

**ANALISIS USAHA PENGOLAHAN SUSU KAMBING
DI DESA PEMATANG DANAU, KECAMATAN MATARAMAN,
KABUPATEN BANJAR
(Studi Kasus Usaha Merk Marasuka)**

**Analysis of the Goat Milk Processing
in Pematang Danau Village, Mataraman Sub-District, Banjar District
(Case Study of Marasuka Brand)**

Ryad Reynadie* , Kamiliah Wilda, Rifiana

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: ryadreynadie14@gmail.com

Abstrak. Industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya. Penelitian dilaksanakan pada usaha pengolahan susu kambing di Desa Pematang Danau Kecamatan Mataraman yang dimulai dari bulan Desember 2018 sampai dengan April 2019. Hasil penelitian menunjukkan produk susu olahan merk Marasuka yaitu susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt. Proses pengolahannya masih manual, menggunakan tenaga kerja manusia. Peralatan untuk pengolahan produk susu merk Marasuka masih sederhana. Biaya total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 untuk tiga jenis produk adalah sebesar Rp 2.499.899,78 dengan penerimaan total sebesar Rp 3.300.000,00, maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 800.100,22 serta nilai tambahnya sebesar Rp 36.374,20.

Kata kunci: analisis pengolahan, susu kambing, nilai tambah.

PENDAHULUAN

Industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi menjadi barang yang lebih tinggi nilainya (Badan Pusat Statistik, 2018:273). Tujuan pengolahan susu untuk memperoleh susu yang bervariasi, berkadar gizi tinggi, berkualitas tinggi tahan simpan, dan mempermudah pemasaran, sekaligus meningkatkan nilai tukar dan daya guna bahan mentahnya. Banyak jenis bahan makanan yang dapat dibuat dari bahan baku susu dan juga menjadi nilai tambah susu tersebut, jenis produk susu banyak dikenal di masyarakat, dihasilkan melalui proses homogenisasi, sterilisasi, pasteurisasi dan fermentasi yaitu es krim, susu bubuk, susu kental, mentega, yoghurt (Saleh, 2004:185).

Di Kabupaten Banjar memiliki populasi kambing sebanyak 10.716 ekor (Dinas Peternakan Provinsi Kalimantan Selatan 2017:296). Kabupaten Banjar memiliki 20

Kecamatan, terdapat 2 kecamatan yang mempunyai ternak kambing etawa yaitu Kecamatan Simpang Empat dan Kecamatan Mataraman. Pada tahun 2013, Kecamatan Simpang Empat dan Kecamatan Mataraman mendapat bantuan ternak kambing etawa dari pemerintah Kabupaten Banjar berjumlah 51 ekor kambing etawa (48 jenis betina dan 3 ekor jantan). Dengan demikian, populasi kambing etawa di Kecamatan Mataraman terus meningkat karena masyarakat sudah mengetahui banyaknya manfaat yang didapat dari susu kambing dan besarnya peluang bisnis dalam memproduksi susu kambing.

Peternak kambing masyarakat Desa Pematang Danau Kec. Mataraman Kab. Banjar sebagian besar hanya menjual susu dalam bentuk murni saja tanpa diolah terlebih dahulu. Sejak tahun 2013, usaha pengolahan susu kambing merk Marasuka merupakan produsen susu bubuk pertama di Kabupaten Banjar dan satu-satunya yang mengolah susu murni menjadi berbagai

macam produk olahan susu lainnya seperti susu bubuk, minuman susu dengan varian rasa, dan yogurt. Hal inilah yang menyebabkan usaha susu Marasuka merupakan satu-satunya peternak kambing yang menjadi andalan di Kabupaten Banjar. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai analisis usaha pengolahan susu kambing di Desa Pematang Danau Kecamatan Mataraman Kabupaten Banjar.

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan (1) mengetahui proses usaha pengolahan susu kambing; (2) mengetahui besar biaya, penerimaan dan keuntungan diperoleh dari usaha pengolahan susu kambing; (3) mengetahui nilai tambah usaha pengolahan susu kambing; (4) mengetahui apa yang menjadi masalah usaha pengolahan susu kambing.

Kegunaan dari penelitian ini diharapkan (1) sebagai bahan masukan dan informasi bagi usaha pengolahan susu kambing; (2) sebagai bahan informasi bagi para pengambil keputusan untuk peningkatan usaha susu kambing.

METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada usaha pengolahan susu kambing di Desa Pematang Danau Kecamatan Mataraman dan dilaksanakan pada bulan Desember 2018 sampai bulan April 2019.

Analisis Data

Untuk mengetahui tujuan pertama, yaitu proses pembuatan susu kambing adalah menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif sesuatu yang menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini atau saat lampau (Furchan, 2004:135).

Untuk mengetahui tujuan kedua, yaitu besar biaya, penerimaan dan keuntungan usaha pengolahan susu Marasuka, untuk menghitung besar biaya dengan rumus :

$$TC = TFC_i + TVC_i \quad (1)$$

dengan : TC total biaya (Rp)
TFC_i total biaya tetap (Rp)
TVC_i total biaya variabel (Rp)

i jenis susu olahan (Susu Bubuk, Susu Varian Rasa, Yoghurt)

Untuk besar penerimaan dari usaha pengolahan susu Marasuka dengan rumus :

$$TR = Q_i \times P_{q_i} \quad (2)$$

dengan : TR total penerimaan (Rp)
Q_i jumlah produk jenis susu olahan (Kemasan)
P_{q_i} harga produk jenis susu olahan (Rp/Kemasan)
i jenis susu olahan (Susu Bubuk, Susu Varian Rasa, Yoghurt)

Untuk besar keuntungan dari usaha pengolahan susu Marasuka dengan rumus :

$$\pi = TR_i - TC_i \quad (3)$$

dengan : π keuntungan (Rp)
TR_i total penerimaan (Rp)
TC_i total biaya (Rp)
i jenis susu olahan (Susu Bubuk, Susu Varian Rasa, Yoghurt)

Untuk biaya penyusutan menggunakan rumus (Kasim, 2006:341) :

$$D = \frac{Na - Ns}{Up} \times L \quad (4)$$

dengan : D nilai penyusutan (Rp)
Na harga perolehan (Rp)
Ns nilai sisa (Rp)
Up umur ekonomis
L lama penggunaan efektif

Untuk mengetahui tujuan ketiga, yaitu besar nilai tambah produk olahan susu Marasuka dengan rumus :

$$NT_i = \text{Nilai Output}_i - A_i - B_i \quad (5)$$

dengan : NT_i nilai tambah jenis susu olahan (Rp)
A_i nilai bahan baku jenis susu olahan (Rp)
B_i sumbangan input lainnya (bahan penolong, bahan bakar dan listrik) (Rp)
i jenis susu olahan (Susu Bubuk, Susu Varian Rasa, Yoghurt)

Untuk mengetahui tujuan keempat, yaitu menjelaskan yang menjadi kendala di usaha pengolahan susu kambing etawa menggunakan metode deskriptif (Furchan, 2004:135).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Susu Merk Marasuka

Susu Bubuk. Proses pengolahan susu bubuk ada beberapa tahap, yaitu (1) siapkan 5 liter susu kambing etawa murni kemudian tuang ke dalam panci dan direbus sampai dengan suhu 65° sambil di aduk; (2) masukan gula 300 gr, garam 7,5 gr dan jahe 25 gr ke dalam panci yang berisi susu kambing etawa murni; (3) setelah kadar air dalam susu sekitar 5% atau susu sudah memadat, angkat panci dari kompor. Susu yang sudah memadat itu terus diaduk bahkan lebih cepat sampai susu mengering membentuk butiran-butiran kecil. Setelah itu, biarkan sampai dingin; (4) susu kambing etawa bubuk siap dikemas, menggunakan aluminium foil agar lebih aman dan higienis.

Susu Varian Rasa. Proses pengolahan susu varian rasa ada beberapa tahap, yaitu (1) siapkan 5 liter susu kambing etawa murni kemudian tuang ke dalam panci dan direbus sampai dengan suhu 65° sambil diaduk; (2) masukan gula 300 gr, garam 7,5 gr dan jahe 25 gr ke dalam panci yang berisi susu kambing etawa murni; (3) jika suhu sudah mencapai 65°, diamkan selama 5 menit; (4) tuang susu kambing etawa murni ke dalam wadah (tempat susu mendinginkan) susu tersebut; (5) masukkan susu ke dalam gelas ukur lalu tambahkan perasa ½ botol (55 ml) kemudian aduk hingga warna susu berubah; (6) tuangkan susu yang sudah dicampur ke dalam gelas kemasan ukuran 100 ml; (7) langkah terakhir, cetak kemasan dengan menggunakan mesin cetak susu dan rapikan kemasan.

Yoghurt. Proses pengolahan yoghurt ada beberapa tahap, yaitu (1) siapkan 5 liter susu kambing etawa murni kemudian tuang ke dalam panci dan direbus sampai dengan suhu 65° sambil diaduk; (2) masukan gula 300 gr dan garam 68,75 gr ke dalam panci yang berisi susu kambing etawa murni; (3) diamkan susu selama 10 menit untuk menurunkan suhu 37 – 45°; (4) setelah suhu mencapai 37 – 45° maka dilakukan inokulasi/penambahan bakteri ke dalam susu tersebut sebanyak 250 – 300 ml. Penambahan bakteri dilakukan dengan *teknik aseptik* (di dekat api); (5) tahap selanjutnya adalah filtrasi. Hal ini dilakukan untuk memisahkan bagian padat/gel dengan bagian yang cair. Bagian padat inilah yang siap dikonsumsi (yoghurt). Bagian cair berisi bakteri *Lactobacillus bulgaricus* yang

dapat digunakan untuk menginkolusi susu yang segar; (6) langkah terakhir, yoghurt yang diperoleh dituangkan ke dalam botol kemasan ukuran 100 ml. Cetak kertas label yoghurt dan tempel pada botol yang sudah berisi yoghurt.

Biaya, Penerimaan dan Keuntungan Usaha Pengolahan Susu Kambing di Desa Pematang Danau Kecamatan Mataraman

Biaya Tetap Total. Biaya tetap pada usaha pengolahan susu kambing meliputi: (1) biaya bersama, (2) biaya bunga modal sendiri, (3) biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan. Input-input biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan produk olahan susu bubuk terdiri dari biaya penyusutan bangunan tempat usaha, sepeda motor, kompor, panci, sendok makan, sendok kayu, gunting, lap tangan, pisau, nampan, gelas ukur, termometer dan saringan. Sedangkan biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan produk olahan susu varian rasa sama seperti pada produk olahan susu bubuk. Namun, yang membedakan pada produk olahan susu varian rasa terdapat tambahan biaya penyusutan freezer box dan mesin cetak.

Pada produk olahan yoghurt, biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan sama halnya juga seperti pada produk olahan susu bubuk. Namun, yang membedakan pada produk olahan yoghurt terdapat tambahan biaya penyusutan freezer box.

Biaya bersama (*joint cost*) dalam penelitian ini meliputi biaya bangunan tempat usaha, sepeda motor dan pajak bumi dan bangunan. Biaya bunga modal sendiri diperhitungkan berdasarkan biaya total sebelum ditambah bunga modal dikali suku bunga yang digunakan pada saat waktu penelitian. Biaya tetap total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 dibawah ini :

Tabel 1. Biaya tetap usaha pengolahan susu kambing selama bulan Februari 2019

Jenis produk	Penyusutan peralatan dan perlengkapan (Rp)	Biaya bersama (Rp)	Biaya bunga modal sendiri (Rp)	Total biaya tetap (Rp)
Susu bubuk	64.083,33	6.250,00	70.333,33	93.605,75
Susu varian rasa	139.790,60	12.500,00	152.290,60	174.592,20
Yoghurt	72.096,15	6.250,00	78.346,15	101.811,83
Total	222.928,42	136.708,33	10.373,03	370.009,78

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan hasil penelitian seperti pada Tabel 1, bahwa biaya tetap total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 sebesar Rp 370.009,78 yang terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan sebesar Rp 222.928,42, biaya bersama sebesar Rp 136.708,33 dan biaya bunga modal sendiri sebesar Rp 10.373,03. Biaya tetap usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk susu varian rasa. Hal ini disebabkan karena produk susu varian rasa diproduksi sebanyak 4 kali dalam sebulan, lebih banyak dibandingkan dengan produk lainnya. Sehingga biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan, biaya bersama dan biaya bunga modal sendiri lebih tinggi dibanding produk lain.

Biaya Variabel Total. Input-input biaya variabel pada usaha pengolahan susu kambing antara lain terdiri bahan penolong, biaya bahan baku, listrik dan tenaga kerja tidak tetap (tenaga kerja pemimpin usaha dan karyawan, bahan kemasan dan bahan bakar. Pada produk olahan susu bubuk, bahan penolong yang digunakan berupa jahe, gula dan garam. Bahan kemasannya berupa aluminium foil dan bahan bakar yang digunakan adalah bensin dan gas. Sedangkan produk olahan susu varian rasa, bahan penolong dan bahan bakar yang digunakan sama halnya pada produk susu bubuk. Namun, yang membedakan adanya tambahan pada bahan penolong berupa perasa. Bahan kemasannya berupa gelas plastik dan cetakan cup.

Pada produk olahan yoghurt, bahan bakar yang digunakan sama halnya pada produk susu bubuk. Namun, yang membedakan bahan penolong yang digunakan berupa gula, garam dan biang yogurt. Bahan kemasannya berupa botol dan kertas label. Biaya variabel pada usaha pengolahan susu kambing Bulan Februari 2019 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya variabel pada usaha pengolahan susu kambing bulan Februari 2019

Jenis produk	Biaya variabel (Rp)	Persentase (%)
Susu bubuk	534.380,00	25,09
Susu varian rasa	1.022.760,00	48,02
Yoghurt	572.750,00	26,89
Total	2.129.890,00	100,00

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan hasil penelitian seperti pada Tabel 2, bahwa biaya variabel usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 sebesar Rp 2.129.890,00. Biaya variabel usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk susu varian rasa sebesar Rp 1.022.760,00 atau 48,02%, sedangkan biaya variabel yang paling kecil adalah produk yoghurt sebesar Rp 534.380,00 atau 25,09%.

Biaya Total.

Biaya total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya total pada usaha pengolahan susu kambing bulan Februari 2019

Jenis produk	Tetap (Rp)	Variabel (Rp)	Biaya total (Rp)
Susu bubuk	93.605,75	534.380,00	627.985,75
Susu varian rasa	174.592,20	1.022.760,00	1.197.352,20
Yoghurt	101.811,83	572.750,00	674.561,83
Total	370.009,78	2.129.890,00	2.499.899,78

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 3, bahwa biaya total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 adalah sebesar Rp 2.499.899,78 yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp 370.009,78 dan biaya variabel sebesar Rp 2.129.890,00. Biaya total usaha pengolahan susu kambing dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk olahan susu varian rasa sebesar Rp 1.197.352,20 atau 47,90%, sedangkan biaya total yang paling kecil adalah produk olahan susu bubuk sebesar Rp 627.985,75 atau 25,12%.

Penerimaan. Penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produk olahan susu kambing berupa susu varian rasa, yoghurt dan susu bubuk yang dijual dengan harga jualnya. Berdasarkan hasil penelitian seperti pada Tabel 4, bahwa penerimaan total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 adalah sebesar Rp 3.300.000,00. Penerimaan usaha pengolahan susu kambing dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk olahan susu bubuk sebesar Rp 1.400.000,00, sedangkan penerimaan yang paling kecil adalah produk olahan yoghurt sebesar Rp 700.000,00. Penerimaan total usaha

pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Penerimaan total usaha pengolahan susu kambing bulan Februari 2019

Jenis produk	Jumlah produksi (buah)	Harga jual (Rp)	Penerimaan (Rp)
Susu bubuk @250 gram	40	35.000,00	1.400.000,00
Susu varian rasa @100 ml	200	6.000,00	1.200.000,00
Yoghurt @100 ml	100	7.000,00	700.000,00
Total			3.300.000,00

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Keuntungan. Keuntungan atau laba (*profit*) adalah selisih dari penerimaan total yang didapatkan dengan biaya total dikeluarkan untuk kegiatan produksi usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019. Keuntungan total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Keuntungan total pada usaha pengolahan susu kambing bulan Februari 2019

Jenis produk	Penerimaan (Rp)	Biaya total (Rp)	Keuntungan (Rp)
Susu bubuk	1.400.000,00	627.985,75	772.014,25
Susu varian rasa	1.200.000,00	1.197.352,20	2.647,80
Yoghurt	700.000,00	674.561,83	25.438,17
Total	3.300.000,00	2.499.899,78	800.100,22

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan hasil penelitian seperti pada Tabel 5, bahwa keuntungan total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 adalah sebesar Rp 8800.100,22. Keuntungan usaha pengolahan susu kambing dilihat dari jenis produk olahan yang paling besar adalah produk olahan susu bubuk sebesar Rp 772.014,25, sedangkan keuntungan yang paling kecil adalah produk olahan susu varian rasa sebesar Rp 2.647,80.

Nilai Tambah Usaha Pengolahan Susu Kambing di Desa Pematang Danau Kecamatan Mataraman

Nilai tambah merupakan selisih antara harga jual dan harga beli bahan baku utama, sumbangan input lain yang dipergunakan untuk menghasilkan barang yang diproduksi. Bahan

baku utama yang dimaksud yaitu susu murni untuk produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt. Sedangkan sumbangan input lain untuk produk olahan susu bubuk terdiri dari bahan penolong (jahe, gula dan garam), bahan bakar (bensin dan gas) dan listrik. Sumbangan input lain untuk produk olahan susu varian rasa sama halnya seperti pada produk olahan susu bubuk. Namun, yang membedakan pada susu varian rasa terdapat tambahan bahan penolong berupa perasa. Pada produk olahan yoghurt, sumbangan input lain sama halnya juga pada produk olahan susu bubuk. Namun, yang membedakan pada bahan penolong yang digunakan produk yoghurt adalah biang yogurt. Nilai tambah usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Nilai tambah usaha pengolahan susu kambing selama bulan Februari 2019

Uraian	Susu bubuk (Rp)	Susu varian rasa (Rp)	Yoghurt (Rp)
Nilai output	35.000,00	6.000,00	7.000,00
Bahan baku utama	5.000,00	2.000,00	2.000,00
Sumbangan input lain	984,50	563,80	1.077,50
- Jahe	15,00	6,00	0,00
- Gula	165,00	66,00	66,00
- Garam	4,50	1,80	16,50
- Perasa	0,00	60,00	0,00
- Biang yogurt	0,00	0,00	425,00
- Bensin	200,00	40,00	80,00
- Gas	600,00	240,00	240,00
- Listrik	0,00	150,00	250,00
Nilai tambah	29.015,50	3.436,20	3.922,50
Persentase (%)	79,77	9,45	10,78

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan hasil penelitian seperti pada Tabel 6, bahwa nilai tambah usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 adalah sebesar Rp 36.374,20. Nilai tambah usaha pengolahan susu kambing dilihat dari jenis produk olah yang paling besar adalah produk olahan susu bubuk sebesar Rp 29.015,50 atau 79,77%, sedangkan nilai tambah yang paling kecil adalah produk olahan yoghurt sebesar Rp 3.436,20 atau 9,45%.

Kendala yang Dihadapi Usaha Pengolahan Susu Kambing di Desa Pematang Danau Kecamatan Mataraman

Adapun kendala yang dihadapi pada usaha pengolahan susu kambing pada produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt milik Bapak Abdurrokhim, yaitu :

1. Apabila pesanan produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt berjumlah besar, maka akan sulit mencari tenaga kerja untuk membantu dalam proses produksi.
2. Belum adanya perizinan dari usaha pengolahan susu kambing pada produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt. Hal ini terjadi karena produk olahan susu kambing belum memiliki nomor PIRT (Produk Industri Rumah Tangga) dan sertifikasi halal dari Kementerian Agama Kabupaten Banjar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Produk susu olahan merk Marasuka yaitu susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt. Proses pengolahannya masih manual, menggunakan tenaga kerja manusia. Peralatan untuk pengolahan produk susu merk Marasuka masih sederhana.
2. Biaya total usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 untuk tiga jenis produk adalah sebesar Rp 2.499.899,78 dengan penerimaan total sebesar Rp 3.300.000,00, maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp 800.100,22.
3. Nilai tambah usaha pengolahan susu kambing selama Bulan Februari 2019 untuk susu bubuk Rp 39.015,50, susu varian rasa Rp 3.436,20, dan yoghurt Rp 3.922,50. Total nilai tambah tiga jenis produk ini adalah sebesar Rp 36.374,20.
4. Kendala yang dihadapi pada usaha pengolahan susu kambing produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt, yaitu apabila pesanan produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt berjumlah banyak, maka mencari tenaga kerja akan kesulitan untuk membantu dalam proses produksi. Selain hal tersebut, juga belum adanya perizinan dari usaha pengolahan susu kambing pada produk olahan susu bubuk, susu varian rasa dan yoghurt. Hal ini terjadi karena produk olahan susu kambing belum memiliki nomor PIRT dan sertifikasi halal dari Kementerian Agama Kabupaten Banjar.

Saran

1. Perlu pendampingan dari dinas perdagangan dan pengindustrian dalam pembuatan nomor

PIRT dan sertifikat halal untuk menyebar luaskan pemasaran produk olahan susu murni kambing.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2018. *Kalimantan Selatan Dalam Angka 2018*. BPS. Banjarmasin
- Dinas Peternakan Provinsi Kalimantan Selatan. 2017. *Data Populasi Kambing Kalimantan Selatan*. Banjarbaru.
- Furchan, A. 2004. *Pengantar Penelitian dalam Pendidikan*. Pustaka Pelajar Offset. Yogyakarta.
- Kasim, A. Syarifuddin. 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usaha Tani*. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian UNLAM. Banjarbaru.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Disertasi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.