Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

ANALISIS USAHA PENGOLAHAN JAJANAN TRADISIONAL KUE KELEMBEN KELURAHAN TAMBAK ANYAR KECAMATAN MARTAPURA TIMUR KABUPATEN BANJAR

Business Analysis of Traditional Snack Processing Products Kelemben Cake in Tambak Anyar Village Martapura Timur District Banjar Regency

Akhmad Sarwani [*], Yudi Ferrianta dan Abdurrahman

[*]Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci
Analisis Usaha; Kue Kelemben; Jajanan Tradisional; Martapura Timur

Korespondensi
Corresponding author
E-mail:

Diterima: November 2022
Disetujui: 10 Desember 2022
Diterbitkan on-line : 31 Desember 2022

Pilihan makanan atau minuman pada era sekarang sudah sangat beragam. Kebutuhan masyarakat yang semakin banyak membuat produk pengolahan akan makanan menjadi lebih berkembang dan sangat beranekaragam bentuk dan jenisnya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2018 diperoleh data jenis industri pengolahan yang paling banyak diusahakan di Kecamatan Martapura adalah industri pengolahan makanan, minuman dan tembakau dalam kategori industri rumah tangga yang berjumlah 816 unit usaha. Salah satu usaha industri pengolahan makanan yang ada di kecamatan Martapura Timur adalah usaha pengolahan jajanan tradisional kue kelemben tambak anyar. Analisis usaha kue kelemben di Desa Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar sangatlah penting bagi produsen atau pengusaha kue kelemben tambak anyar tersebut di dalam melakukan usahanya guna peningkatan keuntungan serta pengembangan usahaya tersebut dimasa yang akan dating. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan dan kelayakan usaha kue kelemben tambak anyar di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar. Penelitian ini menggunakan metode survei. Adapun yang menjadi sampel merupakan 12 orang yang berwirausaha kue kelemben tambak anyar. Rata-rata biaya total yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 21,161,128. Rata-rata penerimaan yang diperoleh dalam usaha pembuatan kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 27,072,812. Rata-rata keuntungan yang diperoleh dalam usaha pembuatan kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 5,911,684. Analisis Kelayakan Usaha kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar dapat dikatakan layak dengan nilai kelayakan tertinggi yaitu sebesar 1,39 dan nilai kelayakan terrendah sebesar 1,19.

PENDAHULUAN

Pilihan makanan atau minuman pada era sekarang sudah sangat beragam. Kebutuhan masyarakat yang semakin banyak membuat produk pengolahan akan makanan menjadi lebih berkembang dan sangat beranekaragam bentuk dan jenisnya. Salah satu pilihan bagi masyarakat daerah perkotaan yang sibuk dengan beragam aktivitasnya membuat makanan siap saji (*fast food*) menjadi pilihan. Fenomena ini sangat dipengaruhi karena adanya perubahan gaya hidup di lingkungan masyarakat, perubahan sosial budaya, dan perkembangan ekonomi di dalam kehidupan masyarakat. Hal ini pun tak lepas pula dari banyaknya promosi dan persediaan makanan siap saji di berbagai kota besar yang menjadi salah satu faktor mengapa masyarakat lebih memilih makanan siap saji dibandingkan makanan tradisional kita sendiri. Disamping itu kita juga harus lebih mengembangkan potensi yang ada pada makanan tradisional yang kita miliki dengan cara lebih memperhatikan penguatan ciri khas rasa yang dimiliki, tampilan yang lebih menarik, kepraktisan, kebersihan, ataupun penyajiannya, agar sedikit (Worthington, 2000).

Indonesia merupakan salah satu Negara yang banyak mempunyai jenis makanan tradisional. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional nya masing-masing dan mempunyai ciri khas yang berbeda pula di tiap daerahnya. Makanan tradisional ini dapat dimanfaatkan oleh setiap daerah untuk dijadikan sebagai peluang bisnis yang dapat menghasilkan pendapatan dan menghasilkan lapangan pekerjaan bagi masyarakat dan dapat juga meningkatkan pendapatan daerah (Minta, 2018).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2018 diperoleh data jumlah perusahaan industri menurut jenis dan kelompok tenaga kerja di Kecamatan Martapura tahun 2018. Jenis industri pengolahan yang paling banyak diusahakan di Kecamatan Martapura adalah industri pengolahan makanan, minuman dan tembakau dalam kategori industri rumah tangga yang berjumlah 816 unit usaha. Hal tersebut dapat dibuktikan bahwa keberadaan industri rumah tangga yaitu mampu menyerap lapangan pekerjaan baru sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran.

Salah satu usaha industri pengolahan makanan yang ada di kecamatan Martapura Timur adalah usaha pengolahan jajanan tradisional kue kelemben tambak anyar. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dari pelaku usaha setemapat, maka didapat bahwa industri rumahan jajanan tradisional Kue Kelemben Tambak Anyar adalah seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah produsen jajanan tradisional kue kelemben di Kecamatan Martapura Timur

No	Nama	Produk/bulan (biji)
1.	H. Nasri	39000
2.	H. Riduan	39000
3.	H. Mister	31980
4.	Elyanmuhtaji	33800
5.	H.M. Yusuf	34580
6.	Hamidah	34320
7.	Khairil Fauzan	52000
8.	Khadizah	52000
9.	Makmur	53300
10.	Bawaihi	55900
11.	Hasbie	53300
12.	H. Sayraji	53300

Sumber : Pengolahan data primer, 2022

Berdasarkan Tabel 1. Dapat dijelaskan bahwa banyak produsen jajanan tradisional di Kecamatan Martapura Timur yaitu sekitar 12 orang produsen yang mana para produsen memasarkan produknya ke seluruh desa. salah satu produsen terbesar jajanan tradisional di Kecamatan Martapura Timur yaitu Bawaihi sebesar 55.900 biji/bulan, sedangkan yang lainnya banyak yang masih belum memproduksi kue kelemben secara besar-besaran.

Industri rumahan kue kelemben tambak anyar merupakan salah satu contoh usaha di dalam peningkatan pendapatan produk sekaligus upaya dalam menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat dan untuk meningkatkan pendapatan keluarga, meskipun di dalam proses pembuatannya tersebut masih dilakukan dengan sangat sederhana dan menggunakan alat tradisioal. Kue kelemben tambak anyar merupakan jajanan khas dari kabupaten Banjar dan salah satu makanan tradisional yang harus dilestarikan dan juga memiliki nilai ekonomis yang bagus di dalam peningkatan pendapatan pelaku usahanya.

Analisis usaha kue kelemben di Desa Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar sangatlah penting bagi produsen atau pengusaha kue kelemben tambak anyar tersebut di dalam melakukan usahanya guna peningkatan keuntungan serta pengembangan usahaya tersebut dimasa yang akan datang. Dalam kenyataannya, seringkali para produsen kurang memperhatikan bagian-bagian dari aspek yang

berkaitan dengan besarnya biaya, penerimaan maupun keunntungan yang diperoleh. Padahal sangatlah penting untuk mengetahui tingkat perkembangan usaha tersebut. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha kue kelemben tambak anyar di Desa Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan dan kelayakan usaha kue kelemben tambak anyar di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar.

Kegunaan penelitian ini adalah : (1) Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi pengelola usaha kue kelemben tambak anyar dalam mengelola produknya secara efektif dan efisien sehingga mampu mendapatkan keuntungan yang maksimal; (2) Bagi pemerintah, penelitian ini dapat dijadikan bahan masukkan dan bahan pertimbangan untuk pengolahan indusrti rumah tangga di daerah Martapura; (3) Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan, bekal ilmu pengetahuan dan sekaligus tambahan pengalaman, disamping sebagai salah satu untuk memperoleh gelar studi.; (4) Bagi pembaca, penelitian ini dapat dijadikan sebagai informasi dan referensi yang berhubungan dengan penelitian ini.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Tambak Anyar, Kecamatan Martapura Timur, Kabupaten Banjar. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari Bulan September 2021 sampai Bulan September 2022.

Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pengusaha dengan berpedoman pada daftar pertanyaan yang telah disiapkan. Data sekunder diperoleh dari dinas atau instansi terkait dengan penelitian ini yang berhubungan dengan penelitian yang dilaksanakan.

Metode Penarikan Contoh

Penelitian ini merupakan metode survei yaitu mengambil sampel secara keseluruhan yang menjalankan usaha jajanan tradisional kue kelemben sebagai sumber pendapatan dan yang menjadi sampel merupakan 12 orang yang berwirausaha kue kelemben tambak anyar. Pengambilan data cara tatap muka dengan produsen kue kelemben.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan, dan kelayakan usaha jajanan tradisional kue kelemben tambak anyar dengan perhitungan yang dilakukan sebagai berikut.

Biaya tetap usaha jajanan kue kelemben dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut (Kasim, 2004) :

$$FC = X_F \,.\, Px_F \qquad (1)$$

Dengan:
FC = Biaya tetap
X_F = Faktor produksi
Px_F = Harga faktor produksi

Untuk mengetahui biaya penyusutan peralatan digunakan rumus sebagai berikut (Kasim, 2004).

$$D = \frac{N_b + N_s}{n}\, xL_{em} \qquad (2)$$

Dengan:
D = Besarnya nilai penyusutan
Nb = Nilai Pembelian
Ns = Taksiran nilai sisa
n = Lama penggunaan efektif pada usaha
L_{Em} = Menyatakan lama penggunaan efektif barang

Untuk menentukan biaya variabel usaha jajanan kue kelemben digunakan rumus sebagai berikut (Kasim, 2004).

$$VC = X_V \,.\, Px_V \qquad (3)$$

Dengan:
VC = Biaya variabel
X_V = Faktor produksi variabel
Px_V = Harga faktor produksi variabel

Biaya total usaha jajanan kue kelemben dihitung menggunakan rumus sebagai berikut (Kaim, 2004).

$$TC = FC + VC \qquad (4)$$

Dengan:
TC = Biaya total (*Total Cost*)
FC = Biaya tetap (*Fixed Cost*)
VC = Biaya variabel (*Variable Cost*)

Untuk menghitung penerimaan total dari usaha jajanan kue kelemben digunakan rumus (Kasim, 2004) :

$$TR = Py \cdot Y \quad (5)$$

Dengan:
TR = Penerimaan total (*Total Revenue*)
Py = Harga output (*Price Output*)
Y = Jumlah output

Untuk menghitung keuntungan yang diperoleh usaha jajanan kue kelemben digunakan rumus (Kasim, 2004):

$$\pi = TR - TC \quad (6)$$

Dengan:
π = keuntungan
TR = Penerimaan total (*Total Revenue*)
TC = Biaya total (*Total Cost*)

Untuk mengetahui kelayakan usaha jajanan kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar menggunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi, 1995).

$$:RCR = \frac{TR}{TC} \quad (7)$$

Dengan Kriteria pengambilan keputusan:

RCR > 1 : Usaha jajanan tradisional kue kelemben layak untuk diusahakan.
RCR < 1 : Usaha jajanan tradisional kue kelemben tidak layak untuk diusahakan.
RCR = 1 : Usaha jajanan tradisional kue kelemben berada pada titik impas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya, Penerimaan dan Keuntungan Usaha Kue Kelemben Tambak Anyar

Biaya tetap. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha kue kelemben namun besar-kecilnya biaya tidak mempengaruhi besar-kecilnya hasil produksi yang diperoleh. Dalam perhitungan biaya tetap komponen biaya meliputi biaya penyusutan peralatan yang digunakan untuk menunjang usaha pembuatan kue kelemben.

Berdasarkan Tabel 2. Usaha kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura dapat diketahui bahwa biaya tetap yang dikeluarkan oleh para pengusaha kue kelemben rata-rata sebesar Rp 92,303 dalam satu bulan produksi. Dalam penelitian yang dilakukan biaya penyusutan tertinggi yaitu sebesar Rp 107,000 sedangkan biaya penyusutan terendah sebesar Rp 78,300.

Tabel 2. Biaya tetap usaha kue kelemben di Desa Tambak Anyar

Nama	Biaya tetap/bulan (Rp)
H. Nasri	87,708
H. Riduan	91,139
H. Mister	78,300
Elyanmuhtaji	99,925
H.M. Yusuf	104,250
Hamidah	107,000
Khairil Fauzan	99,500
Khadizah	80,250
Makmur	94,813
Bawaihi	90,000
Hasbie	86,250
H. Sayraji	88,500
Rata-rata	92,303

Sumber: Pengolahan data primer,2022

Biaya variabel. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha besar-kecilnya biaya mempengaruhi terhadap besar-kecilnya produksi yang diperoleh. Sehingga jika biaya yang dikeluarkan besar maka produksinya akan besar, dan jika biaya yang dikeluarkan kecil maka produksinya akan kecil pula.

Tabel 3. Biaya variabel usaha kue kelemben di Desa Tambak Anyar

Nama	Biaya variabel/bulan (Rp)
H. Nasri	23,078,500
H. Riduan	21,539,000
H. Mister	18,901,000
Elyanmuhtaji	22,603,800
H.M. Yusuf	22,896,400
Hamidah	22,412,000
Khairil Fauzan	21,305,400
Khadizah	18,918,800
Makmur	19,656,600
Bawaihi	20,071,000
Hasbie	21,073,200
H. Sayraji	20,370,200
Rata-Rata	21,068,825

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Biaya variabel yang dikeluarkan oleh pemilih usaha kue kelemben yaitu terdiri dari beberapa bagian seperti bahan baku terdiri dari tepung terigu, telur dan gula. Selain bahan baku berupa tepung dan telur dalam pembuatan kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan

Martapura juga terdapat juga bahan penunjang, bahan penunjang ini terdiri dari gas LPG, vanili bubuk, backing powder dan pengembang kue atau SP. Rincian biaya dari komponen-komponen biaya variabel yang dikeluarkan berupa tepung terigu, telur, gula bahan bahan tersebut merupakan bahan pokok dalam pembuatan kue kelemben. Besar biaya variabel rata-rata yang dikeluarkan oleh para pelaku usaha kue kelemben di kelurahan Karang Anyar Rp 21,068,825. Berikut uraian komponen – komponen dalam pembuatan kue kelemben dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Komponen Biaya Variabel Kue kelemben di Desa Tambak Anyar

Uraian	Total (Rp)
Tepung	2.513.333
Telur	4.948.125
Gula	3,760,575
LPG	3,760,575
Vanili Bubuk	445,958
Baking Powder	731,250
SP	675,000
Gaji Pegawai	5,362,500

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Berdasarkan Tabel 3. Komponen biaya rata-rata yang paling besar dikeluarkan oleh pelaku usaha kue kelamben di kelurahan Tambak Anyar yaitu biaya gaji karyawan yaitu sebesar Rp 5.362.500/bulan dan biaya rata-rata yang paling kecil yaitu biaya untuk pembelian Vanilla bubuk yaitu sebesar Rp 445.958.

Biaya total. Biaya total merupakan hasil penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel yang harus dikeluarkan oleh pemilik usaha. Biaya total usaha industri tahu dan usaha ternak sapi dapat dilihat pada tabel 5.

Berdasarkan Tabel 4. Biaya total pada usaha industri kue kelemben di Desa Tambak Anyar didapatkan dari penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel. Rata-rata biaya total yang di keluarkan sebesar Rp 21,161,128 dengan rincian biaya total terbesar yang dikeluarkan pada usaha kue kelemben ini sebesar Rp 23,166,208 dan biaya total terkecil dikeluarkan yaitu sebesar Rp 18,979,300.

Penerimaan. Penerimaan merupakan hasil yang diperoleh dari penjualan output suatu kegiatan ekonomi. Penerimaan yang diterima dari masing-masing usaha menghasilkan 2 produk yaitu kue kelemben basah dan kue kelemben kering. Penerimaan yang diterima setiap pengusaha kue kelemben berbeda - beda tetapi disini disamakan semua berdasarkan permintaan pasar terkecil atau produksi terkecil yaitu 1000 buah sehari yang mana dihitung dalam satuan bungkus, 1 bungkus berisikan 10 buah kue klemben baik yang basah maupun yang kering.Berdasarkan hasil penelitian, penerimaan yang diterima oleh pelaku usaha kue keleben dapat mencapai Rp 324,610,000. Dengan rata-rata rependapatan yang diperoleh para pelaku usaha kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura diperoleh sebesar Rp 27,050,833.

Tabel 5. Biaya total usaha kue kelemben di Desa Tambak Anyar

Nama	Total Biaya (Rp)
H. Nasri	23,166,208
H. Riduan	21,630,139
H. Mister	18,979,300
Elyanmuhtaji	22,703,725
H.M. Yusuf	23,000,650
Hamidah	22,519,000
Khairil Fauzan	21,404,900
Khadizah	18,999,050
Makmur	19,751,413
Bawaihi	20,161,000
Hasbie	21,159,450
H. Sayraji	20,458,700
Rata-Rata	21,161,128

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Tabel 6. Penerimaan Kue Kelemben

Nama	Total
H. Nasri	29,250,000
H. Riduan	28,990,000
H. Mister	25,350,000
Elyanmuhtaji	26,130,000
H.M. Yusuf	28,080,000
Hamidah	26,910,000
Khairil Fauzan	26,000,000
Khadizah	26,000,000
Makmur	26,650,000
Bawaihi	27,950,000
Hasbie	26,650,000
H. Sayraji	26,650,000
Total	324,610,000
Rata-Rata	27,050,833

Sumber: Pengolahan data primer

Keuntungan. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi. Pada penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa pengolahan kue kelemben basah dan kue kelemben kering yang telah dilakukan di

Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura memiliki keuntungan terkecil dengan total sebesar Rp 4,391,000 dan pelaku usaha yang mendapatkan keuntungan terbesar pada pembuatan kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar sebesar Rp 7,789,000. Jika dirata-ratakan Keuntungan para pelaku usaha kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 5,911,684.

Tabel 7. Keuntungan usaha kue klemben di Desa Tambak Anyar

Nama	Keuntungan (Rp)
H. Nasri	6,083,792
H. Riduan	7,619,861
H. Mister	6,374,444
Elyanmuhtaji	3,426,275
H.M. Yusuf	5,079,350
Hamidah	4,391,000
Khairil Fauzan	4,595,100
Khadizah	7,000,950
Makmur	6,898,588
Bawaihi	7,789,000
Hasbie	5,490,550
H. Sayraji	6,191,300
Rata-Rata	5,911,684

Sumber: Pengolahan data primer,2022

Tabel 8. Usaha Kue Kelemben

Nama	Kelayakan
H. Nasri	1.3
H. Riduan	1.35
H. Mister	1.25
Elyanmuhtaji	1.3
H.M. Yusuf	1.22
Hamidah	1.19
Khairil Fauzan	1.21
Khadizah	1.28
Makmur	1.35
Bawaihi	1.39
Hasbie	1.3
H. Sayraji	1.35
Rata-rata	1.29

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Kelayakan. Kelayakan usaha bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan usaha dalam 1 periode penelitian, dimana kelayakan merupakan perbandingan penerimaan yang diterima dengan biaya total dikeluarkan selama proses produksi. Hasil dari analisis kelayakan usaha kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar yang sudah dilakukan dapat dilihat pada Tabel 8.

Berdasarkan Tabel 8 diketahui bahwa di Kelurahan Tambak Anyar kecamatan Martapura barat. dapat disimpulkan bahwa rata-rata nilai RCR yang didapat dari total keseluruhan nilai kelayakan sebesar 1,29. Sehingga usaha kue kelemben yang telah dilakukan dapat dikatakan layak dan dapat terus dilaksanakan karena nilai RCR > 1. Dan apabila nilai RCR berada pada titik impas (RCR = 1) maka usaha tersebut harus ditinjau kembali dalam pelaksanaannya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan disimpulkan bahwa:

1. Rata-rata biaya total yang dikeluarkan dalam usaha pembuatan kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 21,161,128. Rata-rata penerimaan yang diperoleh dalam usaha pembuatan kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 27,072,812. Rata-rata keuntungan yang diperoleh dalam usaha pembuatan kue kelemben di Kelurahan Karang Anyar sebesar Rp 5,911,684.
2. Analisis Kelayakan Usaha kue kelemben di Kelurahan Tambak Anyar Kecamatan Martapura Timur Kabupaten Banjar dapat dikatakan layak dengan nilai kelayakan tertinggi yaitu sebesar 1,39 dan nilai kelayakan terrendah sebesar 1,19.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka diberikan saran – saran sebagai berikut.

1. Kepada pemilik usaha disarankan dapat memoderenisasi peralatan yang digunakan dalam produksi kue kelemben agar mendapatkan keuntungan yang lebih dari yang didapatkan saat ini, seperti alat pengadon yang masih masih dilakukan secara manual menggunakan tenaga manusia.
2. Para pelaku usaha kue kelemben diharapkan dapat memproduksi dua varian kue kelemben agar keuntungan yang didapat jauh lebih besar.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik, 2018. Kabupaten Banjar dalam Angka. Badan Pusat Statistik : Kabupaten Banjar

Kasim, Syarifuddin. 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Minta, Harsana. 2018. *Potensi Makanan Tradisional Kue Bolu Kering Kolombeng Sebagai Daya Tarik di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Soekartawi, 1995.*Analisis Usahatani*. UI Press : Jakarta

Worthington, b. S. 2000. *Nutrition Throughout The Life cycle.* United. Mcgraw Hill Book Companies Inc.