

ANALISIS NILAI TAMBAH (*VALUE ADDED*) PENGOLAHAN SIRUP KAYUMANIS DI KABUPATEN KERINCI PROPINSI JAMBI

ANALYSIS OF VALUE ADDED OF CINNAMON SYRUP PROCESSING IN KERINCI REGENCY JAMBI PROVINCE

Sutarmo Iskandar¹, Andi Mulyana², M. Yamin³, Taufiq Marwa⁴, Nurvalentini

¹Student of Agricultural Sciences Doctoral Program (S3) University of Sriwijaya Palembang

^{2,3, and 4}Lecturers of Agricultural Sciences Doctoral Program (S3) University of Sriwijaya Palembang

University of Sriwijaya Palembang
Jln. Bukit Besar Padang Selasa Palembang
* email: iskandarsutarmo@yahoo.com

Abstract

The purpose of this study were: (1) to determine how much value added and profit of cinnamon syrup processing in Siulak Deras Mudik Village Gunung Kerinci District Kerinci Regency Jambi Province, (2) to determine the background factors of agroindustry cinnamon syrup in Siulak Deras Mudik Village Gunung Kerinci District Kerinci Regency Jambi Province, and (3) to determine what were the constraints in cinnamon syrup business. This research has been conducted in Producer of cinnamon syrup home industry in Siulak Deras Mudik Village Gunung Kerinci District Kerinci Regency Jambi Province. The location of this research has been taken as in purposive sampling by considering this area was just one of the cinnamon syrup processing area in Indonesia. The time of this research has been conducted in December 2011 to February 2012.

The results of this study were (1) the value added from cinnamon bark processing into cinnamon syrup Rp. 4,083.33 per once processing with production as much as 48 litres (160 bottles). Selling price per bottle was Rp.16,666.00 and profit was obtained for Rp.9,583.00 per litre production processing, (2) the background factors of the processing of cinnamon syrup was the potential number of cinnamon bark in Kerinci Regency, syrup processing can create added value, and reduce unemployment, and (3) the constraint in the processing of cinnamon bark to cinnamon syrup was capital in cinnamon syrup processing.

Keywords: value added, agroindustry, cinnamon bark, cinnamon syrup processing, capital

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pengembangan agribisnis merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan yaitu: menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian, menciptakan nilai tambah, meningkatkan penerimaan devisa, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki pembagian pendapatan. Sebagian motor penggerak pembangunan pertanian agribisnis diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2001).

Dengan berorientasi pada pengembangan agribisnis dan agroindustri maka, pembangunan pertanian tidak lagi dilaksanakan dengan pendekatan parsial misalnya pendekatan produksi saja, akan tetapi melalui pendekatan secara utuh sejak pra produksi, produksi, pengolahan dan pemasaran. Kegiatan agribisnis dan agroindustri tersebut diharapkan dapat mewujudkan struktur ekonomi yang seimbang antara industri dan pertanian, sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi yang lebih besar dan dan meningkatkan mutu yang lebih baik (Soekartawi, 2001).

Lima Produksi yang di ajukan oleh Pemkab Kerinci tersebut antara lain aneka makanan kentang olahan, dengan turunan dodol kentang, kripik, krupuk dan Donat. Cassiavera olahan dengan turunan stick, broken, powder, minyak asri. Selanjutnya, minuman sirup kulit kayu manis, Gula Tebu serta anyam-anyaman. Sementara dari pihak forum group diskusi daerah juga menetapkan dua produk unggulan yaitu Cassiavera dan kentang olahan.

Salah satu bentuk produksi diatas yang cukup menarik dan jarang ditemui adalah sirup kayu manis. Sirup kayu manis adalah sirup yang terbuat dari kulit kayu manis dimana kayu manis tersebut merupakan tumbuhan tanaman asli Asia Selatan, Asia Tenggara dan Daratan Cina, Indonesia termasuk didalamnya. Tumbuhan ini termasuk famili *Lauraceae* yang memiliki nilai ekonomi dan merupakan tanaman tahunan yang memerlukan waktu yang lama untuk diambil hasilnya (Smith dalam Wangsa dan Nurhayati, 2008).

Hasil utama kayu manis adalah kulit batang, ranting, daun. Komoditas ini selain digunakan sebagai rempah, hasil olahannya seperti minyak atsiri dan oleoresin banyak dimanfaatkan dalam industri-industri, farmasi, kosmetik, makanan, minuman, rokok, dan sebagainya (Kardian, 2005).

Menurut Suhirman (2010). Potensi Kabupaten Kerinci Jambi sebagai produsen komoditi kayu manis (*Cassiavera*) terbesar didunia dan

volume ekspornya juga menempati urutan terbesar didunia yakni sebesar 26% dari ekspor dunia. Negara pengekspor lain, adalah Honkong meskipun Hongkong bukan sebagai produsen kayu manis, sedangkan Negara lain produsen kayu manis selain Indonesia adalah Sri Lanka, India, Vietnam. Produksi Indonesia sebesar 45 persen dari produksi dunia. Di Indonesia khususnya Kabupaten Kerinci yang menempati urutan utama, selain Sumatera Barat Solok Selatan dan Tanah Datar (Sinartani, 2010)

Perkembangan kayu manis dapat memberi dampak terhadap proses pertumbuhan masyarakat di daerah Kerinci, sehingga masyarakat membuat industri rumah tangga untuk pengolahan Kulit Kayu Manis menjadi Sirup Kayu Manis. Sirup Kayu Manis mulai dikenalkan pada masyarakat pada akhir tahun 2000 setelah melalui rekayasa teknologi dari tahun 1998, oleh salah seorang pegawai Departemen Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Kerinci. Alasan untuk melakukan kajian teknologi mengolah Kulit Kayu Manis menjadi produk minuman berupa Sirup adalah mengingat potensi yang ada sangat besar serta berpikir untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditi ini. Dengan adanya industri pengolahan sirup kayu manis diharapkan juga dapat mengurangi tingkat pengangguran melihat pengolahan sirup kayu manis yang cukup sederhana.

Tabel 1. Luas Areal, Produksi, Produktivitas Kulit Kayu Manis di Kabupaten Kerinci adalah jenis *Cinnamomum Burmani Blum* sebagai berikut :

Tahun	Luas (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/ha)
2001	50.769	21.100	0.415
2002	50.722	32.037	0.631
2003	50.728	32.027	0.632
2004	43.452	54.657	1.258
2005	42.610	65.422	1.535
2006	42.567	67.346	1.582
2007	42.554	69.028	1.622

Sumber: Data Dinas Pertabun Kerinci, beberapa tahun penerbitan

Sehubungan dengan hal di atas maka peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian tentang nilai tambah yang didapat dari agroindustri kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis, Faktor yang melatar belakangi pengolahan sirup kayu manis, dan Kendala apa yang dihadapi.

1.2. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Sehubungan dengan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui berapa besar nilai tambah (*value added*) dan keuntungan yang diperoleh dari Agroindustri Sirup Kayu Manis di Desa Siulak Deras Mudik Kecamatan Gunung Kerinci Kabupaten Kerinci Proinsi Jambi.
2. Untuk mengetahui faktor yang melatar belakangi Agroindustri Sirup Kayu Manis di Desa Siulak Deras Mudik Kecamatan Gunung Kerinci Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi.

3. Untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi oleh produsen dalam menjalankan usahanya

1.3. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian adalah model diagramatik seperti gambar 1.

II. METODE PENELITIAN

2.1. Tempat dan Waktu

Penelitian ini telah dilaksanakan di Desa Siulak Deras Mudik di Kecamatan Gunung Kerinci Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi. Dipilihnya lokasi ini secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan agroindustri ini merupakan salah satu-satunya usaha pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis yang berlangsung di Kecamatan Gunung Kerinci. Adapun waktu penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Desember 2011 sampai dengan Februari 2012.

2.2. Metode Penarikan Contoh

Metode penarikan contoh yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel bertujuan (*purposive sampling*) artinya sampel dalam penelitian ditetapkan secara sengaja tanpa melalui random (Arikunto, 1998). Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha agroindustri sirup kayu manis yang disebut sebagai informan. Informan adalah orang yang memberikan informasi mengenai data atau keterangan yang dibutuhkan oleh peneliti. Jumlah sampel yang diambil yaitu sebanyak 10 orang perajin sirup kayu manis.

2.3. Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara langsung terhadap Produsen, Dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan. Sedangkan data sekunder berasal dari dinas atau instansi yang berhubungan langsung dengan penelitian ini guna memperkuat informasi yang dihasilkan dari penelitian yang akan dilaksanakan.

2.4. Metode Pengolahan Data dan Analisis Data

Analisis data yang dilakukan dengan cara analisis deskriptif dengan menekankan uraian verbal dan tabulasi. Melalui metode ini penulis berusaha menjelaskan bagaimana nilai output dan biaya input dapat menimbulkan nilai tambah yang dihasilkan melalui usaha pengolahan sirup kayu manis. Penentuan besarnya nilai tambah dari produk sirup kayu manis yang dikaji secara kuantitatif.

Tabel 2. Perhitungan Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Kulit Kayu Manis Menjadi Sirup Kayu Manis

NO	Output, Input dan Harga	Jumlah
1.	Hasil Produksi (O)	Liter/pp
2.	Bahan Baku (R)	Kg/pp
3.	Tenaga Kerja (L)	Orang/pp
4.	Faktor Konvesi (OR1)	1 : 2
5.	Koefesien Tenga Kerja (L1)	3 : 2
6.	Harga Produk (Ep) /Btl	Rp/ liter
7.	Upah Tenaga Kerja (EL)	Rp/orang
8.	Harga Bahan Baku Kulit Kayu Manis (Hk) Kg	Rp/Kg
9.	Sumbangan Input Lain (OE)	Rp/Unit
10.	Biaya TKL (C)	5x7
11.	Harga Pokok Sirup Kayu Manis (Cgia)	8+9+10
12.	Nilai Produk (OVR1)	4x6
13.	Nilai Tambah (AV) % Nilai tambah	11-8 (13:11)%
14.	Keuntungan (P)	12-8-9-10

Sumber : Siahaan, 2006

Keterangan:

Pp = proses produksi

Botol besar sirup kayu manis = 600 mililiter = 0,6 liter = Rp. 10.00

Botol sedang sirup kayu manis = 300 mililiter = 0,3 liter = Rp. 5.000

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kulit Kayu Manis Menjadi Sirup Kayu Manis

Nilai Tambah adalah suatu pertambahan nilai, baik bentuk ataupun kegunaannya sehingga memberikan nilai lebih tinggi bagi komoditi pertanian. Dengan kata lain nilai tambah adalah selisih dari nilai output (kulit kayu manis) dihasilkan dengan nilai input (sirup kayu manis) yang digunakan tetapi tidak termasuk tenaga kerja. Untuk lebih jelasnya perhitungan nilai yang diperoleh dari pengolahan sirup kayu manis dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Sirup Kayu Manis dalam 1 kali Proses Produksi.

NO	Output, Input dan Harga	Jumlah
1.	Hasil Produksi (O) liter/pp	48,00
2.	Bahan Baku (R) kg/pp	1,00
3.	Tenaga Kerja (L) /Orang	4,00
4.	Faktor Konvesi (OR1)	48,00
5.	Koefesien Tenga Kerja (L1)	4,00
6.	Harga Produk (Ep) Rp /Liter	16666,00
7.	Upah Tenaga Kerja (EL) Rp/orang/output	520,83
8.	Harga Pokok Kulit Kayu Manis (Rp/kg)	3000,00

8.	Harga Bahan Baku Kulit Kayu Manis (Hk) Rp/Kg	3000,00
9.	Sumbangan Input Lain (OE) (Rp/unit)	2000,00
10.	Biaya TKL (C)	2083,33
11.	Harga Pokok Sirup Kayu Manis (Cgia)	7083,33
13.	Nilai Tambah (AV)	4083,33
14.	Persentase Nilai Tambah (AV)(%)	24,50

Sumber: Data Hasil Olahan, 2012

Pada uraian Tabel 3, dimana dapat diketahui besarnya input (kulit kayu manis) yang digunakan dan output (Sirup Kayu Manis) yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis dalam perhitungan nilai tambah pada penelitian ini adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per liter dan per rupiah.

3.2. Input yang digunakan dan Output yang dihasilkan

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan mempengaruhi produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian ini diketahui bahan baku kulit kayu manis yang digunakan dalam proses pengolahan sirup kayu manis sebesar 1 Kg per 1 kali proses produksi dan sirup kayu manis yang dihasilkan adalah 48 liter (160 botol) dengan harga jual sirup kayu manis sebesar Rp.16.666/liter. Untuk lebih jelasnya perincian bahan baku yang digunakan oleh Produsen dapat dilihat pada Tabel 4 berikut:

Tabel 4. Perincian Bahan Baku yang digunakan dan Sirup Kayu Manis yang dihasilkan dalam 1 kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1.	Bahan Baku / Input (Kg/pp)	1
2.	Sirup Kayu Manis/ output (liter/pp) Faktor Konversi	48 48

Sumber: Data Hasil Olahan, 2012

3.3. Analisis Nilai Tambah dalam Pengolahan Sirup Kayu Manis

Dalam hasil penelitian diketahui bahwa pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis yaitu sebesar 48 liter (160 botol). Nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Perincian dalam 1 kali Proses Produksi Nilai Output dan Pesentase Nilai Tambah dalam Pengolahan Kulit Kayu Manis menjadi Sirup Kayu Manis.

No	Uraian	Jumlah	%
1.	Harga Sirup Kayu Manis	Rp. 16666,00	
2.	Harga Pokok Sirup Kayu Manis	Rp. 7083,33	
3.	Harga Pokok Bahan Baku Sirup kayu Manis	Rp. 3000,00	-

4.	Sumbangan Input Lain (Rp/unit),	Rp. 2000,00	-
5.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 2083,00	
6.	Nilai Tambah (Rp/ liter)	Rp. 4083,33	24,50 %

Sumber: Data Hasil Olahan, 2012

Nilai Tambah diperoleh dari harga pokok bahan baku sirup manis yaitu sebesar 7083,33 rupiah dikurangi sumbangan input lain, yaitu sebesar 2000,00 rupiah per liter dan biaya tenaga kerja langsung sebesar 2083,00 rupiah per liter, sehingga perolehan nilai tambah sebesar 4083,33 rupiah per liter. Persentase nilai tambah terhadap harga pokok bahan baku sirup kayu manis adalah sebesar 24,50 persen (yaitu 4.083,33 rupiah dibagi 16.666,00 rupiah dikali seratus persen).

3.4. Analisis Keuntungan Kulit Kayu Manis Menjadi Sirup Kayu Manis

Besar kecilnya penerimaan dan keuntungan yang diterima oleh pengusaha akan mempengaruhi besar kecilnya bahan baku yang digunakan dan produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian bahwa dalam pengolahan kulit kayu manis (Input) menjadi sirup kayu manis (output) sebesar 48 liter (160 botol), dengan harga jual Rp.16.666 per liter. Untuk lebih jelas nilai output/penerimaan dan keuntungan yang diterima oleh pengusaha akan mempengaruhi besar kecilnya bahan baku yang digunakan dan produksi yang akan dihasilkan. Dari hasil penelitian bahwa dari pengolahan kulit kayu manis (Input) menjadi sirup kayu manis (output) sebesar 48 liter (160 botol), dengan harga jual Rp 16.666 per liter. Untuk lebih jelas nilai output/penerimaan dan keuntungan yang diterima dalam pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 6. Perincian dalam 1 kali Proses Produksi Nilai Produk, Harga Bahan Baku Kulit Kayu Manis, Sumbangan Input Lain, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Keuntungan Pengolahan Sirup Kayu Manis

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Nilai Produk	Rp. 16666,00
2.	Harga Bahan Baku Kulit kayu Manis	Rp. 3000,00
3.	Sumbangan Input lain	Rp. 2000,00
4.	Biaya TKL	Rp. 2083,00
5.	Keuntungan	Rp. 9583,00/liter

Sumber: Data Hasil Olahan, 2012

3.5. Proses Pengolahan Sirup Kayu Manis

Proses pengolahan sirup kayu manis menjadi sirup kayu manis secara diagramatik seperti tergambar pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagramatik Proses Pembuatan Sirup Kayu Manis.

3.6. Faktor yang Melatar belakangi Pengolahan Sirup Kayu Manis.

Potensi Kabupaten Kerinci salah satu produsen komoditi kayu manis terbesar didunia dan volume eksportnya juga menempati urutan terbesar didunia yakni sebesar 60 % dari Ekspor Dunia. Produksi di Indonesia sebesar 45% persen dari produksi dunia. Di Indonesia daerah yang paling banyak menghasilkan produksi kayu manis di Propinsi Jambi khususnya kabupaten Kerinci yang menempati urutan utama selain Sumatera Barat, Solok Selatan, dan Tanah Datar. Akibat dari persaingan Ekspor dengan Negara Sri Langka, India, Vietnam. Mengakibatkan merosot nya harga kayu manis sehingga Dinas Perindustrian dan Perdagangan mengajak masyarakat untuk melakukan kajian teknologi pengolahan sirup kayu manis sehingga bisa menghasilkan nilai tambah, keuntungan serta dapat mengurangi tingkat pengangguran di Kabupaten Kerinci.

3.7. Kendala yang Dihadapi Produsen dalam Menjalankan Usahanya.

Untuk proses produksi yang diharapkan sepanjang tahun, dalam Agroindustri pengolahan kayu manis menjadi sirup kayu manis ada kendala yang dihadapi yaitu modal. Untuk dapat menghasilkan sirup kayu manis diperlukan suatu proses pengolahan yang dilakukan pada kayu manis tersebut. Produsen merupakan seorang pengusaha yang mulai merintis usaha agroindustri sirup kayu

manis ini mulai tahun 2005. Awal berdirinya usaha ini masih tergolong sangat sederhana, hal ini dikarenakan keterbatasan dana yang dimiliki. Pada kegiatan pengolahan sirup kayu manis yang dilakukan sampai sekarang masih berdasarkan hubungan kerjasama dengan distributor dimana modal usaha digunakan modal sendiri. Dinas Perindustrian dan Perdagangan yang memesan sirup kayu manis sebanyak modal Produsen. Hal ini di karenakan usaha agroindustri ini sulit berkembang akibat kecil dan tidak adanya modal yang memadai untuk usaha agroindustri sirup kayu manis ini. Usaha agroindustri ini sendiri merupakan binaan Pemerintah Kecamatan Gunung Kerinci, dimana pada awal usaha mendapat bantuan modal berupa alat-alat yang dibutuhkan guna kelancaran produksi usaha agroindustri sirup kayu manis.

IV.KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Besarnya nilai tambah (*value added*) yang didapat dari pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis sebesar Rp. 4.083,33 per liter dengan hasil produksi sebanyak 48 liter (160 botol) dalam 1 kali proses produksi dengan harga jual sebesar Rp.16.666,00 dan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp.9.583,00 per liter sirup kayu manis.
2. Faktor yang melatar belakangi pengolahan sirup kayu manis yaitu banyaknya potensi kulit kayu manis didaerah kerinci, pengolahan sirup dapat menciptakan nilai tambah, dan mengurangi pengangguran.
3. Kendala yang dihadapi dalam agroindustri pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis yaitu terdapat pada masalah permodalan.

4.2. Saran

Dari hasil penelitian dan pembahasan, maka peneliti menyarankan :

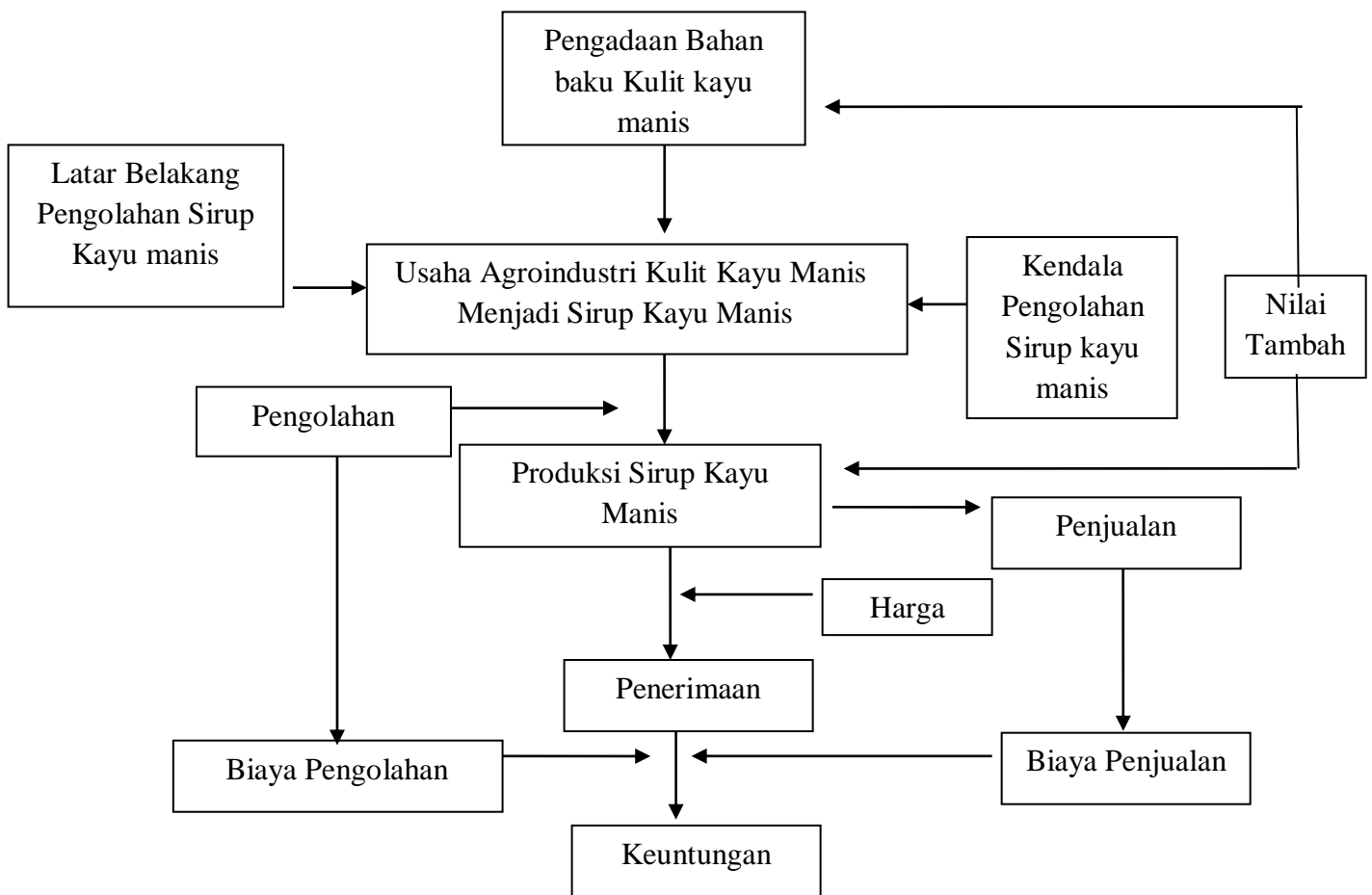
1. Untuk mengembangkan usaha pengolahan kulit kayu manis menjadi sirup kayu manis, hendaknya jangan ragu dalam melakukan pinjaman modal kepada pemerintah atau kepada pihak penanaman modal agar dapat mendukung perkembangan usaha.
2. Agar pengolahan bahan baku kulit kayu manis memberikan nilai tambah dan keuntungan sesuai dengan tujuan usaha, hendaknya melakukan proses produksi terus menerus dengan mempertahankan kualitas aroma dan rasa yang khas, serta memperluas jaringan pemasaran ke berbagai daerah agar dapat dikenal, masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

Amirin .1995. Metodologi Penelitian. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
 Arikunto, S. 1998. Proses Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Rineka Cipta.

Jakarta.
 Dinas Perkebunan Tingkat I Sumatera Barat dalam Rismunandar,1993. Komiditi Perkebunan Tanaman Kayu Manis
 Downey, D.W. Erickson, SP. 1992. Manajemen Agribisnis. Penerbit Erlangga. Jakarta
 Fernandez, P. (2001). EVA, economic profit and cash value added do NOT measure shareholder value creation. SSRN Working Paper (June).
 Fischer, S. (1981) Relative Shocks, Relative Price Variability, and Inflation. Brookings Papers on Economic Activity 2:381-441.
 Hardjanto,1991. Konsep Agribisnis. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. IPB Bogor
 Imai et.al. 2011. Supply response to changes in agricultural commodity prices in Asian countries. Journal of Asian Economics, 22 (2011)) 61-75.
 Siahaan, R. 2006. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan salai di Kota Palembang Tesis Mahasiswa Pasca Sarjana UNSRI (S2). Palembang. tidak dipublikasikan.
 Indrizal,1997. Ekstensifikasi Perkebunan Kayu Manis Rakyat dan Perubahan Sosial di Perdesaaan. IPB Bogor
 Kartasapoetra, A.G. 1998. Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian. PT. Bina Angkasa.Jakarta
 Martina, F. 2005. Kajian Nilai Tambah Agroindustri Kulit Kayu Manis (Kasus Pada Home Industry Sirup Kayu Manis Sutinah Kecamatan Sekincau Kabupaten Lampung Barat.
 Swasta, 1998, Saluran Pemasaran Konsep dan Strategi Analisis Kualitatif Pustaka. Jakarta
 Sumardi, 2007. Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Tahu Sumedang Lingga Sari di Desa Tanjung Seteko Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Ilir UMP Palembang
 Sudjokoe, 2001. Profil Industri Kecil dan Rumah Tangga. BPS. Jakarta
 Soedarsono, 1985. Pengantar Ekonomi Mikro. Modul UT.Karunika.Jakarta
 Soekartawi, 2001. Pembangunan Pertanian.Raja Grafindo Persada.Jakarta

Lampiran 1.



Keterangan :

- > : Proses
- =====> : Mempengaruhi

Gambar 1. Diagramatik Analisis Nilai Tambah (*value added*) dari Usaha Agroindustri Sirup Kayu Manis