

# ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI SAMBAL CABAI KERING DI KABUPATEN LOMBOK TENGAH

## ANALYSIS OF ADDED VALUE OF DRIED CHILI SAUCE AGROINDUSTRY IN CENTRAL LOMBOK REGENCY

Wiwit Octavia Sari<sup>1\*</sup>, Ibrahim<sup>2</sup>, Syarif Husni<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

\*Email: [wiwitoctavia5@gmail.com](mailto:wiwitoctavia5@gmail.com)

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan agroindustri sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah, menganalisis besar nilai tambah agroindustri sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah dan menganalisis faktor pendorong dan penghambat agroindustri sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif. Unit analisis pada penelitian ini adalah usaha pengolahan sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah. Penentuan daerah sampel menggunakan *purposive sampling* dengan pertimbangan desa tersebut memiliki agroindustri sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah. Jenis data yang digunakan yaitu kualitatif dan kuantitatif. Sumber data yang digunakan yaitu primer dan sekunder. Analisis data yang digunakan yaitu analisis pendapatan dan nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) rata-rata produksi yang dihasilkan usaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah adalah 3,58 kilogram per proses produksi, rata-rata biaya produksi Rp. 869.272 per proses produksi dan pendapatan Rp. 376.881 per proses produksi. (2) Rata-rata nilai tambah yang diperoleh pengusaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah sebesar Rp. 62.682/KgBB, rasio nilai tambah sebesar 35,98%. Faktor pendorong usaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah: Menggunakan teknologi, kemasan praktis, dan kualitas produk terjaga. Faktor penghambat usaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah: Harga bahan baku tidak stabil.

**Kata Kunci :** Agroindustri Sambal Cabai Kering, Pendapatan, Nilai Tambah

### ABSTRACT

*This research aims to analyze the income of the dried chili sauce agroindustry in Central Lombok Regency, analyze the added value of the dried chili sauce agroindustry in Central Lombok Regency and analyze the driving and inhibiting factors of the dried chili sauce agroindustry in Central Lombok Regency. The method used is the descriptive method. The unit of analysis in this research is the dry chili sauce processing business in Central Lombok Regency. The sample area was determined using purposive sampling with the consideration that the village has a dry chili sauce agro-industry in Central Lombok Regency. The types of data used are qualitative and quantitative. The data sources used are primary and secondary. The data analysis used is income analysis and added value. The research results show that: (1) the average production produced by dry chili sauce businesses in Central Lombok Regency is 3.58 kilograms per production process, the average production cost is Rp. 869,272 per production process and income of Rp. 376,881 per production process. (2) the average added value obtained by dried chili sauce entrepreneurs in Central Lombok Regency is IDR. 62,682/KgBB, value added ratio of 35.98%. Driving factors for the dry chili sauce business in Central Lombok Regency: using technology, practical packaging, and maintaining product quality. Inhibiting factors for dry chili sauce business in Central Lombok Regency: unstable raw material prices*

*Keywords: Dried Chili Chili Agroindustry, Revenue, Added Value.*

## **PENDAHULUAN**

Cabai merupakan komoditas rempah komersial dalam perdagangan dunia, karena kelebihanannya dalam hal warna, aroma, rasa dan kepedasan. Tingkat kepedasan cabai dipengaruhi oleh kandungan senyawa capsaicinoid (khususnya capsaicin dan dihidrocapsaicin). *Capsicum frutescens* (cabai rawit) memiliki kandungan capsaisinoid yang lebih tinggi daripada cabai jenis lainnya (Kusnadi et al., 2019).

Cabai rawit menjadi komoditas yang dipilih untuk dikembangkan karena tanaman ini mudah tumbuh, dapat dipanen berkali-kali, hasil panennya banyak diminati masyarakat dan harga jualnya relatif tinggi. Cabai rawit umumnya digunakan sebagai bahan pangan dalam berbagai bentuk baik dimakan langsung, dijadikan sambal, dimasak sebagai pelengkap bumbu atau dijadikan produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi. Cabai rawit mudah ditanam, baik di tanah maupun di pot dan dapat menghasilkan produksi hingga berkali-kali panen (Harijati & Hamzah, 2022).

Kegiatan agroindustri merupakan bagian integral dari pembangunan sektor pertanian. Sektor pertanian ini akan berperan bagi perkembangan sektor industri, karena sektor pertanian sebagai pemasok bahan baku ke sektor industri. Efek industri mampu mentransformasikan produk primer ke produk olahan sekaligus budaya kerja bernilai tambah rendah menjadi budaya kerja industrial modern yang menciptakan nilai tambah yang tinggi (Hamidi, 2018).

Pemerintah provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) membentuk peraturan daerah (Perda) Rencana Pembangunan industri sebagai kebijakan utama dan menjadi yang pertama di Indonesia. Keseriusan pemerintah daerah provinsi Nusa Tenggara Barat dalam membangun ekonomi berbasis industrialisasi ini diprioritaskan pada lima bidang yakni pangan, ternak, unggas, pertanian dan perkebunan. Berdasarkan hasil survey jumlah usaha IKM di Provinsi NTB sebanyak 104.588 usaha/perusahaan yang terbagi sebanyak 92.839 (88,77 persen) industri mikro dan 11.749 (11,23 persen) merupakan industri kecil (Badan Pusat Statistik Provinsi NTB 2021).

Salah satu industri rumah tangga yang cukup berkembang di Kabupaten Lombok Tengah adalah industri pengolahan cabai rawit menjadi sambal cabai kering atau dikenal juga dengan sambal cengeh. Kabupaten Lombok Tengah berdasarkan hasil Survei IKM Tahun 2020 dalam jumlah usaha IKM di Provinsi NTB menjadikan Kabupaten Lombok Tengah sebagai Kabupaten dengan jumlah usaha/perusahaan IKM tertinggi sebanyak 42.558 (40,69 persen) usaha/perusahaan.

Tujuan penelitian ini untuk: menganalisis pendapatan usaha sambal cabai kering, menganalisis besar nilai tambah usaha sambal cabai kering dan untuk menganalisis faktor pendorong dan penghambat usaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah.

## **METODE PENELITIAN**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif (Sugiyono, 2018). Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Lombok Tengah. Unit analisis dalam penelitian ini adalah usaha agroindustri berbahan baku buah pala yang ada di Kabupaten Lombok Tengah. Penentuan daerah penelitian menggunakan purposive sampling (Sugiyono, 2018) dengan pertimbangan bahwa Kecamatan tersebut merupakan sentra agroindustri buah pala. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Jenis data yang digunakan adalah data

kuantitatif dan kualitatif. Penentuan jumlah responden ditentukan dengan metode sensus (Usman, 2008) dengan pertimbangan semua anggota populasi dijadikan sampel.

## Analisis Data

### *Analisis Biaya dan Pendapatan Agroindustri Sambal Cabai Kering*

Untuk menganalisis struktur biaya digolongkan menjadi biaya tetap dan biaya variabel dan untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan dapat dianalisis menggunakan perhitungan:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Total cost

TFC = Total fixed cost (total biaya tetap)

TVC = Total variabel Cost (total biaya variabel).

Untuk menganalisis besarnya biaya pendapatan digunakan rumus:

$$\text{Rumus : } I = TR - TC$$

Keterangan:

$I$  = Pendapatan (Rp)

$TR$  = Total Penerimaan (Rp)

$TC$  = Total biaya (Rp)

### *Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Sambal Cabai Kering*

Untuk menganalisis besaran nilai tambah dari bahan baku dapat menggunakan perhitungan Metode Hayami:

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami

	Variabel	Nilai
I.	Output, Input dan Harga	
	a. Produksi (Kg)	(a)
	b. Bahan Baku (Kg)	(b)
	c. Tenaga Kerja (HKO)	(c)
	d. Faktor Konversi (Kg/KgBB)	(d) = (a)/(b)
	e. Koefisien Tenaga Kerja (HKO/KgBB)	(e) = (c)/(b)
	f. Harga Output Rata-rata (Rp/KgBB)	(f)
	g. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	(g)
II.	Penerimaan dan Keuntungan	
	h. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(h)
	i. Sumbangan Input Lain (Rp/KgBB)	(i) = (i <sub>1</sub> + i <sub>2</sub> )
	i <sub>1</sub> . Sumbangan Bahan Penolong (Rp/KgBB)	(i <sub>1</sub> )
	i <sub>2</sub> . Sumbangan Bahan Pendukung (Rp/KgBB)	(i <sub>2</sub> )
	j. Nilai Output (Rp/KgBB)	(j) = (d) x (f) (k <sub>1</sub> ) = (j) - (i) - (h)
	k <sub>1</sub> . Nilai Tambah (Rp/KgBB)	(k <sub>1</sub> ) = (j) - (i) - (h)
	k <sub>2</sub> . Rasio Nilai Tambah (%)	(k <sub>2</sub> ) = (k <sub>1</sub> /j) x 100%
	l <sub>1</sub> . Imbalan Tenaga Kerja (Rp/KgBB)	(l <sub>1</sub> ) = (e) x (g)
	l <sub>2</sub> . Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	(l <sub>2</sub> ) = (l <sub>1</sub> /k <sub>1</sub> ) x 100%
	m <sub>1</sub> . Keuntungan (Rp/KgBB)	(m <sub>1</sub> ) = k <sub>1</sub> - l <sub>1</sub>
	m <sub>2</sub> . Tingkat Keuntungan (%)	(m <sub>2</sub> ) = (m <sub>1</sub> /j) x 100%
III.	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
	n <sub>1</sub> . Margin (Rp/KgBB)	(n <sub>1</sub> ) = (j) - (h)
	n <sub>2</sub> . Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	(n <sub>2</sub> ) = (l <sub>1</sub> /m <sub>1</sub> ) x 100%
	n <sub>3</sub> . Sumbangan Input Lain (%)	(n <sub>3</sub> ) = (i/n <sub>1</sub> ) x 100%
	o. Keuntungan Pemilik Perusahaan (%)	(o) = (m <sub>1</sub> /n <sub>1</sub> ) x 100%

Sumber: Hayami *et.al*, 1987

## ***Faktor Pendorong dan Penghambat Usaha Pengolahan Sambal Cabai Kering***

Untuk mengetahui faktor pendorong dan penghambat yang dihadapi pengusaha dalam menjalankan usaha agroindustri berbahan baku cabai rawit dari proses produksi sampai dengan pemasarannya dilakukan dengan tabulasi sederhana dan di analisis secara deskriptif.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Analisis Biaya dan Pendapatan Agroindustri Sambal Cabai Kering**

##### ***Biaya Variabel***

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya tergantung pada produksi yang dihasilkan. Biaya variabel yang dikeluarkan pengusaha dalam pembuatan sambal cabai kering meliputi biaya bahan baku, bahan penolong, bahan pendukung serta biaya tenaga kerja. Hasil perhitungan memperlihatkan rata-rata besarnya biaya variabel yang dikeluarkan oleh pengusaha sambal cabai kering sebesar Rp. 855.861 perproses produksi. Dalam melakukan kegiatan agroindustri sambal cabai kering membutuhkan tenaga kerja, baik yang berasal dari tenaga kerja dalam keluarga maupun dari luar keluarga pengusaha sambal cabai kering. Sistem pembayaran sesuai dengan upah yang berlaku di daerah penelitian yang dibayar secara tunai. Dan sistem kerja di daerah penelitian untuk agroindustri sambal cabai kering dilakukan dengan cara satu hari kerja dari awal proses produksi sampai selesai dengan upah Rp 10.000,- setiap 1kg bahan baku per orang. Rata-rata biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh pengusaha sambal cabai kering adalah sebesar Rp 71.538,- perproses produksi.

##### ***Biaya Tetap***

Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada produksi yang dihasilkan. Biaya tetap dalam penelitian ini adalah biaya penyusutan alat tahan lama yang digunakan pada proses produksi agroindustri sambal cabai kering. Hasil perhitungan memperlihatkan rata-rata besarnya biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengusaha sambal cabai kering sebesar Rp.13.411 perproses produksi. Biaya penyusutan alat dipengaruhi oleh jenis dan banyaknya alat yang digunakan dan dimiliki pengusaha dalam agroindustri sambal cabai kering tersebut. Jenis alat yang digunakan meliputi: mesin penggiling, wajan, kompor, tabung gas, selang gas, regulator, pengering, baskom, sutil dan sutil penyaring. Untuk perhitungan analisis biaya agroindustri sambal cabai kering pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa rata-rata produksi yang diperoleh adalah sebanyak 3,58 kilogram per proses produksi dengan harga jual produk Rp 348.387 per kilogram, sehingga diperoleh penerimaan Rp 1.246.154 per proses produksi. Adapun komponen biaya dari jumlah rata-rata biaya variabel yang terdiri dari bahan baku utama, bahan penolong, bahan pendukung dan tenaga kerja sebesar Rp 855.861 per proses dan biaya tetap sebesar Rp 13.411 per proses. Sementara itu, total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 869.272 per proses, sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp 376.881 per proses dan R/C ratio sebesar Rp 1,43 per proses.

Tabel 2. Produksi, Penerimaan, Total Biaya Produksi dan Pendapatan Agroindustri Sambal Cabai Kering di Kabupaten Lombok Tengah, Tahun 2023.

No.	Uraian	per Proses Produksi
1	Produksi (kg)	3,58
2	Harga Produk (Rp/kg)	348.387
3	Penerimaan (Rp)	1.246.154
4	Komponen Biaya	
	a. Biaya Variabel	
	(1) Bahan Baku Utama (Rp)	500.769
	(2) Bahan Penolong (Rp)	171.447
	(3) Bahan Pendukung (Rp)	112.106
	(4) Tenaga Kerja(Rp)	71.538
	<b>Jumlah Biaya Variabel (Rp)</b>	<b>855.861</b>
	b. Biaya Tetap (Rp)	13.411
3	Total Biaya Produksi (Rp)	869.272
4	Pendapatan Usaha (Rp)	376.881
5	R/C	1,43

Sumber: Data Primer Diolah (2023)

### Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah agroindustri cabai rawit menjadi sambal cabai kering adalah untuk mengetahui seberapa besar tambahan nilai yang diberikan dalam per kilogram cabai rawit setelah menjadi sambal cabai kering. Untuk perhitungan analisis nilai tambah agroindustri sambal cabai kering pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa diketahui rata-rata produksi yang diperoleh pengusaha sambal cabai kering sebanyak 3,58 kilogram per proses produksi dengan harga output rata-rata sebesar Rp 348.387 per kilogram. Adapun rata-rata jumlah bahan baku utama yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tersebut adalah sebanyak 7.15 kilogram, sehingga diperoleh faktor konversi sebesar 0,50. Nilai faktor konversi 0,50 berarti setiap 1kg bahan baku utama dapat menghasilkan 0,50 kg produk sambal cabai kering (3,58). Bahan baku utama ini yaitu: cabai rawit segar. Berdasarkan hasil penelitian diketahui rata-rata tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi sambal cabai kering dalam sekali proses produksi sebanyak 1 HKO dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0,14. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,14 berarti untuk mengolah 1 kg bahan baku utama hingga menjadi produk sambal cabai kering dibutuhkan tenaga kerja 0,14 HKO.

Hasil penelitian diketahui rata-rata harga bahan baku utama yaitu Rp 70.000 per proses produksi. Diketahui bahwa sumbangan bahan penolong pada produk sambal cabai kering adalah: Rp 23.966 per kilogram bahan baku. Selanjutnya, untuk sumbangan bahan pendukung adalah: Rp. 17.545 per kilogram bahan baku. Dari selisih antara nilai produksi/penerimaan per kilogram bahan baku dikurangi harga bahan baku, bahan penolong dan bahan pendukung diperoleh nilai tambah sebesar Rp 62.682 per kilogram bahan baku, dengan rasio nilai tambah sebesar 35,98%. Imbalan tenaga kerja diperoleh dari hasil kali antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Imbalan tenaga kerja untuk produk sambal cabai kering adalah: Rp. 10.000,- per kilogram bahan baku dengan rasio bagian tenaga kerja sebesar 15,95%. Keuntungan untuk setiap kilogram bahan baku utama yang digunakan pengusaha sambal cabai kering diperoleh melalui selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Pada

Tabel 2 keuntungan yang diperoleh pada produk sambal cabai kering adalah: Rp 52.682 per kilogram bahan baku dengan tingkat keuntungan 30,24%. Pada produk sambal cabai kering diketahui balas jasa bahan baku utama sebesar 40,19%; tenaga kerja sebesar 5,74% dan sumbangan input lain (bahan penolong dan bahan pendukung) sebesar 23,83%. Tingkat keuntungan kegiatan produksi pada produk sambal cabai kering adalah 30,24%.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Produk Agroindustri Sambal Cabai Kering di Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2023

No	Variabel per Proses Produksi	Formula	Nilai
1	Output, Input dan Harga		
a.	Produksi (Kg)	A	3,58
b.	Bahan Baku (Kg)	B	7,15
c.	Tenaga Kerja (HKO)	C	1,00
d.	Faktor Konversi (Kg/kg BB)	$d = a / b$	0,50
e.	Koefisien Tenaga Kerja (HKO/kg BB)	$e = c / b$	0,14
f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/kg)	F	348.387
g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	G	71.538
2	Penerimaan dan Keuntungan		
h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H	70.000
i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg BB)	$i (i.1+i.2)$	41.511
i.1	Sumbangan Bhn. Penolong (Rp/kg BB)	i.1	23.966
i.2	Sumbangan Bhn. Pendukung (Rp/kg BB)	i.2	17.545
j.	Nilai Produksi (Rp/Kg BB)	$j = d \times f$	174.194
k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	$k1 = j - i - h$	62.682
k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	$k2 = (k1 / j) \times 100\%$	35,98
l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	$l1 = e \times g$	10.000
l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	$l2 = (l1 / k1) \times 100\%$	15,95
m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	$m1 = k1 - l1$	52.682
m2.	Tingkat Keuntungan (%)	$m2 = (m1 / j) \times 100\%$	30,24
3	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi		
n1.	Bahan Baku (%)	$n1 = (h / j) \times 100\%$	40,19
n2.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$n2 = (l1 / j) \times 100\%$	5,74
n3.	Sumbangan Input Lain (%)	$n3 = (i / j) \times 100\%$	23,83
o	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	$o = (m1 / j) \times 100\%$	30,24

Sumber: Data Primer Diolah (2023).

## **Faktor Pendorong dan Penghambat Usaha Pengolahan Sambal Cabai Kering**

### ***Faktor Pendorong Agroindustri Sambal Cabai Kering***

#### a. Menggunakan Teknologi

Usaha sambal cabai kering menggunakan beberapa teknologi di bidang produksi menggunakan alat pengering otomatis (spiner) dan blender. Selain penggunaan teknologi dibidang produksi dibidang pemasaran usaha sambal cabai kering tidak hanya memasarkan produk secara langsung ke berbagai super market yang ada di Kabupaten Lombok Tengah, tetapi juga mempromosikan produknya melalui media sosial. Sambal cabai kering sudah menggunakan promosi di media sosial seperti facebook dan instagram yang memudahkan konsumen untuk memesan produk sambal cabai kering.

#### b. Kemasan praktis dan mudah dibawa

Sambal cabai kering ini dikemas dalam toples jar plastik yang diberi stiker agar lebih menarik dan dalam kemasan standing pouch. *Packaging* produk ini sangat praktis dan gampang di bawa kemana-mana.

#### c. Kualitas produk terjaga

Dalam proses produksi sambal cabai kering pemilik selalu menggunakan bahan baku yang segar juga menggunakan peralatan yang selalu bersih, peralatan yang dipakai juga sudah terbilang modern. Tingkat kematangan dari proses pemasakan juga di jaga baik sehingga produk dapat bertahan lama.

### ***Faktor Penghambat Agroindustri Sambal Cabai Kering***

Hambatan yang dihadapi pengusaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah yaitu: harga bahan baku yang tidak menentu (fluktuasi) pada saat musim panen raya harga cabai cenderung menurun drastis hingga Rp. 20.000,00 sedangkan pada saat tidak musim harga cabai melambung tinggi. Harga bahan baku yang kadang kala meningkat dapat sangat berpengaruh pada produksi sambal cabai kering karena pemilik lebih menurunkan jumlah produksi daripada menaikkan harga produknya, disebabkan karena pemilik tidak mau konsumen meninggalkan produknya karna harganya yang terlalu mahal.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan tujuan dan hasil penelitian maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Rata-rata pendapatan yang diperoleh dari usaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah adalah Rp. 376.881 per proses produksi.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari usaha sambal cabai kering di Kabupaten Lombok Tengah adalah Rp 62.682 per kilogram bahan baku. Sumbangan bahan baku 40,19%, tenaga kerja adalah 5,74%, sumbangan input lain 23,83% dan keuntungan sebesar Rp 52.682 per kilogram bahan baku atau 30,24% dari nilai produksi per kilogram bahan baku.
3. Faktor pendukung seperti: menggunakan teknologi, kemasan praktis dan kualitas produk terjaga sedangkan yang menjadi faktor penghambat pada produksi sambal cabai kering ini adalah fluktasi bahan baku yang tidak stabil.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik NTB. 2021. Pedoman Pendataan Survei Usaha IMK di Provinsi NTB Tahun 2020. NTB : Badan Pusat Statistik.
- BPS Lombok Tengah. 2022. *Kecamatan Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Tengah. Praya.
- BPS Lombok Tengah. 2022. *Kabupaten Lombok Tengah Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Tengah. Praya.
- BPS NTB. 2022. *Nusa Tenggara Barat Dalam Angka 2022*. Badan Pusat Statistik Nusa Tenggara Barat. Mataram.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Lombok Tengah. 2020. *Sentra Industri Kecil Menengah*. Lombok Tengah.
- Hamidi, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Patin Di Desa Koto Mesjid Kecamatan Xiii Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau (Studi Kasus Pada Cv. Graha Pratama Fish). *Jurnal Agribisnis*, 18(1), 55–65.  
<https://doi.org/10.31849/agr.v18i1.756>
- Harijati, S., & Hamzah, A. H. P. 2022. Email : [j.transformasi@ummat.ac.id](mailto:j.transformasi@ummat.ac.id)  
*Pemanfaatan Pupuk Organik Cair Ekstrak Bawang Merah Untuk Bertanam Cabai Rawit di Pekarangan Warga Desa Iwul Kabupaten Bogor Utilization of Liquid Organic Fertilizer with Shallot Extract for Cultivating Cayenne Pepper in*. 2(1), 58–70.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing and Processing In Upland Java, A Prespective From Sinda Village*. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC). Bogor.
- Kusnadi, J., Andayani, D. W., Zubaidah, E., & Arumingtyas, E. L. 2019. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Cabai Rawit (*Capsium Frutescens L.*) Menggunakan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Extraction of Bioactive Compound in Chilli Pepper (*Capsicum frutescens L.*) with Ultrasonic Assisted Extraction Methods. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(2), 79–84.
- News Sariagri.id. 24 Desember 2020. Buat Agroindustri, NTB Bentuk Perda Industrialisasi Pertama di Indonesia. Diakses pada 22 November 2022.  
<https://sariagri.id/article/amp/63252/buat-agroindustri-ntb-bentuk-perda-industrialisasi-pertama-di-indonesia>
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta: Bandung. Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta: Bandung.