

Analisis Nilai Tambah dan BEP Kacang Garing Sihobuk di Desa Silangkitang Kecamatan Sipoholon Kabupaten Tapanuli Utara

DIANA RUMONDANG SINAGA, MADE ANTARA, DAN
I DEWA GEDE AGUNG

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Udayana
Jl. PB. Sudirman 80323

E-mail : *dyanarumondang@gmail.com*
antara_unud@yahoo.com
gede_agung@unud.ac.id

Abstract

Analysis Added Value and BEP of Sihobuk Nuts in Silangkitang village, Sipoholon District of North Tapanuli Regency)

Silangkitang village , Sipoholon district is one area in North Tapanuli potential in the development of home industry Sihobuk Nuts . This research aims to determine the processing of peanuts into Sihobuk Nuts ; the second to determine the added value obtained from processing peanuts into Sihobuk Nuts ; and third to know the constraints faced by entrepreneurs Sihobuk Nuts .

Determination of ten home industry Sihobuk Nuts in Silangkitang village as an area of research census method , which means the entire population sampled , and all samples used as research respondents .

The results showed that : (1) the processing peanuts into Sihobuk Nuts through the booking process raw materials, manufacture or processing, sorting nuts, product packaging and distribution products (2) the added value obtained from processing peanuts into Sihobuk Nuts is Rp 6353,94 (3) constraints faced by entrepreneurs is the difficulty of obtaining Sihobuk Nuts firewood and sorting and packing peanuts that masih done manually. It is recommended that home industry Sihobuk Nuts maintaining the quality of the products because through the calculation of R / C Ratio is done to obtain greater value than one that is equal to 1.70, which means the business profitable.

Keywords : processing, added value, constraints

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Pembangunan pertanian dipandang dari dua pilar utama dan tidak bisa dipisahkan, yaitu pilar pertanian primer dan pilar pertanian sekunder. Pilar pertanian primer (*on-farm agriculture/ agribusiness*) merupakan kegiatan usahatani yang menggunakan sarana dan prasarana produksi untuk menghasilkan produk pertanian primer. Pilar pertanian sekunder (*down-stream agriculture/ agribusiness*) merupakan kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan beserta distribusi dan perdagangannya (Baroh, 2007).

Keberhasilan pembangunan pertanian di Indonesia sangat berpengaruh pada ketahanan pangan negara. Pentingnya menjaga ketahanan pangan memang menjadi konsen yang serius bagi pemerintah. Berdasarkan data statistik penduduk Indonesia tahun 2013 sebanyak 248 juta jiwa. Indonesia membutuhkan bahan makanan pokok paling tidak 73 juta ton beras, jagung sebanyak 16,5 juta ton dan kacang-kacangan sekurang-kurangnya lima juta ton per tahunnya (BPS, 2013). Di Sumatera Utara, terdapat sebuah daerah bernama Sipoholon yang merupakan daerah wisata air panas di Kabupaten Tapanuli Utara. Daerah ini memiliki potensi di bidang pertanian dan perkebunan karena posisinya yang cukup strategis yaitu terletak pada 900 s/d 1.200 m dpl dan dengan luas wilayah sekitar 189,20 km² (BPS Taput, 2014).

Di Indonesia, hampir seluruh komoditas hasil pertanian dapat diolah menjadi bahan pangan, salah satunya adalah kacang tanah yang merupakan jenis tanaman pangan terpenting ketiga setelah padi dan kedelai. Kacang tanah adalah komoditas agrobisnis yang bernilai ekonomi cukup tinggi dan merupakan salah satu sumber protein (Adisarwanto, 2000).

Kacang tanah menghendaki keadaan iklim yang panas tetapi sedikit lembab, yaitu rata-rata 65 s.d 75% dan curah hujan tidak terlalu tinggi, yaitu sekitar 800 s.d 1300 mm/tahun. Curah hujan yang terlalu tinggi menyebabkan bunga sulit diserbuki dan zona perakaran terlalu lembab sehingga menyuburkan pertumbuhan cendawan dan penyakit yang menyerang polong (Marzuki, 2007). Kacang Sihobuk memiliki sejarah bagi kebanyakan masyarakat Tapanuli Utara, sejak tanah longsor Sihobuk pada tahun 1982, penduduk desa Sihobuk yang terkena bencana longsor dipindahkan ke Desa Silangkitang. Para penduduk yang terkena bencana mulai merintis kembali kehidupan dan perekonomian mereka dengan membuat kacang garing yang diberi nama Kacang Garing Sihobuk. Hingga saat ini nama Sihobuk masih tetap digunakan oleh pengusaha industri rumah tangga dengan tujuan untuk mengenang keberadaan desa Sihobuk yang terkena bencana longsor (Tambunan, 2010).

Berkaitan dengan pembangunan pertanian, Kacang Garing Sihobuk mempunyai peranan penting karena kacang tanah yang dibudidayakan oleh petani sebagai hasil pertanian dimanfaatkan oleh para pengusaha industri rumah tangga Kacang Garing Sihobuk sebagai bahan baku produknya. Kacang tanah yang diolah menjadi Kacang Garing Sihobuk akhirnya mempunyai nilai tambah karena masuknya beberapa unsur yaitu dalam proses pengolahan sehingga produknya semakin baik (Siregar, 2013).

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Proses pengolahan Kacang Garing Sihobuk.
2. Nilai tambah dan BEP yang diperoleh dari pengolahan Kacang Garing Sihobuk.
3. Kendala-kendala yang dihadapi oleh pengusaha Kacang Garing Sihobuk dan solusinya.

2. Metode Penelitian

2.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2015 s.d Februari 2015 di Desa Silangkitang, Kecamatan Sipoholon, Kabupaten Tapanuli Utara dan lokasi dipilih secara sengaja atau *purposive*.

2.2 Jenis data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif dalam penelitian ini berupa deskripsi proses pengolahan Kacang Garing Sihobuk. Data kuantitatif dalam penelitian ini berupa perhitungan biaya, analisis nilai tambah, dan titik impas.

2.3 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pemilik usaha Kacang Garing Sihobuk yang ada di Desa Silangkitang, yaitu sebanyak 10 pengusaha. Dalam penelitian ini seluruh populasi dijadikan sampel, dimana seluruh sampel dijadikan sebagai responden atau menggunakan metode sensus.

2.4 Analisis Data

Pada penelitian ini, analisis data penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dan metode deskriptif kuantitatif. Berikut adalah rumus analisis data dalam penelitian ini:

- Biaya total diperoleh dengan menjumlahkan biaya tetap dengan biaya variabel.
- Penerimaan diperoleh dari perkalian antara harga jual dengan jumlah produksi.
- Keuntungan diperoleh dari selisih antara penerimaan dengan biaya total.
- Revenue cost ratio (R/C Ratio)*

Nilai R-C ratio = 1 artinya usaha tidak untung/rugi, nilai R-C ratio > 1 berarti usaha menguntungkan/efisien, nilai R-C ratio < 1 berarti usaha merugikan/tidak efisien. R-C ratio dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$R - C \text{ ratio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Biaya}}$$

- Analisis Titik Impas

Titik impas produksi (BEP-produksi) dan titik impas biaya (BEP-biaya) dihitung dengan rumus:

$$\text{BEP(Produksi)} = \frac{\text{TFC}}{\text{P(unit)} - \text{VC (unit)}}$$

$$\text{BEP(biaya)} = \frac{\text{TFC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{TR}}}$$

Keterangan:

TFC = *Total Fixed Cost*/ Biaya tetap total

TR = Penerimaan

VC = *Variabel cost*/ biaya variabel

P = Harga jual

f) Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami

Analisis nilai tambah untuk penelitian ini menggunakan Metode Hayami, karena tidak terlalu rumit, seperti terlihat pada Tabel 1 :

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Kacang Sihobuk dengan Metode Hayami

| No | Komponen | Nilai | Cara menghitung |
|-------------------------------|---------------------------------|-------|----------------------|
| I. Output, input, dan harga | | | |
| 1 | Bahan baku (kg) | 1 | |
| 2 | Volume produksi (kg) | 2 | |
| 3 | Harga produk (rp/kg) | 3 | |
| 4 | Faktor konversi | 4 | 2 / 1 |
| 5 | Jumlah tenaga kerja (orang) | 5 | |
| 6 | Koefisien tenaga kerja | 6 | 5 / 1 |
| 7 | Upah tenaga kerja (rp/hok) | 7 | |
| II. Penerimaan dan keuntungan | | | |
| 8 | Harga bahan baku (rp/kg) | 8 | |
| 9 | Sumbangan input lain (rp) | 9 | |
| 10 | Nilai output (rp/kg) | 10 | 4 x 3 |
| 11 | a. Nilai tambah (rp/kg) | 11a | 10 - 9 - 8 |
| | b. Rasio nilai tambah (%) | 11b | (11a / 10) x 100% |
| 12 | a. Imbalan tenaga kerja (rp/kg) | 12a | 6 x 7 |
| | b. Pangsa tenaga kerja (%) | 12b | (12a / 11a) x 100% |
| 13 | a. Keuntungan (rp/kg) | 13a | 11a - 12a |
| | b. Tingkat keuntungan (%) | 13b | (13a / 11a) x 100% |
| III. Balas jasa pemilik | | | |
| 14 | Marjin (rp/kg) | 14 | 10 - 8 |
| | a. Pendapatan tenaga kerja (%) | 14a | (12a / 14) x 100% |
| | b. Sumbangan input lain (%) | 14b | (9 / 14) x 100% |
| | c. Keuntungan pengusaha (%) | 14c | (13a / 14) x 100% |

Sumber : Sudiyono, 2002

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Proses Pengolahan Kacang Sihobuk

Proses pengolahan suatu produk, yang menjadi sorotan pertama kali adalah bahan baku karena merupakan bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya (Saragih, 2001). Proses pengolahan Kacang Sihobuk adalah sebagai berikut:

1. Pemesanan Bahan Baku

Bahan baku yang berkualitas akan menghasilkan produk yang berkualitas pula. Oleh karena itu, dalam memilih bahan baku untuk usaha diperlukan ketelitian agar tidak dirugikan oleh pihak yang bersangkutan. Karena tanpa adanya bahan baku, maka proses produksi tidak dapat berjalan. Bahan baku Kacang Garing Sihobuk adalah kacang tanah. Untuk memperoleh bahan baku dalam usahanya, pengusaha Kacang Garing Sihobuk memperoleh kacang tanah dari sumber atau petani yang berbeda-beda. Kacang tanah diperoleh dengan cara yang berbeda pula, ada yang memesan terlebih dahulu sebelum di panen dan ada yang membeli setelah di panen. Apabila kacang tanah dari satu petani masih belum mencukupi, maka pengusaha akan membeli atau memesan lagi dari petani lain yang berada di daerah setempat. Namun, ketika bukan musimnya atau kebutuhan bahan baku masih kurang maka pengusaha mempunyai alternatif lain, yaitu membeli bahan baku dari petani di daerah atau kecamatan lain.

2. Pembuatan/ Pengolahan

Sebelum diolah, kacang tanah kering yang sudah disimpan direndam lagi selama satu malam dengan menggunakan air tawar. Proses perendaman ini dilakukan supaya nantinya Kacang Sihobuk tahan lama ketika dikemas. Kacang tanah yang sudah direndam selama satu malam, kemudian dikeringkan atau ditiriskan terlebih dahulu. Setelah itu, api dinyalakan dengan menggunakan kayu bakar. Untuk satu kali pengolahan, menggunakan kira-kira 60 s.d 80 batang kayu bakar atau sekitar lima kilogram. Kemudian kuali dipanaskan diatas bara kayu bakar tersebut, kacang tanah yang sudah dikeringkan digongseng/ disangrai dengan menggunakan pasir sungai selama kurang lebih tiga jam. Pasir sungai digunakan sebagai penghantar panas ke dalam kacang tanah, itulah yang membuat kacang tanah matang. Dalam proses penyangraian ditambahkan sedikit garam. Selama proses penyangraian, biasanya dilakukan oleh tiga sampai lima orang karyawan secara bergantian hingga kacang tanah matang.

3. Penyortiran Kacang

Kacang tanah yang sudah matang, biasanya didinginkan terlebih dahulu selama tiga jam. Setelah dingin, maka dilakukan proses penyortiran. Kacang tanah yang sudah dingin dituangkan ke dalam ayakan secukupnya. Kemudian disortir secara manual, untuk memisahkan kacang tanah dengan pasir yang masih tersisa. Hal ini juga dilakukan untuk memilih kacang tanah yang berkualitas baik dan buruk. Untuk kacang tanah yang berkualitas baik tetap berada pada ayakan, sedangkan kacang tanah yang berkualitas buruk dimasukkan ke dalam keranjang yang sudah disediakan terlebih dahulu. Untuk proses penyortiran biasanya dilakukan sekitar empat sampai enam orang.

4. Pengemasan Produk

Kacang tanah dengan kulit baik dan sudah dicek ulang, kemudian dimasukkan ke dalam karung plastik sebelum di kemas. Proses pengemasan dilakukan secara manual oleh tiga orang karyawan. Kacang tanah yang sudah ditimbang dimasukkan ke dalam kemasan berupa plastik. Sebelum ditutup dimasukkan label Kacang Sihobuk.

5. Penyaluran Produk

Kacang tanah yang sudah dikemas, akan dijual kepada konsumen. Untuk delapan pengusaha, memang menjual sendiri Kacang Garing Sihobuk di toko miliknya. Sedangkan dua pengusaha lainnya, memang memang menjual sendiri produknya namun mereka sudah mulai untuk menyalurkan produknya melalui pedagang perantara yang berada di Medan dan Bengkulu.

3.2 Nilai Tambah Kacang Sihobuk

Nilai tambah Kacang Sihobuk dihitung dengan menggunakan metode Hayami, analisis biaya, pendapatan dan titik impas sebagai berikut:

1. Analisis biaya dan pendapatan

Analisis biaya dan pendapatan Kacang Sihobuk dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2. Biaya Total, Penerimaan, Keuntungan dan R/C Ratio pada *Home Industry* Kacang Sihobuk pada Bulan Januari 2015

| No | Uraian | Nilai |
|----|---------------------------|---------------|
| 1 | Biaya tetap | Rp 9.107.000 |
| 2 | Biaya variabel | Rp17.080.650 |
| 3 | Volume produksi (kemasan) | 3.576 |
| 4 | Harga jual per kemasan | Rp 25.000 |
| | Biaya total | Rp 26.187.650 |
| | Penerimaan | Rp 89.400.000 |
| | Keuntungan | Rp 63.212.350 |
| | R/C Ratio | 3,41 |

Berdasarkan Tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa biaya total pada *home industry* Kacang sebesar Rp 26.187.650 diperoleh dari penjumlahan biaya tetap sebesar Rp 9.107.000 dan biaya variabel sebesar Rp 17.080.650. Total penerimaan untuk *home industry* Kacang Sihobuk sebesar Rp 89.400.000 diperoleh dari hasil produksi sebesar 3.576 kemasan dikalikan dengan harga jual Rp 25.000 per kemasan. Keuntungan dari *home industry* Kacang Sihobuk sebesar Rp 63.212.350 diperoleh dari pengurangan total penerimaan sebesar Rp 89.400.000 dengan biaya total sebesar Rp 26.187.650. Nilai *R/C Ratio* pada *home industry* Kacang Sihobuk sebesar 3,41. Hal ini berarti setiap Rp 1.000 biaya yang dikeluarkan, akan menghasilkan

penerimaan sebesar Rp 3.400. Nilai *R/C Ratio* lebih besar dari satu, berarti pada umumnya usaha tersebut menguntungkan.

2. Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi (Tarigan, 2004). Nilai tambah dengan metode Hayami diperoleh dari nilai output dikurangi dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai output merupakan hasil dari perkalian harga produk dengan perbandingan output dan input dalam produksi. Harga bahan baku merupakan semua biaya yang harus dikeluarkan untuk memperoleh bahan baku produksi. Sumbangan input lain merupakan komponen biaya selain biaya bahan baku dan upah tenaga kerja yang diperoleh dari perbandingan jumlah sumbangan input lain dengan bahan baku.

Faktor konversi digunakan untuk menghitung nilai output per kilogram, yang diperoleh dari perbandingan jumlah bahan baku dengan volume produksi dalam satuan kilogram. Koefisien tenaga kerja digunakan untuk menghitung besarnya penerimaan tenaga kerja per kilogram bahan baku, yang diperoleh dari perbandingan jumlah tenaga kerja dengan bahan baku. Nilai tambah *home industry* Kacang Garing Sihobuk dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nilai Tambah Kacang Garing Sihobuk dengan Metode Hayami

| No | Komponen | Nilai | % |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------|-------|
| I. Output, input dan harga | | | |
| 1 | Bahan baku (kg) | 915,00 | |
| 2 | Volume produksi (kg) | 894,00 | |
| 3 | Harga produk (kemasan) | Rp 25.000,00 | |
| 4 | Faktor konversi (2/1) | 0,9752 | |
| 5 | Jumlah tenaga kerja (orang) | 5,00 | |
| 6 | Koefisien tenaga kerja (5/1) | 0,0051 | |
| 7 | Upah tenaga kerja (rp/orang/hari) | Rp 40.000,00 | |
| II. Penerimaan dan keuntungan | | | |
| 8 | Harga bahan baku (kg) | Rp 18.000,00 | |
| 9 | Sumbangan input lain (kg) | Rp 26,41 | |
| 10 | Nilai output (4x3) | Rp 24.380,36 | |
| 11 | a. Nilai tambah (10-9-8) | Rp 6.353,94 | |
| | b. Rasio nilai tambah (11a/10) | | 26,05 |
| 12 | a. Imbalan tenaga kerja (6x7) | Rp 204,13 | |
| | b. Pangsa tenaga kerja (12a/11a) | | 3,23 |
| 13 | a. Keuntungan (11a-12a) | Rp 6.149,82 | |
| | b. Tingkat keuntungan (13a/11a) | | 96,77 |

| III. Balas Jasa Pemilik | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------|
| 14 | Marjin (10-8) | Rp 6.380,36 |
| | a. Pendapatan tenaga kerja (12a/14) | 3,22 |
| | b. Sumbangan input lain (9/14) | 0,41 |
| | c. Keuntungan pengusaha (13a/14) | 96,37 |

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat perhitungan nilai tambah dengan Metode Hayami. Dari perhitungan yang dilakukan, diperoleh nilai tambah Kacang Sihobu sebesar Rp 6.353,94 atau 26,05%. Balas jasa atau imbalan untuk pemilik faktor produksi dapat dilihat dari besarnya marjin. Marjin diperoleh dari selisih nilai output dengan harga bahan baku. Nilai output adalah sebesar Rp 24.380,36 dan harga bahan baku sebesar Rp 18.000 maka diperoleh marjin sebesar Rp 6.380,36 per kilogram dengan distribusi marjin untuk pemilik usaha sebesar 96,37%, untuk tenaga kerja sebesar 3,22% dan untuk sumbangan input lain sebesar 0,41%.

3. Analisis Titik Impas

Titik impas produksi untuk *home industry* Kacang Sihobuk adalah 450 kemasan yang diperoleh dari perbandingan total biaya tetap sebesar Rp 9.107.000 dengan selisih harga jual sebesar Rp 25.000 per kemasan dan biaya variabel per unit/kemasan sebesar Rp 4.785. Titik impas biaya untuk *home industry* Kacang Sihobuk adalah sebesar Rp 11.261.534 yang diperoleh dari perbandingan total biaya tetap sebesar 9.107.000 dengan satu dikurangi biaya variabel per unit/kemasan sebesar Rp 4.785 berbanding dengan harga jual Kacang Sihobuk per kemasan yaitu sebesar Rp 25.000. Dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Titik Impas Produksi dan Biaya Kacang Garing Sihobuk

| No | Uraian | Jumlah |
|----|--------------------------------|---------------|
| 1 | Biaya tetap | Rp 9.107.000 |
| 2 | Biaya variabel | Rp 17.080.650 |
| 3 | Hasil produksi (kemasan) | 3.576 |
| 4 | Harga jual per kemasan | Rp 25.000 |
| 5 | Biaya variabel per unit | Rp 4.785 |
| 6 | Titik impas produksi (kemasan) | 450 |
| 7 | Titik impas biaya | Rp 11.261.534 |

Berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat titik impas produksi dan titik impas biaya untuk Kacang Garing Sihobuk. Titik impas produksi untuk Kacang Garing Sihobuk adalah sebanyak 450 kemasan, artinya usaha Kacang Garing Sihobuk mencapai titik impas (tidak untung dan tidak rugi) dengan penjualan produk sebanyak 450 kemasan. Jika diasumsikan selama satu bulan dengan jumlah hari kerja adalah 26 hari, usaha Kacang Garing Sihobuk menghasilkan 35 kemasan per harinya, maka usaha tersebut akan mencapai titik impas produksi dalam jangka waktu setengah bulan. Sedangkan

titik impas biaya adalah sebesar Rp 11.261.534, artinya usaha industri rumah tangga Kacang Garing Sihobuk mencapai titik impas pada total penjualan Rp 11.261.534.

3.3 Kendala dan Solusi

Adapun kendala-kendala yang dihadapi oleh pengusaha dalam proses pengolahan Kacang Sihobuk adalah kesulitan memperoleh kayu bakar. Kayu bakar memiliki peranan penting dalam keberlangsungan hidup *home industry* Kacang Sihobuk, karena dipergunakan untuk menyangrai kacang saat proses pengolahan. Namun, kendalanya beberapa pengusaha masih merasa kesulitan untuk memperoleh kayu bakar. Apalagi semenjak pemerintah setempat melarang penebangan pohon secara *illegal*. Solusi untuk permasalahan kayu bakar, pengusaha Kacang Sihobuk dapat mengganti kayu bakar dengan batok kelapa. Batok kelapa dapat diperoleh dari warung-warung daerah setempat yang menjual kelapa parut. Daripada batok kelapa tersebut menjadi limbah, sebaiknya dimanfaatkan menjadi bahan penolong pengganti kayu bakar.

4. Simpulan dan Saran

4.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan diatas, maka dapat disimpulkan beberapa point sebagai berikut:

1. Proses pengolahan Kacang Sihobuk dilakukan dengan melalui lima proses, yaitu proses pemesanan bahan baku, pengolahan Kacang Sihobuk, penyortiran kacang, pengemasan produk, dan penyaluran produk.
2. Nilai tambah Kacang Sihobuk adalah sebesar Rp 6.353,94 atau 26,05 persen. Titik impas produksi untuk Kacang Sihobuk adalah sebesar 450 kemasan. Titik impas biaya untuk Kacang Sihobuk adalah sebesar Rp 11.261.534.
3. Dalam proses pengolahan Kacang Sihobuk, pengusaha mengalami kendala seperti kesulitan memperoleh kayu bakar.

4.2 Saran

Berdasarkan simpulan dan pembahasan, maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Para pengusaha mampu mempertahankan kualitas dan kuantitas Kacang Sihobuk sebagai oleh-oleh khas Tapanuli Utara. Sehingga, untuk kedepannya mampu bersaing di pasar nasional dan internasional.
2. Dalam pengolahan Kacang Sihobuk, pengusaha dapat mencari alternatif lain pengganti kayu bakar, agar proses produksi tetap berjalan dengan baik. Sebagai pengganti kayu bakar dapat mempergunakan batok kelapa.
3. Berkaitan dengan penelitian ini, untuk ke depannya dapat dilakukan penelitian mengenai *Suplly Chain Management* (Manajemen Rantai Pasok) Kacang Sihobuk di Kabupaten Tapanuli Utara.

5. Ucapan Terimakasih

Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pemerintah Kabupaten Tapanuli Utara, BAPPEDA TAPUT, Dinas Pertanian Kabupaten Tapanuli Utara, dan pengusaha Kacang Garing Sihobuk di Tapanuli Utara yang sudah membantu saya dan sudah meluangkan waktunya untuk memberikan informasi penting dalam penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Adisarwanto, T. 2000. Meningkatkan Produksi Kacang Tanah di Lahan Sawah dan Lahan Kering. Jakarta : Penebar Swadaya
- Baroh, I. 2007. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. Malang : UMM Press
- Badan Pusat Statistik. 2013. Kebutuhan Pangan Penduduk Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Tapanuli Utara. 2014. Sipoholon dalam Angka. Taput
- Marzuki, R. 2007. Bertanam Kacang Tanah. Jakarta : Penebar Swadaya
- Saragih, B. 2001. Peluang dan Tantangan Agroindustri dalam Menghadapi Era Globalisasi. Jakarta : LP3ES
- Siregar, M. 2013. Sejarah Perkembangan Pertanian di Indonesia. Medan : Erlangga
- Sudiyono, A. 2002. Pemasaran Pertanian. Malang : UMM Press
- Tambunan, R. 2010. Sejarah Kacang Garing Sihobuk di Kabupaten Tapanuli Utara. Medan : USU Press
- Tarigan, R. 2004. Ekonomi Regional. Jakarta : Bumi Angkasa