

**Analisis pendapatan bersih dan kelayakan pengolahan tomat (*Solanum lycopersicum*) menjadi torakur (tomat rasa kurma) di Kecamatan Bumijawa Kabupaten Tegal**

***(Net income analysis and feasibility of processing tomato (*Solanum lycopersicum*) into torakur (tomato flavor) of dates in Bumijawa District Tegal Regency)***

**Aang Dwi Kristiyanto\*) Eko Suharyono\*\*) Wiharso\*\*)**

**\*) Alumnus Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Farming Semarang**

**\*\*\*) Staf Pengajar Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Farming Semarang**

**Email : aangdwikristiyanto@gmail.com, ekosuharyono.farming@gmail.com, pakwiharso@gmail.com**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) mengetahui besarnya pendapatan bersih pada pengolahan tomat menjadi torakur; (2) mengetahui kelayakan finansial pada pengolahan tomat menjadi torakur. Penelitian dilakukan kepada pelaku usaha pengolahan tomat menjadi torakur di Kecamatan Bumijawa Kabupaten Tegal pada bulan Februari - Maret 2021. Metode pengambilan data ini menggunakan metode sensus yaitu seluruh pengusaha pengolahan torakur di Kecamatan Bumijawa Kabupaten Tegal. Data diperoleh melalui wawancara dipandu dengan kuesioner, pengamatan langsung dan studi pustaka. Sampel penelitian ini sebanyak 11 orang yang membuat olahan tomat menjadi torakur. Analisis penelitian meliputi pendapatan bersih serta untuk kelayakan meliputi BEP, RC Ratio, ROI. Hasil penelitian menunjukkan : (1). Rata-rata pendapatan bersih dari pengolahan torakur per 500 Kg selama 3 bulan adalah Rp. 6.874.135. (2).  $BEP_{(Rp)} = 50.589$  (real Rp. 60.000/Kg),  $BEP_{(Q)} = 135,43$  Kg (real 250 Kg), Kelayakan RC Ratio 2,86 , ROI = 131,07%. Kesimpulan : Pengolahan tomat menjadi Torakur menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

**Kata Kunci: Pendapatan Bersih, Kelayakan, Torakur**

**ABSTRACT**

*This study aims to determine: (1) to determine the amount of net income in processing tomatoes into torakur; (2) determine the financial feasibility of processing tomatoes into torakur. The study was conducted on tomato processing businesses into Torakur in Bumijawa District, Tegal Regency in February - March 2021. This data collection method used the census method, namely all Torakur processing entrepreneurs in Bumijawa District, Tegal Regency. Data were obtained through guided interviews with questionnaires, direct observation and literature study. The sample of this study was 11 people who made processed tomatoes into Torakur. The scope of research analysis includes net income and for feasibility includes BEP, RC Ratio, ROI. The results showed: (1). The average net income from processing torakur per 500 Kg for 3 months is Rp. 6,874,135 (2).  $BEP_{(Rp)} = 50,589$  (real Rp. 60,000/Kg),  $BEP_{(Q)} = 135.43$  Kg (real 250 Kg), Feasibility RC Ratio 2.86 , ROI = 131.07%. Conclusion: Processing tomatoes into Torakur is profitable and feasible to cultivate.*

**Keywords: Net Income, Eligibility, Torakur**

**I. PENDAHULUAN**

**A. Latar Belakang**

Tomat (*Solanum lycopersicum*) adalah tumbuhan dari keluarga Solanaceae, tumbuhan asli Amerika Tengah dan Selatan, dari Meksiko sampai

Peru.. Tomat dapat dimanfaatkan sebagai buah segar dan tambahan pada masakan. Tomat yang memiliki rasa unik, yakni manis dan agak asam ternyata memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama kandungan vitaminnya, terutama vitamin A,

B dan C Buah tomat segar mengandung senyawa likopen dalam jumlah cukup tinggi yaitu sebesar 3,1-7,7 mg/100g. Likopen yang memberikan warna merah pada buah tomat terbukti efektif sebagai antioksidan (Hidayat, 2012).

Buah tomat memiliki bentuk bervariasi, tergantung pada jenisnya. Ada buah tomat yang berbentuk bulat, agak bulat, agak lonjong, bulat telur (oval), dan bulat persegi. Ukuran buah tomat juga sangat bervariasi ada yang kecil dan ada yang besar. Pada saat matang optimal, warna buah berubah menjadi cerah. Buah tomat banyak mengandung biji lunak berwarna putih kekuning – kuning yang tersusun secara berkelompok dan dibatasi oleh daging buah. Biji tomat saling melekat karena adanya lendir pada ruang-ruang tempat biji tersusun. Daging buah tomat lunak agak keras, berwarna merah apabila sudah matang dan mengandung banyak air. Buah tomat juga memiliki kulit yang sangat tipis dan dapat dikelupas bila sudah matang (Kuncoro, 2015).

Tomat banyak di budidayakan oleh masyarakat di Kabupaten Tegal, salah satunya di kecamatan Bumijawi. Produksi tomat di Kecamatan Bumijawa terbilang cukup tinggi yaitu sebanyak 125,830 kwintal (BPS, 2019). Iklimnya yang cocok membuat petani banyak yang membudidayakan tomat. Jadi sering mengalami permasalahan berupa surplus produksi pada saat terjadi panen raya sehingga mengakibatkan harga tomat menjadi turun. Salah satu langkah yang diambil adalah mengolah buah tomat ini agar bisa menaikkan nilai, dan petani tetap mendapat keuntungan. Masyarakat di Kecamatan Bumijawa mengolah buah tomat menjadi makanan olahan yang lebih populer dengan nama Torakur (Tomat Rasa Kurma).

Torakur (Tomat Rasa Kurma) merupakan salah satu olahan yang berbahan dasar tomat yang diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi. Semua jenis tomat dapat diolah menjadi torakur. Pengolahan tomat menjadi manisan diharapkan dapat memberikan

nilai tambah dan dapat memperpanjang masa simpan selain itu juga dapat menjadi salah satu alternatif bagi petani agar pada saat panen raya tomat tidak terbuang sia-sia. Semua jenis tomat dapat digunakan untuk membuat torakur sehingga para petani tidak takut lagi tomat hasil panennya tidak laku dijual. Karena di kecamatan Bumijawa banyak petani yang menanam tomat dengan hasil panen yang cukup tinggi.

## **B. Rumusan Masalah**

1. Berapa besar pendapatan bersih usaha pengolahan tomat menjadi torakur di kecamatan Bumijawa?
2. Bagaimana kelayakan secara finansial usaha pengolahan tomat menjadi torakur di kecamatan Bumijawa?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui besar pendapatan bersih pada usaha pengolahan tomat menjadi torakur di kecamatan Bumijawa.
2. Untuk mengetahui kelayakan secara finansial usaha pengolahan tomat menjadi torakur di kecamatan Bumijawa.

## **D. Hipotesis**

1. Diduga usaha pengolahan tomat menjadi torakur di Kecamatan Bumijawa mendapatkan pendapatan bersih (menguntungkan).
2. Diduga usaha pengolahan tomat menjadi torakur pada di Kecamatan Bumijawa secara finansial layak untuk diusahakan.

## **II. METODE PENELITIAN**

Penelitian dilakukan pada bulan Februari - April 2021, sedangkan Pengambilan data dilakukan pada bulan Maret-Mei 2021 Di Kecamatan Bumijawa. Pemilihan lokasi di Kecamatan Bumijawa karena banyak masyarakat yang menanam tomat dengan hasil panen yang cukup tinggi yaitu 125.830 Kwintal. Hasil tomat yang berlimpah tersebut membuat masyarakat

berinisiatif untuk mengolahnya menjadi torakur agar hasil panen tersebut tidak terbuang sia-sia dan untuk menjaga kestabilan harga tomat di pasaran.

Penelitian Dilakukan dengan cara survei dengan menggunakan metode Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *ex post facto* atau penelitian yang dilakukan setelah suatu kejadian terjadi sehingga data yang didapatkan merupakan masalah yang aktual, kemudian data dikumpulkan dan disusun, setelah itu dianalisis.

Penentuan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan jenis Non Probability Sampling yaitu jenis sampling yang tidak dipilih secara acak. Teknik Non Probability Sampling yang dipilih yaitu dengan sampling jenuh (Sensus). Populasi pada penelitian ini sebanyak 11 orang sehingga semuanya dijadikan sampling.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan dan diperoleh langsung dari usaha pembuatan Torakur dengan wawancara secara langsung menggunakan daftar pertanyaan yang sudah disiapkan atau kuesioner sedangkan data sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi yang terkait dan berbagai media cetak dan media online beserta dari berbagai buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

#### Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan berupa analisis pendapatan bersih, analisis kelayakan usaha.

1. Analisis pendapatan bersih  
Biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

a. Biaya produksi

Keterangan :

TBP = TBT + TBT

TBP = Total Biaya Produksi

TBT = Total Biaya Tetap

TBTT = Total Biaya Tidak Tetap

b. Pendapatan kotor

TR =  $P_y \times Y$

Keterangan :

TR = Total penerimaan

$P_y$  = Harga jual

Y = Produksi yang diperoleh

c. Pendapatan bersih

$P_d$  = TR – TC

Keterangan :

$P_d$  = Pendapatan

TR = Total penerimaan

TC = Biaya total produksi

2. Analisis kelayakan

a. R/C ratio (*Revenue Cost Ratio*) merupakan efisiensi usaha, yaitu perbandingan antara penerimaan dan total biaya produksi.

$$R/C \text{ ratio} = \frac{R}{C}$$

Keterangan :

R = Besarnya penerimaan

C = Besarnya biaya total produksi yang dikeluarkan

Kriteria uji :

1) Apabila R/C ratio > 1 maka layak

2) Apabila R/C ratio < 1 maka tidak layak

3) Apabila R/C ratio = 1 maka impas

b. BEP (*Break Event Point*) terdiri dari BEP Produksi, dan BEP harga.

$$1) \text{ BEP (Q)} = \frac{TBP}{P_y}$$

Keterangan :

BEP (Q) = Titik impas produksi

TBP = Total biaya produksi

$P_y$  = Harga jual

Kriteria uji :

Jika nilai BEP (Q) < jumlah produksi, maka usaha tersebut mendatangkan keuntungan.

$$2) \text{ BEP (Rp)} = \frac{TBP}{Y}$$

Keterangan :

BEP (Rp) = Titik impas rupiah

TBP = Total biaya produksi

Y = Jumlah produksi

Kriteria uji :

Jika nilai BEP (Q) < jumlah produksi, maka usaha tersebut mendatangkan keuntungan.

c. ROI (*Return of Investment*)

Untuk mengetahui kemampuan

dalam menghasilkan keuntungan dengan cara menghitung rasio yang dapat berfungsi untuk menutup investasi yang dikeluarkan.

$$ROI = \frac{\text{Pendapatan Bersih}}{\text{Total Biaya Produksi}} \times 100 \%$$

Kriteria uji :

Apabila hasil dari % ROI > bunga deposito, maka usahatani tersebut dapat dikatakan layak.

### III. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Analisis Biaya dan Pendapatan Bersih Pengolahan Tomat menjadi Torakur (Tomat Rasa Kurma)

Analisis Pendapatan adalah analisis yang digunakan untuk menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, pendapatan dan penerimaan selama proses produksi berlangsung. Dari data hasil pengamatan langsung dilapangan didapat rata-rata biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan torakur adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Rata-rata biaya yang dikeluarkan dalam Proses Pengolahan Torakur per 500Kg Selama 3 Bulan di Kecamatan Bumijawa.

No	Variabel/rata-rata	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	761.605
2	Biaya Variabel	
a	Bahan baku	4.000.000
b	Tenaga kerja	1.501.046
C	Biaya bahan penolong	1.863.214
	Total biaya variabel	7.364.260
	Total biaya Produksi	8.125.865
4	Harga jual/kg	60.000
5	Pendapatan kotor	15.000.000
6	Pendapatan bersih	6.874.135

Sumber : Analisis Data Primer diolah, 2021

Rata-rata total biaya yang dikeluarkan per 500 Kg selama 3 bulan dalam pengolahan torakur (Tomat Rasa Kurma) di Kecamatan Bumijawa adalah sebesar Rp. 8.125.865 terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap yaitu biaya yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi sedangkan biaya variabel yaitu biaya yang jumlahnya dapat berubah dipengaruhi oleh jumlah barang yang diproduksi. Rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan per 500 Kg selama 3 bulan dalam memproduksi Torakur (Tomat Rasa Kurma) adalah sebesar Rp. 761.605. Dalam proses pengolahan Tomat menjadi Torakur yang termasuk kedalam biaya tetap antara lain panci, centong, wadah besar / tampah, kompor. Peralatan yang digunakan untuk memproduksi torakur adalah milih sendiri. Rata-rata biaya variabel yang dikeluarkan

per 500 Kg selama 3 bulan adalah sebesar Rp. 7.364.260. terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp. 4.000.000 biaya tenaga kerja sebesar Rp. 1.501.046 dan biaya bahan baku penolong yang meliputi gas, air, gula, garam, kapur sirih sebesar Rp. 1.863.214.

Torakur (Tomat Rasa Kurma) yang diproduksi di Kecamatan Bumijawa dijual per kilogram kepada pengepul sehingga produsen tidak menggunakan biaya pengemasan. Setiap 1 kilogram tomat segar akan menghasilkan 0,5 kilogram Torakur (Tomat Rasa Kurma) yang dijual seharga Rp.60.000,00 per kg. Rata-rata bahan baku yang digunakan dalam pengolahan Torakur di Kecamatan Bumijawa adalah sebanyak 500 kilogram selama tiga bulan produksi (166,6 kilogram bahan baku perbulan). Dari rata-rata bahan baku tersebut dapat menghasilkan 250 kilogram torakur selama tiga bulan produksi

(83,3 kilogram torakur setiap bulannya). Rata-rata pendapatan kotor pembuatan Torakur (Tomat Rasa Kurma) per 500 Kg selama 3 bulan adalah sebesar Rp. 15.000.000 dengan pendapatan rata-rata pendapatan bersih yang diterima selama 3 bulan adalah sebesar Rp. 6.874.135.

Untuk meningkatkan pendapatan bersih para pembuat turakur di Kecamatan Bumijawa sebaiknya penjualan tidak hanya dilakukan kepada pedagang pengepul, tetapi dapat dilakukan pengemasan sendiri dan dilakukan penjualan produk turakur secara mandiri. Untuk meningkatkan jumlah penjualan dapat dilakukan strategi pemasaran. Baik dengan :

1. STP (Segmentation, Targetting & Positioning) Segmentation, yakni cara memilah-milah kelompok konsumen berdasarkan potensial penawaran produk yang berbeda-beda. Targeting adalah penentuan pangsa pasar yang dituju.

2. Marketing Mix (4 P)

Marketing Mix (4 P) meliputi :

a. Produk

Produk olahan turakur dapat dilakukan diversifikasi agar banyak alternative konsumen untuk memilih produk olahan turakur.

b. Harga

Harga jual produk turakur dapat ditekan dengan menaikkan jumlah produk turakur yang dijual, sehingga pembuatan/ jumlah turakur yang dibuat harusah diatas BEP produksi.

c. Tempat

Tempat pemasaran produk turakur dengan semakin majunya jaman sekarang tidak harus berupa toko atau pasar. Dengan pemasaran online maka tempat bukan menjadi halangan bagi produk turakur untuk dipasarkan.

d. Promosi

Promosi merupakan pengenalan produk ke konsumen sehingga konsumen mengetahui keberadaan produk tersebut. Promosi merupakan faktor penentu dalam Torakur (tomat rasa kurma).

## B. Analisis Kelayakan Pengolahan Tomat Menjadi Torakur (Tomat Rasa Kurma)

Hasil analisis kelayakan pengolahan tomat menjadi Turakur meliputi BEP, RC Ratio dan ROI, Besarnya nilai BEP harga dan BEP produksi usaha pengolahan Turakur seperti tertera pada Tabel 2 dan 3 berikut.

Tabel 2. Rata - Rata *Break Event Point* (BEP) Harga per 500 Kg selama 3 bulan di Kecamatan Bumijawa.

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan (Rp)	15.000.000
2	Volume produksi (kg)	250
3	BEP harga (Rp)	50.589
4	Harga riil (Rp)	60.000

Sumber : Analisis Data Primer diolah, 2021

Pada pengolahan Torakur (Tomat Rasa Kurma) di Kecamatan Bumijawa diperoleh harga jual minimal yang harus di capai oleh produsen per 500 Kg selama 3 bulan adalah sebesar Rp. 50.589. Hasil ini diperoleh dari perbandingan jumlah pendapatan kotor dengan volume produksi yang di hasilkan pada proses pengolahan Torakur di Kecamatan Bumijawa. Dari hasil pengamatan dan kuesioner di peroleh harga jual Torakur (Tomat Rasa Kurma) di Kecamatan Bumijawa adalah sebesar

Rp.60.000 perkilogram sehingga usaha pembuatan Torakur (Tomat Rasa Kurma) layak untuk diusahakan.

Untuk menurunkan nilai BEP harga (agar selisih BEP harga dan harga riil besar), maka volume produksi turakur harus dapat ditingkatkan. Peningkatan produksi turakur dapat dilakukan dengan :

1. Penambahan bahan baku

Dengan penambahan bahan baku dalam proses pembuatan turakur

diharapkan akan semakin efisien dalam proses produksi turakur. Penambahan bahan baku sebaiknya dilakukan sampai diatas kapasitas produksi. Pembuatan turakur dibawah kapasitas produksi akan membuat peralatan produksi kurang maksimal.

2. Pelatihan pembuatan turakur

Tujuan pelatihan pembuatan turakur adalah untuk mengurangi resiko kesalahan dalam proses pembuatan turakur, sehingga akan mengurangi resiko kegagalan.

3. Pendampingan dan monitoring

Pendampingan dilakukan untuk membantu penyelesaian masalah-masalah yang timbul dari kegiatan produksi. Kegiatan monitoring dilaksanakan untuk mengetahui tingkat pencapaian dan kesesuaian antara rencana yang telah ditetapkan dengan hasil hasil capaian saat dilaksanakan monitoring. Monitoring juga dilakukan dalam rangka mengetahui permasalahan yang terjadi selama kegiatan yang telah dilaksanakan.

Tabel 3. Rata- rata *Break Even Point* (BEP) Unit per 500 Kg selama 3 Bulan di Kecamatan Bumijawa.

No	Uraian	Jumlah
1	Total Biaya Produksi (Rp)	8.125.865
2	Harga (kg)	60.000
3	BEP produksi (kg)	135,43

Sumber: Analisis Data Primer diolah, 2021

Pada pembuatan Torakur (Tomat Rasa Kurma) minimal unit yang harus dihasilkan per 500 Kg selama 3 bulan adalah sebanyak 135,43 kg sementara pada kenyataannya rata-rata dalam pembuatan Torakur (Tomat Rasa Kurma) selama 3 bulan di kecamatan Bumijawa adalah sebanyak 250 kg, ini berarti usaha pembuatan Torakur (Tomat Rasa Kurma) di kecamatan bumijawa layak diusahakan karena produksi yang dihasilkan melebihi produksi minimal.

Untuk menurunkan nilai BEP Produksi dalam usaha pengolahan tomat menjadi turakur ini adalah dengan total biaya produksi. Dalam usaha pengolahan tomat menjadi turakur ini biaya produksi yang terbesar adalah biaya bahan baku yaitu berupa tomat segar, oleh karena itu pemilihan bahan baku berupa tomat ini harus dipilih tomat yang segar sehingga tidak banyak tomat yang rusak.

Tabel 4. Rata-rata analisis *RC Ratio* pembuatan Torakur per 500 Kg selama 3 bulan di Kecamatan Bumijawa.

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan (Rp)	15.000.000
2	Total Biaya Produksi (Rp)	8.125.865
3	<i>RC Ratio</i>	2,86

Sumber: Analisis Data Primer diolah, 2021

Berdasarkan Tabel 4. diatas, dapat diketahui bahwa besarnya nilai *RC Ratio* dari pengolahan Torakur per 500 Kg selama 3 bulan adalah sebesar 2,86 yang berarti udaha tersebut layak untuk diusahakan karena *RC Ratio* lebih dari 1.

Untuk meningkatkan nilai *RC Ratio* dapat dilakukan dengan meningkatkan pendapatan kotor (penerimaan) dan

dengan menekan total biaya produksi. Peningkatan penerimaan dapat dilakukan dengan peningkatan jumlah produksi turakur diatas BEP produksi. Sedangkan untuk meningkatkan harga produksi agak sulit dilakukan kecuali dengan peningkatan kualitas produksi turakur yang dihasilkan. Selain dengan meningkatkan penerimaan, untuk meningkatkan nilai *RC Ratio* dapat

dilakukan dengan menekan nilai total biaya produksi. Dalam usaha pengolahan tomat menjadi torakur ini biaya produksi yang terbesar adalah biaya bahan baku yaitu berupa tomat segar, oleh karena itu pemilihan bahan baku berupa tomat ini harus dipilih tomat yang segar sehingga tidak banyak tomat yang rusak. Sedangkan pembelian bahan baku berupa tomat dalam jumlah banyak perlu dihindari karena buah tomat termasuk buah yang mudah rusak.

ROI adalah analisis untuk mengetahui sejauh mana keuntungan usaha, berkaitan dengan modal yang telah dikeluarkan. Besar kecilnya ROI di tentukan oleh keuntungan yang dicapai. ROI merupakan hasil pembagian pendapatan bersih sebesar Rp. 6.874.135 dengan total biaya produksi sebesar Rp 8.125.865. Hasil ROI pada penelitian usaha pengolahan tomat menjadi torakur yang dilakukan dikecamatan Bumijawa adalah rata-rata ROI yang diperoleh selama 3 bulan adalah sebesar 131,07. Ini berarti usaha pengolahan tomat menjadi torakur di kecamatan Bumijawa layak untuk di usahakan.

#### IV. KESIMPULAN

##### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian yang dilakukan pada pengolahan Tomat menjadi Torakur (Tomat Rasa Kurma) yang telah dilakukan, dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Rata-rata pendapatan bersih per 500 Kg selama 3 bulan pada pengolahan Tomat menjadi Torakur di Kecamatan Bumijawa adalah Rp. 6.874.135.
2. Usaha pengolahan tomat menjadi Torakur di Kecamatan Bumijawa layak untuk diusahakan secara Finansial karena hasil yang didapat

berdasarkan BEP, RC Ratio dan ROI adalah  $BEP_{(Rp)} = 50.589$  (real Rp. 60.000/Kg),  $BEP_{(Q)} = 135,43$  Kg (real 250 Kg) , Kelayakan RC Ratio 2,86 , ROI = 131,07%.

##### B. Saran

1. Usaha Pengolahan Torakur dapat dijadikan alternative untuk meningkatkan pendapatan pada saat panen raya. sehingga tidak ada lagi tomat yang terbuang sia-sia.
2. Disarankan untuk pelaku usaha pengolahan tomat menjadi torakur untuk membuat brand sendiri dan membuat kemasan yang menarik agar bisa menambah harga jual.

#### V. DAFTAR PUSTAKA

- Aji. 2011. Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Usaha Industri Tomat Di Kota Medan. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Anonim .2017.Peluang bisnis manisan tomat dan analisis usahanya. Diakses di :<https://www.tokomesin.com/peluang-bisnis-manisan-tomat-dan-analisa-usahanya.html> pada 08 Juni 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Diakses di <https://jateng.bps.go.id/statictable/2020/10/15/1743/luas-panen-dan-produksi-sayur-buah-semusim-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-jawa-tengah-2018.html> pada 13 Juni 2021.
- Cahyono. 2014. Budidaya dan Analisis Usaha Tani Tomat. Kanisius. Yogyakarta

- Desrosier. 2011. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Enceng. 2015. Analisis Value Chain System Dan Strategi Pemasaran Tomat Di Kabupaten Maluku Tenggara, Provinsi Maluku. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Feryanto. 2015. Pengolahan buah tomat menjadi manisan tomat / Tomatrasa kurma (Torakur) di Desa Bambalemo kecamatan Parigi Kabupaten Parigi Moutong. Karya Tulis Ilmiah. Universitas Tadulako.Palu.
- Nurcholis, 2012. Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe. Diakses di <http://m.nurcholis.lecture.ub.ac.id/files/2012/01/Modul-Produk-Olahan-Tomat-A5.pdf>. Pada 09 Juli 2021.
- Soekartawi. 1995. *Analisis Usaha Tani*. Jakarta : UI Press.
- Soewito, 2010. *Meningkatkan Keunggulan Berbuah Tropis Indonesia*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Hidayat. 2012. Tomat Unggulan. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Kuncoro. 2015. Pentingnya Nilai Tambah Produk Pangan. Dalam buku pertanian inovatif. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Priyodanu.2017. Apakah Yang Dimaksud Dengan Hipotesis? Diakses dari <https://www.dictio.id/t/apakah-yang-dimaksud-dengan-hipotesis/8908>. pada tanggal 13 April 2021