

**PROSPEK USAHA PEMBUATAN CINCAU HITAM
DI DESA TUGU HARUM BELITANG MADANG RAYA
OKU TIMUR**

**Oleh :
Muridin, Dosen Stiper Belitang.**

Summary

Grass jelly is a traditional food items that have long been known to the public and used as a fill refreshment. Cincau disliked because distinctive taste, fresh and cold, and it's cheap., Black grass jelly beneficial to health, these properties are closely linked to the content of soluble fiber (soluble dietary fiber) contained therein. In the body, soluble fiber can bind sugar and fat / cholesterol, making it useful for preventing diabetes mellitus, heart disease, stroke, and other cardiovascular diseases.

Black grass jelly contains a number of minerals and carbohydrates, vitamins A, B1, C, low in calories and has efficacy lowering body heat, the heat inside, preventing digestive disorders, high blood pressure and weight. Black grass jelly-making business actors in Desa Tugu Harum Belitang Madang subdistrict Kingdom East OKU District has been using the technique of making black grass jelly is good and right that start of boiling, filtering, heating, drilling and printing to marketing processes.

Costs of production in one process of making black grass jelly in Desa Tugu Harum, District Belitang Madang Kingdom, East OKU district is Rp. 793,816.67 / production process. With a total production of 30 boxes and the selling price of Rp. 40,000 / box so as to obtain acceptance of Rp. 1.200.000 / production. While income earned in one process of making black grass jelly is Rp. 406,183.33.

Keywords: Prospects, black Cincau, drugs

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cincau merupakan bahan makanan tradisional yang telah lama dikenal masyarakat dan digunakan sebagai isi minuman segar. karena berasa khas, segar dan dingin serta harganya murah. Umumnya masyarakat membuat cincau secara tradisional yang bersifat turun-temurun, yaitu dengan meremas-remas daun cincau segar dalam air dingin dengan perbandingan tertentu, disaring dan didiamkan selama 1 jam. Cara tradisional menyebabkan pembuatan dan kegunaan cincau sangat terbatas, juga kualitas gel cincau yang dihasilkan beragam (Pitojo dan Sumiati, 2005).

Usaha pembuatan cincau hitam di Kabupaten OKU Timur memiliki prospek bisnis yang sangat cerah. Usaha ini umumnya merupakan usaha skala rumah tangga, karena hanya dilakukan di rumah penduduk dan tenaga kerja berasal dari dalam keluarga sendiri yang disebut home industri. Usaha pembuatan cincau hitam dapat berkembang dengan baik karena lancarnya pemasaran karena banyak masyarakat yang menyukai makanan ini sebagai campuran es terutama di Bulan Ramadhan.

Desa Tugu Harum merupakan salah satu desa di Kecamatan Belitang Madang Raya yang sebagian besar penduduknya memiliki mata pencaharian sebagai petani. Di desa ini

terdapat salah satu warga yang melakukan usaha pembuatan cincau hitam dalam skala industri rumah tangga.

B. Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa besar pendapatan usaha pembuatan cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur.
2. Bagaimana kelayakan usaha pembuatan cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur.

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Penelitian ini adalah untuk :

1. Menghitung besarnya pendapatan usaha pembuatan cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur.
2. Mengetahui kelayakan usaha pembuatan cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur.

Sedangkan kegunaan penelitian ini adalah:

1. Bagi Mahasiswa, penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan.
2. Bagi Pengusaha Cincau, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pemikiran dalam peningkatan usaha sehingga mampu memberikan pendapatan yang lebih baik.

3. Bagi Perguruan Tinggi, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya serta sebagai pustaka ilmiah.

II. KERANGKA PEMIKIRAN

A. Tinjauan Pustaka

1. Tanaman Cincau

Secara umum tanaman cincau bermanfaat sebagai bahan pangan fungsional, tanaman konservasi karena memiliki kemampuan untuk dapat hidup pada kondisi yang kering dan tidak subur tanahnya serta sebagai komoditas agribisnis dan agroindustri yang dapat memberikan keuntungan bagi petani yang membudidayakannya. Tanaman cincau telah dimanfaatkan sebagai bahan dagangan walaupun sifatnya sangat terbatas dan musiman. Daun Janggolan (bahan utama cincau hitam) mengandung nilai gizi yang cukup baik per 100 gramnya, terutama jika ditinjau dari kandungan mineral dan vitaminnya.

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Daun Cincau Hitam (Per 100 gr bahan)

No	Komponen	Kandungan
1.	Energi	122 (kkal)
2.	Protein	6 (g)
3.	Lemak	1 (g)
4.	Karbohidrat	26 (g)
5.	Kalsium	100 (mg)
6.	Fosfor	100 (mg)
7.	Besi	3,3 (mg)
8.	Vitamin A	10,750 (SI)
9.	Vitamin B1	80 (mg)
10.	Vitamin C	17 (mg)
11.	Air	66,0 (mg)

Sumber : Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan dalam Astawan (2002).

2. Manfaat Cincau Hitam

Bahan baku cincau hitam adalah ekstrak tanaman janggolan (*Mesona palutris*) yang telah dikeringkan. Daun janggolan mengandung nilai gizi yang cukup baik per 100 gramnya. Cincau hitam merupakan bahan makanan yang sangat minim kandungan gizinya. Kandungan terbesar adalah air hampir mencapai 98%. Mengingat dalam proses pembuatannya ditambahkan mineral dan pati.

Cincau hitam mengandung komponen aktif cincau yang memiliki nilai fungsional diantaranya baik dari golongan polifenol, saponin, flavonoid, maupun alkanoid lainnya. Berdasarkan penelitian cincau memiliki nilai fungsional misalnya menurunkan tekanan darah tinggi dari 215 mm/120 mm menjadi 160 mm/100 mm dalam waktu satu bulan. Disamping itu, terdapat 6,23 gram per 100 gram kandungan serat kasar dalam gel cincau yang dapat membantu memerangi penyakit degenerasi seperti jantung koroner. Cincau juga mempunyai aktivitas antioksidan yang

mampu mematikan sel tumor dan kanker (Widyaningsih, 2007).

3. Konsepsi Agribisnis

Agribisnis adalah setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian, yang meliputi pengusahaan input pertanian dan atau pengusahaan produksi itu sendiri atau pun juga pengusahaan pengelolaan hasil pertanian.. Agribisnis, dengan perkataan lain, adalah cara pandang ekonomi bagi usaha penyediaan pangan. Sebagai subjek akademik, agribisnis mempelajari strategi memperoleh keuntungan dengan mengelola aspek budidaya, penyediaan bahan baku, pascapanen, proses pengolahan, hingga tahap pemasaran (Sjarkowi dan Sufri, 2004).

4. Konsepsi Pendapatan

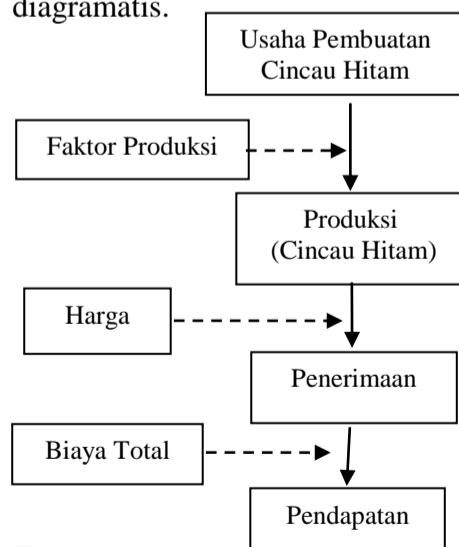
Pendapatan adalah semua penerimaan dengan mengurangi biaya-biaya dan alat-alat dari luar dengan bunga modal dari luar. Dan selanjutnya Soekartawi (2001), berpendapat bahwa pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya yang dikeluarkan.

5. Konsepsi Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha agribisnis adalah upaya untuk mengetahui tingkat kelayakan atau kepastian untuk dikerjakan dari suatu jenis usaha, dengan melihat beberapa parameter atau kriteria kelayakan tertentu. Dengan demikian suatu usaha dikatakan layak kalau keuntungan yang diperoleh dapat menutup seluruh biaya yang dikeluarkan, baik biaya yang langsung maupun yang tidak langsung.

B. Model Pendekatan

Model pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model pendekatan secara diagramatis.



Keterangan :

—————> : Mempengaruhi
 - - - - -> : Dipengaruhi

Gambar 1. Model Pendekatan Diagramatis

C. Hipotesis

Hipotesis yang diajukan adalah :

1. Bahwa usaha cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya OKU Timur menguntungkan.
2. Bahwa usaha cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya OKU Timur layak untuk dikembangkan.

D. Batasan-Batasan

Adapun batasan yang digunakan adalah :

1. Cincau hitam adalah gel berupa agar-agar yang dibuat dari seluruh bagian tanaman janggolan dengan bantuan proses pemanasan dan penambahan pati.
2. Responden adalah pembuat cincau hitam dan cendol skala rumah tangga di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya Kab. OKU Timur.
3. Produksi adalah cincau hitam yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi (Kotak/Proses).
4. Proses produksi adalah waktu yang dibutuhkan dalam memproduksi cincau hitam yaitu rata-rata selama 1 hari.
5. Harga adalah harga jual cincau hitam yang berlaku pada saat penelitian (Rp).
6. Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pembuatan cincau hitam, meliputi biaya tetap ditambah biaya variabel (Rp/Proses).
7. Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan biaya total usaha pembuatan cincau hitam (Rp/Proses).

III. METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu

Penelitian dilaksanakan di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) Penelitian telah dilaksanakan pada Bulan Juli 2015.

B. Metode Penelitian dan Penarikan Contoh

Metode studi kasus (*case study*) dalam penelitian ini sampel berjumlah 1 responden yang mengusahakan pembuatan cincau hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur.

C. Metode Pengumpulan Data

Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara langsung terhadap pelaku usaha pembuatan cincau hitam dilokasi penelitian menggunakan quisioner, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait dan literatur yang relevan dengan masalah penelitian.

D. Metode Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh dari dikelompokkan dan kemudian dianalisis dalam bentuk tabulasi dan dijelaskan secara Deskriptif

1. Untuk mengetahui penerimaan digunakan rumus:

$$TR = Py \times Y$$

Keterangan :

TR = Total Revenue (Rp/proses)

Py = Price (Rp/Kg)

Y = Yield (Kotak/proses)

2. Untuk mengetahui biaya produksi dengan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = Total Cost (Rp/proses)

FC = Fixed Cost (Rp/proses)

VC = Variabel Cost (Rp/proses)

3. Untuk menghitung pendapatan dengan rumus :

$$I = TR - TC$$

Keterangan :

I = Income (Rp/proses)

TR = Total Revenue (Rp/proses)

TC = Total Cost (Rp/proses)

4. R/C ratio dihitung dengan rumus :

$$R = Py \cdot Y$$

$$C = FC + VC$$

$$R/C \text{ Rasio} = \frac{(Py \cdot Y)}{(FC + VC)}$$

Dimana :

R = Revenue (Rp/proses)

Py = Price (Rp/kotak)

Y = Yield (Kotak/proses)

C = Cost (Rp/proses)

FC = Fix Cost (Rp/proses)

VC = Variabel Cost (Rp/proses)

5. *Break Event Point* (BEP)

Pada pengolahan data digunakan BEP harga dan BEP Produksi, dengan rumus (Suratijah, 2006) :

- a. BEP Harga

$$\text{BEP harga} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{TR}}$$

Keterangan :

FC = Fix Cost (Rp/Proses)

VC = Variabel Cost (Rp/Proses)

TR = Total Revenue (Rp/Proses)

- b. BEP Produksi

$$\text{BEP Produksi} = \frac{FC}{P - AVC}$$

Keterangan :

FC = Fix Cost (Rp/Proses)

P = Price (Rp/Kotak)

AVC = Average Variabel Cost per unit(Rp)

6. Profit Rate maka digunakan rumus (Zulkarnain, 1993) :

$$\text{Profit rate} = \frac{\pi}{\text{TC}} \text{ 00 \%}$$

Keterangan

π = Phi (Rp/Proses)

TC = Total cost (Rp/Proses)

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Keadaan Umum Daerah Penelitian

Desa Tugu Harum terletak dalam wilayah Kecamatan Belitang Madang Raya, Kabupaten OKU Timur Propinsi Sumatera Selatan. Luas Desa Tugu Harum mencapai 452 Ha. Jumlah penduduk Desa Tugu Harum sekitar 5.873 jiwa yang terdiri dari 2.803 jiwa penduduk laki-laki dan 3.070 jiwa penduduk perempuan. Desa Tugu Harum terletak pada ketinggian 48 m dpl dengan kondisi wilayah dataran tinggi 42,92% dan dataran rendah 57,08%. Jenis tanah di Desa Tugu Harum adalah Regosol sekitar 78% dan padosolik merah kuning sekitar 22% dengan pH bervariasi antara 4,5 - 6.

A. Profil Pelaku Usaha Cincau Hitam

Pak Jojo mulai melakukan usaha pembuatan cincau hitam sejak tahun 2011 sampai sekarang. Pada awal usaha Pak Jojo hanya memproduksi cincau sebanyak 10 kotak per hari, dan pada bulan puasa atau ramadhan bisa memproduksi sebanyak 40 kotak per hari seiring dengan meningkatnya permintaan akan cincau hitam sebagai tambahan bagi minuman segar saat berbuka puasa. Dalam menjalankan usaha pembuatan cincau hitam, Pak Jojo menggunakan tenaga kerja keluarga yaitu dibantu oleh istri dan kerabatnya, sehingga berjumlah 3 orang.

B. Teknik Pembuatan Cincau Hitam

1. Perebusan

Proses perebusan bertujuan untuk memperoleh larutan atau sari daun janggolan (nama tanaman bahan baku cincau hitam). Dalam satu kali produksi dibutuhkan 10 kg daun janggolan kering dan air sebanyak 500 liter. Dalam proses perebusan ditambahkan soda yang berbentuk bongkahan sebanyak 2,5 kg. Proses perebusan dilakukan selama ± 5 jam.

2. Penyaringan

Proses penyaringan dilakukan setelah proses perebusan selesai dan menunggu larutan cincau hitam dingin. Tujuan penyaringan yaitu untuk memisahkan larutan

cincau hitam dengan ampas yang berupa daun dan ranting cincau hitam.

3. Proses Pemanasan

Setelah disaring larutan cincau hitam dimasukkan ke dalam ember kaleng. Satu ember kaleng berisi ± 15 liter larutan cincau hitam. Proses pemanasan dilakukan dengan tujuan untuk mempercepat proses pemekatan. Proses pemanasan dilakukan selama ± 10 menit.

4. Pemekatan/Pengeboran

Pada proses pemekatan hal pertama yang dilakukan adalah membuat larutan tepung singkong dengan air dingin dengan perbandingan 0,5 kg : 1 liter. Satu larutan tepung singkong digunakan untuk satu ember kaleng yang berisi 15 liter larutan cincau hitam. Setelah larutan tepung singkong jadi, maka adalah mencampurkannya dengan larutan cincau hitam yang sedang dipanasi dengan suhu 100°C. Kemudian diaduk menggunakan bor hingga tercampur rata. Lama waktu pengeboran sampai larutan cincau hitam matang yaitu sekitar 15 menit.

5. Pencetakan`

Pencetakan merupakan proses terakhir dari pembuatan cincau hitam. Pencetakan dilakukan apabila larutan cincau hitam sudah matang dan didiamkan sejenak agar larutan cincau hitam agak dingin. Satu ember kaleng yang berisi 15 liter larutan cincau hitam diituang ke dalam satu kotak cetakan. Dalam satu kali proses produksi, yaitu 10 kg daun janggolan akan menghasilkan 30 kotak.

6. Pemasaran

Dalam hal pemasaran Bapak Jojo Sutarjo tidak mengalami kesulitan karena sudah memiliki pelanggan seperti rumah makan dan penjual minuman atau es campur walaupun jumlahnya hanya sedikit. Selebihnya Bapak Jojo Sutarjo memasarkan cincau hitam hasil produksinya ke pasar-pasar tradisional yang ada di wilayah Belitang seperti Pasar Gumawang dan Pasar Sidodadi.

C. Analisis Biaya Produksi

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang telah dikeluarkan dalam proses produksi, biaya itu meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak habis dalam satu kali proses produksi dan diperhitungkan dalam bentuk penyusutan.

Tabel 3. Total Biaya Tetap

N o	Uraian	Nilai (Rp/Proses)	Nilai (Rp/Bulan)	Nilai (Rp/Tahun)
1	Sewa Tempat	111.111	333.333	4.000.000

2	Penyusutan			
.	Alat	32.705	98.116	1.177.400
	Jumlah	143.816	431.450	5.177.400

Sumber: Data Primer Diolah

Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp. 143.816,67. Biaya ini diperoleh dari biaya penyusutan alat dan sewa tempat. Biaya variabel adalah biaya yang habis dalam satu kali proses produksi. Biaya ini meliputi biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 4. Total Biaya Variabel

No	Uraian	Vol	Sat	Harga (Rp/Proses)	Jumlah (Rp/Proses)
1.	Daun Cincou	10,0	Kg	40.000	400.000
2.	Tepung	15,0	Kg	7.000	105.000
3.	Soda	2,5	Kg	20.000	50.000
4.	Kayu Bakar	3	Ikat	5.000	15.000
5.	Bensin Solar	1	Liter	9.000	9.000
6.	Tenaga	1	Liter	11.000	11.000
7.	Kerja	1	HOK	60.000	60.000
	Total				650.000

Sumber: Data Primer Diolah

Total biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 650.000,00. Biaya ini diperoleh dari biaya sarana produksi dan biaya tenaga kerja.

Tabel 5. Total Biaya Produksi

No	Keterangan	Jumlah (Rp/Proses)
1.	Biaya Tetap	143.816,67
2.	Biaya Variabel	650.000,00
	Jumlah	793.816,67

Sumber: Data Primer Diolah

Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp 793.816,67. Biaya ini diperoleh dari penjumlahan total biaya tetap dengan total biaya variabel.

2. Produksi dan Penerimaan

Dalam satu kali produksi cincou hitam ini mampu menghasilkan 30 kotak cincou hitam. Dengan bahan baku yang digunakan adalah 10 kg daun cincou hitam kering. Harga per kotak cincou hitam adalah Rp. 40.000/kotak. Penerimaan yang diperoleh dalam satu kali produksi cincou hitam adalah sebesar Rp. 1.200.000.

3. Pendapatan

Pendapatan yang diperoleh dalam satu kali produksi cincou hitam adalah sebesar Rp. 406.183,33. Nilai ini didapat dari total penerimaan yaitu sebesar Rp. 1.200.000

dikurangi dengan total biaya produksi Rp. 793.816,67.

Tabel 6. Analisis Usaha Pembuatan Cincou Hitam di Desa Tugu Harum.

No	Uraian	Jumlah
1.	Produksi	30 kotak/produksi
2.	Harga Jual	Rp. 40.000/kotak
3.	Penerimaan	Rp. 1.200.000/produksi
4.	Biaya Produksi	Rp. 793.816,67/produksi
5.	Pendapatan	Rp. 406.183,33/produksi
6.	R/C Ratio	1,51
7.	B/C Ratio	0,51

Sumber: Data Primer Diolah

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil Praktik Lapangan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelaku usaha pembuatan cincou hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya Kabupaten OKU Timur sudah menggunakan teknik pembuatan cincou hitam yang baik dan benar yaitu mulai dari perebusan, penyaringan, pemanasan, pemekatan/pengeboran dan pencetakan hingga proses pemasaran.
2. Biaya produksi Bapak Jojo Sutarjo dalam satu kali proses pembuatan cincou hitam di Desa Tugu Harum Kecamatan Belitang Madang Raya Kabupaten OKU Timur yaitu sebesar Rp. 793.816,67/proses produksi. Dengan jumlah produksi sebanyak 30 kotak dan harga jual Rp. 40.000/kotak sehingga Pak Jojo memperoleh penerimaan sebesar Rp. 1.200.000/ produksi. Sedangkan pendapatan yang diperoleh Pak Jojo dalam satu kali proses pembuatan cincou hitam yaitu sebesar Rp. 406.183,33.

B. Saran

1. Selain untuk meningkatkan mutu dan kualitas maka dalam proses pengolahan cincou hitam perlu dikembangkan secara intensif untuk meningkatkan produksi sehingga memiliki nilai tambah bagi home industri dan masyarakat sekitar lingkungan.
2. Agar usaha pembuatan cincou hitam memberikan keuntungan yang sesuai dengan tujuan, hendaknya menggunakan teknologi modern agar proses produksi dapat dilakukan secara terus menerus dan juga menghemat waktu dan tenaga kerja.
3. Hendaknya pelaku usaha pembuatan cincou hitam mencari mitra kerja untuk memasarkan produk cincou hitam yang dihasilkan sehingga dapat memiliki

- jangkauan pasar yang lebih luas lagi, serta dapat dikenal masyarakat luas.
4. Perlu adanya manajemen usaha yang baik dari pelaku usaha pembuatan usaha cincau hitam agar dapat meminimalkan biaya produksi sehingga dapat meningkatkan keuntungan yang diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. Cincau Hitam. Wikipedia Bahasa Indonesia.
- Anonim, 2001. Cendol. Pusat kajian Makanan Tradisional Madya. Universitas Udayana. Bali Boga. Bali.
- Anonim. 2014. Profil Desa Tugu Harum dalam Angka 2010.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Ashyar, C. 1988. Isolasi Gel dan Karakterisasi Komponen Pembentuk Gel dari Tanaman Cincau Hitam. Skripsi. IPB. Bogor.
- Astawan, Made. 2002. Cincau Hitam Pelepas Dahaga. Majalah Sedap Sekejap. Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1997. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Lakitan, B. 2007. Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Untuk Mendukung Pertumbuhan Ekonomi, Pengurangan Pengangguran Dan Kemiskinan. Dewan Riset Nasional. Jakarta.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Pitojo, S. dan Sumiati. 2005. Cincau: Cara Pembuatan dan Variasi Olahan. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rahmawansah, Y. 2006. Pengembangan Produk Minuman Cincau Hitam (*Mesona palustris*) dalam Kemasan Cup Polipropilen di PT Fits Mandiri Bogor. Skripsi. IPB. Bogor.
- Ruhnayat, A. 2002. Cincau Hitam Tanaman Obat Penyembuh. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekartawi. 2005. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi. Rajawali Pers. Jakarta.
- Sunanto, H. 1995. Budidaya Cincau. Kanisius. Yogyakarta.
- Supriharso, H. 1991. Identifikasi Mineral Abu Qi yang Berperan Dalam Pembentukan Gel Cincau Hitam dari Tanaman Cincau Hitam (*Mesona palustris*). Skripsi. IPB. Bogor.
- Tambunan. 2002. Usaha Kecil Menengah. PT Antar Surya Jaya. Palembang.
- Widyaningsih, T.D. 2007. Olahan Cincau Hitam. Trubus Agrisarana. Surabaya.

