

Analisis Kelayakan Home Industry Tempe di Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar

Wahyu Prasetyo¹, Jumriani Dambe², Hamsah³

^{1,2,3}Agribisnis, Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Polewali Mandar

¹wahyu.agr21@itbpolman.ac.id*, ²jumriani@itbpolman.ac.id ³hamsah@itbpolman.ac.id

Abstrak

Home industry tempe merupakan usaha pembuatan tempe dengan skala rumah tangga baik kecil maupun menengah yang akan di kelola baik oleh pemilik usaha maupun karyawan. Di kecamatan Wonomulyo hampir setiap desa ada *home industry* tempe. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kelayakan *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo dari sisi finansial dan dari sisi sosial budaya apakah *home industry* tempe ini layak untuk diusahakan serta limbah yang dihasilkan apakah akan mempengaruhi sosial budaya di masyarakat. Jumlah populasi *home industry* tempe di kecamatan wonomulyo sebanyak 105 *home industry* dengan menggunakan metode slovin maka penentuan sampel apabila populasi di bawah seratus maka semua populasi akan menjadi sampel dan jika populasi lebih dari seratus maka sampel yang digunakan 10%-30% dari populasi, yaitu jumlah populasi 105 dikali 30% adalah 30 sampel maka *Sampling purposive* dalam penelitian ini adalah pelaku rumah tangga yang melakukan usaha *home industry* tempe di Kecamatan Wonomulyo yaitu 30 pelaku *home industry* tempe. Dengan menggunakan analisis kelayakan *B/C Ratio*, *Net Peresent Value* dan *Internal Rate Of Retrun* serta metode wawancara kepada masyarakat sekitar *home industry* tentang kelayakan *home industry* tempe dari sosial budaya.

Kata kunci: *Home industry* tempe, BEP, B/C Ratio, IRR, Sosial Budaya

Korespondensi Email : wahyu.agr21@itbpolman.ac.id

Digital Object Identifier : 10.59903/ebusiness.v5i1.180

Diterima Redaksi : 04-06-2025 | **Selesai Revisi** : 16-06-2025 | **Diterbitkan Online** : 22-06-2025

1. Pendahuluan

Indonesia adalah negara agraris, yang 40% mata pencaharian mayoritas penduduknya bertani, Salah satu produk pertanian ialah kedelai yang merupakan sumber utama protein nabati bagi sebagian besar penduduk Indonesia, Kedelai berperan besar dalam perekonomian Indonesia dan merupakan sumber utama industri tahu, tempe, tauco, kecap, dan pakan ternak Kedelai yang termasuk produk pertanian ini memiliki banyak sektor yang bisa dimanfaatkan pemanfaatan yang dapat meningkatkan nilai pasarnya dan dapat menjadi salah satu ide usaha dengan mengubah kedelai menjadi barang jadi dan siap jual seperti tempe, tahu, kecap, tauco, serta produk olahan kedelai lainnya.

Menurut Suknia & Rahmani, (2020) tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi. Bahan yang digunakan dalam pembuatan tempe adalah kedelai (*Glycine sp.*), Tempe dibuat melalui proses fermentasi sehingga meningkatkan nilai gizi kedelai bahan pembuat tempe. Menurut Hamdi (2023) Tempe kaya akan nutrisi dan bahan aktif seperti protein, nitrogen terlarut, asam amino, asam lemak bebas, isoflavon, dan vitamin B12. Menurut Putri et al., (2022) menyebutkan tempe merupakan pangan fungsional terjangkau yang kaya akan protein nabati, Pembuatan tempe memerlukan proses fermentasi yang dapat meningkatkan dan menjaga nilai gizi tempe serta melembutkan tekstur bahan bakunya sehingga lebih mudah untuk dimakan, tempe yang menjadi salah satu produk olahan kedelai dapat menjadi salah satu usaha yang di geluti dan bisa dikembangkan agar menghasilkan keuntungan dan mensejahterakan. Di kecamatan Wonomulyo tempe menjadi pangan yang sering di konsumsi oleh masyarakat Wonomulyo karena harganya yang terjangkau dan rasanya yang nikmat, yang menjadikan tempe dapat dijadikan salah sata budang usaha oleh masyarakat kecamatan Wonomulyo dikarenakan bahan tempe yang mudah didapatkan dan cara pembuatan tempe yang relatif mudah.

Menurut Pancawati et al., (2023) industri rumahan adalah suatu kegiatan usaha yang mengubah produk pokok menjadi produk jadi atau produk setengah jadi, produk yang bernilai jual renda menjadi produk yang bernilai jual tinggi, dan dijual oleh satu sampai empat orang pekerja rakyat. *Home industry* tempe di Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar memiliki potensi besar dalam penyediaan bahan baku untuk produksi tempe, seperti



kedelai yang diperoleh dari import dari daerah lain. Ketersediaan ini dapat menjadi landasan untuk memulai *home industry* tempe sebagai upaya pemanfaatan potensi lokal dan pengembangan ekonomi di tingkat desa. *Home industry* tempe memiliki potensi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Dari observasi pra-lapangan *home industry* tempe pada hari minggu 30 juni 2024 di kecamatan Wonomulyo terdapat lima Desa yang memproduksi *home industry* tempe yaitu berjumlah 30 pelaku *home industry*, yang dapat dilihat pada tabel:

Tabel 1. Jumlah *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo

NO	Nama Desa	Industri kecil	Industri menengah	Jumlah
1	Sugiharas	5	2	7
2	Sidorejo	6	-	6
3	Bumiayu	6	-	6
4	Kebunsari	6	-	6
5	Bumimulyo	5	-	5
Jumlah		28	2	30

Sumber: Observasi Pra-lapangan *home industry* di kecamatan Wonomulyo juni 2024

Dengan mengembangkan *home industry* tempe, Kecamatan Wonomulyo dapat meningkatkan nilai tambah pada produk lokalnya. Hal ini tidak hanya berdampak pada perekonomian setiap desa tetapi juga dapat memperkenalkan produk tempe dari Wonomulyo ke pasar yang lebih luas. Analisis potensi pasar dan permintaan konsumen terhadap produk tempe di tingkat lokal dan mungkin regional dapat menjadi pertimbangan penting. Adanya pasar yang stabil dan permintaan yang tinggi dapat menjadi faktor positif untuk uji kelayakan *home industry* tempe.

Penting untuk mempertimbangkan dampak produksi tempe terhadap lingkungan dan keberlanjutan kegiatan industri di Tempe tidak hanya menghasilkan produk akhir tetapi juga produk samping berupa limbah. Menurut Faizah et al., (2022) Limbah adalah buangan tidak hanya menghasilkan produk akhir tetapi juga produk samping berupa limbah. Menurut Fatimah (2021) limbah adalah buangan yang dihasilkan dari suatu proses produksi baik industri maupun rumah tangga, yang lebih dikenal sebagai sampah, yang kehadirannya pada suatu saat dan tempat tertentu tidak dikehendaki lingkungan karena tidak memiliki nilai ekonomis. Menurut Hidayah et al., (2022) limbah produksi tempe dibedakan menjadi dua bagian yaitu limbah cair dan limbah semi padat. Limbah semi padat hasil olahan tempe masih mempunyai nilai ekonomis dan sering dijual dan dijadikan pakan ternak. Limbah cair dari produksi tempe saat ini memiliki nilai ekonomi yang di olah sebagai pupuk cair.

Kegiatan konsumtif masyarakat terhadap produk tempe menjadikan *home industry* tempe banyak diminati oleh pelaku usaha, di Kecamatan Wonomulyo masih belum banyak pelaku *home industry* tempe sehingga ada keraguan apakah kegiatan *home industry* ini dapat menguntungkan secara finansial dan layak di usahakan serta tidak berdampak pada lingkungan. Dengan mempertimbangkan faktor-faktor ini, uji kelayakan *home industry* tempe di Kecamatan Wonomulyo ini dapat Dengan mempertimbangkan faktor-faktor ini, uji kelayakan *home industry* tempe di Kecamatan Wonomulyo ini dapat memberikan gambaran menyeluruh tentang potensi keberhasilan dan dampak positifnya terhadap masyarakat dan lingkungan setempat. Dengan melihat potensi yang ada, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait kelayakan *home industry* tempe di Kecamatan Wonomulyo.

2. Metode Penelitian

penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif kualitatif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data sekunder dan data primer. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari lembaga atau instansi, seperti, Dinas Perkebunan Kabupaten Polewali Mandar dan Kantor Kecamatan yang terkait di daerah penelitian. Sedangkan data primer diperoleh melalui proses wawancara langsung dengan pelaku *home industry* tempe, Data primer adalah data yang bersumber dari orang yang didapatkan secara langsung melalui pelaksanaan observasi, atau pengamatan secara langsung dan lainnya. Sedangkan data sekunder bersumber dari eksternal yang didapatkan melalui referensi dari luar, baik berupa artikel, jurnal, dan lainnya Siregar et al, (2022). Pada penentuan sampel menggunakan metode slovin Sesuai dengan teori Antoro (2024) Penentuan ukuran sampel merupakan aspek esensial dalam desain penelitian kuantitatif yang bertujuan memastikan hasil penelitian dapat digeneralisasi secara valid, metode *Slovin* menjadi salah satu metode yang paling sering digunakan dalam menentukan ukuran sampel karena kemudahannya dalam penerapannya yang dimana metode *slovin* digunakan untuk menghitung sampel dengan menghitung seluruh populasi yang ada. Dengan teknik pengumpulan data dengan cara observasi, Wawancara, dan Dokumentasi.

Data yang di peroleh dari penelitian yang akan menggunakan analisis kelayakan *home industry* tempe. Menurut Faradiba dan Musmulyadi (2020), Kelayakan suatu usaha dapat ditentukan dengan menggunakan tiga rumus pendekatan rasio manfaat-biaya (rasio B/C). B/C merupakan singkatan dari Benefit Cost Ratio atau dikenal juga dengan perbandingan total biaya (TC), metode *Net Present Valeu* (NPV), analisis *Internal Rate Of Return* (IRR) dan untuk menilai kelayakan dari sisi sosial budaya yaitu bagaimana dampak suatu *home industry* dikalangan masyarakat sekitar apakah akan lebih banyak berdampak positif atau negatif yakni dengan cara menggunakan kuisioner sebagai media pengumpulan data dan masyarakat sekitar *home industry* sebagai responden yang kemudian dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa *home industry* tempe ini layak atau tidak dari sisi sosial budaya.

3. Hasil dan Pembahasan

Penelitian yang dilaksanakan dikecamatan wonomulyo ini mengambil sampel sebanyak 30 orang pemilk *home industry* yang berada di kecamatan Wonmulyo dan 10 orang masyarakat sekitar *home industry*. usaha *home industry* tempe di kecamatan wonomulyo merupakan usaha yang tergolong baru terbentuk yang dilakukan pelaku *home indusrty*, akan tetapi ada juga pelaku home industry yang menjadikan usaha ini menjadi pekerjaan pokok. Analisis kalayakan *home industry* tempe akan dibedakan menjadi analisis kelayakan dari sisi finansial dan analisis kelayakan dari sisi sosial budaya

Analisis Kelayakan Dari Sisi Finansial

Tabel 1. Pendapatan *Home Industry* Tempe di Kecamatan Wonomulyo

Uraian	Jumlah Fisik (Rata-Rata/Bulan)	Harga Satuan	Nilai (Rp/Bulan)
Produksi (Kg)	1755	38.833	70.726.666
Biaya Variabel			
a. Tenaga Kerja	4	604.042	2.416.167
b. Biaya Lain-lain			
1. Bahan Bakar			
a) Kayu	1 (mobil)		
b) Gas	3 gas	258.333	258.333
2. Kemasan		27.777	83.333
a) Plastik	313 pack		
b) Daun pisang	15 kg		
3. Transportasi	2 (motor)	5.010	1.568.333
4. Bahan Baku		8.044	120.666
a) Kedelai	1755 kg	352.580	
b) Ragi	33 kg		
		10.004	705.161
		19.384	
			17.556.666
			754.600
Total Biaya Variabel			23.122.433
Biaya Tetap			
a. Nilai Penyusutan Alat		189.865	189.865
b. Sewa rumah		206.666	206.666
c. Biaya listrik		290.000	290.000
Total Biaya Tetap			686.531
Total Biaya			23.808.964

Pendapatan	46.917.702
------------	------------

Sumber: Data Primer setelah Diolah 2025

Dari tabel 1. Diatas bahwa rata-rata produksi tempe oleh *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo dalam satu bulan adalah 1755 kg, dengan rata-rata harga tempe yang berlaku pada hari itu sebesar Rp. 38.833 /kg, sehingga jumlah rata-rata penerimaan *home industry* tempe dalam sebulan adalah Rp. 70.726.667 kemudian biaya yang terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap merupakan pengeluaran *home industry* dalam menjalankan *home industry* tempe.

Analisis Kelayakan B/C Ratio

Tabel 2. Rata-rata Kelayakan *Home Industry* Tempe

No	Uraian	Rata-rata Biaya (Rp)
1	Total pendapatan	46.917.702
2	Total biaya	23.808.964
B/C Ratio		1,9

Sumber: Data Primer setelah Diolah 2025

Dari tabel 2. hasil analisis kelayakan *B/C Ratio home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo yakni membagi antara total pendapatan dengan total biaya selama sebulan dengan rata-rata total pendapatan Rp. 46.917.702, dan rata-rata tota biaya Rp. 23.808.964, mendapatkan B/C yaitu 1,9 Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo dapat dinyatakan sebagai usaha yang menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Analisis Kelayakan *Net Present Value* dan *Internal Rate Of Retrun*

Tabel 3. Analisis Rata-Rata Kelayakan NPV dan IRR *Home Industry* Tempe

	Jumlah Nominal	Tingkat Diskon	Prsent Value	NPV	IRR
Investasi	(46.917.702)	49%	(47.301.618)	12.307.560	32%
Tahun-1	46.917.702		31.488.390		
Tahun-2	46.917.702		21.326.228		
Tahun-3	46.917.702		14.217.485		
Tahun-4	46.917.702		9.575.041		
Tahun-5	46.917.702		6.427.082		

Sumber: Data Primer setelah Diolah 2025

Dari tabel 3. NPV Rata-rata nilai sekarang pada tahun pertama sebesar Rp. 31.488.390, pada tahun kedua Rp. 21.326.228, pada tahun ketiga Rp. 14.217.485, pada tahun keempat Rp. 9.575.041 dan pada tahun kelima adalah Rp. 6.427.082 jika dijumlahkan dan dikurang dengan penerimaan awal maka Jumlah rata-rata NPV sebesar Rp.12.307.560 > 1 maka usaha tempe dapat dikatakan mengalami pertumbuhan. Dari tabel 3. deketahui bahwa nilai IRR sebesar 56 % sedangkan tingkat diskonto yang diberikan usaha *home industry* tempe sebesar 49% lebih tinggi dari pada nilai IRR yang ditemukan sehingga usaha *home industry* tempe dikecamatan Wonomulyo dapat mengalami pertumbuhan atau mengembalikan dana investasinya.

Analisis Kelayakan Break Event Point

Pada perhitungan BEP atas dasar unit dan atas dasar rupiah pada *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo mengklasifikasikan biaya variabel dan biaya tetap bahwa menunjukkan rata-rata biaya variabel Rp. 23.808.964 dan rata-rata biaya tetap Rp. 686.531, dengan rata-rata produksi perbulan 1.755 kg/bulan dengan harga jual Rp. 38.833 /kg. Untuk menentukan biaya variabel per kg menggunakan rumus rata-rata variabel di bagi dengan rata-rata jumlah produksi per bulan dengan hasil Rp.13.555/Kg. Usaha *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo akan mencapai keadaan impas jika jumlah pendapatan sama denagn jumlah biaya. Untuk menghitung *Break event point* dilakukan dengan dua cara yaitu pendekatan atas dasar unit dan pendekatan atas dasar rupiah.

Tabel 4. Rata-Rara Titik Impas *Home Industry* tempe

Perbandingan	Home Industri	Break Event Poin
Dasar Unit (Kg)	1.755 kg	27 kg
Dasar Rupiah (Rp)	Rp. 46.917.702	Rp. 672.976

Sumber: Data Primer setelah Diolah 2025

Dari tabel 4. diatas perbandingan hasil analisis BEP, usaha *home industry* tempe layak untuk dilanjutkan dengan hasil perhitungan menggunakan metode BEP diperoleh nilai titik impas berat 27 kg dan untuk nilai atas dasar rupiah sebesar Rp. 672.976.

Analisis Kelayakan Home Industry Dari Sisi Sosial Budaya

Pada Kecamatan Wonomulyo yang memiliki *home industry* tempe hampir disetiap desanya. *Home industry* tempe mungkin dapat mengganggu kehidupan sosial sehari-hari masyarakat sekitar *home industry*, maka dari itu perlu diketahui dari banyaknya *home industry* tempe ini apakah akan dapat mempengaruhi sosial budaya dimasyarakat yang apabila produski tempe terus menerus dilakukan dalam jangka waktu yang lama, oleh karena itu diperlukan tanggapan serta respon warga sekitar *home industry* tempe tentang pengaruh sosial budaya dari keberadaan *home industry* tempe ini.

Dari hasil penelitian dilapangan ditemukan bahwa kegiatan *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo walaupun hampir setiap hari melakukan produksi pembuatan tempe akan tetapi proses produksi tersebut tidak mengganggu aktivitas warga sekitar *home industry* tempe karena pada aktivitas produksi tempe tidak mengeluarkan suara yang keras yang dapat mengganggu masyarakat sekitar, menurut masyarakat kegiatan usaha *home industry* yang berjalan masih berlangsung di jam kerja yang proses produksi dilakukan didalam rumah sehingga tidak mengganggu masyarakat sekitar. Apalagi keberadaan *home industry* ini dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar terutamanya ibu-ibu yang sehari-harinya kurang produktif dan ketika usaha tempe ini didirikan ibu-ibu menjadi punya penghasilan dari bekerja sebagai pembungkus tempe pada proses produksi. Untuk keadaan limbah padat yang dihasilkan oleh *home industry* tempe ini dapat dimanfaatkan warga untuk menjadi makanan ternak sehingga limbah padat yang dihasilkan dapat berkurang dan tidak akan menimbulkan bau dari pembusukan limbah padat, apabila limbah padat tidak dimanfaatkan akan dapat mencemari udara dan mengganggu aktivitas para warga dan bagi warga sekitar beda halnya dengan limbah cair yang menurut responden warga sekitar limbah hasil pencucian kedelai yang dibuang sedikit menimbulkan bau dan disini warga berharap limbah cair ini bisa dibuatkan sanitasi oleh pemilik usaha sehingga bau yang dihasilkan tidak menyebar akan tetapi limbah cair tidak mempengaruhi kondisi air disekitar karea para warga menggunakan sumber air PDAM yang dasalurkan dari pipa-pipa. Selain itu limbah udara berupa asap yang dihasilkan pada proses produksi yakni pada saat perebusan kedelai, asap yang ditimbulkan tidak terlalu banyak yang akan bisa mengganggu udara.

4. Kesimpulan

Analisis kelayakan *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo, dapat disimpulkan bahwa usaha *home industry* tempe dari segi kelayakan B/C Ratio mendapat hasil sebesar $1,9 > 1$ hal ini menunjukkan bahwa setiap Rp.1 pengeluaran akan menghasilkan Rp.1,9, analisis kelayakan *Net Present Value* mendapat hasil Rp. 77.213.674 > 1 serta analisis kelayakan *Internal Rate Of Return* menhasailkan tingkat diskonto 32%. Sedangkan dari analisis BEP usaha *home industry* tempe mengalami titik impas berat tempe sebesar 27 Kg dan untuk nilai atas dasar rupiah sebesar Rp. 672.976, yang dimana usaha *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo sudah mencapai di atas BEP yang menunjukkan nilai tersebut layak karena nilai yang dihasilkan lebih besar dari BEP.

Pada kelayakaan sosial budaya *home industry* tempe di kecamatan Wonomulyo tidak memiliki dampak buruk bagi masyarakat karena proses produksi yang dilakukan oleh pelaku usaha dilakukan pada jam kerja yang dimana para masyarakat juga melakukan aktivitasnya, pada limbah padat yang dihasilkan dapat dimanfaatkan warga sebagai pakan ternak mereka dan limbah cair tidak mempengaruhi sumber air dari warga karena warga menggunakan sumber air dari PDAM, serta keberadaan *home industry* ini dapat menjadi lapangan pekerjaan oleh warga sekitar

Berdasarkan hasil penelitian penulis memberikan beberapa saran, dalam usaha *home industry* tempe yang bertempat di kecamatan Wonomulyo pastinya masih banyak hal yang perlu ditingkatkan lagi dalam *home industry* tersebut sehingga berdasarkan hasil penelitian dilapangan dan pembahasan yang disusun maka saran dari penulis untuk *home industry* tempe ini hendaknya usaha yang telah dimulai dan sudah berjalan dengan waktu yang lama agar tetap dipertahankan dan harus lebih ditingkatkan. sehingga *home industry* tempe ini dari sisi ekonomi bisa lebih menguntungkan.

Daftar Rujukan

- Antoro, B. (2024). Analisis Penerapan Formula Slovin Dalam Penelitian Ilmiah: Kelebihan, Kelemahan, Dan Kesalahan Dalam Perspektif Statistik. *Jurnal Multidisiplin Sosial dan Humaniora*, 1(2), 53-63.
- Faizah, M., Rizky, A., Zamroni, A., & Khasan, U. (2022). Pembuatan Briket sebagai Salah Satu Upaya Pemanfaatan Limbah Pertanian Bonggol Jagung di Desa Tampingmojo. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 65-68.

- Faradiba, B., & Musmulyadi, M. (2020). Analisis studi kelayakan bisnis usaha waralaba dan citra merek terhadap keputusan pembelian “alpokatkok_doubig” di makassar. *PAY Jurnal Keuangan Dan Perbankan*, 2(2), 52-61.
- Fatimah, S. (2021). Dampak Industri Rumah Tangga Tahu Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat Sekitar (Studi di Lingkungan III Kelurahan Gunung Sulah Kecamatan Way Halim Bandar Lampung).
- Hamdi, S. (2023). Demonstrasi Pembuatan Brownies Tempe Sebagai Makanan Sehat Guna Meningkatkan Gizi Pada Anak dan Ibu Hamil di Desa Batu Nampar. *Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*, 1(3), 523-532.
- Hidayah, O. N., Fatimah, H. C., Mawadah, E. A., Pangestu, M. P., & Hayati, K. R. (2022). Pemanfaatan Limbah Tempe Menjadi Media Tanam dan Pupuk Organik Cair (Poc) yang Bernilai Ekonomi di Kelurahan Putat Jaya. *COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 2(4)
- Pancawati, N. L. P. A., Apriani, N. W., Pradana, A. C. D., Purnayasa, I. G. Y., & Suardana, I. B. P. (2023). Penyuluhan Wirausaha Home Industry Guna Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengolahan Jagung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 1(4), 45-51.
- Putri, S. K., Cahyanti, A. N., & Sampurno, A. (2022). Pembuatan Pangan Fungsional Tempe dan Perbedaan Jenis Pengemasnya Bagi Siswa Siswi di PKBM Anugrah Bangsa Semarang. *Madaniya*, 3(2), 168-175.
- Siregar, Y. S., Darwis, M., Baroroh, R., & Andriyani, W. (2022). Peningkatan Minat Belajar Peserta Didik dengan Menggunakan Media Pembelajaran yang Menarik pada Masa Pandemi Covid 19 di SD Swasta HKBP 1 Padang Sidempuan. *Jurnal Ilmiah Kampus Mengajar*, 69-75.
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses pembuatan tempe home industry berbahan dasar kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59-76.