

Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan Tempe Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Tri Mutia Puspitasari¹, Suryati², Sumaina Duku³
 Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang, Indonesia
trimutiaps28@gmail.com

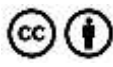
Submitted: 2023-12-04

Revised: 2023-11-06

Accepted: 2023-12-07

This research discusses "Using Processed Soybeans in the Tempe Making Process to Increase Community Income". This research aims to find out about the use of processed soybeans in the process of making tempeh and tempeh marketing strategies to increase people's income in Lorong Asia, Plaju Ulu Village, Plaju District. This research uses descriptive qualitative research, the data collection tools used are interviews, observation, and documentation. The subjects of this research were Tempe craftsmen at the Plaju Ulu Tempe Crafts Center. The data analysis techniques used are data collection, data reduction, data presentation, and conclusion. The results of this research are that the process of making tempeh takes 96 hours or around 4 days with several stages, namely the first stage of washing soybeans, the second stage of boiling, the third stage of soaking, the fourth stage of washing again, the fifth stage of fermentation, the sixth stage of molding. 2. The marketing strategy used by the craftsmen at the Plaju Ulu Tempe crafting center is still simple, selling tempeh directly to traditional markets around Plaju. Such as the Main Market, Mariana Market, and Tegal Binangun Market, and also collaborates with retailers and restaurants. Always pay attention to the quality and quality of the products they produce so that consumers remain loyal to buy the tempeh they produce and their income can meet their daily living needs, including food, clothing, housing, and education, thereby achieving prosperity

KEYWORDS: Welfare, Craftsmen, and Tempe

<p>Copyright holder: © Puspitasari, T.M., Suryati, S & Duku, S (2023).</p>	<p>Published by: Scidacplus Journal website: https://journal.scidacplus.com/index.php/sscij/article/view/408</p>	<p>E-ISSN: 3030-914X This article is under: </p>
<p>How to cite: Puspitasari, T.M., Suryati, S & Duku, S (2023). Pemanfaatan Olahan Kedelai Dalam Proses Pembuatan Tempe Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat I, 1(4).</p>		

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang mayoritas penduduknya menganut agama islam. Ditinjau dari data demografi, umat muslim di Indonesia mencapai 229,62 juta jiwa dari total populasi penduduk indonesia yang berjumlah 269,6 juta jiwa, sekitar 87,25% yang menganut agama islam dari total penduduk di indonesia. Agama islam merupakan agama yang menjadi dasar dari berbagai persoalan manusia yang kaidah utamanya yaitu sumber pokok Al Qur'an. Di dalam Al Qur'an Allah sudah mengatur mengenai mengkonsumsi makanan yang yang memiliki khasiat yang baik untuk tubuh dan halal merupakan suatu kewajiban untuk setiap umat muslim. Sesuai dengan firman Allah Q.S.Al-Baqarah: 168

يَتَأْتِيهَا النَّاسُ كُلُّوْا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ
الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ ﴿١٦٨﴾

Artinya : Wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.

Ayat di atas menunjukkan bukan hanya untuk orang-orang Beriman tetapi untuk seluruh umat manusia. Hal ini menunjukkan bahwa bumi disiapkan Allah untuk seluruh manusia, Mukmin atau kafir. Setiap usaha dari siapapun untuk memonopoli hasil-hasilnya, baik kecil maupun besar, keluarga, suku, bangsa atau kawasan, dengan merugikan yang lain itu bersebrangan dengan ketentuan Allah. Karena itu, setiap manusia diajak untuk mengkonsumsi yang halal yang ada di bumi.

Makanan halal adalah makanan yang tidak haram yakni memakannya tidak dilarang oleh agama. Sebagaimana Allah berfirman dalam Q.S.Al-A'raf: 157 dan Q.S.An-Nahl: 114.

... وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ...

Artinya : Dan (Allah) yang menghalalkan segala yang baik baginya dan mengharamkan segala yang buruk baginya.

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَشْكُرُوا نِعْمَتَ
اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿١١٤﴾

Artinya : Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang dianugerahkan Allah kepadamu dan bersyukurlah atas nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepadaNya.

Dari ayat diatas menjelaskan bahwa Allah SWT menghalalkan makanan (rezeki) bagi manusia yang baik lagi halal dan lezat dari apa yang mereka butuhkan. Mengharamkan atas mereka perihal yang keji, makanan haram terdiri dua macam yaitu yang haram karena zatnya, seperti babi, bangkai, darah dan yang disembelih tanpa menyebutkan nama Allah (karena berhala). Dan yang haram karena sesuatu bukan dari zatnya seperti makanan yang tidak diizinkan oleh pemiliknya untuk dimakan atau digunakan. makanan yang halal adalah yang bukan termasuk kedua macam ini. Sekali lagi perlu digarisbawahi bahwa perintah ini ditunjukkan kepada seluruh manusia, percaya kepada Allah atau tidak.

Seakan-akan Allah berfirman: wahai orang-orang kafir, makanlah yang halal, bertindaklah sesuai dengan Hukum, karena itu bermanfaat untuk kalian dalam kehidupan dunia kalian.

Mengonsumsi makanan yang halal dan baik yang memiliki nilai khasiat yang tinggi untuk tubuh sangat dianjurkan seperti halnya mengonsumsi kedelai. Kedelai merupakan jenis tanaman yang memegang peranan penting didunia sebagai sumber utama protein nabati dan minyak nabati. Biji kedelai merupakan bagian utama yang dimanfaatkan, didalam biji kedelai mengandung protein dan lemak serta kaya akan zat gizi penting bagi tubuh, seperti vitamin dan mineral. Tanaman kedelai termasuk famili *Leguminosae* dan sub famili *Papilionideae* dengan nama ilmiah *Glycine max*, merupakan salah satu kebutuhan yang sangat penting bagi masyarakat Indonesia, pasalnya olahan dari bahan baku kedelai sangat digemari oleh masyarakat Indonesia seperti tempe dan tahu yang menggunakan kedelai sebagai bahan utamanya.

Tempe merupakan makanan khas tradisional indonesia yang sudah sangat dikenal sejak berabad-abad dahulu, menjadi makanan sehari-hari dan cukup digemari disetiap lapisan masyarakat indonesia. Makanan ini diproduksi dan dikonsumsi secara turun temurun, khususnya di Jawa Tengah. Tempe sendiri memiliki banyak manfaat yang sangat baik bagi tubuh, hasil penelitian yang sudah dilakukan mengenai nilai gizi tempe membuktikan bahwa tempe mengandung elemen yang sangat baik bagi manusia, yaitu: asam amino, vitamin, mineral dan antioksidan.

Proses pembuatan tempe melalui beberapa tahapan yaitu tahap pemasakan dan tahap fermentasi dengan menggunakan jamur *Rhizopus sp*, dari tahapan fermentasi inilah yang mengubah kedelai menjadi tempe yang memiliki aroma, citarasa, tekstur, penampilan dan daya cerna yang sederhana sehingga berkhasiat. Beberapa khasiat tempe bagi kesehatan yaitu berguna untuk mencegah risiko jantung koroner, mencegah risiko diabetes mellitus, mencegah hipertensi, mencegah osteoporosis, mencegah penuaan secara dini, dan dapat menghindari terjadinya penyakit yang bersifat degeneratif, karna adanya senyawa isoflavon yang terdapat didalam tempe. Tempe telah dikonsumsi oleh masyarakat indonesia sejak lama untuk mencukupi kebutuhan pangan sumber protein.

Dengan harga relatif terjangkau dibandingkan pangan sumber protein hewani seperti daging dan ikan. Konsumsi tempe rata-rata per kapita seminggu di provinsi Sumatera Selatan menurut data BPS (2022), tercatat sebesar 12,4 gram ini lebih tinggi dibandingkan tahun (2020) sebesar 12,1 gram ini terus mengalami kenaikan dibandingkan 5 tahun kebelakang. Permintaan terhadap produk olahan kedelai terutama tempe diperkirakan akan terus meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah populasi penduduk dan kesadaran akan sumber pangan bergizi dengan harga yang relatif terjangkau, sehingga potensi pasar produk ini akan terus tersedia.

Industri tempe di Indonesia umumnya adalah industri rumah tangga dengan modal yang tidak terlalu besar dan jumlah tenaga kerja yang sedikit. Industri rumah tangga tempe telah menjadi sumber penghidupan bagi rakyat kecil dan hasil produksinya merupakan sumber pangan bergizi tinggi dan terjangkau bagi masyarakat Indonesia. Keberadaan industri rumah tangga tempe juga berpengaruh cukup besar bagi penyerapan tenaga kerja sehingga pendapatan perekonomian masyarakat juga cukup berpengaruh. Dengan menyerap sejumlah tenaga kerja baik yang terkait secara langsung dalam proses produksi maupun dengan proses perdagangan masukan dan keluaran industri pengelolaan.

Sentral Kampung Tempe di Kelurahan Plaju Ulu, Kecamatan Plaju, Kota Palembang, sudah dikenal menjadi sentra penghasil tempe dari tahun 1980. Kampung ini menjadi sentral produsen tempe tradisional karena kurang lebih 25 rumah tangga industri tempe yang beroperasi memproduksi tempe tradisional. Industri tempe tradisional telah menjadi mata pencaharian utama bagi masyarakat di wilayah Kelurahan Plaju Ulu terutama di RW 2 (Lorong Asia) yang hampir 70% warganya adalah pelaku usaha tempe dengan tingkat serapan tenaga kerja hampir mencapai 200 orang. Untuk itu peneliti untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan tempe serta bagaimana strategi dalam pemasaran tempe.

METODE

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif adalah penelitian yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Sumber data yang digunakan pada

penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder, data primer adalah data yang secara langsung di ambil dari objek penelitian oleh peneliti perorangan maupun organisasi. Dalam hal ini peneliti memperoleh data melalui wawancara langsung dengan pengrajin tempe di sentra perajin tempe plaju ulu, sedangkan data sekunder adalah data yang di dapat secara tidak langsung dari objek penelitian, peneliti mendapatkan data yang telah jadi yang dikumpulkan oleh pihak lain dengan berbagai metode. pengumpulan data dapat dilakukan dengan cara membaca buku, jurnal, data badan pusat statistik dan sumber-sumber lain yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan menggunakan beberapa metode yaitu observasi yang penulis lakukan dengan mencatat keadaan atau kejadian yang terkait persoalan pengrajin tempe dalam memenuhi penghidupannya, wawancara pada praktiknya, penulis menggunakan metode semi struktur pada penelitian ini dengan menentukan data primer dalam wawancara melalui informan Pengrajin Tempe di Sentra Tempe Kelurahan Asia yang terdiri dari Bapak M. Taufik yang berusia 55 Tahun dengan lama usaha 24 Tahun, Ibu Fitriyanti yang berusia 36 Tahun dengan lama usaha 8 Tahun, Ibu Rismiyati yang berusia 48 Tahun dengan lama usaha 10 Tahun, Bapak Jokopitoyo yang berusia 41 Tahun dengan lama usaha 14 Tahun dan Ibu Nurhayati yang berusia 57 Tahun dengan lama usaha 27 Tahun , dan dokumentasi yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain, dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.

Dalam menganalisis data, penulis menggunakan teknik analisis yang di kemukakan oleh Miles dan Huberman sebagai berikut Pengumpulan data, Reduksi data, Penyajian data, dan Upaya Penarikan Kesimpulan. Untuk Penelitian ini memilih lokasi di Jalan Asia Kelurahan Plaju Ulu Kecamatan Plaju Kota Palembang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pemanfaatan Kedelai dalam Proses Pembuatan Tempe Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Memfaatkan atau menggunakan biji kedelai dalam proses pembuatan tempe merupakan proses yang penting karena tempe sendiri dihasilkan dari fermentasi biji kedelai yang diinokulasi dengan jamur *Rhizopus Oligosporus*, dikarenakan jamur ini mampu menghasilkan enzim fitase yang memecah fitat sehingga komponen makro pada biji kedelai dipecah menjadi komponen mikro sehingga tempe lebih mudah dicerna dan nutrisinya lebih mudah diproses oleh tubuh. Nutrisi yang terdapat didalam tempe ialah sumber protein, sumber antioksidan tinggi, sumber kalsium, sumber vitamin B12, isoflavon yang bermanfaat sebagai penangkal radikal bebas, mencegah terjadinya penuaan dini, jantung koroner, aterosklerosis, diabetes melitus dan kanker, senyawa saponin yang berkhasiat sebagai penurun kadar kolesterol didalam darah.



Gambar Tempe

(Sumber: Dokumen Pribadi)

Proses pembuatan tempe membutuhkan waktu selama 96 jam atau sekitar 4 hari dari saat kedelai diolah kemudian menjadi tempe yang siap dijual, tempe mampu bertahan di suhu ruang selama 3 hari dan di suhu dingin selama 4 hari. Produksi tempe yang dilakukan oleh perajin tempe di Sentra Tempe Plaju ulu termasuk industri skala kecil atau rumah tangga. Metode yang digunakan dalam memproduksi tempe sudah termasuk cara modern karna menggunakan alat penggiling biji kedelai tetapi proses perebusan masih menggunakan kayu bakar untuk menghemat biaya produksi dan untuk mendapatkan tekstur kedelai yang diharapkan.



Gambar Proses Pembuatan Tempe

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Informan yang pertama Bpk M. Taufik Ketua Sentra Perajin Tempe Plaju ulu merupakan pengrajin tempe di sentra perajin tempe plaju ulu yang sudah berusia 55 tahun, asal keterampilan beliau turun temurun dari orang tua beliau, alasan beliau memilih menjadi pengrajin karena lebih santai dibandingkan dengan pekerjaan beliau sebagai karyawanswasta, beliau menjalani profesinya selama 24 tahun dengan modal Rp 3.000.000 dalam sehari beliau dapat memproduksi 25 kg, dari jenis kecil (Rp 2.000), sedang (Rp 4.000), dan tempe daun (Rp. 5.000). beliau mendapatkan penghasilan bersih berbulan dari hasil penjualan tempe dipasar Plaju modern sekitar Rp 3.650.000 dan juga penjualan tempe ini dibantu istri beliau dipasar Induk Jakabaring.

Jadi dapat disimpulkan bahwa dalam proses pembuatan tempe untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sangat dibutuhkan pengalaman, ketelitian, kesabaran dari pengrajin sebab adanya cuaca yang terkadang tidak menentu dapat menggagalkan produksi tempe. Tempe sendiri memerlukan waktu 4 hari lamanya di produksi untuk siap dijual dan dikonsumsi dan tempe mampu bertahan di suhu ruang selama 3 hari dan di suhu dingin selama 4 hari. Dan permintaan pasar yang tinggi juga pada produk tempe memberikan peluang bagi pengrajin untuk meningkatkan produksi dan penjualan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

2. Strategi Pemasaran Tempe untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat

Saat memulai pemasaran, langkah pertama adalah mengembangkan rencana, Khususnya strategi. karena strategi sangat diperlukan dalam menjalankan pemasaran. Strategi Pemasaran memainkan peran yang sangat penting dalam kelangsungan usaha terkhususnya industri berskala kecil dalam menghasilkan keuntungan untuk mempertahankan usahanya. Dalam melakukan strategi pemasaran, usaha atau produsen tersebut akan melakukan berbagai macam cara untuk menarik perhatian konsumennya. Strategi pemasaran yang dilakukan para pengrajin di sentra perajin tempe plaju ulu masih sederhana dengan menjual tempe langsung ke pasar-pasar tradisional disekitaran plaju. Seperti Pasar Induk, Pasar Mariana dan Pasar Tegal Binangun dan juga bekerjasama dengan pengecer dan restoran. Yang selalu di utama tetap memperhatikan kualitas dan mutu produk yang mereka produksi sehingga para konsumen tetap loyal untuk membeli tempe produksi mereka.

3. Pengelolaan Limbah Produksi Tempe di Sentra Perajin Tempe Plaju Ulu

Limbah hasil produksi tempe adalah salah satu masalah utama dalam memproduksi tempe, limbah ini dapat menyebabkan permasalahan lingkungan jika tidak dikelola dengan baik seperti banjir dan bau tidak sedap akibat tersumbatnya saluran air yang diakibatkan dari menumpuknya limbah.

Pengelolaan limbah tempe di sentra pengrajin tempe plaju ulu menggunakan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) merupakan seperangkat sistem, teknik, dan alat yang dibuat untuk pemrosesan pengelolaan air limbah agar tidak mencemari lingkungan. IPAL pada dasarnya merupakan suatu sistem pengolahan air limbah yang memiliki tujuan untuk menghilangkan kontaminasi dari air limbah sebelum langsung dibuang ke lingkungan.



Gambar Ipal Mandiri

(Sumber: Dokumentasi Pribadi)

Sistem pengelolaan air limbah ini memiliki dua jenis instalasi pengelolaan air yang terbagi menjadi IPAL Komunal, dan IPAL Mandiri. IPAL Komunal merupakan Instalasi pengolahan air limbah yang dipakai secara komunal ataupun bersama-sama dalam suatu wilayah pemukiman secara terpusat, jenis sistem IPAL ini biasa digunakan untuk pengelolaan air limbah domestik, pada wilayah yang tidak memungkinkan penggunaan IPAL mandiri.

IPAL Mandiri merupakan Kebalikannya dari IPAL komunal, IPAL mandiri adalah Instalasi pengolahan air limbah yang dikhususkan sendiri secara mandiri untuk memenuhi kebutuhan pengolahan air limbah perorangan, atau perbangunan secara khusus. Meskipun wilayahnya lebih sempit dari IPAL komunal, namun jenis IPAL ini lebih efektif untuk pengelolaan air limbah dengan volume kecil.

Adapun tahapan pengolahan air limbah yang umumnya terjadi di dalam sistem IPAL adalah sebagai berikut:

1. *Preliminary Treatment* (Pengolahan Awal) Pertama, air limbah disaring agar partikel-partikel yang dikandungnya dapat dipisahkan agar nantinya tidak merusak peralatan instalasi pengolahan air limbah.
2. *Primary Treatment* (Pengolahan Primer) Langkah selanjutnya adalah penghilangan partikel padat dari air menggunakan proses fisik yang disebut flotasi dan sedimentasi. Akibatnya partikel padat yang tidak berhasil disaring pada tahap awal akan mengendap sedangkan partikel lemak akan mengapung ke permukaan air limbah.
3. *Secondary Treatment* (Pengolahan Sekunder) Jika bahan organik mendominasi, unit pengolahan sekunder diperlukan, beberapa teknologi dapat diterapkan namun tiga teknik yang paling umum adalah trickling filter, treatment ponds atau lumpur aktif (activated sludge).
4. *Final/Tertiary Treatment* (Pengolahan Akhir/Tersier) Jika pengolahan primer berfokus pada partikel padat dan pengolahan sekunder pada bahan organik maka pengolahan tersier berfungsi untuk membunuh organisme penyebab penyakit seperti bakteri. Hal

ini dapat dilakukan melalui penggunaan klorin (klorinasi), sinar ultraviolet atau teknologi desinfeksi lainnya.

5. *Advanced Treatment* (Pengolahan Lanjutan) Terakhir, ada pengolahan lanjutan atau *advanced treatment*. Tidak semua sistem perawatan memerlukan langkah ini. Biasanya langkah ini diambil untuk memastikan bahwa air limbah yang diolah benar-benar bersih dan layak untuk diolah lebih lanjut untuk diminum atau dikonsumsi.

Jadi dapat disimpulkan dengan adanya pengelolaan limbah di sentra pengrajin tempe menggunakan Instalasi Pengelolaan Air Limbah (IPAL) membawa efek yang positif bagi pengrajin dan lingkungan masyarakat disekitarnya seperti mengurangi pencemaran air akibat dari limbah produksi tempe, mengurangi risiko gangguan kesehatan, meningkatkan kualitas perairan sebab air yang dibuang ke lingkungan sudah melalui proses pengolahan agar lebih bersih dan limbah padatnya pun dapat dimanfaatkan kembali untuk pakan ternak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di sentra pengrajin temp plaju ulu dapat di tarik kesimpulan bahwa:

Proses pembuatan tempe membutuhkan waktu selama 96 jam atau sekitar 4 hari dengan beberapa tahapan yaitu pertama tahap pencucian biji kedelai, kedua tahap perebusan, ketiga tahap peredaman, keempat tahap pencucian kembali, kelima tahap peragian, keenam tahap pencetakan.

Strategi pemasaran yang dilakukan para pengrajin di sentra perajin tempe plaju ulu masih sederhana dengan menjual tempe langsung ke pasar-pasar tradisional disekitaran plaju. Seperti Pasar Induk, Pasar Mariana dan Pasar Tegal Binangun dan juga bekerjasama dengan pengecer dan restoran. Yang paling utama mereka selalu memperhatikan kualitas dan mutu produk yang mereka produksi sehingga para konsumen tetap loyal untuk membeli tempe produksi mereka.

REFRENSI

- al-Qosbah. (2020). *Al-Qur'an Al-Madrasah Duo Latin Waqof Ibtida*. Bandung: PT. alQosbah Karya Indonesia.
- Bidiantara, Z. N. (2014). *Manajemen Riset dengan Pendekatan Komputasi Statistika*. Yogyakarta: Deepublish.
- HS, M. (t.thn.). *Menjadi Muslim, Menjadi Indonesia (Kilas Balik Indonesia Menjadi Bangsa Muslim Terbesar)*. Dipetik Maret 16, 2023, dari <https://kemenag.go.id/read/menjadi-muslim-menjadi-indonesia-kilas-balik-indonesia-menjadi-bangsa-muslim-terbesar-xmo8a>.
- Mohamad Harisudin, R. K. (2021). *Pesona, Khasiat dan Peluang Strategi Bisnis Tempe*. Surakarta: CV. INDOTAMA SOLO.
- Muhajirin. (2018). *Pendekatan Praktis Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Idea Press.
- Nasional, P. B. (2012). *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Noor, U. (2016). *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- RI, D. A. (2005). *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Bandung: CV Penerbit Diponegoro.
- Rohidin. (2020). *Pendidikan Agama Islam Sebuah Pengantar (Vol. 2)*. Yogyakarta: FH UII Press.
- Sartini, Y. (2017). *Skripsi Peranan Home Industry Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga Perspektif Ekonomi Islam*. Bengkulu: IAIN Bengkulu.
- Shihab, M. Q. (2002). *Tafsir Al-Mishbah Pesan, Kesan dan Keserasian Al-Qur'an*. Jakarta: Lentera Hati.
- Sugiyono. (2013). *Cara Mudah Menyusun Skripsi, Tesis, dan Disertasi*. Bandung: Alfabeta CV.
- Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta CV.
- Suharto, E. (2009). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat Kajian Sterategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial dan Pekerjaan Sosial*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia*. (2012). Jakarta: PUSIDO Badan Standardisasi Nasional.