



Jurnal Review Pendidikan dan Pengajaran
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jrpp>
 Volume 6 Nomor 4, 2023
 P-2655-710X e-ISSN 2655-6022

Submitted : 27/11/2023
Reviewed : 11/12/2023
Accepted : 14/12/2023
Published : 19/12/2023

Bambang Hermanto¹
Marsel Agustian²

ANALISIS TERHADAP TEKNIK ROASTING KOPI PADA PABRIK BOCO KOPI DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA

Abstrak

Perubahan tuntutan konsumen yang semakin dinamis tersebut menuntut peningkatan kualitas kopi yang ditentukan dari dua aspek yaitu kualitas biji dan metode roasting. Menarik untuk diteliti karena Boco Kopi adalah usaha kafe yang tidak hanya menyediakan produk minuman langsung jadi tetapi juga biji kopi hasil penyangraian (roasted coffee). Penelitian dalam skripsi ini adalah penelitian lapangan, yang berlokasi Boco Kopi Kecamatan Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru dimana populasi dari penelitian ini adalah orang yang terlibat langsung dalam penelitian. Sumber data dalam penelitian adalah hasil wawancara dilaksanakan kepada pemilik pabrik boco kopi. Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisa kualitatif dengan pendekatan induktif. Temuan dari penelitian ini adalah pabrik Boco Kopi dalam melaksanakan proses produksi dilihat dalam tiga hal. Pertama dengan melakukan manajemen persediaan kebutuhan biji kopi yang sesuai dengan produksi yang ingin dihasilkan baik dari segi jumlah maupun jenis biji kopi. Yang kedua, pabrik boco kopi menggunakan peralatan yang cukup modern dengan kapasitas produksi yang cukup besar karena ada dua mesin yang digunakan dalam proses produksi. Yang ketiga, dalam proses produksi Pabrik Boco Kopi merekrut tenaga kerja berupa roastery yang sudah berpengalaman dan bersertifikat serta roastery junior yang dilatih dengan kemampuan memanggang kopi dengan baik.

Keyword: Produksi, Coffee roaster, Boco Kopi

Abstract

The transformation in dynamic consumer demands an increase in the quality of coffee which is determined from two aspects, the quality of the beans and the roasting method. It is interesting to study because Boco Kopi is a cafe business that not only provides instant beverage products but also roasted coffee beans. The research is field research, which is located in Boco Kopi, Marpoyan Damai District, Pekanbaru City, Riau Province while the population of this study are people who are directly involved in the research. The source of data in this research is the result of interviews conducted with the owner of the boco coffee factory. Data analysis was carried out using qualitative analysis with an inductive approach. This study finds that the Boco Kopi factory in carrying out the production process is seen in three ways. Firstly, by managing the supply of coffee bean needs in accordance with the production you want to produce, both in terms of quantity and type of coffee beans. Secondly, the boco kopi factory uses quite modern equipment with a large enough production capacity because there are two machines used in the production process. Third, in the production process the Boco Kopi Factory recruits workers in

^{1,2)} Program Studi Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Hukum, UIN Suska Riau
 email: elbarmaq@gmail.com, marselagustian5@gmail.com

the form of experienced and certified roasteries and junior roasteries who are trained with the ability to roast coffee well.

Keyword: Produksi, Coffee roaster, Boco Kopi

PENDAHULUAN

Bisnis Cafe berbasis usaha minuman kopi di Indonesia saat ini khususnya dikota-kota besar semakin berkembang dengan pesat yang ditandai dengan bermunculannya wirausahawan yang membuka usaha coffee dengan berbagai konsep yang dibuat untuk memikat pelanggan dari berbagai kalangan. Menjamurnya coffeeshop juga mempengaruhi pemasok bahan utama dari coffeeshop tersebut, bahan utama tersebut adalah coffee beans atau biji kopi. Para pemasok biji kopi tersebut adalah para coffee roaster. Keberhasilan dan kepiawaian coffee roaster adalah kunci dalam meningkatkan kualitas produksi dari biji kopi. Tugas coffee roaster adalah mengubah biji kopi hijau yang mentah menjadi nikmat saat berada di atas cangkir. Coffee roaster tak hanya bertugas menyangrai green bean menjadi kecoklatan.

Proses dari roasting kopi atau dalam Bahasa tradisional disebut penyangraian merupakan kesatuan dari tindakan untuk mengembangkan sifat organoleptik spesifik (rasa, aroma dan warna) yang mendasari kualitas kopi dan menjamin secangkir kopi yang baik. Keberadaan usaha roasting kopi di era globalisasi berkembang sesuai dengan perubahan pola hidup masyarakatnya di kemudian hari. Modernisasi telah banyak merubah kehidupan pada zaman ini perkembangan kebutuhan hidup manusia yang dipicu oleh kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi terus mengalami perubahan dari zaman ke zaman. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi juga membawa pengaruh yang cukup besar terhadap perubahan sosial, ekonomi, dan sosial budaya di tengah masyarakat. Semakin banyaknya kebutuhan hidup manusia, semakin menuntut pula terjadinya peningkatan gaya hidup *lifestyle*. Gaya hidup sendiri merupakan ciri sebuah dunia modern, atau yang biasa juga disebut modernitas. Pola hidup yang dianggap mengkhawatirkan adalah, pola hidup konsumtif yang meninggalkan pola hidup produktif. (Nugroho J. Setiadi, 2003, 132)

Perubahan tuntutan konsumen yang semakin dinamis tersebut menuntut peningkatan kualitas kopi yang ditentukan dari dua aspek yaitu kualitas biji dan metode roasting. Salah satu tempat usaha di kota Pekanbaru yang juga menjadi salah satu kota yang menjadi primadona usaha kopi adalah Pabrik Boco kopi. Salah satu keunikan dari pabrik Boco kopi adalah di samping memiliki varian produk yang diracik sendiri berupa kopi biji dan minuman siap saji dalam kemasan botol, pabrik boco kopi juga melakukan Upaya penjualan bahan baku kopi yang menjadi bahan baku utama bagi pengusaha kafe di Pekanbaru dan sekitarnya. Menurut wawancara dengan pemilik usaha Bocco kopi hal ini dilakukan dalam rangka pengembangan usaha dan menjadikan brand Bocco kopi menjadi semakin dikenal oleh masyarakat pecinta kuliner terutama berbahan dasar kopi di kota Pekanbaru. (Aziz Febriyadi, PEmilik Usaha Pabrik Bocco Kopi, wawancara, Pekanbaru, 5 Mei 2023)

Dalam meningkatkan hasil roasting kopi dan penjualannya sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor produksi terutama factor keterampilan pekerja. Agar usaha roasting kopi memenuhi standart yang sesuai agar kopi yang di hasilkan petani benar-benar menunjukkan karakter dan di seduh secara maksimal oleh barista yang ada di *coffee shop*. Proses penyangraian merupakan salah satu tahapan yang penting, namun saat ini masih sedikit data tentang bagaimana proses penyangraian yang tepat untuk menghasilkan produk kopi berkualitas. Penyangraian kopi pada dasarnya merupakan proses pengubahan kimiawi dan fisikalitas dalam hal ini adalah aroma, rasa asam, dan berbagai rasa yang ada di kopi. Mesin penyangrai kopi atau biasa disebut dengan mesin *roasting* kopi merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengolah biji kopi dari berbentuk *green bean* atau biji kopi yang masih mentah menjadi biji kopi dalam bentuk *roast bean* atau biji kopi yang sudah matang dan siap diolah untuk diseduh. Pada tahap penyangraian kopi ini tingkat sangrai ditentukan oleh orang yang menyangrai kopi atau yang

biasa disebut dengan *coffee roaster*. (Arnold, *Coffee roastery Pekanbaru*, Wawancara, 5 Mei 2023)

Upaya produktivitas mutu kopi terus dilakukan di Boco Kopi sehingga dapat bersaing. Akan tetapi, keberhasilan suatu usaha pengolahan kopi membutuhkan dukungan teknologi budidaya dan pengolahan kopi yang meliputi pemilihan bahan biji kopi unggul serta pengolahan kopi pasca panen sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi.

METODE

Jenis dan lokasi Penelitian

Jenis penelitian dalam skripsi ini adalah penelitian lapangan di Boco Kopi Kecamatan Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau, dikarenakan penulis sangat tertarik dengan permasalahan ini dan lokasi penulis tidak jauh dari tempat penelitian.

Subjek dan Objek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah konsumen yang pernah membeli kopi di pabrik bocokopi. Sedangkan objek dalam penelitian ini adalah pabrik boco kopi untuk dijadikan tempat untuk meneliti.

Populasi dan Sampel

Populasi dari penelitian ini adalah orang yang terlibat langsung dalam penelitian yaitu pemilik (Owner) Bocokopi, Head roaster Bocokopi, Barista Bocokopi, Manager Bocokopi, Reseller Bocokopi serta Pelanggan Bocokopi. Sedangkan dilakukan dengan menggunakan Teknik Total sampling yaitu adalah teknik penentuan sampel dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 1. Populasi dan sampel

No	Populasi	Sampel
1.	Owner Bocokopi	1 orang
2.	Head roaster Bocokopi	1 orang
3.	Barista Bocokopi	2 orang
4.	Manager Bocokopi	1 orang
5.	Reseller Bocokopi	2 orang
6.	Pelanggan Bocokopi	3 orang
Jumlah		10 orang

Sumber: data olahan 2022

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini penulis menggunakan analisis data secara deskriptif kualitatif, yaitu adalah cara menjelaskan secara jelas bagaimana gambaran dari data yang diperoleh dan dikumpulkan yang kemudian dapat dipahami dan dicerna secara jelas hingga mendapatkan kesimpulan akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode *Roasting* Bocokopi

Upaya *roasting* kopi dalam meningkatkan produksi di Boco Kopi Pekanbaru dapat dilihat dalam tiga hal. Pertama, diawali dengan memilih bahan baku yang baik. Dalam manajemen bahan baku, pemilik usaha Boco Kopi melakukan pembelian bahan baku yang didasarkan pada ketersediaan bahan baku yang sudah habis digunakan pada periode waktu tertentu. Jadi, pada saat pembelian bahan baku pengusaha Boco Kopi membeli dalam jumlah yang cukup atau untuk lebih dari satu kali produksi dan hanya satu atau dua macam bahan baku yang dibeli untuk disimpan. Penyimpanan bahan dapat dilakukan dengan meletakkan bahan di ruang yang tidak mungkin dijangkau oleh hewan seperti tikus yang dapat merusak bahan, yaitu seperti

ruang yang sering ditempati penghuni rumah (ruang keluarga) karena dengan adanya manusia maka hewan tikus tidak mungkin mendekatinya. Proses pengolahan produk primer kopi dimulai dari pengupasan kulit buah sampai pengemasan biji kopi kering. Sedangkan pengolahan produk sekunder kopi terdiri dari penyangraian biji kopi kering, pembubukan kopi sangrai dan pengemasan kopi bubuk. Kopi bubuk dapat diturunkan lagi menjadi berbagai produk seperti kopi instan, kopi instan bebas kafein, kopi putih, kopi ginseng dan kopi jahe.

Kedua, Boco Kopi melakukan Upaya peningkatan mutu hasil olahan coffee roasted dengan menyediakan peralatan yang sudah dilengkapi dengan pemantauan suhu dan distribusi panas untuk menilai kematangan kopi sangrai yang sudah dilengkapi dengan sistem kontrol, agar menghasilkan proses penyangraian kopi yang lebih berkualitas. Dengan menggunakan metode ini kualitas kopi sangrai yang baik dapat diklasifikasikan menjadi kategori jenis light roast, medium roast dan dark roast. Ketiga klasifikasi tersebut sangat bergantung oleh temperatur biji kopi saat proses penyangraian berlangsung. Biji kopi dengan kualitas light roast dihasilkan dari penyangraian biji kopi dengan temperatur mencapai 3 180-195°C. Biji kopi dengan kualitas medium roast dihasilkan dari penyangraian biji kopi dengan temperatur mencapai 200-210°C. Sedangkan biji kopi berwarna gelap (dark roast) dihasilkan dari penyangraian dengan temperatur yang lebih tinggi yaitu 220-250°C.

Untuk bahan baku biji kopi ada beberapa jenis bahan baku yang selalu harus tersedia. Pada umumnya jenis biji kopi yang diroasting adalah kopi robusta dan arabika. Kopi Robusta merupakan jenis kopi yang berasal dari Afrika, dari pantai barat sampai Uganda. Kopi robusta memiliki kelebihan dari segi produksi yang lebih tinggi di bandingkan jenis kopi Arabika dan Liberika. Sedangkan kopi arabika lebih memiliki karakter berbeda dari segi cita rasa dan tekstur. Ketersediaan dari kedua bahan baku ini di Pabrik Boco Kopi dapat dilihat dalam table berikut:

Tabel 2. Persediaan Bahan Baku Biji Kopi pada Boco Kopi Pekanbaru rata-rata setiap bulan

No	Nama Biji Kopi	Jumlah Persediaan (kg)	Harga Perolehan
1	Arabica Kerinci	96 kg	Rp 80.000/kg
2	Arabica Lintong	75 kg	Rp 75.000/kg
3	Arabica Solok	80 kg	Rp 77.000/kg
4	Arabica Aceh Gayo	100 kg	Rp 70.000/kg
5	Arabica Sidikalang	50 kg	Rp 68.000/kg
6	Robusta Kerinci	300 kg	Rp. 52.000/kg
7	Robusta Lampung	50 kg	Rp 59.000/kg

Terkait peralatan, selain alat roasting juga dibutuhkan beberapa material utama yang digunakan dalam pembuatan roasted coffe. Peralatan tersebut adalah milik pengusaha pabrik Boco Kopi sendiri yang meliputi:

- a. Mesin Roasting Frocco 5 kg
- b. Mesin Roasting 1 kg
- c. Alat Cupping
- d. Stock reasting
- e. Mesin seal packaging

Dalam produksi café Boco kopi memiliki varian yang sangat bervariasi tergantung pada kombinasi kopi dan bahan lainnya. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan produk dapat dilihat dalam table berikut:

Tabel 3. Nama Produk dan bahan yang dibutuhkan pada Boco Kopi Pekanbaru

No	Nama Produk biji kopi	Bahan yang dibutuhkan	Harga Produk perkemasan
1	Pendekar Kopi Susu	100% robusta Kerinci	Rp 120.000
2	Laksamana Mengamuk	70% robusta kerinci 30% arabica aceh gayo	Rp 130.000
3	Juragan Kopisusu	50% robusta kerinci 50% arabica solok	Rp 135.000
4	Solok Selatan	100% arabica solok	Rp 160.000
5	Gayo sativa	100% arabica aceh gayo	Rp 150.000
6	Kane	50% arabica lintong 50% arabica sidikalang	Rp 135.000
7	Namoy	60% robusta lampung 40% arabica kerinci	Rp 125.000

Teknologi mesin coffee roastery atau mesin sangrai biji kopi yang dimiliki oleh Bocokopi, maka Bocokopi hanya perlu memperbanyak jaringan suplai kopi pada coffee shop lain sehingga selain pendapatan dari menjual minuman kopi, dengan menjual roast beans pun Bocokopi dapat meningkatkan profit dan brand dari Bocokopi pun semakin dikenal luas di kota Pekanbaru. Pabrik Boco Kopi selalu melakukan quality control yang dilakukan secara rutin, dengan melakukan cupping untuk memastikan bahwa hasil roastingan kami sudah sesuai dan bisa untuk diperjual belikan.

Ketiga, dalam hal Tenaga kerja merupakan faktor produksi yang penting dan perlu diperhitungkan dalam proses produksi, bukan saja dilihat dari tersedianya tenaga kerja tetapi juga kualitas dan macam tenaga kerja perlu pula diperhatikan. Setiap proses produksi diperlukan tenaga kerja yang cukup memadai. Tenaga kerja perlu disesuaikan dengan kebutuhan sampai tingkat tertentu sehingga jumlahnya optimal. Kinerja dari suatu usaha coffee shop tersebut tentu tidak terlepas dari yang namanya karakteristik pelaku usaha. Secara umum usia dari pelaku usaha Bocokopi berada pada kisaran 22 – 31 tahun, dengan rata-rata umur 24 tahun yang mana itu adalah rentang usia muda untuk pelaku usaha. Maka dapat dikatakan dapat dikatakan bahwa usia pelaku usaha Bocokopi berada pada rentang usia produktif muda. Dengan rentang usia produktif muda yang dimiliki oleh Bocokopi maka kemungkinan besar pelaku usaha dapat bekerja dengan baik dan maksimal. Dari tingkat pendidikan dari pelaku usaha Bocokopi adalah tamat perguruan tinggi dengan lama pendidikan diatas 12 tahun (SLTA), hal itu menjelaskan bahwa status pendidikan pelaku usaha Bocokopi adalah orang yang terpelajar atau berpendidikan tinggi, sehingga mereka memiliki penerapan ilmu, inovasi, dan penalaran yang baik sehingga itu adalah suatu keuntungan yang dimiliki oleh Bocokopi itu sendiri dalam menjalankan usahanya.

Namun dalam usaha roasting kopi salah satu faktor yang penting adalah keterampilan yang khusus. Tenaga kerja yang berpengalaman sangat menentukan dan pengetahuan tentang kualitas biji kopi mempengaruhi hasil dari produk yang dijual kepada konsumen. Untuk mendapatkan tenaga kerja yang memiliki keterampilan khusus ditempuh jalan dengan mengadakan rekrutmen melalui platform media social yang ada terutama Instagram. Didalam berjalannya operasional sangatlah diperlukan kualitas karyawan yang juga memenuhi kriteria dan syarat-syaratnya. Berikut beberapa syarat yang harus dipenuhi untuk bergabung Bersama boco kopi

1. Berpenampilan menarik
2. Memiliki basic F&B
3. Menerima yang berpengalaman/non pengalaman
4. Memiliki passion di dalam dunia perkopian
5. Memiliki media sosial & kendaraan pribadi

Berdasarkan uraian di atas dapat dipahami bahwa beberapa upaya yang dilakukan Boco Kopi

Pekanbaru dalam meningkatkan kualitas dapat dilihat dalam tiga bentuk. Pertama dengan manajemen bahan baku yang memastikan kualitas biji sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan. Kedua Teknologi produksi yang menggunakan alat modern sehingga menghemat waktu pengerjaan dan Coffee Roastery yang nantinya memproduksi roast beans (Kopi Sangrai) yang kemudian dijual ke beberapa coffee shop yang ada di Pekanbaru sehingga mengurangi biaya produksi dan menambah jalur pendapatan.

Peningkatan kualitas Produksi dan Pendapatan Usaha Pabrik Boco Kopi

Strategi dalam meningkatkan produktivitas dalam sebuah bisnis untuk skala perusahaan sudah di organisasikan dengan baik. Secara otomatis perusahaan dilengkapi dengan sistem manajemen dan pengelolaan sumber daya manusia yang menjadi penggerak serta faktor produksi untuk jalannya perusahaan. Agar perusahaan terus maju dan berkembang, meningkatkan produktivitas dan efisiensi pemberdayaan SDM mutlak dipenuhi untuk menapai tujuan perusahaan

Strategi peningkatan produktivitas termasuk dalam keseluruhan usaha termasuk perencanaan, cara, teknik, media, dan taktik yang digunakan dalam meningkatkan produktivitas sehingga tujuan usaha dapat tercapai. Strategi ini menyebabkan jumlah produksi yang semakin meningkat sehingga menyebabkan pendapatan usaha semakin meningkat. Hal ini dapat dilihat dalam table berikut:

Tabel 4. Jumlah Produksi dari produk Boco Kopi (Januari s.d. Mei Tahun 2023)

No	Jenis Produk	Jumlah Produksi
1	Pendekar Kopi Susu	230 pack
2.	Juragan Kopi susu	80 pack
3.	Laksamana Mengamuk	150 pack
4.	Gayo Sativa	50 pack
5.	Kane	50 pack
6.	Solok Selatan	70 pack
7.	Namoy	80 pack

Berdasarkan table di atas dapat dilihat bahwa volume produksi dari seluruh varian memperlihatkan bahwa hamper seluruh produk digamari oleh konsumen. Hal ini mempengaruhi jumlah pendapatan yang diperoleh Boco Kopi dalam beberapa bulan terakhir:

Tabel 5. Pendapatan Boco Kopi (Januari s.d. Mei Tahun 2023)

No	Periode (Bulan)	Pendapatan (Rupiah)
1	Januari 2023	Rp 11.500.000
2	Februari 2023	Rp 14.250.000
3	Maret 2023	Rp.21.000.000
4	April 2023	Rp 19.000.000
5	Mei 2023	Rp 27.600.000
	JUMLAH	Rp 93.350.000

Berdasarkan uraian di atas dapat dipahami bahwa Upaya pabrik Boco Kopi dalam melaksanakan proses produksi untuk meningkatkan kualitas dan pendapatan dilakukan dengan tiga acara. Pertama dengan melakukan manajemen persediaan kebutuhan biji kopi yang sesuai dengan produksi yang ingin dihasilkan baik dari segi jumlah maupun jenis biji kopi. Yang kedua, pabrik boco kopi menggunakan peralatan yang cukup modern dengan kapasitas produksi yang cukup besar karena ada dua mesin yang digunakan dalam proses produksi. Yang ketiga, dalam proses produksi Pabrik Boco Kopi merekrut tenaga kerja berupa roastery yang sudah berpengalaman dan bersertifikat serta roastery junior yang dilatih dengan kemampuan

memanggang kopi dengan baik. Dengan demikian produksi yang dihasilkan pada pabrik Boco Kopi dapat sesuai dengan kualitas dan kebutuhan pemasaran serta meningkatkan pendapatan.

SIMPULAN

Dari uraian di bab sebelumnya dapat ditemukan kesimpulan sebagai berikut:

1. Upaya pabrik Boco Kopi dalam melaksanakan proses produksi untuk meningkatkan kualitas dan pendapatan dilakukan dengan tiga acara. Pertama dengan melakukan manajemen persediaan kebutuhan biji kopi yang sesuai dengan produksi yang ingin dihasilkan baik dari segi jumlah maupun jenis biji kopi. Yang kedua, pabrik boco kopi menggunakan peralatan yang cukup modern dengan kapasitas produksi yang cukup besar karena ada dua mesin yang digunakan dalam proses produksi. Yang ketiga, dalam proses produksi Pabrik Boco Kopi merekrut tenaga kerja berupa roastery yang sudah berpengalaman dan bersertifikat serta roastery junior yang dilatih dengan kemampuan memanggang kopi dengan baik. Dengan demikian produksi yang dihasilkan pada pabrik Boco Kopi dapat sesuai dengan kualitas dan kebutuhan pemasaran serta meningkatkan pendapatan.
2. Dari sisi ekonomi Islam, berdasarkan Surat At Taubah ayat 105 maka dapat dilihat bahwa upaya melakukan kegiatan produksi dalam rangka menghasilkan barang yang memiliki manfaat bagi orang lain sebagaimana dalam proses produksi di Pabrik Boco Kopi memperlihatkan semangat berusaha sebagaimana yang disitir dalam ayat ini. Dengan demikian kualitas produksi yang dihasilkan harus memiliki kualitas yang baik karena akan dinilai oleh Allah dan orang-orang yang memanfaatkan hasil produksi tersebut. Setiap hasil produksi yang berkualitas akan mendapatkan nilai kebaikan dari Allah dan juga manusia lainnya. Di samping itu berdasarkan surfat Almaidah ayat 2 maka upaya Pabrik Boco Kopi dalam memproduksi biji kopi yang menjadi bahan baku yang dibutuhkan oleh pengusaha café di sekitar kota Pekanbaru menunjukkan adanya Upaya saling tolong menolong karena pabrik Boco Kopi juga memproduksi biji kopi berkualitas untuk dijual kembali oleh para pengusaha kafe tersebut. Dengan adanya Kerjasama ini maka semakin banyak pengusaha café yang mendapatkan manfaat dari produksi biji kopi yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, 2017, Analisis Penerapan Manajemen Bisnis Berbasis Syariah pada Cafe Ukhti Danti di Kabupaten Sinjai, Sinjai: Institut Agama Islam Muhammadiyah Sinjai
- Abdul Kadir Riyadi dan IKA Yunia Fauzia, 2015, Prinsip Dasar Ekonomi Islam Perspektif Maqashid Al-syariah, Cet. 2; Jakarta: Prenadamedia Group,
- Adesy dan Fordebi, 2016, Ekonomi dan Bisnis Islam Seri Konsep dan Aplikasi Ekonomi dan Bisnis Islam, Cet. 1; Jakarta: Rajawali Pers
- Adiwarman Karim, 2002, Ekonomi Mikro Islami Jakarta: III T.,
- Arikunto, Suharsimi, 1993, Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek Jakarta:PT Rineka Cipta
- Assauri, Sofjan, 2016, strategic management, cet. II; Jakarta: pt rajagrafindo persada,
- Badan Pusat Statistik, 2018, Hasil Survei Pertanian Antar Sensus (SUTAS) 2018 Jakarta: Tim Sutas
- Badroen Faisal , et. al., Etika Bisnis Dalam Islam,Cet, 3; Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2012
- Boediono, 2006, Teori Ekonomi Mikro Yogyakarta: BPFE,.
- Bungin, Burhan, 2015, Penelitian Kualitatif, Cet. VIII; Jakarta: Prenada Media Group,
- Dewi Gemala, 2015, Hukum Perikatan Islam di Indonesia, Jakarta: Pranada Media
- Dimyauddin Djuwaini, 2008, Pengantar Fiqh Muamalah, Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Doriza, Shinta, 2015, Ekonomi Keluarga Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Ebert, 2014, Ronald J. dan Ricky W. Griffin, Pengantar Bisnis Jakarta: Erlangga,.

- Effendy, 2016, Muhadjir, Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Kelima Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia
- Emzir, 2010, Metodologi Penelitian Kualitatif Analisis Data, Cet. V; Jakarta: Rajagrafindo Persada
- Lexy J. Moleong M.A. 2017Metodologi Penelitian Kualitatif, edisi Revisi, Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Suharsimi Arikunto, 2019, Prosedur Penelitian, Jakarta: PT. Rineka Cipta