

DAFTAR PUSTAKA

- Abad Badruzaman, Lc, m.Ag, Teologi kaum tertindas, (Yogyakarta, Pustaka Belajar, 2007).
- Adiwarman Azwar Karim, *Ekonomi Mikro Islam*, Ed. 3, Cet. 3, (Jakarta: Rajawali Pers, 2010).
- Aima, H. *Enterpreneurship dan Peluang Usaha*. (Jakarta: In Media, 2014).
- Arsyad D.M dan M, Syam. *Kedelai Sumber Pertumbuhan Produksi dan Teknik Budidaya, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, (Jakarta, 1998).
- Badan Standardisasi Nasional. *Tempe: Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. (Jakarta 2012)
- Departemen Agama RI. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*, (Semarang: Asy-Syifa', 1998).
- Dapertemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2014).
- Depertemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa, Edisi Keempat* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2013).
- Depertemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm. 402.
- Dapertemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat*, (Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2014), hlm. 402.

Hamidah Nayati Utami, *Disertai Keberdayaan, Kemajuan, dan Keberlanjutan Usaha Pengrajin, Kasus Kab.Sidoarjo dan kab. Magetan Provinsi Jawa Timur*, (Bogor: Institut Pertanian Bogor, 2017).

Husein Syahatah, *Ekonomi Rumah Tangga Muslim*, (Jakarta: Gema Insani Press, 1998).

Iskandar Putong, *Teori Ekonomi Mikro* (Jakarta: Mitra Wacana Media, 2005)

Jalaludin Rahmad. *Islam alternatif ceramah-ceramah di kampus*, (Bandung, Mizan, 1993).

Jamaluddin, *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*, (Makasar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makasar, 2018).

Kamus Besar Bahasa Indonesia (Jakarta:Cet 1, Balai Pustaka 2002), hlm. 152

Rukmana, R. dan Y, Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. Hlm. 11

Saefur Rochmnat, *Ilmu Sejarah dalam Perpektif Ilmu Sosial*, (Yogyakarta: Graha Ilmu, 2009).

Sandono Sukirno, *Mikro Ekonomi : Teori Pengantar*, Ed, Cet. 26, (Jakarta: Rajawali Pers : 20110).

Sholahuddin, *Asas-asas Ekonomi Islam*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2007).

Slameto, *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya* (Jakarta: Rineka cipta, 1991).

Soekanto, Soerjono. *Sosiologi Suatu Pengantar*, (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2002).

Soerjono Soekanto, *Sosiologi sesuatu pengantar*, (Jakarta: PT Raja grafindo Persada, Cetakan ke empat, 1990).

Soerjono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2012),
hlm.212

Soerjono Soekanto, *Sosiologi Suatu Pengantar*,..... hlm. 212-213.

Sudaryono, *Statistik Probabilitas Bidang Teknik Dan Komputer*, (Yogyakarta: Cv Andi Offset, 2021).

Syamsir, Torang, *Organisasi & Manajemen (Perilaku, Struktur, Budaya & Perubahan Organisasi)*, (Bandung: Alfabeta, 2014), hlm. 86.

Thadjudin Noer Efendi, *Sumber Daya Manusia Peluang Kerja Dan Kemiskinan* (Yogyakarta Tiara WacanaYogya, 1993).

Timbul Raharjo, *Seni Kriya & Kerajinan*, (Yogyakarta: Program Pascasarjana, 2011).

W.A. Gerungan, *Psikologi-Sosial Suatu Ringkasan*, (Jakarta-Bandung: PT Eresco, 1978).

Yuyun Anwar, *19 Inspirasi Bisnis Minuman dan Aneka Snack*, (Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka, 2012)

Jurnal:

Ahmad Faroji, “*Upaya Pencapaian Keluarga Sejahtera Melalui Penerapan Nilai-Nilai Pendidikan Agama Islam*”, Dedikasi, Vol.2 No.2/2010.

- Ani Radiati Radiati, “*Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe Dari Kacang Non-Kedelai,*” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5, no. 1 (2016)
- Edi Soeharto, dkk, *Jurnal Pengembangan masyarakat (Comdev)*, (Jakarta: BEM-J PMI Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Syahid, 2005), Edisi I.
- I Wayan Redi Aryanta, “*Manfaat Tempe Untuk Kesehatan,* E-Jurnal Widya Kesehatan, Volume 2, Nomor 1.
- Made Astawan and Early Andi Febrinda, “*Isotlapon Kedelai Sebagai Antikanker,*” *Jurnal Pangan* Vol. 18, no. 55 (2009).
- Tria Ayu Mardhiani, “*Strategi Keberlangsungan Usaha Industri Kripik Tempe,*” (*Jurnal Sosiologi DILEMA*, Vol. 31, No. 1 Tahun 2016).
- Vivin Quraniyul Farid, Universitas Brawijaya, (Malang: 2014), Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Ilmu Ekonomi.
- Muh. Jamil, Universitas Negeri Sunan Kalijaga (Yogyakarta: 2015), Fakultas Dakwah dan Komunikasi.
- Nina Dian Nita, Universitas Sebelas Maret, (Surakarta: 2010), Fakultas Pertanian, Jurusan Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agrobisnis.

Lampiran



M NEGERI
RA MEDAN



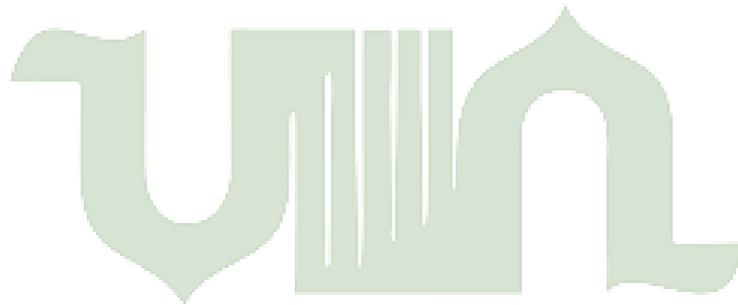
SUN



DAN



EDAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN
FAKULTAS DAKWAH DAN KOMUNIKASI
Jl. Willem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371
Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683

Nomor : B-2590/DK/DK.V.1/TL.00/07/2022

05 Juli 2022

Lampiran : -

Hal : Izin Riset

Yth. Bapak/Ibu Kepala Kantor Desa Gonting Malaha

Assalamualaikum Wr. Wb.

Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Dakwah dan Komunikasi adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:

Nama : Novrina Elva Fanany
NIM : 0103183064
Tempat/Tanggal Lahir : Medan, 11 November 1999
Program Studi : Pengembangan Masyarakat Islam
Semester : VIII (Delapan)
Alamat : Dusun 1 Gonting Malaha Kec. Bandar Pulau Kab. Asahan
Kelurahan Desa Gonting Malaha Kecamatan Bandar Pulau

untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Desa Gonting Malaha Kecamatan Bandar Pulau Kabupaten Asahan, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:

Peran Pengrajin Keripik Tempe Dalam Membantu Ekonomi Keluarga Di Desa Gonting Malaha Kecamatan Bandar Pulau Kabupaten Asahan

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Medan, 05 Juli 2022
a.n. DEKAN
Wakil Dekan 1



Digitally Signed

Dr. Rubino, MA
NIP. 197312291999031001

Tembusan:

- Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi UIN Sumatera Utara Medan

Info : atalkan scan QRCode diatas dan klik link yang muncul, untuk mengetahui keaslian surat



PEMERINTAH KABUPATEN ASAHAN
KECAMATAN BANDAR PULAU
DESA GONTING MALAHA

Jalan Besar Gonting Malaha – Kec. Bandar Pulau Kode Pos 21274

Nomor : 140/22

Gonting Malaha, 15 Juli 2022

Lamp :

Hal : Pemberian Izin Riset

Kepada Yth :

Bapak Dekan Fakultas Dakwah dan Komunikasi

Di-

Medan

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Berdasarkan surat dari Universitas Islam Negeri (UIN) Sumatera Utara Medan Dengan Nomor B-2590/DK/DK.V.1/TL.00/07/2022 tertanggal 05 Juli 2022 Perihal Izin Riset di Desa Gonting Malaha Kec.Bandar Pulau kab.Asahan untuk mencapai gelar Sarjana Strata 1 (S1) atas Nama:

Nama : Novrina Elva Fanany

Nim : 0103183064

Jurusan : Pengembangan Masyarakat Islam (PMI)

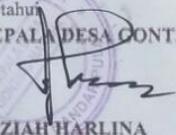
Semester : VIII (Delapan)

Alamat : Dusun 1 Desa Gonting Malaha Kec.Bandar Pulau

Kab.Asahan

Benar telah melakukan riset di Desa Gonting Malaha Kec.Bandar Pulau Kab.Asahan dengan judul *"Peran Pengrajin Keripik Tempe Dalam Membantu Ekonomi Keluarga di Desa Gonting Malaha Kec.Bandar Pulau Kab.Asahan"*

Demikian surat ini kami perbuat dengan sebenar-benarnya agar dapat dipergunakan seperlunya.

Mengetahui
Prt.KEPALA DESA GONTING MALAHA

FAUZIAH HARLINA

Wawancara kepada selaku pengrajin keripik tempe:

1. Kendala apa saat membuat keripik tempe?

Jawab: Kendalanya adalah saat cuaca yang buruk, hasil fermentasi yang dihasilkan tidak menjadi atau dikatakan membusuk atau kekuningan.

2. Membuka usaha keripik tempe pada tahun berapa?

Jawab: Ibu membuka usaha keripik tempe pada 21-11-2015 hingga sekarang.



3. Kenapa memilih untuk membuka usaha keripik tempe?

Jawab: Karena di desa kita belum ada yang membuka usaha keripik tempe dan masih langka untuk dicari. Sedangkan kalo ibu membuka usaha keripik pisang, keripik singkong sudah terlalu banyak di desa kita.

4. Untuk melakukan fermentasi tempe dibutuhkan waktu beberapa lama?

Jawab: 3 sampai 4 hari.

5. Berapa lama hasil keripik tempe yang diperjualkan di gerai umkm atau di kedai-kedai terdekat?

Jawab: Kira-kira 5 hari sampai 7 hari.

6. Dimana saja ibu menjualkan hasil keripik tempe?

Jawab: Di gerai umkm ataupun kedai-kedai terdekat.

7. Siapa saja yang bekerja di tempat usaha keripik tempe ibu?

Jawab: Kebanyakan pekerja-pekerjanya dari masyarakat sekitar.

8. Berapa harga keripik tempe yang diperjualkan?

Jawab: Harga keripik tempe yang dipasarkan sekitar 10.000 Rb.

9. Bagaimana dengan pengemasan keripik tempe?

Jawab: Pengemasannya dikemas didalam kemasan plastic supaya lebih prktis.



10. Bagaimana masalah yang dihadapi dalam usaha keripik tempe?

Jawab: Masalahnya adalah kenaikan harga bahan baku, seperti kedelai dan kerusakan alat untuk produksi.

11. Apa keuntungan dalam menjualkan hasil keripik tempe?

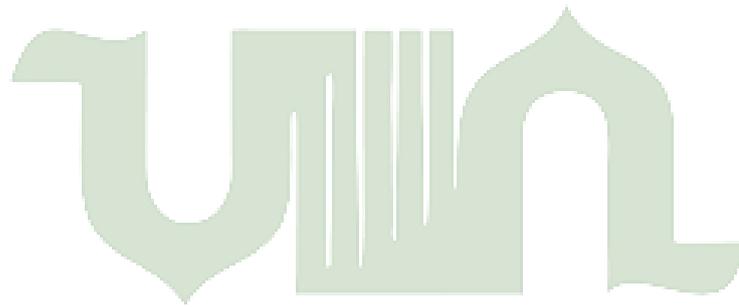
Jawab: Dengan menjualkan hasil keripik tempe ini saya bisa menghidupi keluarga saya, seperti menafkahi dan membiayai biaya sekolah anak.

12. Apakah ibu memiliki tenaga kerja atau karyawan?

Jawab: Ibu mempunyai karyawan untuk membantu saat mengolah pembuatan keripik tempe. Dari pemotongan, penggorengan hingga membungkus hasil keripik tempe yang sudah jadi.

13. Adakah tips untuk berhasil dalam menjalankan usaha keripik tempe?

Jawab: Tidak menjualkan keripik tempe dengan harga yang mahal, dan tidak menggunakan bahan-bahan yang berbahaya.



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN