PROSIDING

SEMINAR NASIONAL

PERHIMPUNAN HORTIKULTURA INDONESIA

"Hortikultura Berkontribusi Menyehatkan Bangsa"

Banjarmasin, 21-22 Agustus 2019

General Building Lecture Theater
Universitas Lambung Mangkurat

FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
PERHIMPUNAN HORTIKULTURA INDONESIA

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL
PERHIMPUNAN HORTIKULTURA INDONESIA 2019
"HORTIKULTURA BERKONTRIBUSI MENYEHATKAN BANGSA"

Banjarmasin, 21 - 22 Agustus 2019
di General Building Lecture Theater Universitas Lambung Mangkurat
Kalimantan Selatan

Lambung Mangkurat University Press

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL PERHORTI 2019

"HORTIKULTURA BERKONTRIBUSI MENYEHATKAN BANGSA"

Pengarah	: Prof. Dr. Ir. H. Luthfi, M.S
Penasehat	: Prof. Dr. Ir. H. Danang Biyatmoko, M.Si
Penanggung Jawab	: Prof. Dr. Ir. Slamet Susanto, M.Sc
Steering Committee	:Dr. Ir. Nurul Khumaida, M.Si Dr. Ir. Syarifah Iis Aisyah, MSc.Agr Prof. Dr. Ir. Hj. Raihani Wahdah, M.S Ir. M. Saleh, M.P Lelya Pramudyani, S.P, M.P Juang Gema Kartika, S.P, M.Si
Organizing Committee	
Ketua	: Dr. Hilda Susanti, S.P, M.Si
Sekretaris	: Dr. Dewi Erika Adriani, S.P, M.P, Ph.D
Bendahara	: Ir. Rahmi Zulhidiani, M.P
Kesekretariatan	: Rahmi Ika Septiani, S.Pt Devi Pebriani, S.P, M.P Melinda Yuniar, S.P
Seksi Acara dan Persidangan	: Dr. Ir. Bambang F. Langai, M.P Ir. Rodinah, M.S Nofia Hardarani, S.P, M.Si Arief Rakhmad Budi Darmawan, S.P, M.Sc
Seksi Konsumsi	: Ir. Chatimatun Nisa, M.S Titik Artiningsih, S.H Hemy Sriana, S.Si Hastin Pudyastuti, S.P
Seksi Publikasi dan Promosi	: Ir. H. M. Ermayn Erhaka, M.S Indya Dewi, S.P, M.Si
Seksi Akomodasi dan Perlengkapan (*Scientific Tour*)	: Ir. Zairin, M.P Yudhi Ahmad Nazari, S.P, M.P Syakarani, A.Md
Reviewer	: Dr. Dewi Sukma, S.P, M.Si Dr. Deden Derajat Matra, S.P, M.Agr Dr. Inanpi Hidayati Sumiasih, S.P, M.Si Agung Nugroho, STP, M.Sc, Ph.D

Dr. Ir. H. Sadik Ikhsan, M.Sc
Dr. Ir. H. Gusti Rusmayadi, M.Si
Dr. Joko Purnomo, S.P, M.P

Editor : Dr. Hilda Susanti, S.P, M.Si
Dr. Dewi Erika Adriani, S.P, M.P, Ph.D
Rahmi Ika Septiani, S.Pt
Devi Pebriani, S.P, M.P
Hadi Saputra

Layout dan Cover : Rio Luziano Eprian
ISBN : 978-623-7533-06-1
Issue : Cetakan Pertama, Desember 2019

Kerjasama
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
dengan
PERHIMPUNAN HORTIKULTURA INDONESIA

Penerbit:

Lambung Mangkurat University Press

d/a Pusat Pengelolaan Jurnal dan Penerbitan ULM
lantai 2 Gedung Perpustakaan Pusat ULM
Jl. Brigjen. H.Hasan Basri, Kayu Tangi Banjarmasin, 70123
Telp/Fax. (0511) 3305195

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua sehingga penyusunan prosiding hasil kegiatan "Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultura Indonesia (PERHORTI) tahun 2019" dapat diselesaikan.

Kegiatan Seminar Nasional Perhorti 2019 diselenggarakan di Banjarmasin pada tanggal 21 – 22 Agustus 2019 atas kerjasama antara Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat dengan Perhimpunan Hortikultura Indonesia Pusat bertujuan untuk mewadahi pemikiran hasil karya inovasi dan diseminasi teknologi baru serta pertukaran informasi dari para pelaku hortikultura. Tema yang diusung dalam kegiatan seminar ini adalah " Hortikultura Berkontribusi Menyehatkan Bangsa".

Makalah hasil-hasil penelitian yang dimuat dalam prosiding ini disampaikan oleh para akademisi, peneliti, praktisi, dan mahasiswa(i) dari seluruh Indonesia yang berkecimpung pada dunia hortikultura. Makalah-makalah dalam prosiding ini dikelompokkan berdasarkan komoditas tanaman dan bidang kajian menjadi lima kelompok yaitu tanaman biofarmaka, tanaman buah, tanaman hias, tanaman sayur, sosial ekonomi hortikultura, dan tanaman lainnya.

Berbagai hasil penelitian yang disampaikan dalam prosiding ini mengindikasikan bahwa dunia hortikultura terus berkembang dengan inovasi dan teknologi baru. Penelitian tidak pernah berhenti sampai disini saja. Banyak hal yang masih perlu dikembangkan seiring dengan perubahan zaman yang begitu pesat. Hasil-hasil penelitian dalam prosiding ini dapat menjadi pondasi dalam berbagai penelitian hortikultura berikutnya.

Kami mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas kepercayaan dan dukungan dari Ketua umum Perhorti Pusat, Rektor Universitas Lambung Mangkurat dan Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat beserta jajarannya. Ucapan terimakasih dan penghargaan yang tinggi disampaikan kepada para pembicara utama, pembicara undangan, moderator dan semua peserta baik pemakalah maupun non pemakalah yang telah hadir dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan Seminar Nasional Perhorti 2019 ini. Penghargaan yang tinggi atas dukungannya juga disampaikan kepada para sponshorship PT. Adaro Indonesia, Percetakan Kompas, Glutaskin, Pemerintah Kabupaten Banjar, Pemerintah Kota Banjarbaru, Pemerintah Kabupaten Hulu Sungai Tengah, dan Kebun Raya Banua Provinsi Kalimantan Selatan.

Semoga prosiding ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Banjarbaru, Desember 2019

Ketua Panitia

Dr. Hilda Susanti, S.P, M.Si

DAFTAR ISI

Redaksi Prosiding ……. ii
Kata Pengantar ……..... iv
Daftar Isi ……... v

TANAMAN BIOFARMAKA

Usaha Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Daun Gelinggang (*Cassia alata* L.) dengan Pemilihan Bahan Tanam dan Penanganan Pascapanen ……..... 1 – 6
Arief R. Budi Darmawan, M. Ermayn Erhaka, Seliza Seftana

Respon Eksplan Buku Gemor (*Nothaphoebe coriacea*.) pada Berbagai Konsentrasi BAP, 2,4-D dan Air Kelapa pada Media WPM (*Woody Plant Medium*) ……..... 7 – 13
Dadan Nugraha Muslim, Rodinah, Raihani Wahdah

Pengaruh Berbagai Dosis Limbah Cair Pabrik Karet terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kolesom (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd) ……. 14 – 19
Daniar Jati Utami, Hilda Susanti, Chatimatun Nisa

Pengaruh Tingkat Ketersediaan Air terhadap Produksi dan Kandungan Bahan Bioaktif Kolesom (*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd) ……. 20 – 25
Eko Susilo, Hilda Susanti, Yudhi Ahmad Nazari

Daun Alpukat (*Persea Americana* Mill) sebagai Antihipertensi ……. 26 – 31
Erli Puspitasari

Aplikasi *Plant Growth Promoting Agent* terhadap Pertumbuhan Tanaman Lada (*Piper nigrum*) pada Tahap Pembibitan …….. 32 – 40
Fahrizal Hazra, Gusmaini, Alfadrizki Vivananda

Karakterisasi dan Identifikasi Klon – Klon Lidah Buaya Hasil Pemuliaan secara Mutasi dengan Penggunaan EMS …… 41 – 47
Hidayat

Pengaruh Beberapa Jenis Pupuk Organik terhadap Produksi Tanaman Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) di Tanah Aluvial ……. 48 – 54
Nadia Vitasari, Zairin, Bambang F. Langai

Potensi Plot Tumbuhan Obat sebagai Sumber Biofarmaka di KHDTK Samboja Kalimantan Timur ……... 55 – 60
Noorcahyati

Pengaruh Formulasi Auksin dan Sitokinin terhadap Inisiasi Tunas Tanaman Stevia (*Stevia Rebaudiana* Bertoni) Secara *In Vitro* ……... 61 – 67
Novita Sari, Nofia Hardarani, Hilda Susanti

Respon Pertumbuhan dan Kadar Pigmen *Solanum viarum* Dunal terhadap Interval Waktu Pemberian Pupuk Organik …… 68 – 74
Afifah Fachriyah, Sandra Arifin Aziz, Tatiek Kartika Suharsi

Karakterisasi Produksi dan Bioaktif Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* Merr.) yang Tumbuh pada Tanah Berpasir ……. 75 – 79
Titin Apung Atikah, Wahyu Widyawati, Siti Zubaidah, Abdul Syahid, Saputera

Ekstrak *Euphorbia hirta* L. sebagai Sumber Bioflavonoid untuk Fortifikasi Gula Aren Semut …… 80 – 86
Zulpahnor, Susi, Agung Nugroho

TANAMAN BUAH

Keragaan dan Keragaman Tiga Varietas Semangka di Lahan Rawa Lebak Dangkal Kebun Percobaan Banjarbaru – Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa ……... 87 – 92
Anna Hairani, Muhammad Saleh, Ries Noor Aidi, Rusmila Agustina

BUJANGSETA vs NON BUJANGSETA : Pola Pembuahan, Produksi, Mutu Buah dan Perubahan Hormonal pada Jeruk Siam ……... 93 – 100
Arry Supriyanto, Titiek Purbiati, Ady Cahyono

Kombinasi Konsentrasi Auksin (NAA) dan Sitokinin (BAP) dalam Merangsang Pertumbuhan Bit Pisang Raja Bulu (*Musa paradisiaca*) ……... 101 – 107
Aven Deska Wanandi, Usman Kris Joko Suharjo, Helfi Eka Saputra, Hermansyah, Yulian

Keragaman Karakter 6 Varietas Unggul Baru (VUB) Jeruk Fungsional Indonesia serta Pemanfaatannya …….. 108 – 114
Emi Budiyati, Anis Andrini, Chaerani Martasari

Edible Coating Gel Lidah Buaya untuk Mempertahankan Kualitas Buah Tomat pada Beberapa Stadia Kematangan ……. 115 – 121
Inanpi Hidayati Sumiasih, Nurftiyani Barokah, Noviani Nurhasanah, Abdina Wahyudi

Penerapan Inovasi Bujangseta Jeruk untuk Mendukung Pengembangan Kawasan di Banyuwangi Jawa Timur …… 122 – 126
Titiek Purbiati, Lailatul Isnaeni, Yuwoko

Penghilangan Rasa Pahit Sari Buah Jeruk Melalui Pra-Pengolahan …….. 127 – 140
Lailatul Isnaeni, Titiek Purbiati, Sri Satya Antarlina

Penampilan Agronomi Tanaman Melon (*Cucumis melo* L.) pada Aplikasi Pupuk Gambut di Lahan Gambut Kalimantan Tengah …….. 141 – 145
Muhammad Anang Firmansyah, Lelya Pramudyani

Pemberian Ethephon Saat Prapanen Dapat Menyeragamkan Pematangan Nenas Tipe *Smooth Cayenne* ……. 146 – 153
Aldivar Cahyo Santoso, Winarso Drajad Widodo, M. Rahmad Suhartanto

Keragaman Jeruk Batu 55 (*Citrus reticulate* Blanco) Hasil *Top Working* Berdasarkan Penanda *Inter-Simple Sequence Repeats* (ISSR) dan Retrotransposon …….. 154 – 161
Nirmala F. Devy, Farida Yulianti

Kajian Metode Sambung Pucuk dan Naungan terhadap Pertumbuhan Bibit Jambu Air (*Syzigium aqueum*) …….. 162 – 169
Ramdan Hidayat, Juli Santoso Pikir, Antonia Jessica Sherlyn Da Costa

Pemberian IBA dan FMA untuk Pemacuan Pertumbuhan *Seedling* Manggis ……... 170 – 177
Rugayah, Mutia Kusuma Wardani, Agus Karyanto, Maria Viva Rini

TANAMAN HIAS

Pengaruh Media Tanam dan Lama Perendaman Batang dalam Larutan Pupuk Organik terhadap Pertumbuhan Stek Euphorbia (*Euphorbia milii*) …… 178 – 184
Bayu Suwitono, Aulia D. Pramesti, Hermawati Cahyaningrum

Pengawetan Bunga Alamanda (*Alamanda cathartica* L.) Menggunakan Larutan N-Propanol dan Gliserin ……. 185 – 193
Chella Wulandari, Udiantoro, Dessy Maulidya Maharani

Pengaruh Kombinasi Pupuk Daun terhadap Pertumbuhan dan Hasil Krisan Pot (*Dendranthema grandiflora* Tzvelev) …… 194 – 201
E. Dwi Sulistya Nugroho, Ika Rahmawati, Lelya Pramudyani

Induksi Perakaran dan Tunas Anggrek Tebu (*Grammatophyllum speciosum*) pada Media Murashige-Skoog (MS) dengan Penambahan Berbagai Senyawa Organik Kompleks …… 202 – 209
Fika Norhayati, Rodinah, Ermayn Erhaka

Keanekaragaman Anggrek Berdasarkan Distribusi Vertikal Suhu Udara di Wilayah Monsoon Tropis …….. 210 – 216
Gusti Rusmayadi, Eka Frasetya

Berbagai Komposisi Media dengan Beberapa Macam Pupuk Daun terhadap Aklimatisasi Anggrek Tebu (*Grammatophyllum Speciosum*) …… 217 – 225
Muhammad Riyani, Rodinah, Chatimatun Nisa

Pengaruh Iradiasi Akut terhadap Kandungan Fitokimia dan Keragaman Morfologi pada Planlet *Celosia cristata* ……... 226 – 232
Syarifah Iis Aisyah, Izzatul Muhallilin, Dewi Sukma, Waras Nurcholis

Identifikasi Jenis Anggrek di Bukit Kahung Tahura Sultan Adam Kalimantan Selatan …. 233 – 238
Zainal Abidin, Fonny Rianawati, Fatriani, Mufidah Asy'ari, Faisal Mahdie

TANAMAN SAYUR

Teknologi Produksi Tomat Cherry dengan Sistem Fertigasi di Banjarbaru …… 239 – 243
Abdul Wahid

Pertumbuhan Tomat pada Aplikasi $ZnSO_4$ Melalui Daun ……... 244 - 249
Amalia Tetrani Sakya, Sulandjari, Dwi Hardjoko, Annisa Alfid

Teknologi Pengelolaan Tanah, Ameliorasi dan Pemupukan untuk Tanaman Cabai di Tanah Bergambut ……. 250 – 258
Ani Susilawati, Arifin Fahmi, Eni Maftuah

Peran Vernalisasi dan Asam Giberelat (GA_3) sebagai Upaya Induksi Pembungaan Kale (*Brassica oleracea* var. *sabellica* L.) ……... 259 – 265
Annisa Kartika Puspitasari, Heny Agustin

Pertumbuhan, Produksi, dan Kualitas Tiga Aksesi Katuk (*Sauropus androgynous* (L.) Merr.) pada Berbagai Komposisi Pupuk Urea dan Urine Sapi …… 266 – 273
Arifah Rahayu, Nur Rochman, Wini Nahraeni, Faizal Bahari

Efektivitas Ekstrak Gulma Kembang Bulan, Kirinyuh, dan Babadotan dalam Mengendalikan Hama Ulat Daun Plutella Skala Laboratorium ……... 274 – 283
Syaiful Asikin, Izhar Khairullah

Pengaruh Berbagai Kombinasi Dosis Bokashi dan Biourin terhadap Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah Varietas Lembah Palu ……... 284 – 288
Bahrudin, Muhammad Ansar, Abdul Rahim Thaha

Kajian Potensi Tumbuhan Teratai (*Nymphaea pubescens* Willd.) sebagai Sumber Pangan Alternatif di Lahan Rawa Lebak …….. 289 – 297
Bakti Nur Ismuhajaroh, Didik Indradewa, Budiastuti Kurniasih, Sri Nuryani Hidayah Utami

Respon Bawang Merah Varietas Trisula Asal TSS terhadap Pemberian Zat Pengatur Tumbuh …… 298 – 306
Tri Sudaryono, P.E.R. Prahardini

Penggunaan Berbagai Jenis dan Dosis Fungi Mikoriza Arbuskula untuk Meningkatkan Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Tomat ……. 307 – 314
Maria Viva Rini, Novi Safitri, Azlina Heryati Bakrie

Efektivitas Jenis dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair terhadap Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah di Tanah Gambut …… 315 – 323
Eni Maftu'ah, A. Fahmi

Pengaruh Dosis Pemupukan NPK dan Varietas terhadap Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah di Lahan Gambut …… 324 – 331
Eni Maftu'ah, Ani Susilawati

Pemberian Konsentrasi Paklobutrazol untuk Menekan Pertumbuhan Vegetatif Cabai "CANDLELIGHT" pada Berbagai Jenis Pupuk …….. 332 – 336
Ermawati, Tri Dewi Andalasari

Induksi Mutasi Sinar Gamma ^{60}Co untuk Meningkatkan Pertumbuhan Bibit dan Hasil Bawang Merah TSS (*True Shallot Seed*) Varietas Bauji ……. 337 – 341
Hadi Suhardjono, Ida Retno M, Djarwatiningsih

Pengaruh Jenis Pupuk Organik dan Jarak Tanam terhadap Pertumbuhan Gulma dan Hasil Jagung Manis …….. 342 – 345
Hidayat Pujisiswanto, Herry Susanto, Tri Dewi Andalasari, Umi Mahmudah

Perbandingan *Nymphaea nouchali* dan *Nymphaea pubescens* Berdasarkan Morfologi Daun ……. 346 – 349
Hikma Ellya, Ronny Mulyawan, Bakti Nur Ismuhajaroh

Pertumbuhan dan Hasil Bawang Daun (*Allium fistulosum*) dengan Aplikasi Pupuk Phonska di Lahan Rawa Lebak …… 350 – 354
Rodinah, Salamiah, Zuraida Titin Mariana

Kadar Gula Jagung Manis Akibat Perlakuan Pupuk dan Jarak Tanam …… 355 – 359
Widiwurjani, Didik Utomo Pribadi, Ratih Herny Putrika

Peningkatan Viabilitas dan Vigor Benih Kenikir (*Cosmos caudatus*) dengan Pengaturan Lama Perendaman Air …….. 360 – 364
Ismail Saleh, Ray March Syahadat, Ida Setya Wahyu Atmaja

Penentuan Awal Tanam Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) dengan Memanfaatkan Peluang Hujan di Landasan Ulin dan Tapin Selatan …… 365 – 370
Khairullah

Pengaruh Komposisi Media Tanam dan Jumlah Umbi terhadap Pertumbuhan dan Produksi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) …….. 371 – 376
Kus Hendarto, Yohannes Cahya Ginting, Rugayah, Agus Eka Paksi

Kajian Berbagai Pola Tanam Bawang Merah di antara Tanaman Cabe terhadap Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah Varietas Lembah Palu …….. 377 – 383
Muhammad Ansar, Bahrudin, Imam Wahyudi, Dance Tangkesalu

Penampilan dan Keragaman Empat Varietas Jagung Manis di Kebun Percobaan Banjarbaru Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa …… 384 – 388
Muhammad Saleh, Muhammad Alwi, Eva B.E. Pangaribuan

Pengaruh Pemberian Dosis Pupuk NPK Mutiara terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai Rawit Hiyung pada Tanah Ultisol …….. 389 - 395
Nofia Hardarani, Zairin, Johan Priyono

Produktivitas Cabe Besar (*Capsicum annum* L.) Menggunakan PGPR dan Kompos ……. 396 – 401
Nurul Istiqomah, Mahdiannoor, Fahri Ridani

Analisis Korelasi Antara Karakter Agronomi dengan Produksi Cabai Merah ……... 402 – 406
Nyimas Sa'diyah, Lidya Khoirunnisa, Dion Auguta Wicaksono, Sri Ramadiana, Rugayah

Enkapsulasi Benih Bawang Merah TSS (*True Shallot Seed*) dalam Matrik Natrium Alginat dan Media MS ……. 407 – 414
Pangesti Nugrahani, Ida R. Moeljani, Makhziah, Astrid K. Novianti

Variabilitas Genetik dan Heritabilitas Karakter Kacang Nagara (*Vigna unguiculata ssp. cylindrica*) Berdasarkan Metode Analisis Komponen Varians …… 415 – 421
Raihani Wahdah

Pengaruh Bokashi Kirinyu (*Chromolaena odorata* L.) dan Tingkat Cekaman Air Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kacang Hijau ……. 422 – 428
Sabariah, Gusti Rusmayadi, Dewi Erika Adriani

Uji Organoleptik Klon – Klon Daun Ubi Kayu Sayur ……. 429 – 433
Setyo Dwi Utomo, Krisna Deni Yolanda Napitupulu, Sunyoto, Subeki

Karakteristik Umbi Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Asal Biji Botani (*True Shallot Seed*) serta Produk Olahannya ……... 434 – 444
Sri Satya Antarlina, Tri Sudaryono

Potensi, Peluang, dan Kendala Pengembangan Varietas Unggul Cabai di Kawasan Agroekosistem Lahan Kering Kutai Kartanegara …… 445 – 453
Wawan Banu P., Yossita Fiana

Pola Imbibisi Fase I dan Viabilitas Benih pada Tiga Varietas Kedelai (*Glycine max* L.) Pascasimpan 12 Bulan …….. 454 – 459
Yayuk Nurmiaty, Agustiansyah, Niar Nurmauli, Robin Afia Hidayat

Serapan Logam Berat Plumbum oleh Tanaman Sawi (*Brassica rapa* L.) yang di Pupuk dengan Bahan Organik Limbah Padat Industri MSG …….. 460 – 463
Yohannes C. Ginting, Paul B. Timotiwu

Pemberian Paket Ameliorasi dan Pemupukan Pada Budidaya Cabe Merah (*Capsicum annum*) di Lahan Bergambut …… 464 – 470
Yuli Lestari, Eva Berlian P., Muhammad Noor

SOSIAL EKONOMI TANAMAN HORTIKULTURA

Penyusunan Model Bisnis Oleh – Oleh Kue Bolu Wortel (*Daucus Carota* L.) dengan Metode *Business Model Canvas* (BMC) …….. 471 – 477
Bella Indriana, Arief RM. Akbar, Alia Rahmi, Dessy Maulidya Maharani

Tingkat Adopsi Teknologi Petani Jeruk di Kabupaten Banyuwangi Jawa Timur …….. 478 – 484
Julianan Carolina Kilmanun, Titiek Purbiati, Chendy Tafakresnanto

Potensi dan Peluang Pengembangan Benih Biji Botani Bawang Merah-TSS (*True Seed Of Shallot*) di Probolinggo Jawa Timur ……... 485 – 493
P.E.R. Prahardini, Wahyu Handayati, Eni Fidiyawati

Partisipasi Petani dalam Program *Urban Farming* di Kelurahan Kalisari Kecamatan Pasar Rebo Jakarta Timur …… 494 – 500
Suryani

Analisis Penerapan Prinsip *Good Agricultural Practice* (GAP) Untuk Pertanian Berkelanjutan pada Usahatani Sawi (*Brassica juncea* L.) di Kelurahan Landasan Ulin Utara, Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru …….. 501 – 509
Fauziah, Umi Salawati, Masyhudah Rosni

Prospek dan Permasalahan Pengembangan Jeruk Siam Sebagai Komoditas Hortikultura Unggulan Kalimantan Selatan …….. 510 – 513
Yusuf Azis

TANAMAN LAIN

Jenis Gulma Rawa sebagai Pestisida Nabati terhadap Ulat Grayak (*Spodoptera litura* F.) ……. 514 – 521
Syaiful Asikin, Izhar Khairullah

Pemanfaatan Kompos terhadap Sifat Kimia Lahan Sawah yang Tercemar Air Asam Tambang Batubara ……... 522 – 526
Bambang Fredrickus Langai

Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) terhadap Berbagai Dosis Pupuk Pelengkap Cair ……. 527 – 531
Giyarto Nugroho, Chatimatun Nisa, Raihani Wahdah

Hubungan Karakter Agronomi terhadap Hasil Dua Varietas Tanaman Kedelai …… 532 – 537
Niar Nurmauli, Paul B. Timotiwu, Agustiansyah, Ermawati

Kajian Status Hara Setelah Panen Padi Untuk Budidaya Hortikultura di Lahan Rawa Lebak Kalimantan Selatan ……... 538 – 543
Zuraida Titin Mariana, Rodinah, Dedy Saputra

Penyusunan Model Bisnis Oleh-Oleh Kue Bolu Wortel (*Daucus Carota L.*) dengan Metode *Business Model Canvas* (BMC)

Bella Indriana[1*], Arief RM Akbar[1], Alia Rahmi[1] dan Dessy Maulidya Maharani[1*]
[1] Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
email korespondensi: dessymaulidyamaharani@ulm.ac.id

ABSTRACT

The business of local signature food such as bakeries is increasing rapidly nowadays. To survive in the competition of these businesses, it is necessary to make a business planning. Carrot cake is a sponge cake that has vegetables as additional ingredients which has a soft texture with additional grated carrots. The purpose of this study is to systematically describe the business model in the business concept of canvas business models for processed products from vegetables on bakery products and to give an alternative for local signature food from South Kalimantan. Based on questionnaires distributed to the panelists, there was no difference in preference for both experimental samples, 43,5% and 37% of carrots, therefore the sponge cake products chosen to be marketed are the one with the addition of 43,5% grated carrots. The composition was chosen because it was preferred by panelists. Business model preparation using the business model canvas was done by collecting information from 100 respondents around Banjarbaru. Customer segments for this business are tourists, workers, and South Kalimantan citizens who travel. Value proposition of this business is a healthy snack because of carrots addition, the use of original flavor and no sweetener is used, its location is also easy to access and the products are always available.

Kata kunci: Carrot Cake, specially souvenir of south Kalimantan, Business Model Canvas.

ABSTRAK

Saat ini banyak bermunculan bisnis oleh-oleh seperti produk bakeri dan lainnya. Menghadapi persaingan bisnis oleh-oleh tersebut diperlukan perencanaan yang lebih matang. Salah satu produk oleh-oleh yang banyak diminati adalah kue bolu. Saat ini di pasaran didominasi oleh bolu dengan rasa seperti cokelat, moka, maupun pandan. Sangat jarang dijumpai bolu dengan bahan tambahan berupa sayuran. Salah satu kue dengan bahan tambahan berupa sayuran adalah *Carrot Cake*. *Carrot Cake* atau bolu wortel merupakan kue bolu yang memiliki tekstur empuk dengan tambahan parutan wortel di dalamnya. Tujuan dari penelitian ini menggambarkan secara sistematis model bisnis dalam konsep bisnis model kanvas untuk produk inovasi olahan dari sayur wortel pada produk bakeri dan menambah alternatif produk oleh-oleh khas Kalimantan Selatan. Pada tahap pembuatan bolu wortel, berdasarkan kuisioner tidak ditemukan perbedaan kesukaan dari kedua sampel bolu yang diujikan sehingga dipilihlah bolu dengan penambahan wortel parut sebanyak 43,5% karena lebih banyak disukai panelis. Hasil pengumpulan informasi dari 100 orang responden di daerah Banjarbaru maka didapat hasil berupa *Customer Segments* meliputi wisatawan, pekerja dan masyarakat Kalimantan Selatan yang melakukan perjalanan. *Value Proposition* meliputi sebagai camilan sehat karena terbuat dari wortel, menggunakan flavor asli dan tidak menggunakan pemanis, lokasi pembelian yang mudah dijangkau dan produk yang selalu tersedia

Kata kunci: *Carrot Cake*, oleh-oleh khas Kalimantan Selatan, *Business Model Canvas*.

PENDAHULUAN

Bisnis oleh-oleh khususnya produk makanan seperti bakeri sedang banyak bermunculan saat ini. Menghadapi persaingan bisnis tersebut maka diperlukanlah perencanaan. Dengan perencanaan yang kurang matang maka suatu bisnis tidak dapat bertahan lama karena kalah dalam persaingan. Salah satu perencanaan bisnis adalah dengan membuat model bisnisnya menggunakan *Business Model Canvas* atau BMC. Menurut Gunawan (2016), penerapan dan implementasi model bisnis yang tepat dalam suatu perusahaan dapat memberikan beberapa manfaat utama yang pada gilirannya meningkatkan laba serta daya saing perusahaan yang bersangkutan.

Produk bolu yang saat ini beredar di pasaran didominasi oleh bolu dengan rasa-rasa seperti cokelat, moka, maupun pandan. Sangat jarang dijumpai produk bolu dengan bahan tambahan berupa sayuran. Carrot Cake merupakan kue bolu yang memiliki tekstur empuk dengan tambahan parutan wortel di dalamnya. Carrot Cake atau bolu wortel ini memiliki ciri khas adanya penambahan bubuk kayu manis di dalam adonannya. Kalimantan Selatan khususnya daerah Loksado, Hulu Sungai Selatan merupakan penghasil kayu manis sehingga dengan penambahan

bubuk kayu manis khas Loksado tersebut maka produk bolu wortel ini dapat menjadi alternatif produk oleh-oleh khas Kalimantan Selatan.

Dengan menerapkan strategi bisnis model kanvas kiranya usaha oleh-oleh kue lokal dengan tambahan sayur ini dapat dilakukan analisisnya sehingga dapat digambarkan secara sistematis proses bisnis yang akan dijalankan. Penggambaran secara sistematis proses bisnis yang dijalankan diharapkan dapat memberikan kejelasan serta kemudahan selama proses bisnis berlangsung sehingga bisnis yang dijalankan dapat memberikan hasil yang lebih optimal.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan di penelitian ini pada tahap pembuatan bolu wortel adalah wortel, bubuk kayu manis, tepung terigu protein sedang, gula pasir, gula palem, telur, *margarine*, *baking powder* dan pengemulsi. Bahan yang digunakan pada tahap penyusunan model bisnis adalah kertas untuk pengisian kuisioner oleh responden. Peralatan yang digunakan pada penelitian ini adalah oven (memmert), loyang, nampan, blender, neraca analitik (Mettler Toledo PL602-S), pisau kue, spatula, kuas mentega, *mixer* dan *baking paper*.

Metode

Penelitian ini menggunakan rancangan percobaan acak lengkap (RAL) dengan faktor tunggal berupa perbandingan jumlah wortel yang ditambahkan dalam proses pembuatan bolu yaitu 100 gram atau 43,5% dan 75 gram atau 37%. Perlakuan yang diterapkan dalam penelitian ini terdiri dari 2 jenis sampel yaitu:

Tabel 1. Jenis sampel

Jenis Sampel		
P_1	=	Wortel 100 gram
P_2	=	Wortel 75 gram

Banyaknya ulangan percobaan yang dirancang dalam penelitian ini sebanyak 1 kali ulangan. Pengulangan perlakuan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rancangan pengulangan perlakuan

Ulangan	Jenis Sampel	
	P_1	P_2
1	P_{11}	P_{21}

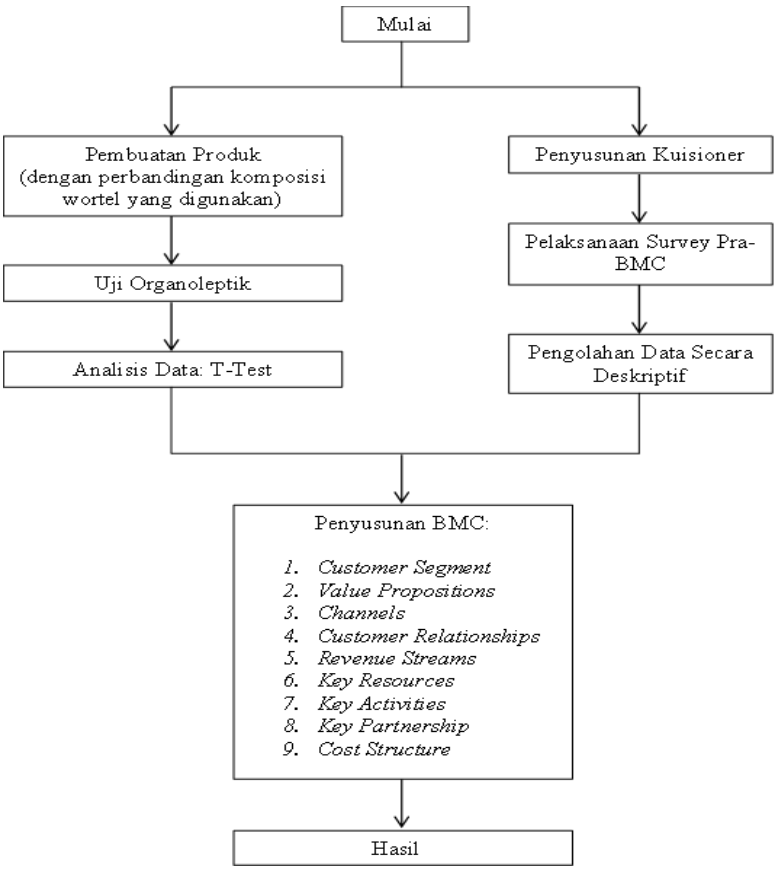
Pembuatan produk bolu terdiri dari 2 tahap yaitu pencampuran atau mixing dan pemanggangan. Pembuatan bolu dilakukan untuk mengetahui formulasi banyaknya wortel yang ditambahkan yang sesuai dengan kesukaan konsumen. Perbandingan yang dibuat adalah banyaknya penggunaan wortel dalam 1 adonan kue bolu yaitu 100 gram wortel atau sebanyak 43,5% dan 75 gram wortel atau sebanyak 37%. Jumlah wortel yang ditambahkan tersebut dipilih berdasarkan hasil yang didapatkan saat pelaksanaan pra penelitian dimana jumlah tersebut merupakan jumlah terbaik untuk menghasilkan bolu sesuai karakteristik yang diinginkan. Penambahan wortel yang terlalu banyak akan menghasilkan bolu dengan tekstur yang basah dan tidak mengembang, sedangkan jika terlalu sedikit maka cita rasa yang diinginkan dari wortel tersebut belum keluar.

Sebelum dipasarkan bolu terlebih dahulu dianalisis penerimaan konsumennya berdasarkan tingkat kesukaan dengan parameter yang diujikan adalah rasa, tekstur, aroma dan warna. Parameter yang sudah ditentukan tersebut kemudian diuji menggunakan uji organoleptik dengan analisis statistik menggunakan Independent Sampel T Test. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak dari total potensi konsumen. Panelis tidak terlatih merupakan panelis yang terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis suku-suku bangsa, tingkat sosial dan pendidikan. Panelis jenis ini hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana seperti pada penelitian ini yaitu sifat kesukaan. Panelis pada uji ini adalah mahasiswa yang tinggal di Banjarbaru. Pengujian yang dilakukan adalah menggunakan metode hedonik dengan skala penilaian 1 sampai 5 yaitu (1) sangat tidak suka (2) tidak suka (3) agak suka (4) suka (5) sangat suka.

Survey pra penyusunan bisnis model kanvas dilakukan dengan penyebaran kuisioner terhadap 100 orang responden di daerah Banjarbaru. Hal ini bertujuan untuk memberikan gambaran terhadap responden yang menjadi sampel dalam penelitian. Karakterisasi responden penting dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari karakteristik setiap responden terhadap pilihannya ketika membeli produk oleh-oleh. Pelaksanaan survey pra-BMC dilakukan dengan penyebaran kuisioner kepada 100 orang responden yang didatangi secara acak di daerah

Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Jumlah responden sendiri merupakan sampel yang diambil dari sejumlah populasi dengan usia 25 hingga 59 tahun yang sudah bekerja di daerah Banjarbaru sebanyak 100 orang. Pemilihan Banjarbaru sebagai tempat pembagian kuisioner dikarenakan Kota Banjarbaru memiliki keragaman penduduk yang dapat mewakili Kalimantan Selatan secara umum.

Diagram alir penelitian disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik

Hasil analisis statistik Independent Sampel T Test disajikan pada tabel 1.

Tabel 3. *Independent Sample T Test* data uji hedonik

Parameter Sensori	Perbandingan Jumlah Penambahan Wortel		Nilai sig. 2-tailed (α=5%)	Keterangan
	100 gram	75 gram		
Warna	3,56±0,58	3,6±0,6	0,819	Tidak ada perbedaan kesukaan
Aroma	3,72±0,79	3,64±0,8	0,726	Tidak ada perbedaan kesukaan
Tekstur	3,88±0,8	3,76±0,7	0,589	Tidak ada perbedaan kesukaan
Rasa	3,96±0,7	4,12±0,8	0,475	Tidak ada perbedaan kesukaan

a. Warna

Panelis memberikan nilai skor terhadap warna bolu adalah 3.56 sampai 3.6 yaitu agak suka cenderung suka. Skor yang didapatkan sesuai dengan uji T-Test yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan nyata antara kedua sampel yaitu panelis agak suka cenderung suka terhadap warna dari kedua sampel bolu wortel. Hal tersebut menunjukan bahwa dengan penambahan wortel sebanyak 75 sudah cukup untuk menghasilkan warna bolu wortel yang disukai panelis dan penambahan wortel sebanyak 100 gram masih menghasilkan bolu wortel dengan warna yang disukai panelis. Warna dari produk bolu wortel ini sendiri adalah jingga kecoklatan. Warna jingga dihasilkan dari wortel yang ditambahkan.

b. Aroma

Panelis memberikan nilai skor terhadap aroma bolu adalah 3.6 sampai 3.72 yaitu agak suka cenderung suka. Skor yang didapatkan sesuai dengan uji T-Test yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan kesukaan antara kedua sampel yaitu panelis agak suka cenderung suka terhadap aroma dari kedua sampel bolu wortel. Hal tersebut menunjukan bahwa dengan penambahan wortel sebanyak 75 gram hingga 100 gram tidak merubah aroma bolu sehingga tidak mempengaruhi perubahan kesukaan panelis. Aroma dari bolu dihasilkan dari proses pemanggangan dan wortel yang ditambahkan.

c. Tekstur

Panelis memberikan nilai skor terhadap tekstur bolu adalah 3,76 sampai 3,88 yaitu agak suka cenderung suka. Skor yang didapatkan sesuai dengan uji T-Test yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan kesukaan antara kedua sampel yaitu panelis agak suka cenderung suka terhadap tekstur dari kedua sampel bolu wortel. Hal tersebut menunjukan bahwa dengan penambahan wortel sebanyak 75 gram hingga 100 gram tidak merubah tekstur bolu sehingga tidak mempengaruhi perubahan kesukaan panelis.

d. Rasa

Panelis memberikan nilai skor terhadap rasa bolu adalah 3.96 sampai 4.12 yaitu suka menuju sangat suka. Skor yang didapatkan sesuai dengan uji T-Test yang menyatakan bahwa tidak ada perbedaan kesukaan antara kedua sampel yaitu panelis suka terhadap rasa dari kedua sampel bolu wortel. Hal tersebut menunjukan bahwa dengan penambahan wortel sebanyak 75 gram hingga 100 gram tidak merubah rasa bolu sehingga tidak mempengaruhi perubahan kesukaan panelis. Rasa yang dihasilkan dipengaruhi oleh jumlah gula dan wortel yang ditambahkan.

Berdasarkan hasil uji organoleptik tersebut, dari dua perbandingan yang telah dilakukan, keduanya dapat digunakan untuk pembuatan produk bolu wortel pada bisnis oleh-oleh bolu wortel ini. Hal ini dikarenakan pada kedua komposisi sama-sama disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil yang lebih disukai panelis maka dipilih penggunaan wortel sebanyak 100 gram sesuai dengan hasil dari kuisioner yang sudah dibagikan.

Survey Pra Penyusunan Business Model Canvas (BMC)

1. Jenis Kelamin

Berdasarkan data yang didapatkan terlihat perbedaan prilaku konsumtif antara laki-laki dan perempuan. Responden perempuan cenderung mengambil keputusan pembelian berdasarkan dirinya sendiri sedangkan untuk responden laki-laki ada pengaruh dari keluarga dalam pengambilan keputusan pembeliannya. Hal ini sesuai dengan Kotler (1997), bahwa jenis kelamin merupakan aspek utama yang penting diketahui ketika menciptakan suatu produk. Adanya perbedaan jenis kelamin akan membentuk perilaku pembelian yang berbeda pula.

2. Usia

Perilaku konsumen akan berubah sesuai usia, semakin tua usia seseorang maka akan semakin berbeda perilakunya dalam pengambilan keputusan. Kriteria responden berubah-ubah sesuai usia, karena usia salah satu bagian dari kepribadian seseorang, dimana sebagai responden yang berusia lebih tua memiliki keputusan berbeda dengan responden yang berusia lebih muda.

3. Pendidikan Terakhir

Pengelompokan responden berdasarkan pendidikan terakhir bertujuan untuk mengetahui sikap mereka terhadap suatu produk. Responden dengan jenjang pendidikan terakhir S1 atau sarjana cenderung lebih aktif untuk mencari

informasi terbaru terkait produk bolu sedangkan responden dengan jenjang pendidikan terakhir sampai SMA hanya mencari informasi ketika ada ajakan dari orang lain atau ketika ingin mengkonsumsi bolu. Responden dengan jenjang pendidikan terakhir S1 atau sarjana juga lebih detail mengenai informasi produk seperti kehalalan dan ijin BPOM sedangkan responden dengan jenjang pendidikan terkahir SMA hal yang menjadi fokus utama mereka dalam memilih bolu adalah harga dari bolu itu sendiri. Hal ini sesuai dengan Sumarwan (2004), yang menyatakan bahwa tingkat pendidikan responden akan mempengaruhi proses dan keputusan dan pola konsumsi seseorang. Tingkat pendidikan akan mempengaruhi proses keputusan nilai-nilai yang dianut, cara berfikir, cara pandang bahkan persepsinya terhadap suatu masalah.

4. Pekerjaan

Perbedaan jenis pekerjaan berpengaruh terhadap minat beli produk oleh-oleh bolu wortel. Menurut Yunan (2017), pekerjaan seseorang akan mempengaruhi penghasilan orang tersebut dan akan berdamapak pada konsumsinya, sehingga perusahaan akan melakukan spesialisasi dalam menawarkan produknya.

5. Pendapatan

Tingkat pendapatan berpengaruh terhadap tempat pembelian produk dan jenis transaksi yang digunakan. Menurut Yunan (2017), pembelian atas suatu barang dan jasa tidak akan lepas dari kondisi ekonominya. Dimana dengan kondisi ekonomi yang memadai seseorang dapat menunjukan kemampuan dalam mengonsumsi barang dan jasa.

6. Status Pernikahan

Status pernikahan cenderung mempengaruhi penggambilan keputusan ketika membeli oleh-oleh. Responden yang sudah menikah dengan yang belum menikah memiliki perbedaan prilaku konsumsi. Menurut Yunan (2017), dalam pembelian suatu produk barang atau jasa, sangat dipengaruhi oleh adanya keluarga. Orientasi keluarga menunjukan keterlibatan suami istri serta anggota keluarga lainnya dalam pengambilan keputusan.

7. Jumlah Anggota Keluarga

Jumlah anggota keluarga berpengaruh pada pembelian dan jumlah oleh-oleh yang dibeli. Hal ini sesuai dengan Rangkuti (2002) bahwa keluarga merupakan organisasi pembelian konsumen yang paling penting dalam masyarakat, dan telah menjadi penelitian yang luas. Keluarga yang terdiri dari ayah, ibu dan anak-anak kerap menjadi unit pengambilan keputusan yang utama.

8. Tempat Tinggal

Tempat tinggal responden berhubungan dengan pemilihan lokasi penjualan yang berpengaruh terhadap minat beli responden itu sendiri. Tempat tinggal responden juga berhubungan dengan rutinitasnya keluar kota, baik itu responden dari Banjarbaru yang bepergian keluar kota maupun responden dari luar Banjarbaru yang datang ke Banjarbaru.

9. Rutinitas Keluar Kota

Rutinitas keluar kota responden berhubungan dengan peluang pembelian oleh-oleh. Semakin sering masyarakat bepergian keluar kota maka semakin besar pula kemungkinan masyarakat tersebut untuk membeli produk oleh-oleh sehingga tersedia peluang untuk mendirikan bisnis oleh-oleh.

10. Pembelian Produk Khas sebagai Oleh-Oleh

Sebagian besar responden pernah membeli produk khas untuk dijadikan sebagai oleh-oleh yang berarti bahwa produk khas masih diminati sehingga bisnis oleh-oleh memiliki peluang besar untuk diterima karena sesuai dengan minat masyarakat.

11. Keinginan menjadikan Bolu sebagai Buah Tangan

Sebagian besar responden menyatakan keinginannya untuk menjadikan kue bolu sebagai salah satu pilihan ketika membeli produk oleh-oleh. Hal ini menjadi peluang bagi bisnis oleh-oleh bolu wortel dengan kayu manis untuk dapat diterima masyarakat dan bersaing dengan produk oleh-oleh yang lain.

Penyusunan Bisnis Model Kanvas

Bisnis oleh-oleh sedang mengalami pertumbuhan yang pesat terutama bisnis oleh-oleh dengan produk bakeri yang ramai dijumpai hampir di setiap daerah. Untuk mampu bersaing kiranya diperlukan pembeda antara produk yang akan dikeluarkan dengan produk yang sudah ada. Salah satu cara untuk dapat bersaing adalah dengan membuat bisnis modelnya. Ada beberapa jenis bisnis model, salah satunya adalah bisnis model kanvas (*Bussines Model Canvas*). Penyusunan bisnis model kanvas dilakukan dengan mengumpulkan informasi dari 100 orang responden terkait 9 aspek yang diperlukan. Hasil yang didapatkan adalah pada gambar layout bisnis model kanvas berikut:

1. ***Customer Segments***: wisatawan dan pekerja/pegawai serta masyarakat Kalimantan Selatan yang melakukan perjalanan.
2. ***Value Proposition***: sebagai camilan sehat karena terbuat dari wortel, menggunakan flavor asli dan tidak menggunakan pemanis, lokasi pembelian yang mudah dijangkau dan produk yang selalu tersedia.
3. ***Channels***: sentra oleh-oleh, online store dan delivery order serta retail.
4. ***Customer Relationship***: promosi dalam bentuk potongan harga, menyediakan paket keluarga, hubungan dengan konsumen melalui aplikasi atau media sosial serta memberikan pelayanan yang ramah.
5. ***Revenue Streams*** bisnis oleh-oleh ini adalah dari kegiatan penjualan produk bolu wortel itu sendiri dimana harga jual untuk produk bolu wortel ini adalah sebesar Rp 30.000,-
6. ***Key Resources***: peralatan pembuatan bolu, staf produksi, staf penjualan dan staf pengantaran.
7. ***Key Activities***: proses produksi yang sesuai dengan SOP serta pelayanan yang cepat atau *fast response*.
8. ***Key Partners***: supplier wortel segar, jasa pemesanan online dan sentra oleh-oleh
9. ***Cost Structure*** dari bisnis oleh-oleh bolu wortel ini terdiri dari biaya pokok produksi bolu wortel, biaya pembuatan kemasan serta biaya untuk keperluan operasional dan promosi sehingga dapat dihitung biaya yang dikeluarkan untuk produksi 1 biji bolu siap jual adalah sebesar Rp 23.000,-

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap kedua sampel, formulasi yang lebih disukai panelis adalah sampel bolu dengan penambahan wortel sebanyak 43,5%.

Sesuai dengan data yang telah dikumpulkan, maka dapat digambarkan secara sistematis konsep bisnis model kanvas dari bisnis oleh-oleh kue bolu wortel dengan 2 poin utama yaitu: *Customer Segments* berupa wisatawan, pekerja/pegawai dan masyarakat Kalimantan Selatan yang melakukan perjalanan. *Value Proposition*: sebagai camilan sehat karena terbuat dari wortel, menggunakan flavor asli dan tidak menggunakan pemanis, memiliki kemasan praktis yang memudahkan ketika dibawa bepergian, lokasi pembelian yang mudah dijangkau dan produk yang selalu tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

Gunawan, M. Fadhlan. 2016. *Perancangan Business Model Canvas sebagai Alternatif Strategi Bisnis Budidaya Ikan Gurame (Studi kasus pada UKM Mitra Mina. Desa Sridadi, Kecamatan Kalirejo, Lampung Tengah)*[skripsi]. Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Kotler, Philip. 1997. *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian* (terjemahan Jaka Wasana). Salemba Empat. Jakarta.

Rangkuti, Freddy. 2002. *Measuring Customer Satisfaction*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Sumarwan, Ujang. 2004. *Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran*. Ghalia Indonesia. Bogor.

Yunan, Andri. 2017. *Analisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Minat Beli Konsumen Rokok Dalam Perspektif Ekonomi Islam* [skripsi]. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. Lampung.