Jurnal Sultra Sains 2(1): 1-8 (2019)
P-ISSN:2621-4989, E-ISSN:2622-0660

PERBAIKAN TEKNIK PENGOLAHAN METE GELONDONG DAN DIVERSIFIKASI PRODUK KACANG METE DI DESA MABODO KECAMATAN KONTUNAGA KABUPATEN MUNA PROVINSI SULAWESI TENGGARA.

La Panga[1], Ruksanan[2], Rasidin Utha[3], Erni Danggi[4]
[1,2,4.] Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unsultra.
[3.] Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unsultra, Kendari
Korespondensi Author : lapanga1961@gmail.com.

ABSTRAK

Program kemitraan masyarakat ini dilaksanakan pada unit mitra usaha pengolahan jambu mete desa Mabodo Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna Provinsi Sulawesi Tenggara, dengan tujuan untuk: (1) meningkatkan produktivitas usahatani dan nilai tambah aneka produk olahannya, (2) peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terhadap teknologi pengolahan jambu mete, (3) penciptaan kesempatan kerja, (4) meningkatkan pendapatan petani serta devisa negara. Jambu mete sebagai komoditi eksport dan produk unggulan daerah Sultra secara nasional luasnya 22,46% dan berada diperingkat kedua setelah NTT (32,26%), yang dalam 5 tahun terakhir produktivitasnya menurun. Hal ini disebabkan oleh faktor umur tanaman tua, lahan terlantar, petani kekurangan pangan dan terjebak dalam lingkaran spiral berbahaya atau kemiskinan (*Poverty traps*). Sasaran PKM adalah untuk perbaikan; (1) penanganan biji gelondong, (2) metode pengolahan mete, (3) manajemen pemasaran. Pendekatan PKM ; (1) metode *technology tranfer*, (2) metode *entrepreneurship capacity building*. Hasil PKM adalah (1) penataan ruang penanganan bahan baku biji mete gelondong, (2) bintek perbaikan alat pengolah pengkacipan kulit biji mete gelondong dengan metode pengukusan, (3) bintek manajemen produk kacang mete dan klasifikasi size serta pengemasan, (4) bintek diversifikasi produk kacang mete, size mete goreng dan pengemasan, (5) bintek diversifikasi produk kacang mete, (6) manajemen kewirausahaan kacang mete telur dan kopi mete metode bauran produk 5P. Hasil analisis kinerja PKM adalah membentuk spirit kewirausahaan Aneka usaha kacang mete dan industri pengolahan produk unggulan daerah skala UMKM.

Kata kunci: Pengembangan Usaha, Pengolahan Mete, Kacip, Diversifikasi produk

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jambu mete (*Anacardium ocidentale*, L) adalah salah satu komoditi perkebunan yang memiliki arti penting di Indonesia. Disamping penghasil devisa negara, bahan pangan, bahan baku industri juga berfungsi sebagai tanaman konservasi. Secara nasional luas areal jambu mete Sultra sekitar 117.906 Ha (22,46%) menempati urutan pertama hingga tahun 2010 namun setelah itu mengalami penurunan dari tahun ke tahun sehingga Sultra menjadi urutan kedua setelah NTT (169.347 Ha atau 32,26%) Produktivitas rata-rata sekitar 234 kg/ha dan nilai ekspor mete gelondongan menagalami penurunan sekitar 1,2% setiap tahun. Permintaan eksport Mete gelondongan secara nasional meningkat hingga tahun 2014 terutama ke India dan Vietnam. Eksport mete yang dominan gelondongan sebesar 49,0% (36,0% gelondong dan 13,0% kacang mete) telah merugikan petani, industri pengolahan, dan Pemerintah Kerugian itu berupa potensi kehilangan

peluang pengolahan dan kewirausahaan mete sebesar Rp. 1,8–2,9 Triliun per tahun (Listyati dan Sudjatmiko, 2011, Lapanga, 2016). Upaya cemerlang dalam penanganan pasca panen Jambu mete adalah pengolahan dan penyimpanan hasil panen gelondong sebagai investasi Stock Pangan. Makin luas produksi usahatani jambu mete semakin banyak investasi yang dikeluarkan dan makin banyak stok bahan baku pangan.

Pola diversifikasi usahatani berbanding lurus dengan diversifikasi investasi yang dikeluarkan petani. Makin beraneka ragam usahatani makin meningkat pendapatan mereka. Sebahagian besar masyarakat menyimpan mete gelondongan digudang/ loteng sebagai stok pangan. Setelah terdesak oleh kebutuhan rumah tangga baik ekeonomi maupun pangan, maka segera melakukan pengolahan dengan alat Kacip. Teknologi kacip dapat diterapkan untuk membelah biji mete menjadi kacang mete; produknya ada yang utuh ada yang pecah bahkan ada produk samping. Kelompok usaha pengolahan biji gelondongan telah lama dilakukan namun produk mete yang mereka pasarkan hanya gelondongan dan kacang mete utuh/Super.

Penggunaan teknologi kacip harus ditopang dengan bahan baku yang tersedia dan tenaga kerja yang trampil untuk menunjang suatu usaha pengolahan. Jumlah bahan baku yang tersedia adalah biji mete gelondongan terbatas disebabkan produktivitas jambu mete sebagai pasokan bahan baku sangat rendah. Penerapan teknologi kacip yang sederhana ini memerlukan tenaga yang trampil dan cakap. Peralatan yang diperlukan juga sederhana, bisa dibuat secara konvensional ditingkat petani dan atau memerlukan bantuan dari pemerintah.

Kelompok tani Mitra pengolah Mete dengan teknik Kacip dapat menghasilkan beranekaragam produk dalam berbagai ukuran atau side. Hasil yang diperoleh seperti biji kacang mete utuh, kacang mete pecah, bahkan sampai pada butiran kecil/ rejek dan kulit kacang mete. Pengalaman petani dalam menjual kecang mete dewasa ini sesuai informasi pasar atau konsumen hanya biji utuh dan pecah setengah selain itu dianggap rejek dan dapat diolah dalam bentuk produk mete goreng yang siap saji.

Randemen hasil dari teknologi kacip dalam 100 kg gelondong terdapat 24-25 kg kacang mete utuh, atau 25,0 % ternyata jika dihitung dengan rejek tergantung ketelitian penggunaan kacip masih bisa ditingkatkan hingga lebih 30%. Jika harga jual gelondongan Rp 17.000 berdasarkan harga dasar 2016 maka kacang mete utuh/sauper dapat dijual Rp. 150.000/kg.

Rumusan Permasalahan Mitra

Pelaksanaan kegiatan PKM Pengembangan Usaha Pengolahan Biji Gelondongan dan nilai tambah aneka produk olahan kacang mete di Desa Mabodo Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna pada tingkat kelompok mitra ditemukan permasalahan sebagai berikut :

a. Kurangnya Pengetahuan teknologi Penanganan Biji Gelondong mete sebagai bahan baku dan teknik pengkacipan sehingga produktivitas kacang mete olahan rendah.
b. Kurangnya Pengetahuan dan keterampilan Teknologi pengembangan produk dan pengemasan sehingga randemen produksi dan kualitas produk yang dihasilkan rendah.

c. Kurangnya Pengetahuan dan keterampilan pengembangan produk Kacang mete masih terbatas sehingga permintaan pasar rendah.
d. Kurangnya informasi pangsa pasar produk olahan mete dan saluram distribusinya sehingga terjadi penumpukan produk dan usaha pengolahan mete lambat perkembanga.

METODE PELAKSANAAN PKM

Metode Identifikasi Program PKM

Metode yang digunakan dalam memecahkan masalah yang muncul pada PKM. Pengembangan usaha Pengolahan Biji Gelondong dan aneka produk olahan mete di Desa mabodo Kecamatan Kontunaga. Kabupaten Muna yang menjadi Program kegiatan PKM adalah: (1) Bidang Perbaikan teknik Penanganan bahan baku/biji mete gelondong dan penyimpanan gelondongan (2) bidang Teknologi Pengolahan Gelondong menjadi Kacang mete meliputi peralatan, prosesing dan kemasan (3) bidang Teknologi pengolahan kacang mete menjadi aneka produk olahan (peralatan, prosesing dan kemasan), (4) bidang manajemen produksi, pemasaran dan penguatan kemitraan kelompok *entrepreneurs.*

Metode Pendekatan Pelaksanaan Kegiatan PKM

Kerangka permasalahan diatas dapat didekati dengan melalui metode (1). Bintek metode *Technology transfer* seperti penyuluhan dan pelatihan (training), dan percobaan/ demo produk (2). Bintek metode *Entrepreneurship capasity building* (ECB) melalui pendampingan manajemen produksi dan pemasaran..

Berdasarkan hasil kesepakatan pengusul dengan mitra bahwa permasalahan dalam pengolahan biji mete terpadu ini terdapat 4 bidang utama seperti yang diuraikan diatas maka solusi yang ditawarkan adalah :

1. Memperkuat Kelembagaan kelompok mitra hulu dan usaha pengolahan mete berbasis *entrepreneurship* melalui Bintek peningkatan kapasitas kewirausahaan mete.
2. Memperbaiki teknik pengupasan kulit mete gelondong melalui inovasi dan transfer teknologi Kacip
3. Meningkatkan Nilai tambah Kacang mete menjadi aneka produk olahan melalui inovasi dan transfer teknologi diversifikasi produk.
4. Memperkuat manajemen usaha, sistim informasi pemasaran dan saluran distribusi produk melalui bintek Bauran pemasran.
5. Memperkaya IPTEKS dengan jurnal ilmiah Teknologi pengolahan Mete gelondong dan produk olahannya (mete goreng dan minuman mente) serta kemasannya sebagai suplemen bahan ajar Pengantar Teknologi Pertanian, dan Pengantar Agroindustri. serta Teknologi Pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Lokasi

Kegiatan pengabdian program kemitraan masyarakat (PKM) dilakukan di Desa Mabodo Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna Provinsi Sulawesi Tenggara. Desa Mabodo secara geografis memiliki luas 1123 Km^2 yang tersebar dalam dua dusun (Dusun I Awabanda dan Dusun II Kadimba). Topografi desa Mabodo rata-rata dengan kemiringan lahan datar seluas 10 Km^2 dan ketinggian tempat 9 m DPL. Secara klimatologi, rata-rata suhu harian 27-30 c. Curah hujan rata-rata 2000-3000 mm/tahun. Penggunaan lahan pertanian(jagung, 490

Ha, Ubi-ubian 134 Ha, Kacang tanah 1,8 Ha), sedangkan untuk lahan perkebunan jambu mete 212 Ha, dan cokleat 8,5 Ha.

Jarak tempuh dari kota Raha 15 menit dari ibu kota kabupaten dan 140 Km dari ibu kota provinsi Sulawesi Tenggara. Rata-rata produksi mete 5.4654 kg/tahun. Pengolahan Biji jambu mete gelondongan yang dikembangkan kelompok tani di Kabupaten muna adalah kelompok Pengelolaan gelondongan dan penggudangan serta pengolahan dengans penggunaan teknologi kacip sebagai mitra pertama. Kelompok kedua adalah kelompok pengolah biji gelondongan dan usaha diversifikasi produk sekunder serta usaha perdagangannya.

Deskripsi PKM pada Mitra I UD. Mete Jaya Soneangka (MJS).

Kelompok ini berdiri sejak tahun 2015 sebagai kelompok pengolah mete pemula. awalnya mengembangkan usaha perdagangan mete gelondongan dan pedagang ikan. Kemudian tertarik usaha pengolahan biji gelondongan dengan menggunakan Kacip sederhana.

Gambar 1. Kacip tradisional

Teknologi kacip yang digunakan adalah buatan sendiri dengan cara mengikat parang pada sebuah balok yang diberi pemberat batu diatasnya.

Kelompok Usaha pengolahan jambu mete soneangka ini diprakarsai kelompok keluarga yang anggotanya terdiri 5 orang. Kacip yang digunakan hanya satu sehingga tidak efisien anggota kelompok bekerja mengolah biji gelondongan secara bergiliran, Kapasitas produksi pengolahan dengan mengkacipan maksimun 5kg gelondong per hari. sehingga pasokan gelondongan juga terbatas mereka tampung. Kontribusi Mitra I adalah menampung gelondongan dan mengkacip biji mete dengan hasil mete olahan primer sebagai cord bisnis. Produk yang dihasilkan adalah biji mete utuh dan pecah dalam kemasan plastik. Produk yang rejek ditampung untuk pencampur kue dan atau dijual ke mitra.

Pada tahun 2018 Fakultas Pertanian Universitas Sulawesi Tenggara menyelenggarakan Pengabdian pada masyarakat melalui program kemitraan masyarakat di Desa Mabodo Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna dikembang kan usahanya (Gambar 2) dengan kegiatan sebagai berikut:

Gambar 2. Sosialisasi program PKM, penyuluhan Jambu mete di Desa Mabodo oleh Tim Unsultra

1. Sosialisasi perbaikan usaha penanganan Pasca panen/ gelondongan, tempat penampungan/ Gudang, penggonian dan sejumlah pasokan bahan baku
2. Bantuan peralatan teknologi kacip yang termodifikasi dan sosialisasi penggunaan teknologi kacip 20 unit.
3. Perbaikan produktivitas kacang mete melalui teknik pengkacipan dengan metode pengukusan
4. Perbaikan mutu produk melalui pengembangan aneka produk dan fungsi kemasan produk primer dan fasilitas pajangan produk mete mentah /lemari kaca.

5. Manajemen kelompok mitra hulu-hilir dan pemasaran produk olahan mete.

Kelompok ini telah lama berdiri dan menjual jambu mete baik gelondongan maupun produk olahan. Awalnya Usaha dagang MJS ini adalah penampung dan penjual gelondong. dengan oplah gelondong kurang lebih 15 ton per tahun. Setelah harga mete anjlok dan produktivitas jambu mete menurun pada awal tahun 2010. Jumlah gelondongan yang diperoleh paling banyak 3 ton per tahun. Oleh karena itu usaha perdagangan jambu mete mulai berubah orientasi produk melalui inovasi teknologi pengolahan dengan menggunakan kacip.

Gambar 3. Penjemuran kacang mete hasil kacip

Produk yang dipasarkan hasil pengkacipan tradisional dalam bentuk biji kacang mete utuh. Dalam konteks ini maka Perguruan Tinggi menghadirkan program Kemitraan masyarakat melalui Perbaikan sistem pengolah jambu mete dengan mengubah orientasi produksi menjadi orioentasi pasar.

Gambar 4. Penyerahan alat Kacip kepada kedua Kelompok Mitra disaksikan pemerintah desa Mabodo dan Camat Kontunaga Kabupaten Muna.

Deskripsi PKM pada Mitra II UD. Husaka Sari Semesta (HSS)

Pelaksanaan Kegiatan PKM pada Mitra II yakni UD Husaka sari Semesta dapat diuraikan sebagai berikut :.

1. Sosialisasi penanganan gelondongan dan Perbaikan sistem pengeringan dan penyimpanan/gudang serta penggonian.
2. Perbaikan sistem pengolahan biji gelondongan dengan Teknologi Kacip bantuan (alat kacip 10 unit per kelompok Mitra)
3. Sosialisasi pengolahan jambu mete dengan menggunakan teknologi kacip dengan metode pengukusan untuk mempermuda pengkacipan.
4. Sosialisasi kalsifikasi produk olahan kacip dalam bentuk size utuh, pecah 9 ons, 8 ons, 7 ons. (setengah jadi/ mentah)
5. sosialisasi diversifikasi produk mete siap konsumsi (barang jadi) sperti Mete goreng 4 rasa), pembuatan Kacang telur mete dan produk Komente (Kream pencampur kopi)

Pendekatan Pelaksanaan Kegiatan PKM Pengolahan mete di Desa Mabodo

Pendekatan dalam pelaksanaan PKM Pengembangan usaha Pengolahan Mete didesa Mabodo Kecamatan kontunaga Kabupaten Muna adalah melalui penerapan teknologi (*Technology tranfer*) dan *Entrepreneurship capacity building* (ECB). Penerapan teknologi pengolahan mete terdiri dari teknologi pengolahan gelondong dan diversifikasi produk kacang mete serta teknologi kemasan dan penyimpanan. Pelaksanaan penerapan teknologi ini dalam PKM pengembangan Usaha pengolahan mete

melalui penyuluhan dan bimbingan teknis sebagai berikut :

A. Penyuluhan dan Bintek Pengolahan Jambu mete

1. Penyuluhan tentang Kondisi usahatani tanaman jambu mete dan produktivitasnya, Penanganan pasca panen serta perkembangan pemasaran biji gelondong di Kabupaten Muna
2. Penyuluhan dan Bintek teknologi Penanganan pascapanen Jambu mete, sortasi, pengeringan dan penggudangan secara Konvensional dan kebijakan proteksi perdagangan mete Gelondongan.

B. Penyuluhan dan Bintek Pengolahan Gelondong dengan Teknologi Sederhana

1. Peningkatan jumlah Alat Pengolahan Kulit gelondong melui pengadaan alat Teknik Kacip termodifikasi sebanyak 20 unit
2. Sosialisasi teknik pengolahan Gelondong dengan teknik Kacip
3. Perbaikan Teknik Pengkacipan dengan metode pengukusan
4. Bentuk, dan ukuran Produk hasil olahan Kacip
5. Teknologi Kemasan dan HPP produk mete hasil kacip.

C. **Penyuluhan dan Bintek Diversifikasi Produk Kacang Mete**

Metode diversifikasi produk pengolahan kacang mete hasil pengkacipan dilakukan dengan Metode diversifikasi vertikal dan Regional (vertikal kontrak). Hal ini dimaksudkan bahwa pengembangan produk olahan baru secara verstikal dengan memnuhi permintaan pasar adalam sistem langganan/kontrak pembeli/penyalur produk hingga ke pasar terakhir. Pengembangan produk olahan baru merupakan bagian dari perencanaan pemasaran sekaligus menjadi mitra dagang atau pangsa pasar seperti toko mulia sejati, Marina group, MGM minimarket di Kota Raha. Karena itu dilakukan penyuluhan dan bintek diversifikasi produk sebagai berikut :

1. Pengolahan Biji mentah dengan metode penggorengan dalam berbagai ukuran (size) dan kemasan
2. Demo produk olahan mete menjadi KOMENTE (Kopi-mente) dan kemasan serta uji Organoleptik
3. Demo produk olahan mete menjadi kacang mete telur dan kemasan serta Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)

D. Penyuluhan dan Bintek Manajemen Pemasaran Produk Olahan Mete

1. Sosialisasi Produk olahan PKM dengan Pendekatan Bauran Produk (5P)
2. Saluran pemasaran dan pola distribusinya di Kabupaten Muna dan pangsa pasar Provinsi dan atau diluar provinsi Sulawesi Tenggara.
3. Pengembangan Mitra dagang usaha aneka olahan mete berkelanjutan.

Pelaksanaan kegiatan PKM pada Mitra I hanya memproduksi kacang mete dengan hasil pengkacipan Kacang Mente mentah. Sedang Mitra II memproduksi mulai dari kacang mete super hingga bubuk mete (kategori ABC). Penetapan struktur harga berbagai produk olahan kacang mete di desa Mabodo didasarkan dari biaya opersional dan standar harga perdagangan Jambu mete.

Jenis Produk dan Penetapan Struktur Harga Produk Olahan Hasil PKM

Berdasarkan hasil bimbingan teknis dari pengkacipan dan diversifikasai produk maka jenis produk yang dihasilkan adalah disajikan pada tabel berikut **:**

Bentuk produk Hasil kacip	Jenis Produk Olahan	Harga Unit (Rp)	Keterangan
A. Kacang mete Utuh, pecah super (Mentah)	- Mete Super /*Whole kernels* Size 1 Kg - Mete super/*Butts kernels* size 900 gr (9 ons) - Mete super/*Split kernels* size 800 gr (8 ons) - Mete Pecah/ *Large pieces kernels* size 700 gr (7 ons) - Mete pecah/*Small pieces kernels* size 500 gr (5 ons) - Mete pecah /*Baby bits kernals* size 400 gr (4 ons)	150.000 140.000 120.000 110.000 75.000 65.000	Kedua Mitra meningkatkan produktivitas/ randemen pengolahan gelondong dgn alat Kacip baru.
B. Kacang mete Pecah dan Goreng	- Kacang mete goreng 400 gr - Kacang mete goreng 200 gr - Kacang mete goreng 100 gr - Kacang mete Telur (100, 200, 500 dan 1000 gr)	80.000 40.000 17.000 20.000-100.000	Mitra 2 lakukan diversifikasi produk size Baby bits kernels 400 gr.
C. Pecahan Bubuk + bahan kue	- Bubuk mete 500 gr - Bubuk mete 250 gr - Bubuk mete 100 gr - Kopi-Mente (Komente)	80.000 40.000 15.000 10.000	

Keterangan :

A. Hasil Kacip masuk kategori super 800 gr, 900 gr dan 1 kg.
B. Kategori pecah 400, 200 dan 100 gr yang bisa digoreng.
C. Pecahan bubuk sebagai bahan kacang mete telur, kue bronte dan komente

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pengembangan usaha pengolahan mete di Desa Mabodo Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna Provinsi Sulawesi Tenggara telah sepakat dan berkomitmen antara Mitra UD. Mete Jaya Soneangka (MJS) dan UD. Husaka Sari Semesta (HSS) dibawah binaan UNSULTRA yang dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Program penambahan jumlah alat kacip yang termodifikasi dapat meningkatkan produktifitas hasil atau randemen hasil Kacang mete, jumlah tenaga kerja dan pengetahuan karyawan/kelompok. Perbaikan teknik pengkacipan biji gelondong mete metode pengukusan dapat mempermudah pengupasan kulit dan memperkecil kerusakan biji pecah sehingga menghasilkan 6 (enam) prototype size kacang mete kernels.
2. Penerapan inovasi teknologi Diverifikasi vertikal terhadap kacang mete dapat menghasilkan aneka produk olahan kacang mete goreng, dengan aneka size dan jenis kemasan yang berbeda. Pemanfaatan produk kacang mete prototype piece kernel /pecah 500 -

700 gr dapat ditingkatkan nilai tambah aneka produk **kacang mete telur** goring dengan struktur harga yang berbeda

3. Pemanfaatan produk *prototype beby bits kernels* dan remuk halus (400gr) sebagai produk olahan terbarukan adalah produk minuman Kopi-Mete (KoMente) dengan metode Hedonic dan organoleptik dapat diterima konsumen.
4. Penguatan kelembagaan sebagai usaha *startup cashewpreneurs* yang berkelanjutan melalui bauran produk 5P (Prob, Produk, price, place and promotion) dengan pangsa pasar minimarket seperti MGM, Marina Group dan Toko Mulia Sejati. Raha-Muna

Rekomendasi

1. Program PKM Pengembangan usaha Pengolahan Mete di desa Mabodo Kecamatan Kontunaga Kabupaten Muna telah memberi dampak positif bagi UMKM dan masyarakat petani Jambu mete.
2. Agar Usaha produk olahan mete berkelanjutan terutama Produk Kacang mete telur dan Komente maka diperlukan pendampingan dari Perguruan Tinggi UNSULTRA baik dari prosesing, kuality kontrol maupun pemasarannya.

DAFTAR PUSTAKA

Cahyono, B. 2001. Jambu Mete Teknik Budidaya dan Analisa Usahatani, Kanisius Yogyakarta.

Lapanga, 2016. Kajian Entrepreneurship Petani Jambu mete pada berbagai pola diversifikasi Usahatani di Muna, PPS. UHO. Kendari.

Lapanga, Rasidin Utha, Wayan Puguh, 2017. Kajian Diversifikasi Usahatani Terpadu jambu mete di Sultra, Jurnal Formasi, Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kebijakan Pembangunan Volume 2 Nomor 2. ISSN 2548-3595. Balitbang Provinsi Sultra. Kendari.

Said, EG. Rahmayanti, Muttaqin,ZM. 2001. Manajemen Agribisnis , Kunci menuju Daya Saing Global Produk Agribisnis. PT. Ghalia Indonesia.Jakarta.

Said, EG. 2010. Wawasan, Tantangan dan Peluang *Agrotechnopreneur* Indonesia, IPB.Press. Bogor.

Sarmidi, Armin, 2009. *Cocopreneurship* Aneka Peluang Bisnis dari Kelapa, Lily Publisher. Yogyakarta.

Sukartawi, 2005. Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi, PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Supari,DH. 2001. Manajemen Produksi dan operasi Agribisnis Hortikultura, Seri Praktek Putri Hijau. PT. Elex Media Komputindo, Jakarta.

Wognaa, D. Ofori. CA. 2012. *Resources- Use effisiency in cashew Production in Wenchi Municipality Ghana. Agris on-line. Papaers Economic and Informations. Institute of Entrepreneurship and entreprise development*. Kumasi Politeknic. Kuma si Ghana.