

Perencanaan dan Pembuatan Produk Tofu Nessu (Aspek Produksi)

Agnes Anjelita¹, Wan Junita Raflah²
Politeknik Negeri Bengkalis
agnesanjelita0801@gmail.com¹, junita@polbeng.ac.id²

Abstract

This final project is entitled Planning and Making of Tofu Nessu (Aspects of Production). The objectives to be achieved in writing this final project are to find out how the tofu production process works, determine the cost of production in the Tofu Nessu business project and manage raw material supplies. This final project is carried out in several stages, the first stage is the project preparation plan, the second stage is the project implementation plan, and the third stage is the project completion plan. In this project, the capital used is internal capital or own capital, and purchases of raw materials are made offline by visiting the place of purchase of raw materials directly. This project was carried out for 3 (three) months from 26 September 2022 to 17 December 2022. Production was carried out 21 times by producing 2,372 Pieces. The production cost per pcs RP 658 with a selling price of RP 1,500.

Keywords: Tofu, Production, Cost of Production, Raw Material Inventory

1. PENDAHULUAN

India merupakan negara penghasil kedelai terbesar ke-5 setelah Amerika Serikat, China, Brazil dan India (Sumarmi, 2022). Aneka bahan makanan seperti sayuran, Silinder, kacang-kacangan dapat ditemukan dengan mudah di Indonesia. Hal ini dikarenakan wilayah Indonesia cocok untuk tumbuh dan berkembangnya berbagai jenis tumbuhan sebagai bahan pangan yang produksinya cukup melimpah. Salah satu tanaman kacang-kacangan yang tumbuh subur di Indonesia adalah kedelai. Kedelai mulai dikenal di Indonesia sejak abad ke-16 (Abidin, 2022). Kedelai merupakan sumber protein, nabati, lemak, vitamin dan mineral yang murah dan mudah tumbuh di Indonesia.

Di Indonesia kedelai banyak diolah untuk berbagai macam olahan makanan, salah satunya diolah menjadi tahu. Tahu merupakan makanan berbahan dasar kacang kedelai yang mengandung protein nabati yang baik untuk kesehatan. Tahu merupakan salah satu produk pangan yang paling digemari masyarakat Indonesia. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B kompleks. Tahu merupakan makanan yang sangat sehat dan mengandung zat-zat yang dibutuhkan untuk meningkatkan gizi masyarakat, karena terbuat dari kacang kedelai yang kaya akan kandungan protein (Muslimin dan Ansar, 2010) dalam Saleh dan Sumiratin (2022).

Saat ini sudah jarang masyarakat yang menyukai makanan berbahan dasar kacang kedelai seperti tahu. Makanan seperti ini, hanya orang-orang tertentu saja yang menyukai tahu atau bahkan karena terlalu sering mengkonsumsinya, banyak yang bosan memakan makanan tersebut. Hal ini dikarenakan tampilan dan rasa yang biasa saja atau kurang menarik dalam penyajiannya, *Tofu Nessu* merupakan solusi yang tepat bagi masyarakat yang berminat untuk mengkonsumsi dalam bentuk yang inovatif, seperti produk *Tofu Nessu*.

Tujuan proyek yang ingin dicapai dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah Untuk mengetahui proses produksi *Tofu Nessu*, Untuk mengetahui biaya produksi produk *Tofu Nessu*, Untuk mengetahui pengelolaan persediaan bahan baku untuk proyek Usaha *Tofu Nessu*.

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Sumadi et al. (2021) Judul Produksi dan Perhitungan Nilai Ekonomi Produk Limbah Kulit Kopi.

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Paulsen et al. (2021) Judul Produksi stroberi utuh kemasan siap saji (cv. San Andreas) Kondisi pengemasan untuk perpanjangan umur simpan.

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Escobar et al. (2021) Judul Produksi biji kakao halus: Melacak prekursor aroma melalui analisis komprehensif pembentukan atribut rasa.

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Zhang et al. (2020) Judul Menuju kustomisasi: Evaluasi penjualan terintegrasi, produk, dan konfigurasi produksi.

Penelitian yang pernah dilakukan oleh Sembiring et al. (2019) Dengan judul Manajemen Produksi Benih Kentang Generasi 0 G0 di Indonesia: Gambaran Umum dan Tantangannya.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian terdahulu

Proyek Tofu Nessu yang akan dibuat penelitian sebelumnya penelitian yang telah dilakukan oleh penelitian lain. Penelitian ini diambil dari jurnal yang telah diterbitkan, sedangkan jurnal yang akan didaftarkan adalah jurnal internasional dan jurnal nasional. Jurnal berikut terkait dengan proyek yang direncanakan.

Penelitian pertama yang dilakukan oleh Sumadi et al. (2021) Judul Produksi dan Perhitungan Nilai Ekonomi Produk Limbah Kulit Kopi. Tujuan penelitian ini adalah untuk memaksimalkan pemanfaatan limbah sekam kopi sebagai produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa limbah kulit kopi dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk pakan ternak dan teh cascara dengan mencampurkan limbah kulit kopi dan bahan baku lainnya.

Penelitian kedua dilakukan oleh Paulsen et al. (2021) Judul Produksi stroberi utuh kemasan siap saji (cv. San Andreas) Kondisi pengemasan untuk perpanjangan umur simpan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan data umur simpan yang objektif untuk kondisi pengemasan yang dapat diterima yang diterapkan secara langsung dan dengan biaya rendah dalam produksi stroberi utuh siap makan. Data dari studi konsumen digunakan untuk menentukan umur simpan produk objektif berdasarkan persepsi konsumen. Hasil penelitian ini memberikan informasi obyektif tentang umur simpan stroberi utuh yang siap dimakan di kondisi kemasan yang berbeda, bekerja sama dengan konsumen.

Studi ketiga dilakukan oleh Escobar et al. (2021) Judul Kakao halus produksi kacang: Pelacakan prekursor aroma melalui analisis komprehensif pembentukan atribut rasa. Tujuan dari penelitian ini untuk sektor kakao adalah untuk menentukan metodologi fermentasi yang memungkinkan produksi biji kakao dengan kualitas yang lebih tinggi untuk membuat cokelat dengan atribut sensorik yang lebih baik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas cokelat dipengaruhi oleh lama fermentasi. Jadi, pada 72 jam profil sensorik tidak menunjukkan hal yang luar biasa atribut, sementara pada 96 jam, kualitas global memberikan pengaruh yang lebih kuat dan atribut halus, seperti buah, bunga, rempah-rempah dan kacang-kacangan.

Penelitian keempat dilakukan oleh Zhang et al. (2020) Judul Menuju kustomisasi: Evaluasi terpadu penjualan, produk, dan produksi konfigurasi Studi ini bertujuan untuk mengatasi ketidakpastian penawaran dan permintaan dengan lebih baik. Hasilnya menunjukkan bahwa evaluasi konfigurasi dapat sangat membantu perusahaan menyesuaikan keputusan penawaran produk dengan menyediakan daftar produk dan produksi proses bersama dengan perhitungan biaya dan waktu.

Penelitian kelima dilakukan oleh Sembiring et al. (2019) Judulnya Manajemen Produksi Benih Kentang Generasi 0 G0 di Indonesia: Gambaran Umum dan Tantangan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengelolaan benih kentang produksi G0 di Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produsen memiliki modal tantangan untuk memperluas skala produksi mereka dan ketersediaan plantlet yang terbatas mereka tidak memiliki masalah dengan aspek produksi lainnya, seperti hama dan penyakit pengendalian dan pemasaran benih G0.

2.2 Tahu

Tahu adalah makanan yang sangat sehat dan mengandung zat yang dibutuhkan untuk perbaikan gizi masyarakat, karena terbuat dari kacang kedelai yang kaya akan protein. Kata Tahu berasal dari bahasa asing yaitu tao hu cina, teu hu, atau tokwa, dimana kata tao atau teu berarti kacang, kedelai putih yang digunakan dalam pembuatannya tahu disebut wong teu, dan hu atau kwa berarti dipecah, dihancurkan, dihancurkan menjadi bubur. Sehingga jika kedua kata tersebut digabungkan akan menjadi tahu yang artinya makanan yang terbuat dari kacang kedelai yang dihaluskan atau dihaluskan menjadi bubur (Muslimin dan Ansar, 2010) dalam (Saleh dkk, 2022).

Tahu merupakan salah satu bahan kuliner yang dapat digunakan dalam berbagai jenis makanan tradisional Indonesia. Teksturnya yang lembut membuat tahu mudah diolah dan dapat dikonsumsi oleh segala usia. Selain itu, karena rasanya yang sesuai dengan selera lidah orang Indonesia. Tahu banyak ditemukan dalam variasi makanan Indonesia. Aneka bahan dasar tahu makanannya antara lain tahu bacem, tahu bakso, tahu campur, tahu gulung, tahu isi, berburu tahu, perkedel dan kerupuk tahu, tahu pedas, tahu garing dan masih banyak lagi yang lain. Tahu memiliki banyak manfaat kesehatan, seperti menurunkan risiko kanker, anemia, osteoporosis, dan kadar kolesterol. Tahu memiliki sumber protein untuk membantu menjaga kesehatan jantung. Jadi tidak heran kalau tahu telah menjadi hidangan umum dalam masakan seperti Cina sejak berabad-abad yang lalu, dan makanan ini sangat populer di Indonesia, dan di negara Asia lainnya termasuk Jepang, meskipun juga dikenal sebagai tahu. Tahu sebagai sumber protein yang sangat tinggi tepat untuk dikonsumsi sehari-hari, mengingat tubuh manusia membutuhkan protein untuk berfungsi dengan baik (Aladin dan Syarif, 2021).

2.3 Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang diperlukan untuk mendapatkan bahan baku dari pemasok dan mengubahnya menjadi produk jadi siap jual. Unsur biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Lestari dan Permana, 2017)

Biaya produksi merupakan biaya yang harus dikeluarkan untuk produksi dan untuk menghasilkan barang jadi sampai barang memasuki pasar dan siap dijual. Biaya produksi akan membentuk biaya produksi yang akan digunakan untuk menghitung harga pokok barang jadi. unsur biaya produksi adalah sebagai berikut (Fahrurrozi dan Mispandi, 2021).

1. Biaya Bahan Langsung (Direct Material)

Adalah bahan yang langsung digunakan untuk menghasilkan produk jadi siap dipasarkan. Bahan baku ini mencakup semua bahan yang bisa diidentifikasi secara fisik sebagai bagian dari produk jadi.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja mengubah bahan baku secara langsung menjadi produk jadi yang siap pakai untuk pasar. Tenaga Kerja Langsung adalah biaya untuk semua tenaga kerja langsung yang ditempatkan dan diberdayakan dalam menangani kegiatan produksi secara langsung.

3. Biaya Overhead Pabrik (Factory Overhead)

Overhead pabrik adalah semua biaya produksi yang tidak dapat ditelusuri secara langsung. Beberapa unsur biaya overhead pabrik antara lain; biaya bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan aset tetap dan biaya amortisasi, biaya perbaikan dan pemeliharaan mesin, pabrik biaya listrik dan air, biaya asuransi pabrik, dan biaya overhead lainnya

3. METODE PENELITIAN

Waktu pengerjaan proyek ini adalah bulan September sampai Desember 2022. Lokasi produksi pada proyek akhir ini adalah melihat dimana tempat yang paling strategis untuk dijadikan rumah produksi, lingkungan bersih, ketersediaan air bersih, kedekatan strategis dengan lokasi pembelian bahan baku, selama pelaksanaan proyek ini lokasi produksi Tahu Nessu berada di Jalan Bathin Alam, Gg Jawa, Kabupaten Bengkalis. Modal yang akan digunakan berasal dari pengeluaran pribadi yang terdiri dari dua anggota pelaksana proyek, modal yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah kebutuhan. Dalam pembelian bahan baku yang dapat dilakukan secara offline ada hal yang

perlu diperhatikan yaitu kualitas tahu yang baik, harga yang sesuai dengan budget yang telah ditentukan dan kemudahan menjangkau lokasi pembelian.

Setelah melakukan survey dari beberapa lokasi, maka dipilihlah beberapa lokasi yang berpotensi untuk ditemukan yaitu Pasar Terubuk Bengkalis, Jalan Kelapapati Laut Kabupaten Bengkalis.

Tabel 1. Peralatan untuk Produksi Tofu Nessu

No	Nama Peralatan	Jumlah
1	Gelas	1
2	Piring	1
3	Mangkok	2
4	Sendok	1
5	Panci	1
6	Wajan	1
7	Tabung Gas	1
8	Kompor	1
9	Saringan besi	1
10	Spatula	1
11	Timbangan Elektronik	1
12	Kotak Plastik	5

Source: Data Olahan (2022)

Tabel 2. Bahan Baku untuk Produksi Tofu Nessu

No	Nama Barang	Unit
1	Bayam	Ikat
2	Tahu Putih	Buah
3	Daun Bawang	Gram
4	Seledri	Ikat
5	Tepung Terigu	Gram
6	Penyedap Rasa Royco	Gram
7	Ajinomoto	Gram
8	Garam	Gram
9	Merica Bubuk	Gram
10	Minyak Goreng	Gram
11	Bihun	Gram
12	Saos	Gram
13	Tepung Roti	Gram

Source: Data Olahan (2022)

Untuk menghitung total harga yang dikeluarkan dalam proses produksi Tahu Nessu guna mengetahui biaya yang dibutuhkan untuk satu kali produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya Produksi Per Pcs} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk dalam Satuan Pcs}}$$

Sumber: Pratiwi (2022)

4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Tofu Nessu adalah cemilan sehat yang berbahan dasar utama tahu yang mengandung protein dan karbohidrat, Tofu Nessu terbuat dari tahu, daun bawang, bayam, bihun dan seledri, makanan yang inovatif dari segi bentuk, warna, rasa dari tahu Nessu dan kreatif serta kemasan higienis.



Gambar 1. Tofu Nessu
Data Olahan (2022)

Tabel 3. Perhitungan Variabel Harga Pokok Produksi Sebanyak 112 Buah

No	Bahan Baku	Satu Kali Produksi	Harga
1	Bayam	2 Bunch	RP 4,000
2	Tahu Putih	22 Pieces	RP 11,000

3	Daun Bawang	300 Gram	RP 6,000
4	Seledri	3 Bunch	RP 3,000
5	Tepung Terigu	800 Gram	RP 9,600
6	Penyedap Rasa Royco	24 Gram	RP 1,500
7	Ajinomoto	10 Gram	RP 500
8	Garam	24 Gram	RP 240
9	Merica Bubuk	3 Gram	RP 1,000
10	Minyak Goreng	850 Gram	RP 11,900
11	Bihun	350 Gram	RP 7,000
12	Saos	270 Gram	RP 2,025
13	Tepung Roti	500 Gram	RP 10,000
TOTAL			RP 67,765
No	Peralatan		Total
1	Biaya Bahan Baku		RP 67,765
2	Biaya Operasional		RP 6,000
TOTAL			RP 73,765
No	Biaya Operasional	Jumlah	Jumlah (RP)
1	Gas Elpiji	1	RP 2,000
2	Transportasi	2	RP 4,000
TOTAL			RP 6,000

Sumber : Data Olahan (2022)

Dari tabel diatas, biaya produksi untuk sekali produksi adalah Rp 658 dengan total produksi rata-rata 112 buah dengan rumus sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Produksi Per Pcs} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produk dalam Satuan Pcs}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 73.765}{112 \text{ buah}} \\
 &= \text{Rp } 658
 \end{aligned}$$

Proses Produksi *Tofu Nessu*

1. Siapkan bihun rendam dalam air panas kemudian diamkan hingga bihun mengembang.
2. Setelah mengembang, buang airnya lalu potong bihun menggunakan pisau agar tidak terlalu panjang.
3. Siapkan irisan tipis daun bawang dan seledri.
4. Kemudian siapkan wadah, masukkan haluskan tahu putih menggunakan sendok.
5. Setelah selesai, tambahkan daun bawang cincang, seledri dan tambahkan bihun.
6. Tambahkan bumbu royco, ajinomoto, garam dan merica bubuk.
7. Setelah diaduk, tambahkan tepung dan aduk kembali.
8. Siapkan daun bayam, letakkan adonan di atas daun bayam yang sudah dicuci bersih lalu gulung bersama adonan, lalu timbang menggunakan timbangan elektronik agar berat produk Tahu Nessu merata.
9. Berat untuk satu varian sehat Tofu Nessu adalah 54 gram.
10. Setelah siap, tambahkan adonan bayam yang sudah digulung ke dalam campuran tepung yang dicampur dengan air. Kemudian goreng menggunakan minyak panas menggunakan api kecil.
11. Setelah selesai angkat adonan yang sudah digoreng menggunakan saringan besi kemudian produk Tahu Nessu. ditiriskan dan siap untuk diserahkan ke bagian pemasaran

12. Bagian pemasaran akan mengevaluasi tingkat penjualan Tofu Nessu Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana respon masyarakat terhadap produk Tofu Nessu.
13. Setelah pemasaran mengetahui keinginan konsumen, bagian produksi akan melakukan perubahan agar produk Tahu Nessu tetap dapat diterima konsumen.

Berikut tabel produksi untuk periode September hingga Desember dan *Tofu Nessu* telah mencapai 2.372 buah.

Tabel 4. Jumlah Produksi *Tofu Nessu* Per Produksi

No	Tanggal	Produksi	Varian Original	Varian Sehat	Promosi	Total
1	26 September 2022	1	90			90
2	27 September 2022	2	45	50		95
3	28 September 2022	3	40	60		100
4	29 September 2022	4	40	60		100
5	30 September 2022	5	36	72		108
6	01 Oktober 2022	6	33	75		108
7	02 Oktober 2022	7	29	76		105
8	03 Oktober 2022	8		109		109
9	04 Oktober 2022	9		108		108
10	05 Oktober 2022	10		108		108
11	07 Oktober 2022	11		108		108
12	10 Oktober 2022	12		114		114
13	11 Oktober 2022	13		115		115
14	12 Oktober 2022	14		120		120
15	13 Oktober 2022	15		115		115
16	24 Oktober 2022	16		133	Beli 10 Gratis 2	133
17	25 Oktober 2022	17		136	Beli 10 Gratis 2	136
18	26 Oktober 2022	18		122		122
19	27 Oktober 2022	19		125		125
20	28 Oktober 2022	20		125		125
21	17 Desember 2022	21		128		128
	Total		313	2,023	36	2,372

Sumber: Data Olahan (2022)

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa kegiatan proyek yang dilakukan sebanyak 21 kali produksi dimulai dari tanggal 26 September sampai dengan 17 Desember dengan memproduksi 2.372 buah Tahu Nessu dengan rata-rata jumlah produk *Tofu Nessu* sebanyak 112, untuk 21 kali produksi. *Tofu Nessu* jumlah produk yang dihasilkan tertinggi pada produksi ke-17 sebanyak 136 buah dan produksi terendah pada produksi ke-1 sebanyak 90 buah. Varian produk yang ditawarkan meliputi varian original dan varian sehat. Hingga akhir proyek, 313 varian original dan 2.023 varian sehat terjual Per Pieces, 36 pieces untuk bonus diberikan kepada konsumen.

Pada produksi ke 7, 9 sampai 11 mengalami penurunan karena tidak semua produk terjual, namun pada produksi ke 12 sampai 14 produksi meningkat, permintaan produksi ke 15 kembali menurun karena permintaan turun dan produksi tetap menjaga supply produk. Pada produksi 16 sampai 17 produksi terus meningkat karena pada produksi 16 sampai 17 bagian pemasaran memberikan bonus kepada pelanggan yang membeli dari 10 buah untuk mendapatkan bonus 2 buah *Tofu Nessu*, kemudian untuk produksi 18 sampai 21, setelah penulis memberikan bonus kepada konsumen permintaan produksi tanggal 18 s/d 21 dari konsumen meningkat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Perencanaan produksi *Tofu Nessu* menggunakan beberapa tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan, dan penyelesaian. Proyek ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan sejak 26 September 2022 sampai dengan 17 Desember 2022. Varian produk yang ditawarkan adalah varian original dan varian sehat. Produksi dilakukan sebanyak 21 kali dengan produksi sebanyak 2.372 Pieces. Biaya produksi per pcs Rp 658 dengan harga jual Rp 1.500.

Berdasarkan kesimpulan tersebut dibuatlah perencanaan dan usaha produk *Tofu Nessu* yang telah dilakukan, penulis menerima saran sebagai berikut:

1. Carilah informasi yang valid mengenai batas waktu penyimpanan tahu tersebut akan diolah menjadi produk *Tofu Nessu*.
2. Dalam membeli bahan baku, usahakan untuk memilih bahan baku yang masih segar dan berkualitas tidak layu atau menguning, sehingga kandungan vitamin dan manfaat di dalamnya tidak berkurang.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., 2022, Paradigma Bertani Tanaman Ternak Terintegrasi Optimal, PT. Nasya Memperluas Manajemen, Bojong.
- Aladin, A., dan Syarif, T., 2020, Tahu Berpotensi Atasi covid-19, Nas Media Pustaka, Makassar.
- Escobar, S., Santander, M., Zuluaga, M., Chacon, I., Rodriguez, J., and Vaillant, F., 2021, Produksi Biji Kakao Halus: Melacak Prekursor Aroma Melalui Komprehensif Analisis Pembentukan Atribut Rasa, Kimia Pangan
- Fahrurrozi., dan Mispandi 202, Kerajinan dan Kewirausahaan Teoritis dan Praktis. Universitas Pers Hamzanwadi, Nusa Tenggara Barat.
- Muslimin, L. dan M, Ansar, 2010, Pengolahan dan Pemanfaatan Kedelai serta Keterampilan Mengajar Berbasis Teknologi Tepat Guna, Direktorat Jenderal Pendidikan Non Formal dan Informal, Jakarta.
- Paulsen, Erika, B., dan Lema, P., 2021, Produksi stroberi utuh siap saji dalam kemasan (CV. San Andreas): Kondisi pengemasan untuk perpanjangan masa simpan, Pengemasan Makanan dan Umur Simpan
- Pratiwi, A., 2022. Kewirausahaan UMKM. UNISRI Press, Surakarta.
- Lestari, W. dan Permana, B, D., 2017, Akuntansi Biaya. PT. RajaGrafindo Persada, Depok.
- Saleh, L. dan Sumiratin, E., 2022, Analisis Keuntungan Industri Rumah Tangga Tahu Putih “Bu sri” Di Kota Unaaha. Jurnal Ilmiah Multidisiplin, vol. 1, No. 2, Januari 2022.
- Sembiring, A., Murtiningsih, Roro, R., and Kusmana., 2021, G0 Manajemen Produksi Benih Kentang di Indonesia: Gambaran Umum dan Tantangannya, Journal of Agribusiness and Rural Development Research, vol. 7 No. 1 Januari-Juni 2021
- Sumadi, Ardhiarisca, O., dan Rediyanto, P., 2020, Produksi dan Perhitungan Nilai Ekonomi Produk Limbah Kulit Kopi, Kemajuan Ilmu Sosial, vol. 514
- Sumarmi., 2022, Potensi Pengembangan Kedelai di Indonesia. Penerbit Inara, Malang.
- Zhang, L., Linda, Lee, M., K., C., and Akhtar, P., 2020, Menuju kustomisasi: Evaluasi penjualan terintegrasi, produk, dan konfigurasi produksi, International Journal of Production Economics