

**LAPORAN AKHIR**  
**PENELITIAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI (P)**



**Inovasi Produk Olahan Salak Swaru Sebagai Modal  
Perempuan Tani Wirausaha**  
**(Studi Kasus di Desa Wonokerto, Kecamatan Bantur,  
Kabupaten Malang)**

**Tahun ke satu dari rencana dua tahun**

**Ketua/Anggota Tim**

**Dr. Nur Khusniyah Indrawati, SE, MSi/NIDN:0022066302**

**Dr. Multifiah, SE, MS/NIDN: 0027055503**

**Sri Muljaningsih, SE, MSP/NIDN: 0011046108**

Dibiayai oleh :

Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi,

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Melalui DIPA Universitas Brawijaya

Nomor : DIPA-023.04.2.414989/2013, Tanggal 5 Desember 2012, dan berdasarkan

SK Rektor Universitas Brawijaya Nomor : 295/SK/2013 tanggal 12 Juni 2013

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA**  
**Nopember 2013**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Inovasi Produk Olahan Salak Swaru Sebagai Modal Perempuan Tani Wirausaha (Studi Kasus di Desa Worokerto, Kecamatan ,Kabupaten Malang)

Peneliti/Pelaksana  
Nama Lengkap : Dr.Nur Khusniyah Indrawati,SE,MSi  
NIDN : 0022066302  
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala  
Program Studi : Manajemen  
Nomor HP : 081334597963  
Alamat surel (e-mail) : nurkhusniyahindrawati@yahoo.com

Anggota (1)  
Nama Lengkap : Dr.Multifiah,SE,MS  
NIDN : 0027055503  
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Anggota (2)  
Nama Lengkap : Sri Muljaningsih,SE,MSP  
NIDN : 0011046108  
Perguruan Tinggi : Universitas Brawijaya

Tahun Pelaksanaan : Tahun kesatu dari rencana dua tahun  
Biaya Tahun Berjalan : Rp. 50.000.000,00  
Biaya Keseluruhan : Rp. 100.000.000,00

Malang, 30-Nopember-2013

Mengetahui,  
Dekan Fak.Ekonomi dan Bisnis

Ketua,



(Prof.Candra Fajri Ananda,SE.,MSc.,Ph.D)  
NIP.19641029 198903 1 001



(Dr.Nur Khusniyah Indrawati,SE,MSi)  
NIP.19630622 198802 2 001

Menyetujui,  
Pjs.Ketua LPPM UB

  
(Prof.Dr.Ir.Siti Chuzaeami,MS)  
NIP.19530514 198002 2 001

“Inovasi Produk Olahan Salak Swaru Sebagai Modal Perempuan Tani Wirausaha  
(Studi kasus di Desa Wonokerto, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang)”.

Nur Khusniyah Indrawati  
Multifah  
Sri Muljaningsih

ABSTRAK

*Penelitian ini berlangsung selama dua tahun. Tujuan penelitian pada tahun pertama adalah untuk mengungkap model inovasi produk olahan salak Swaru sebagai modal perempuan tani wirausaha, dan melakukan evaluasi serta memberikan rekomendasi bagi pengembangan model inovasi tersebut. Pengumpulan data dilakukan melalui in-dept interview kepada perempuan tani wirausaha, Focus Group Discussion, dan konsumen melalui survey pasar. Analisis data menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa model inovasi yang dilakukan adalah menciptakan “kurma salak” sebagai produk utama dan beberapa produk derivasinya yaitu madumongso (dodol), sirup, dan selei. Berdasarkan tiga indikator keberhasilan inovasi (produk, promosi, dan kepuasan konsumen), inovasi produk merupakan inovasi yang paling berhasil, meskipun pada saat ini hanya “kurma salak” yang dapat diterima oleh pasar karena mempunyai bentuk unik dan citarasa enak. Namun, masih diperlukan inovasi dan kreativitas dalam hal kemasan dan merk agar dapat memuaskan konsumen, sehingga dapat mendukung keberhasilan pemasaran “kurma salak”. Promosi yang dilakukan masih bersifat pasip, sehingga produk olahan salak Swaru ini belum dikenal oleh masyarakat luas. Pembuatan web site dengan nama [www.salakswaru.com](http://www.salakswaru.com) merupakan solusi untuk aktivitas promosi. Belum diterimanya seluruh produk olahan salak Swaru di pasar disebabkan oleh keterampilan dan kemampuan di bidang teknologi proses produksi dan aspek kewirausahaan yang belum memadai untuk mendukung keberhasilan inovasi tersebut.*

*Keywords:*

Salak Swaru, “Kurma salak”, Perempuan Tani Wirausaha

**“Swaru Zalacca Processed Product Innovation as Capital of Entrepreneur Farmers Women (Case studies in Wonokerto village, Bantur Subdistrict, Malang)”.**

Nur Khusniyah Indrawati  
Multifah  
Sri Muljaningsih

**ABSTRACT**

This studi duration is two years. Study purpose at first year was to uncover innovation model of Swaru zalacca processed product as capital of entrepreneur farmer women, and to evaluate and providing recommendations for development of innovation model. Data is collected through in-dept interviews toward entrepreneur farmer women, focus group discussions, and consumers through market surveys. Data is analyzed by descriptive analysis. Research results showed innovation model done is to create "zalacca palm" as main product and several products derivatives (*madumongso*/lunkhead, syrup, and jam) and zalacca chips. Based on three indicators of innovation success (product, promotion, and customer satisfaction), product innovation is a most successful innovation, although at this time only "zalacca palm" that can be accepted by market because it has a unique shape and delicious taste. However, it is still necessary innovation and creativity in packaging and brand marketing in order to support the success of "zalacca palm" and satisfy consumers. Promotion is still passive, so Swaru zalacca processed product not known by public. Making a web site with name [www.salaksuwaru.com](http://www.salaksuwaru.com) becomes a solution for promotional activity. Not all of all Swaru zalacca processed products is accepted by market that caused by skills and abilities in production process technology and entrepreneurial aspects that have not been adequate to support the innovation success.

**Keywords:** Swaru zalacca, “zalacca palm” Entrepreneur Farmers Women, [www.salaksuwaru.com](http://www.salaksuwaru.com)

# “Inovasi Produk Olahan Salak Swaru Sebagai Modal Perempuan Tani Wirausaha (Studi kasus di Desa Wonokerto, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang)”

Nur Khusniyah Indrawati  
Multifiah  
Sri Muljaningsih

## RINGKASAN

### 1. Pendahuluan

Pangan dan energi menjadi isu yang sangat sering diperbincangkan oleh semua unsur masyarakat/stakeholders di berbagai tingkatan wilayah (lokal, nasional, maupun internasional) (Alimoesa, 2008). Salak merupakan salah satu produk pangan yang lebih berfungsi sebagai bahan tambahan pangan dan merupakan buah hortikultura asli Indonesia yang tingkat produktivitasnya cukup tinggi karena dapat dipanen hampir sepanjang tahun. Sebagai produk hortikultura yang biasanya dipanen dalam kondisi segar, salak merupakan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) baik secara mekanis, fisik, fisiologis, maupun mikrobiologis. Akibatnya salak tidak bisa disimpan dalam waktu panjang sebagai buah segar. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan cara pengolahan salak yang lebih awet sekaligus memiliki nilai jual tinggi sehingga akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat (Palupi *et al.*, 2009).

Di Indonesia terdapat tiga puluh jenis salak (*cultivars*) yang tersebar di berbagai daerah, salah satunya adalah salak Swaru yang mempunyai kandungan vitamin C paling besar (10.11) dibanding salak Bali (4.29) dan Pondoh (4.46) (mmg/100 g) (Kusuma, 1995). Kondisi tersebut menyebabkan salak Swaru kurang digemari konsumen di banding salak Bali dan salak Pondoh. Akibatnya, harga salak Swaru lebih rendah dibanding dua jenis salak tersebut. Selain itu, terdapat kecenderungan harga salak Swaru yang terus merosot. Hal ini tentu sangat merugikan petani salak Swaru. Oleh karena itu, beberapa petani salak Swaru beralih ke tanaman tebu yang dianggap mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi. Padahal salak Swaru merupakan tanaman lokal yang menjadi warisan leluhur dan telah menjadi tanaman *icon* Kabupaten Malang bagian selatan. Selain itu, wilayah Kabupaten Malang bagian selatan mempunyai potensi bagi pengembangan wisata pantai, sehingga berpotensi juga bagi pengembangan industri pariwisata lainnya seperti industri produk olahan yang menjadi oleh-oleh khas objek daerah tujuan wisata (ODTW).

Guna meningkatkan nilai ekonomi salak Swaru diperlukan ide-ide yang oleh Hamel (2000) disebut sebagai ide non-linier. Hal ini dikarenakan situasi saat ini seperti dunia nonlinear, yakni dunia tanpa pola perilaku, sehingga hanya ide-ide non-linear yang akan menang dalam menghadapi perubahan. Untuk itu, diperlukan inovator-inovator handal dengan ide-ide nonlinear, salah satunya adalah inovasi produk olahan salak Swaru. Inovasi merupakan kemampuan untuk menerapkan solusi kreatif terhadap sejumlah masalah dan kesempatan untuk mengubah serta menyejahterahkan hidup orang-orang (Zimmerer, 1996). Inovasi tersebut mensyaratkan tiga hal yaitu: (1) inovasi secara terus menerus, (2) inovasi secara dinamis, dan (3) inovasi terputus. Persyaratan ini menurut Zimmerer (1996) seringkali diabaikan begitu saja oleh para inovator. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian berkaitan dengan inovasi produk olahan salak Swaru agar dapat meningkatkan daya jual dan menambah *income* bagi perempuan tani wirausaha produk olahan salak Swaru.

## 2. Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Subyek penelitian adalah perempuan tani wirausaha di Desa Wonokerto, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang. Penelitian difokuskan pada inovasi produk olahan salak Swaru yang telah dilakukan oleh subyek penelitian. Alasan pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada penelitian terdahulu tentang difusi IPTEK integrasi tanaman, ternak, ikan, dan energi mengandung muatan inovasi.

### 2.1. Teknik Pengambilan Data dan Analisis

Pemilihan informan dilakukan secara purposif sampai diperoleh titik jenuh. Besar informan dalam penelitian ini 23 orang, masih berada pada taraf yang dapat dipertanggungjawabkan karena sesuai Meagher (2009) yang mengutip pendapat Polkinghorne (1989) bahwa informan dalam penelitian kualitatif maksimal adalah 30 orang. Teknik pengumpulan data primer dilakukan melalui: (1) wawancara, (2) observasi, (3) dokumentasi, dan (4) image visual. Wawancara dilakukan pada perempuan tani wirausaha di lokasi penelitian, melaksanakan *Focus Group Discussion* (FGD), dan pada saat survey pasar di Kota Malang, Surabaya, Gresik, dan Kediri. Metode analisis data adalah analisis diskriptif kualitatif.

### 2.2. Metode mengukur Indikator capaian

Capaian penelitian pada tahun pertama adalah inovasi. Penentuan indikator inovasi mengacu kepada model siklus inovasi Ziman (1991) yang menakar keberhasilan inovasi pada implementasi pengetahuan dan eksperimentasi nyata, yaitu: yaitu: (1) indikator inovasi produk, (2) indikator inovasi promosi, dan (3) indikator kepuasan konsumen

## 3. Hasil

Salak merupakan produk tanaman hortikultura tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama setelah dipanen dalam bentuk buah segar. Hal ini sangat merugikan petani salak terlebih lagi ketika saat panen raya tiba, banyak salak yang tidak terserap oleh pasar karena *supply* salak meningkat sangat tajam sementara permintaan salak di pasar relatif tidak berubah, sehingga mengakibatkan harga salak jatuh. Kondisi ini makin memperparah petani salak Swaru di Desa Wonokerto, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang, karena salak Swaru mempunyai rasa yang tidak semanis salak Pondoh, sehingga rasa salak Swaru diberi istilah “nano-nano” (campuran, manis, asem, dan sepet).

Dampak adanya varian baik dari jenis dan rasa, menjadikan salak Swaru kurang mempunyai daya saing dibandingkan dengan salak Pondoh. Oleh karena itu, aktivitas pengolahan salak pasca panen merupakan solusi yang tidak dapat ditawar lagi. Banyak manfaat aktivitas pengolahan salak Swaru sebagai produk olahan, yaitu: (1) untuk mengatasi sifat produk salak yang cepat rusak, (2) untuk mengatasi beragamnya rasa salak Swaru terutama mengatasi salak Swaru yang mempunyai rasa sepet, dan (3) dapat meningkatkan nilai tambah salak Swaru sehingga mempunyai daya jual yang lebih tinggi dari pada dipasarkan dalam bentuk buah segar. Aktivitas yang dilakukan adalah mengolah salak Swaru menjadi berbagai jenis produk, seperti “kurma salak”, madumongso (dodol/ jenang salak), selei salak, dan sirup salak.

Aktivitas untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi salak Swaru pasca panen juga dilakukan dengan membuat kripik salak Swaru melalui alat *vacuum frying*. Namun, hasilnya belum seperti yang diharapkan karena ternyata rasa kripik salak ini tetap sama seperti rasa yang melekat pada buah segar meskipun sudah berubah bentuk menjadi kripik salak. Kualitas produk kripik salak Swaru ini tidak kalah dengan salak Pondoh. Satu-satunya yang membedakan adalah

rasa kripik salak Pondoh lebih manis dibandingkan dengan kripik salak Swaru, sehingga masih diperlukan inovasi dan kreativitas lagi untuk menghasilkan kripik salak Swaru yang mempunyai cita rasa minimal seperti kripik salak Pondoh.

Berdasarkan seluruh produk olahan salak Swaru, hanya “kurma salak” yang dapat diterima pasar, meskipun masih diperlukan beberapa kegiatan rekayasa/kreativitas terhadap atribut produk terutama dalam hal kemasan dan merk agar hasil inovasi produk olahan salak Swaru teraebut benar-benar dapat diterima oleh pasar.

Apabila aktivitas pengolahan salak Swaru ini dihubungkan dengan kondisi sosial ekonomi, maka produk olahan salak Swaru dapat dijadikan sebagai modal berwirausaha bagi perempuan tani di Desa Wonokerto, Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang, sehingga meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Berdasarkan hasil penelitian dapat dibuat proposisi penelitian sebagai berikut:

- Proposisi 1 : *“Inovasi produk olahan berbahan baku salak Swaru khususnya ‘kurma salak’ yang tidak diimbangi dengan inovasi di bidang atribut produk (design produk, style produk, warna, kemasan, merk, dan kualitas) mengakibatkan produk ‘kurma salak’ belum dapat sepenuhnya diterima oleh pasar”*
- Proposisi 2 : *“Inovasi dan rekayasa/kreativitas terhadap atribut produk khususnya ‘kurma salak’ perlu dibuat secara menarik dan elegan agar dapat meningkatkan image/citra produk dan dapat digunakan juga sebagai alat promosi guna menunjang pemasaran ‘kurma salak’”*
- Proposisi 3: *“Promosi yang sesuai dengan jenis produk perlu dilaksanakan agar hasil inovasi produk olahan salak Swaru terutama “kurma salak” dapat dikenal oleh masyarakat, sehingga benar-benar dapat dijadikan sebagai modal perempuan tani wirausaha”*



# **“Swaru Zalacca Processed Product Innovation as Capital of Entrepreneur Farmers Women (Case studies in Wonokerto village, Bantur Subdistrict, Malang)”.**

Nur Khusniyah Indrawati  
Multifah  
Sri Muljaningsih

## **SUMMARY**

### **1. Introduction**

Food and energy become issues that are often discussed by all elements of community/stakeholders at various regional levels (local, national, and international) (Alimoesa, 2008). Zalacca is one food product that functions as a food additive and a native horticulture fruit of Indonesia with quite high levels of productivity because it can be harvested almost all the year. As horticultural products, zalacca usually harvested in fresh condition. Zalacca is easily damaged food (perishable) either mechanically, physically, physiologically, and microbiologically. As a result, zalacca can not be stored in a long time as a fresh fruit. To address this, we need way to process zalacca become more durable and also having a high selling value that will have an impact to improve local economy (Palupi et al., 2009).

Indonesia have thirty kinds of zalacca (cultivars) that scattered in various areas. One of them is Swaru zalacca that having greatest amount of vitamin C (10.11) than Bali zalacca (4.29) and Pondoh Zalacca (4.46) (mmg/100 g) (Kusuma, 1995). This condition makes consumer less interested to Swaru zalacca than Bali or Pondoh zalacca. As a result, Swaru zalacca price is lower than the two types of zalacca. In addition, there is a tendency Swaru zalacca prices will keep lower. This is very detrimental to Swaru zalacca farmers. Therefore, some Swaru zalacca farmers switch to sugar cane which is considered having a higher economic value. Whereas Swaru zalacca a heritage local plant and has become the icon of Malang southern plants. In addition, the southern Malang region the potential for coastal tourism development and also for the development of other industries such as tourism industry of processed product that function as specific souvenirs of tourism destination.

To create and enhancing economic value of Swaru zalacca, it need non linear ideas (Hamel, 2000). This is because the current situation is like a nonlinear world, world without behavioral patterns, so that only non-linear ideas that will prevail to face change. Therefore, we need reliable innovators with nonlinear ideas; one of them is a Swaru zalacca processed product innovation. Innovation is ability to apply creative solutions to a number of problems and opportunities to change as well as to make people welfare (Zimmerer, 1996). Such innovation requires three things: (1) continuous innovation, (2) dynamical innovation, and (3) disconnected innovation. This requirement is often ignored by innovators (Zimmerer, 1996). Therefore, research needs to be done with regard to Swaru zalacca processed product innovation in increasing marketability and entrepreneur farmer women’s income of Swaru zalacca processed products.



## **2. Method**

This study used a qualitative approach. Subjects were entrepreneur Farmers Women in Wonokerto village, Bantur District, Malang. The study focused on Swaru zalacca processed product innovation that has been done by informant. The reasons to select study location is based on previous research about science and technology diffusion of crops integration, livestock, fish, containing energy and innovation content.

### **2.1. Data Collection and Analysis Techniques**

Informants is selected purposively until achieve a saturation point. Informants in this study are 23 men, still within level that can be accounted, in accordance with Meagher (2009); quoting the opinion of Polkinghorne (1989) that maximum informant in qualitative research is 30 people. Primary data collection techniques are: (1) interviews, (2) observation, (3) documentation, and (4) visual image. Interviews were conducted on entrepreneur Farmers Women in study site, Focus Group Discussion (FGD), and survey market in Malang, Surabaya, Gresik, and Kediri. Data analysis method is qualitative descriptive analysis.

### **2.2. Methods to measure performance indicators**

Research achievements of first year are innovation. Determination of innovation indicators is refers to innovation cycle model of Ziman (1991) that measure the innovation success using knowledge implementation and real experimentation: namely: (1) product innovation indicator, (2) promotion innovation indicators, and (3) consumer satisfaction indicator

## **3. Result**

Zalacca is a horticulture crops product that can not be stored as fresh fruit for long periods after harvest. This very detrimental to farmers, especially zalacca. When harvest time arrives, many zalacca is not absorbed by market because supply has increased very sharply while market demand relatively not changed. It makes zalacca price become fall. This condition is further aggravating Swaru zalacca farmers at Wonokerto village, Bantur Subdistrict, Malang regency, because Swaru zalacca taste not as sweet as Pondoh zalacca. Swaru zalacca is termed as "nano - nano" (mixing of sweet, sour, and astringent).

Variant effect, both types and flavors, make Swaru zalacca become less competitive than Pondoh zalacca. Therefore, post-harvest processing activities become a solution that can not be negotiable. There are many benefits to process Swaru zalacca as processed products, namely: (1) to address nature of perishable products, (2) to overcome variant taste of zalacca Swaru zalacca especially astringent taste, and (3) to increase value-added of Swaru zalacca in order to have a higher selling power in market compared when sold as fresh fruit. Activities undertaken are to process Swaru zalacca into various types of products, such as "- zalacca palm", *madumongso* (lunkhead/porridge of zalacca ), zalacca jam, and zalacca syrup.

Activities to boost the economic value-added of post-harvest Swaru zalacca also performed with making zalacca chips using vacuum frying. However, the results are not as

expected because the zalacca chips taste remains same as fresh fruit flavors despite being transformed into zalacca chips. Swaru zalacca chips product quality is not inferior to zalacca Pondoh. The only difference is Pondoh zalacca chips taste is sweeter than Swaru zalacca chips. Therefore, it still necessary more innovation and creativity to produce Swaru zalacca chips that have taste like Pondoh zalacca chips.

Based on all kind of Swaru zalacca processed products, only "zalacca palm" that can be accepted by market, although it still takes some reengineering/creativity toward product attributes, especially in packaging and brand innovation to make Swaru zalacca processed products can actually be accepted by market.

If Swaru zalacca processing activity is connected to socio-economic conditions, Swaru zalacca processed product can be used as capital for entrepreneur Farmers Women in Wonokerto village, Bantur sub district, Malang regency, thus increasing family welfare.

Based on research results, research propositions can be made as follows :

Proposition 1: " Swaru zalacca processed products Innovation, especially 'zalacca palm', that not matched by innovations in product attributes (product design, product style, color, packaging, brand, and quality) makes 'zalacca palm' product can not fully accepted by market "

Proposition 2 : " Innovation and engineering/creativity product attribute, especially 'zalacca palm', need to be made in an interesting and elegant manner in order to improve product image and can be used also as a promotional tool to support 'zalacca palm' marketing"

Proposition 3: "Promotion that suitable with product type needs to be implemented in order Swaru zalacca processed product innovation, especially 'zalacca palm', can be known by public, so it can actually be used as capital by entrepreneurs farmer women"

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Lily, 2007, Sistem Produksi Sayuran Ternak Ikan Organik Berbasis Pada Limbah Organik, Lembaga Penelitian UB – MenRistek R.I.
- Alimoesa. Sutarto, 2008, Kebijakan Ketahanan Pangan Nasional, Disampaikan dalam Sidang Pleno XIII Ikatan Sarjana Ekonomi Indonesia, Mataram, Lombok
- Alma,Buchari,2009, *Kewirausahaan*, Alfabeta, Bandung
- Alam,S.S.,2011, *An Empirical Study of Success Factors of Women Entrepreneurs in Southern Region in Malaysia*, International Journal of Economics and Finance Vol.3,No.2. ISSN/1916-971X-E-ISSN 1916-9728.
- Ananda, Chandra Fajri 1999, *Gagasan terbesar : Bisnis Kecil/Menengah Kunci Utama Indonesia Menghadapai Krisis : Kewirushaan Perusahaan*, Kajian Ekonomi Bisnis, Makalah Dalam Seminar LMFE, Universitas Brawijaya, Malang
- Badan Pusat Statistik, 2010, Jakarta
- Buku Data Profil Gender dan Anak Kabupaten Malang, 2011, diakses 19 Juli 2013, Malang
- Boediono, 2008, Materi Keynote Speech, Disampaikan dalam Sidang Pleno XIII Ikatan Sarjana Ekonomi Indonesia, Mataram, Lombok
- Bolton,Bile dan Thompson,John.2004.*Entrepreneurs, Talent, Temperament, Technique*. Elsevier Butterworth-Heinemann. Website : <http://books.elsevier.com>
- Dillon,W and Goldstein,M, 1984, *Multivariate Analysis ,Methods and Applications*,John Wiley & Sons,Inc. USA
- Fontana,Aventi.2011. Innovate We Can ! How to Create Value through Innovation in Your Organization and Society. Manajemen Inovasi dan Penciptaan Nilai Individu.Organisasi.Masyarakat. Cipta Inovasi Sejahtera. Jakarta.
- Hair,J.F.,Anderson,R.E.,Tatham,R.L. and Black,W.C.,2009, *Multivariate Data Analysis*, Prentice Hall, New Jersey.
- Hamel, G., 2000, *Leading the Revolution*, New York, Paperback
- Indrawati. Nur Khusniyah. 2000. Analisis Penjualan Sebelum dan Sesudah Mengikuti Pelatihan Kewirausahaan Dari Lembaga Manajemen FEB UB. FEB UB. Malang.
- Informasil Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Daerah (ILPPD) Tahun 2009, 2009, diakses 20 Juli 2013, Malang

Kao,W.Y. Raymond dan Liang.2001.*Entrepreneurship and enterprise development in ASIA*.Prentice Hall.Singapore

Kristiawan, Vincentius Eko. 2011. Pengaruh Inovasi Produk Siomay Shanghai Terhadap Loyalitas Pelanggan di Kota Semarang dengan Kepuasan Pelanggan sebagai Moderator. *Sripsi*. Program Studi Ekonomi Manajemen. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Katholik Soegijapranata. Semarang

Kusuma,Surachmat. 1995. Salak,A Proudful Fruit of Indonesia. IARD Journal Vol.17 No.2.1995

Multifiah,2011, Partisipasi Perempuan Dalam Alokasi Waktu Bekerja Terhadap Pendapatan Rumah Tangga Petani (Studi Kasus di Desa Wonokerto,Kec.Bantur, Kab. Malang), DPP-FEB-UB, Malang

Musyafak,Akhmad dan Ibrahim,Tatang M. 2005. Strategi Percepatan Adopsi dan Difusi Inovasi Pertanian Mendukung Prima Tani. Analisis Kebijakan Pertanian Volume 3 No 1,Maret 2005 :20-37.

Nordfors, Davit, 2006, *PR and the Innovation Communication System*, www.Innoationjournalism.org, Vol 3 No.5 Oct 25.2006.ISSN 1549-9049.

Palupi,S.,Hamidah,S.,Purwanti,S. 2009. Peningkatan Produktivitas Hasil Olahan Salak Melalui Diversifikasi Sekunder untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropolitan. Inotek, Volume 13,Nomor 1,Februari,2009.

Priyanto S.H.,2009, Mengembangkan Pendidikan Kewirausahaan di Masyarakat, Andragogi-Jurnal PNPI/Vol 1. No.1. –Nopember- 2009.

Purnaningsih,Ninuk. 2006. Adopsi Inovasi Pola Kemitraan Agribisnis Sayuran di Propinsi Jawa Barat. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Salim, Ubud 1999, *Gagasan terbesar : Bisnis Kecil/Menengah Kunci Utama Indonesia Menghadapai Krisis : Kewirusahaan Perusahaan (Studi Pandang Manajemen Bisnis)*, Kajian Ekonomi Bisnis, Makalah Dalam Seminar LMFE, Universitas Brawijaya, Malang

Sarker,Md.Asaduzzaman and Itohara,Yoshihito,2008, *Organic and Poverty Elimination : A suggested Model For Bangladesh*, Journal of Organic System-Vol.3 No.1, ([www.orgnic-system.org](http://www.orgnic-system.org) ) Australasian & Pacific Region.

Situs Pemerintah Kabupaten Malang, 2011, diakses 20 Juli 2013, Malang

Sugiyono, 2011, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D, Alfabeta, Bandung.

Supranto, J. 2001. *Statistik : Teori dan Aplikasi*. Erlangga : Jakarta.

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan

Vezzosi,Monica,2005, *Information Literacy and Reflective Learning An Action Research Experience at The University of Parma*, University of Northumbria, Newcastle.

Ziman, J., 1991, A neural net model of innovation, science and public policy,  
Viewpoint 18(1), 65-75.

Zimmener, Thomas W., Norman M Scarborough, Dough Wilson. 2008. Kewirasausahaan dan  
Manajemen Usaha Kecil. Salemba Empat. Jakarta

<http://www.thunderboltthinking.com>, diakses 20 Juli 2013