



**BIOGRAFI AHCMAD GUSNUR WIRUSAHA HOME INDUSTRY
KERUPUK JANGEK DI NAGARI MUARO PANEH
TAHUN 2006-2022**

Shalina¹, Hendra Naldi²,
Depertemen Pendidikan Sejarah, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Padang

shalina200619@gmail.com¹, hendranaldi@gmail.com²

Accepted: 29 April 2023

Published: 30 April 2023

Abstract

This research is in the form of a thematic biographical research about the life journey of Achmad Gusnur, a jangek cracker home industry entrepreneur who is in Nagari Muaro Paneh, Solok district. The purpose of this study was to find out what and how Ahcmad Gusnur's strategy was in starting a jangek karupuk business in Nagari Muaro Paneh, Bukit Sundi Solok sub-district. This research is qualitative because it uses historical methods consisting of heuristics, criticism, interpretation, and historiography. This jangek cracker business was started in 2006 which was started by the owner, because the owner saw that the jangek cracker business was minimal in the area where it was located, while the raw materials were easy to obtain, but in starting this business the owner did not have intelligence about the business he was running, thanks to his determination and courage. taking the risk of the owner studying for 6 months to Batu Sangkar to increase knowledge about jangek crackers and he is also able to learn automatically with the intelligence he has.

Keywords: *Biography, Entrepreneur, Home industry, jangek crackers*

How to Cite: Shalina, Naldi. H. (2023). Biografi Ahcmad Gusnur: Wirusaha Home Industri Kerupuk Jangek Di Nagari Muaro Paneh Tahun 2006-2022. Puteri Hijau: Jurnal Pendidikan Sejarah (265-271)

*Corresponding author:
shalina200619@gmail.com

ISSN 2460-5786 (Print)
ISSN 2684-9607 (Online)

INTRODUCTION

Biografi merupakan kisah atau riwayat hidup dari seseorang. Dalam Menulis biografi berisikan tentang peranan pribadi dari sosok seorang tokoh tersebut. Biografi adalah riwayat hidup seseorang yang ditulis oleh orang lain. Penulisan biografi memang benar-benar seorang tokoh yang berpengaruh dan berjasa dalam kehidupan dan dikenal oleh masyarakat banyak atau seorang sosok yang sangat berpengaruh. Penulisan biografi atau riwayat hidup tokoh sudah banyak dilakukan baik oleh sejarawan maupun pemerhati sejarah. Biografi tokoh meliputi karir atau jasa seseorang pada bidang tertentu atau berbagai bidang. Biografi tersebut berisikan tentang kisah hidup perjalanan seseorang sampai keberhasilan seseorang yang dianggapnya sebagai pelajaran berharga yang pernah diraihinya.

Tujuan biografi adalah untuk membagikan kehidupan orang lain dengan audiens. Seorang penulis dapat memilih untuk menulis biografi karena mereka menganggap cerita subjek itu menarik atau memiliki tema yang berlaku untuk kehidupan saat ini. Biografi adalah cara kita mempelajari informasi tentang kehidupan manusia lain. Baik orang ingin mulai menulis biografi tentang orang terkenal, tokoh sejarah, atau anggota keluarga yang berpengaruh, penting untuk mengetahui semua elemen yang membuat biografi layak untuk ditulis dan dibaca. Jadi biografi ialah mendeskripsikan secara mendetail tentang kehidupan seseorang. Hal ini melibatkan lebih dari sekedar fakta dasar seperti pendidikan, pekerjaan, hubungan, dan kematian itu menggambarkan pengalaman seseorang tentang peristiwa kehidupan ini. Penulisan biografi bermaksud dan bertujuan sebagai bentuk pengungkap jalan hidup seseorang dalam hubungan dengan lingkungan historis yang mengitarinya selama ini, sehingga biografi merupakan mikro sejarah yang paling penting, dengan biografi kita dapat mengetahui bagian sisi penting kehidupan seseorang.

Ahcmad Gusnur merupakan seorang

wirausaha yang memiliki tekad kuat dan berani mengambil resiko, dimana sebelum memulai usaha ahcmad gusnur ini tidak memiliki kepandaian tentang dunia usaha, apalagi dalam berusaha kerupuk jangek ini yang memiliki resiko yang cukup besar. Berani mengambil resiko adalah salah satu kunci dalam memulai usaha, karena dalam komponen ini banyak sekali item yang mengikutinya, yaitu berani rugi berani mengambil keputusan, berani menghadapi masalah, berani menahan diri untuk tidak menggunakan uang perusahaan untuk bersenang-senang, serta berani untuk bangkrut. Demikianlah ini yang di tekatkan oleh Bapak Achmad Gusnur dalam memulai usahanya.

Ahcmad Gusnur merupakan sosok yang sangat kreatif, beliau mempunyai skill yang tidak semua orang bisa, dimana walaupun beliau hanya tamatan SLTA tetapi beliau mampu mengembangkan skillnya dengan belajar secara otodidak, seperti yang kita lihat bahwa beliau membuat sebuah oven sederhana untuk mengeringkan kerupuk jangek tersebut, tidak hanya itu selama proses produksi kerupuk jangek di rumah nya sendiri beliau mampu membuat bahwa tidak ada masyarakat sekitar yang komplek dengan keberadaan pabrik kerupuk jangek tersebut, padahal pabrik tersebut berada di tengah-tengah pemukiman masyarakat sekitar, hal ini dilakukan beliau dengan membuat saluran limbah untuk pabriknya sendiri, dimana kita ketahui bahwa pabrik kerupuk jangek itu biasanya menimbulkan bau yang tidak sedap, namun hal ini mampu diatasi oleh bapak Ahcmad Gusnur. Terdapat penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian yang dilakukan penulis diantaranya penelitian yang ditulis oleh Nova Melia Agustin dengan judul H. Asril Manan Biografi Seorang Pengusaha di Kota Padang, didalam skripsi ini dijelaskan tentang kehidupan pribadi H. Asril, bahwa sosok H. Asril berhasil dalam mengembangkan usahanya karena memiliki tekad yang kuat dan sifat yang pekerja keras, skripsi ini dianggap relevan karena sama-sama menjelaskan perjalanan hidup dan sifat yang dimiliki tokoh.

Skripsi Antoni tentang Usaha Rumah Makan Umega Di Nagari Gunung Medan Kabupaten Dharmasraya 1976-2014. Di dalam skripsi ini disimpulkan bahwa bagaimana usaha yang dilakukan pemilik agar usahanya berkembang dan terkenal dikalangan banyak orang. Penelitian ini dianggap sama-sama relevan karena menjelaskan dengan sifat kerja kerasnya bapak Achmad Gusnur, kerupuk jangek "AA" cap presiden sudah terkenal dimana saja, yang dulunya penjualan hanya di nagari Muaro Paneh, tetapi untuk saat ini sudah berada di luar nagari Muaro Paneh bahkan Luar

Provinsi seperti Jambi dan Riau. Biografi ini menarik karena Achmad Gusnur merupakan seseorang yang berani mengambil resiko dan tekad yang kuat, berkat itu beliau mampu merintis usahanya di tempat tinggalnya, yang saat ini merupakan satu satunya usaha kerupuk jangek yang sukses dan berjalan dengan lancar dengan memperoleh omset yang makin meningkat setiap tahunnya. Untuk itu biografi Achmad Gusnur perlu ditulis yang bertujuan untuk mengetahui apa saja dan bagaimana strategi Achmad Gusnur dalam memulai usaha karupuk jangek di nagari muaro paneh kecamatan bukit sundi solok dan dari penulisan ini diharapkan dapat mengenal sosok Achmad Gusnur lebih dekat sesuai dengan situasi dan kondisi zamannya, Sehingga menambah pengetahuan dan pemahaman penulis dalam usaha meningkatkan kemampuan intelektual. Selain itu penulisan ini diharapkan dapat memperkaya khasanah pengetahuan tentang biografi tokoh yang memiliki pengaruh bagi masyarakat sekitarnya sebagai bahan referensi bagi penelitian berikutnya yang terkait dengan penelitian ini lebih lanjut.

METHODOLOGY

Penulisan ini berusaha mengungkapkan kehidupan tokoh yang meliputi perjalanan hidup tokoh dalam merintis usahanya di nagari Muaro Paneh.

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam melakukan penelitian ini adalah menggunakan metode sejarah dengan empat tahapan yaitu: pengumpulan data atau heuristik, kritik, interpretasi dan penulisan. Pertama heuristik adalah kegiatan mengumpulkan sumber-sumber berupa literatur, dokumen, arsip, dan wawancara. Kedua adalah kritik sumber yaitu kegiatan untuk menguji sumber-sumber yang telah dikumpulkan melalui kritik internal dan eksternal. Ketiga interpretasi yaitu kegiatan yang dilakukan untuk menafsirkan fakta dengan cara menghubungkan fakta yang satu dengan fakta yang lain sesuai dengan peristiwa sejarah yang meliputi waktu, tempat dan peristiwa. Keempat adalah historiografi yaitu menyajikan hasil penelitian dalam bentuk skripsi. (Louis Gottschalk, 1986 hal 32).

Untuk mendapatkan data yang relevan dengan permasalahan penelitian maka penulis menerapkan teknik-teknik penelitian yang sesuai dengan kaidah-kaidah yang berlaku yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu: (1) Heuristik adalah kegiatan mengumpulkan sumber-sumber berupa literatur, dokumen, arsip, dan wawancara. Untuk itu penulis mengumpulkan semua data yang berkaitan dengan bapak achmad gusnur dengan melakukan wawancara di rumahnya. Serta studi pustaka juga penulis lakukan di Perpustakaan Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang, Perpustakaan Fakultas Ilmu Budaya Jurusan Sejarah Unand, dan buku-buku online serta jurnal online. (2) Kritik Sumber yaitu kegiatan untuk menguji sumber-sumber yang telah dikumpulkan, meliputi kritik intern dan kritik eksternal, Kritik Ekstern yaitu kritik terhadap kritik sumber tersebut. Sedangkan Kritik intern adalah penilaian keakuratan atau keautentikan terhadap materi sumber sejarah. Dalam hal ini penulis melakukan kritik internal dan

eksternal yang berhubungan dengan kondisi bagaimana bapak ahcmad gusnur merintis usaha kerupuk jangek tersebut, Untuk memperoleh data penulis mengajukan beberapa pertanyaan kepada pak ahcmad gusnur sehingga memperoleh data yang relevan. (3) Interpretasi Pada bagian ini dilakukan untuk merangkaikan suatu fakta lainnya, yang dapat menjadi sebuah cerita sejarah yang dipakai tersebut mempunyai relevansi dengan topik yang akan dibahas. Interpretasi pada dasarnya merupakan langkah yang dilakukan dalam menjawab permasalahan dari topik yang diteliti. Fakta yang dihasilkan melalui kritik harus dihubungkan antara yang satu dengan yang lainnya, terutama dalam konteks hubungan sebab akibat atau adanya hubungan yang sangat berarti/signifikan. (4) Tahap penulisan atau Historiografi, tahap ini merupakan tahap penelitian sejarah yang nantinya akan menghasilkan sebuah karya sejarah dalam bentuk skripsi.

DISCUSSION

1. Perjalanan Hidup Achmad Gusnur

Achmad Gusnur merupakan seorang laki-laki yang berasal dari Pulau Aur Jorong Koto Kaciak Nagari Muaro Paneh Kecamatan Bukit Sundi Kabupaten Solok. Achmad Gusnur lahir di Nagari Muaro Paneh pada tanggal 17 Agustus 1966, yang merupakan anak dari Bapak H. Marsidin dan Ibu Nurcaya. Achmad Gusnur merupakan anak terakhir dari 6 bersaudara. Setelah lulus dari SLTA beliau bekerja sebagai sopir bus antar provinsi yang bekerja dengan orang lain, yang digaji sebesar 50-100 rb sekali trip yang pulangnya sekali seminggu ke rumah. Setelah melewati masa bujang, pada tahun 1999 beliau menikah dengan istrinya orang Batu Sangkar yang bernama Ibu Alfis Narti yang lahir pada 7 Juli 1977 yang merupakan anak ke-4 dari 5 bersaudara, lalu mereka memutuskan untuk tinggal di rumah bapak Achmad Gusnur di Pulau Aur Muaro Paneh. Pada awal hidup berumah

tangga beliau bekerja sebagai penjemur padi di heler yang ada didekat rumahnya dengan upah yang tidak menentu yang digaji 50 rb- 100 rb perminggu yang juga ditambah berjualan gorengan pada tahun 2004-2005.

Ahcmad Gusnur merupakan seorang wirausaha yang memiliki tekad kuat dan berani mengambil resiko, dimana sebelum memulai usaha ahcmad gusnur ini tidak memiliki kepandaian tentang dunia usaha, apalagi dalam berusaha kerupuk jangek ini yang memiliki resiko yang cukup besar. Berani mengambil resiko adalah salah satu kunci dalam memulai usaha, karena dalam komponen ini banyak sekali item yang mengikutinya, yaitu berani rugi berani mengambil keputusan, berani menghadapi masalah, berani menahan diri untuk tidak menggunakan uang perusahaan untuk bersenang-senang, serta berani untuk bangkrut. Demikianlah ini yang ditekatkan oleh Bapak Achmad Gusnur dalam memulai usahanya, karena kebutuhan yang semakin meningkat, pada tahun 2006 beliau ingin membuka usaha baru Sebelumnya merintis usahanya itu beliau mulai berfikir kreatif tentang usaha apa yang ingin dijalannya. Di Muaro Paneh ini pak achmad mengatakan bahwa “ dia melihat disini minim sekali usaha kerupuk jangek, sedangkan di daerah kita ini jangek mudah didapatkan, serta juga daerah kita ini merupakan daerah terkenal dengan pasar ternaknya di Sumatera Barat”. Beliau juga mengatakan bahwa bagaimana caranya kerupuk jangek kita ini berbeda dengan kerupuk jangek orang lain, untuk itu beliau belajar selama 6 bulan di Batu Sangkar di tempat kerabat istrinya, bahwasannya kita ketahui kerupuk jangek yang terkenal itu berasal dari Batu Sangkar.

Pada awal tahun 2006, pak Achmad Gusnur ini mengurus semua yang berkaitan tentang usahanya, mulai dari mengurus surat izin usaha perdagangan (SIUP) Kecil Di Koperindag, dan mengurus Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan yang diurus di kantor pelayanan perizinan dan penanaman modal, dan membuat oven

sederhana untuk kerupuk jangek supaya tidak terfokus ke cahaya matahari. Usaha industri kerupuk jangek ini dijalankan oleh bapak Ahmad Gusnur dan istrinya, yang awalnya dibantu oleh beberapa tenaga kerja seperti orang lain dan kerabatnya. Dalam pembuatan kerupuk jangek ini masih menggunakan alat seadanya. Pada awalnya bapak Ahmad Gusnur ini menggunakan modal sebesar Rp. 3.400.000.

Dalam memulai usaha awalnya beliau memanfaatkan beberapa peralatan di rumahnya yang bisa dipakainya dalam usaha, seperti sendok penggoreng besar dan kuili besar, ditambah Dengan modal sebesar Rp. 3.400.000. Pak Ahcmad Gusnur menjalankan usahanya untuk membeli plastik, minyak, garam, dan jangek sapi yang awalnya dibantu oleh istri serta kerabat dan beberapa memakai tenaga orang lain. Dalam usahanya pak Achmad Gusnur ini menggunakan Bahan baku berupa jangek basah yang biasanya dibeli dari rumah potong hewan (RPH) di Solok Padang bahkan luar Provinsi seperti dari Palembang Jambi dan Riau. Didalam Usaha kerupuk jangek ini Ahmad Gusnur masih menggunakan cara yang tradisional karena menggunakan tenaga manusia, pengolahan jangek ini dimulai dari jangek sapi yang dibersihkan dahulu setelah itu direbus agar bulu-bulunya bisa terbuang lalu kulit dipotong-potong dengan ukuran 1x1 cm, setelah dipotong kemudian kulit jangek dijemur hingga kering, biasanya proses pengeringan membutuhkan waktu selama satu-dua hari. Pemakaian cara-cara tradisional masih memakai tenaga manusia seperti untuk mengaduk latuah.

Ahcmad Gusnur merupakan sosok yang sangat kreatif, beliau mempunyai skill yang tidak semua orang bisa, dimana walaupun beliau hanya tamatan SLTA tetapi beliau mampu mengembangkan skillnya dengan belajar secara ototidak, seperti yang kita lihat bahwa beliau membuat sebuah oven sederhana untuk mengeringkan kerupuk jangek tersebut, tidak hanya itu selama proses produksi

kerupuk jangek di rumah nya sendiri beliau mampu membuat bahwa tidak ada masyarakat sekitar yang komplek dengan keberadaan pabrik kerupuk jangek tersebut, padahal pabrik tersebut berada di tengah-tengah pemukiman masyarakat sekitar, hal ini dilakukan beliau dengan membuat saluran limbah untuk pabriknya sendiri, dimana kita ketahui bahwa pabrik kerupuk jangek itu biasanya menimbulkan bau yang tidak sedap, namun hal ini mampu diatasi oleh bapak Ahcmad Gusnur.

Kerupuk jangek adalah salah satu jenis kerupuk olahan makanan warisan nenek moyang asli Indonesia yang pada umumnya kerupuk ini hanya dikenal oleh masyarakat Sumatra Barat. Dengan perkembangan yang begitu pesat kini kerupuk jangek bisa ditemukan dimana saja. Didalam pembuatan kerupuk jangek, biasanya para pengolah menggunakan kulit sapi dan kerbau ini. Tetapi para pengolah lebih cenderung menggunakan kulit sapi karena bahan baku ini paling mudah didapatkan dipasaran. Kulit merupakan bagian dari hewan yang kurang dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan baku pangan. Namun, kulit dapat diolah kembali menjadi makanan sehingga menjadikan suatu kesempatan untuk melakukan kegiatan usaha dalam pembuatan kerupuk jangek dan berpeluang besar untuk memasuk perdagangan di pasar.

Kerupuk jangek merupakan makanan tradisional. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk makanan jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dantelah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Pada umumnya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang relatif tinggi sesuai dengan masyarakat setempat.

Jika kita lihat fenomena budaya di Minang kabau ini, Minang kabau merupakan daerah kekayaan kuliner,

bahwa dengan satu dasar bahan dapat diolah menjadi beberapa jenis makanan, contohnya pengonsumsi daging sapi, daging bisa diolah menjadi rendang, kalio, gulai. Bahkan kulitnya juga dimanfaatkan oleh masyarakat yang dijadikan sebagai kerupuk. Jika kita lihat orang Indonesia tidak terlepas makan dengan kerupuk hal ini disebabkan juga karena kerupuk merupakan makanan pendamping nasi yang cocok dimakan bersama apapun, seperti bakso, miso, mie ayam, soto, sate dll. Berbicara tentang kerupuk, kerupuk jangek merupakan kerupuk yang banyak disukai masyarakat, bahkan kerupuk jangek selalu ada dirumah makan padang hal ini disebabkan karena kerupuk jangek mudah didapatkan, harganya pas dikantong, apalagi ada kemasan yang kecil seharga 2 rb sajadah bisa dinikmati orang banyak. Dengan perpaduan antara kerupuk jangek dan kuah gulai tersebut memadukan rasa yang enak, serta dengan mengonsumsi kerupuk jangek mempunyai beberapa manfaat seperti bisa menyembuhkan penyakit magh, mencegah asam lambung dan membantu menjaga pertumbuhan tulang kita.

Usaha yang dirintis beliau termasuk usaha home industry. Secara bahasa *Home* artinya rumah, tempat tinggal/menetap, sedangkan *industry* artinya kerajinan atau produk yang dijual dari usaha yang dilakukan, jadi home industry artinya usaha pribadi yang dilakukan di rumah dengan menghasilkan suatu barang, usaha ini dikelola oleh keluarga dengan tujuan mendapatkan laba. Dalam Undang-Undang No. 3 Tahun 2014 Pasal 1 dijelaskan bahwasanya industri merupakan usaha atau kegiatan mengelola barang mentah atau setengah jadi menjadi suatu produk sehingga menghasilkan laba/keuntungan dan yang dihasilkan bukan hanya berupa barang tapi juga berupa jasa. Salah satu potensi nyata yang dapat menunjang pembangunan ekonomi adalah home industry, karena dengan adanya home industry tenaga kerja menjadi terserap dan dapat menghasilkan

barang ataupun jasa dalam tingkatan harga yang dapat dijangkau oleh rakyat yang penghasilan rendah dan mendongkrak perekonomian daerahnya. Karena peranannya inilah diperlukan adanya suatu usaha agar usaha ini terus berkembang dan maju. Walaupun pada saat covid 2020 penjualan menurun yang biasanya 200 perminggu tetapi saat itu produksi hanya 150 kg perminggu. Hal ini kembali membaik ketika covid sudah hilang pada tahun 2022, selanjutnya untuk meningkatkan penjualan beliau tidak memakai karyawan sekitar lagi tetapi beliau sendiri yang terlibat langsung mulai dari proses produksi sampai proses distribusi ke luar daerah yang dibantu oleh keluarganya.

Berikut tabel 1. Data Usaha Kerupuk Jangek

Nama Perusahaan	Kerupuk Jangek "AA" Cap Presiden
Lokasi	Pulau Aur Jorong Koto Kaciak Kecamatan Bukit Sundi Kabupaten Solok.
Surat Izin Usaha Perdagangan	No :503 / 211 / KOPERINDAG / XI/ 2006
Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan	No TDP 031054701848
Tanda Daftar P-IRT	P-IRT 201130201002327

Sumber. Arsip Pemilik Kerupuk Jangek AA

Dapat kita lihat bahwa Seiring dengan berkembang usahanya, beliau dapat mendistribusikan produk nya dari dalam kota sampai luar kota seperti Jambi Riau bahkan sampai ke Lampung. Hal ini dikarenakan atas permintaan konsumen yang selalu meningkat, dimana pada awal usaha kerupuk jangek ini beliau hanya mampu memproduksi kerupuk kulit 40 kg/minggu, sedangkan dilihat produksi yang sekarang bisa mencapai kapasitas 200 kg/minggu. Walaupun pada saat covid 2020 penjualan menurun yang biasanya 200 perminggu tetapi saat itu produksi

hanya 150 kg perminggu . Hal ini kembali membaik ketika covid sudah hilang pada tahun 2022 ,selanjutnya untuk meningkatkan penjualan beliau tidak memakai karyawan sekitar lagi tetapi beliau sendiri yang terlibat langsung mulai dari proses produksi sampai proses distribusi ke luar daerah yang dibantu oleh keluarganya

CONCLUSION

Dapat kita lihat bahwa Seiring dengan berkembang usahanya,beliau dapat mendistribusikan produk nya dari dalam kota sampai luar kota seperti Jambi Riau bahkan sampai ke Lampung. Hal ini dikarenakan atas permintaan konsumen yang selalu meningkat, dimana pada awal usaha kerupuk jangek ini beliau hanya mampu memproduksi kerupuk kulit 40 kg/minggu, sedangkan dilihat produksi yang sekarang bisa mencapai kapasitas 200 kg/minggu. Walaupun pada saat covid 2020 penjualan menurun yang biasanya 200 perminggu tetapi saat itu produksi hanya 150 kg perminggu . Hal ini kembali membaik ketika covid sudah hilang pada tahun 2022 ,selanjutnya untuk meningkatkan penjualan beliau tidak memakai karyawan sekitar lagi tetapi beliau sendiri yang terlibat langsung mulai dari proses produksi sampai proses distribusi ke luar daerah yang dibantu oleh keluarganya.

ACKNOWLEDGMENT

Penelitian ini dibuat adanya dukungan dan bantuan yaitu Dosen Pembimbing,Pemilik Kerupuk Jangek AA dan masyarakat sekitar Pulau Aur.

REFERENCE LIST

Adair, John. (2008). kepemimpinan yang memotivasi, jakarta, gamedia pustaka utama.

Antoni. (2005). Usaha Rumah Makan Umega Di Nagari Gunung Medan Kabupaten Dharmasraya 1976 2014” Skripsi. Fakultas Ilmu Budaya Jurusan Sejarah.

Koentjaraningrat. (1993). Metode Penelitian Masyarakat edisi ketiga, Jakarta : PT.Rineka Cipta.

Kuntowijoyo. (2003). Metode Sejarah. Yogyakarta: Tiara Wacana

Leirisa, R.Z. (1983). Biografi Suatu Kumpulan Prasarana Pada Berbagai Lokakarya. Jakarta: Depdikbud

Louis Gottschalk, Mengerti Sejarah. (1986). Jakarta: UI Press.

Nova Melia Agustin. (2016). H. Asril Manan Biografi Seorang Pengusaha di Kota Padang. Skripsi. Padang: Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Andalas

Riski Ananda (2016). Peran Home Industry Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga, JPM FISIP, Vol. 3 No. 2 Oktober. Jawa Timur: Universitas Airlangga.

Saifuddin Zuhri, (2013). Analisis Pengembangan Usaha Kecil Home Industry Sangkar Ayam Dalam Rangka Pengentasan Kemiskinan, Jurnal Manajemen Akuntansi, Vol. 2 No. 3 Desember. Malang: Universitas Widyagama.

Yunita Sari, (2021). Peran dari biografi dalam sejarah intelektual,universitas sebelas maret. vol 7 no. 1.