

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Definisi Industri dan Agroindustri**

Menurut Azhari (1986), industri pengolahan merupakan suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi dan atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya. Penggolongan industri oleh Azhari menurut banyaknya tenaga kerja adalah sebagai berikut:

1. Industri besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih;
2. Industri sedang, dengan jumlah tenaga kerja antara 20 sampai 99 orang;
3. Industri kecil, dengan jumlah tenaga kerja antara 5 sampai 19 orang;
4. Industri rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1 sampai 4 orang.

Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat di tingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi (Saragih, 2004).

Soekartawi (2000) mendefinisikan agroindustri dalam dua hal, yaitu pertama agroindustri sebagai industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian dan kedua agroindustri sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. Soekartawi (2000) juga

menyebutkan bahwa agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, meningkatkan perolehan devisa, dan mendorong tumbuhnya industri lain.

Meskipun peranan agroindustri sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi agroindustri dalam negeri, antara lain: 1) kurang tersedianya bahan baku yang cukup dan kontinu; 2) kurang nyatanya peran agroindustri di perdesaan karena masih berkonsentrasinya agroindustri di perkotaan; 3) kurang konsistennya kebijakan pemerintah terhadap agroindustri; 4) kurangnya fasilitas permodalan (perkreditan) dan walaupun ada prosedurnya amat ketat; 5) keterbatasan pasar; 6) lemahnya infrastruktur; 7) kurangnya perhatian terhadap penelitian dan pengembangan; 8) lemahnya keterkaitan industri hulu dan hilir; 9) kualitas produksi dan prosesing yang belum mampu bersaing; 10) lemahnya *entrepreneurship* (Soekartawi, 2000).

## **2.2. Perusahaan Perorangan dan Usaha Kecil**

Usaha perorangan merupakan bentuk badan usaha perorangan yang dimiliki seseorang dan bertanggung jawab secara penuh terhadap semua risiko dan kegiatan perusahaan. Di samping itu tidak perlu ijin untuk pendiriannya. Tidak terdapat kategori khusus tentang bentuk perusahaan ini, sehingga tidak ada pemisahan hukum antara kepentingan pribadi dengan kepentingan perusahaan. Semua urusan perusahaan menjadi satu dengan urusan pribadi dari

kepemilikannya. Setiap bentuk usaha memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing. Beberapa keunggulan usaha perorangan yaitu:

1. Seluruh laba menjadi miliknya

Bentuk usaha ini memungkinkan pemilik menerima seluruh laba yang dihasilkan oleh perusahaan.

2. Kepuasan pribadi

Prinsip satu pimpinan merupakan alasan yang paling baik untuk mengambil keputusan dalam pendirian usaha perorangan. Jika usahanya berhasil, insentif yang diterima akan lebih besar sehingga pemilik akan merasa puas.

3. Kebebasan dan fleksibilitas

Pemilik usaha perorangan tidak perlu berkonsultasi dengan orang lain untuk mengambil keputusan. Maka pemilik, juga sebagai pimpinan dapat mengambil keputusan dengan cepat dalam kesempatan yang pendek.

4. Lebih mudah mendapatkan kredit

Karena tanggung jawabnya tidak terbatas pada modal saja, tetapi juga kekayaan pribadi dari pemilik, maka risiko kreditnya lebih kecil.

5. Sifat kerahasiaan

Dalam usaha perorangan ini tidak perlu dibuat laporan keuangan atau informasi yang berhubungan dengan masalah keuangan perusahaan. Dengan demikian masalah tersebut tidak dapat dimanfaatkan oleh pesaing.

Adapun kelemahan usaha perorangan antara lain:

1. Tanggung jawab pemilik tidak terbatas

Artinya kekayaan pribadinya termasuk sebagai jaminan terhadap seluruh utang perusahaan.

2. Sumber keuangan terbatas

Karena pemilik hanya satu orang, maka usaha-usaha yang dilakukan untuk memperoleh sumber dana hanya bergantung pada kemampuannya.

3. Kesulitan dalam manajemen

Semua kegiatan seperti pembelian, penjualan, pembelanjaan, pencarian kredit, pengaturan karyawan dan sebagainya, dipegang oleh seorang pimpinan. Hal ini lebih sulit dibandingkan manajemen yang dipegang oleh beberapa orang.

4. Kelangsungan usaha kurang terjamin

5. Kematian pimpinan atau pemilik, bangkrut atau sebab-sebab lain dapat menyebabkan usaha perorangan ini berhenti kegiatannya.

6. Kurang memberi kesempatan pada karyawan

Karyawan yang bekerja pada perusahaan ini akan tetap menduduki posisinya dalam jangka waktu yang relatif lama.

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil (Undang-Undang RI No. 20, 2008).

Kriteria usaha kecil adalah sebagai berikut :

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (Undang-Undang RI No. 20, 2008).

### **2.3. Peranan Manajemen Dalam Agribisnis**

Dalam bidang agribisnis didapat berbagai istilah yang dapat digunakan secara bersamaan (*interchangeable*), misalnya pemasaran produk pertanian (*agricultural product marketing*) dan pemasaran produk makanan (*food marketing*), dimana untuk tujuan terbatas istilah tersebut dapat digunakan secara umum. Agribisnis dapat didefinisikan sebagai keseluruhan kegiatan meliputi manufaktur, distribusi kebutuhan usahatani, proses produksi usahatani, penyimpanan, pengolahan, serta distribusi hasil atau komoditas dari usahatani dan jenis lainnya.

Definisi lain yang dapat disebutkan mengatakan bahwa agribisnis adalah setiap kegiatan perusahaan yang dimaksudkan untuk mencapai laba, meliputi bahan-bahan pertanian atau pengolahan, pemasaran, transportasi, serta distribusi material dan produk-produk konsumen. Sedangkan Ewel Roy (1989) mendefinisikan agribisnis sebagai pengetahuan yang mengkoordinasikan masukan pertanian, input, seterusnya produksi, pengolahan, serta distribusi produk makanan dan serat.

Definisi ini jelas menunjukkan betapa luasnya bidang kajian agribisnis, yang jauh lebih luas dari kajian disiplin pemasaran misalnya. Produk yang diamati dalam bidang agribisnis meliputi produk makanan termasuk serat (*food and fiber*) dan industri pendukung seperti penyedia bibit dan jasa keuangan. Dari pembidangan seperti ini maka kegiatan dalam agribisnis lebih kompleks dibandingkan dengan kegiatan manufaktur yang lebih terfokus pada masalah membuat barang dan jasa, menyampaikan, hingga mengevaluasi; sebagaimana ditemui pada pendekatan manajemen pemasaran atau pendekatan produksi. Kekompleksan demikian membutuhkan pemaduan antara disiplin ilmu ekonomi dan pertanian utamanya.

Bidang agribisnis menjadi lebih berkembang dewasa ini karena produk-produknya dihasilkan dalam berbagai bentuk yang sedemikian rupa sehingga mudah dikonsumsi dan dapat memenuhi pola konsumsi masyarakat modern. Sepertinya sudah tidak mengherankan lagi ketika anda memasuki supermarket dan menyaksikan produk pertanian seperti buah buahan, biji-bijian, kacang-kacangan serba tersedia; dan mungkin tidak perlu mempersoalkan lagi di mana semua itu dihasilkan, diangkut, dikemas dengan baik; sehingga bisa sampai di tempat tujuan. Konsumen menyaksikan ini dan merasa semuanya siap dikonsumsi. Padahal setiap industri yang terlibat di dalamnya dengan seksama mengelola seluruh input (mulai dari bibit, pupuk pemeliharaan, panen, kepanan) hingga ada pengiriman ke tempat lain. Kegiatan yang terdapat di dalamnya sesungguhnya menarik dan kompleks. Kegiatan ini sangat kompleks karena melibatkan banyak

kegiatan pada satu perusahaan dan melibatkan Pemerintah; kebijakan pemerintah – politik dalam mempertahankan dan mengembangkan satu komoditi.

## **2.4. Keunikan Karakteristik Industri Agribisnis dan Makanan**

Secara umum perbedaan karakteristik produk pertanian mempunyai konsekuensi kepada perlakuan dan kebijakan yang diakibatkannya.

### **2.4.1. Produk Pertanian sebagai Makanan**

Produk pertanian hingga sekarang belum dapat digantikan fungsinya sebagai makanan, sehingga kebijakan yang terikat dengannya selalu dikaitkan dengan ketahanan pangan. Artinya ketersediaan dan keterjangkauan produk ini terhadap masyarakat secara luas menjadi prioritas bidang pemerintahan. Konsekuensinya adalah tingginya peranan Pemerintah.

### **2.4.2. Sifat Biologis**

Tanaman maupun hewan bersifat makhluk hidup, yang tidak akan dapat dikembangkan sesuai dengan kebutuhan tanpa perlakuan manajemen yang baik. Karena diakui sebagai makhluk hidup maka penanganannya tidak mudah. Misalnya ketika ada kebijakan pengurangan produksi misalnya dengan pembabatan tanaman cengkeh, jeruk atau kopi masalah ini tidak sekedar masalah pertanian. Lebih dari itu masalah ini dikaitkan dengan masalah kepercayaan dan agama yang meyakini bahwa produktivitas tanaman semata-mata bukanlah ditentukan oleh input, akan tetapi lebih dari itu adalah karena rahmat Tuhan.

#### 2.4.3. Pengaruh Musim

Produk pertanian dipengaruhi oleh musim. Di satu musim suatu wilayah bisa kekurangan, sebaliknya daerah lain justru berlimpah. Keadaan ini akan mempengaruhi harga dan pengusaha agribisnis akan sering dihadapkan dengan masalah seperti ini.

#### 2.4.4. Munculnya Bencana Karena Musim

Munculnya kekeringan, bencana banjir dan hama, menjadi ancaman yang tetap terhadap perusahaan agribisnis. Bahkan musim yang berubah yang sering tidak diduga menjadi ancaman umum untuk produksi produk pertanian.

#### 2.4.5. Bentuk Perusahaan

Ada banyak sekali bentuk perusahaan yang terlibat sebagai pengusaha agribisnis; mulai dari transportasi, broker, pedagang besar, pengolah, pabrik, pergudangan, keuangan, pengecer, rantai pemasaran, hingga kepada restoran.

#### 2.4.6. Variasi Pasar

Dari banyaknya perusahaan yang terlibat ternyata mereka menghadapi struktur pasar yang berbeda. Setiap jenis perusahaan belum tentu menghadapi struktur pasar yang sama.

#### 2.4.7. Terikat dengan Desa

Umumnya produk pertanian berkaitan dengan keberadaan desa dan bukan itu saja produk ini juga merupakan tulang punggung perekonomian pedesaan.

#### 2.4.8. Keterlibatan Pemerintah

Oleh karena seluruh karakteristik di atas maka peranan Pemerintah dalam agribisnis sangat dominan. Ada kebijakan yang dimaksudkan untuk



mempertahankan atau meningkatkan harga, melindungi kesehatan, mengatasi bahaya kimia, sampai kepada mengatasi limbah perusahaan.

## **2.5. Ukuran, Lingkup, dan Pentingnya Sistem Pemasaran Agribisnis**

Luasan usahatani, lingkup pekerjaan, dan teknologi yang mendukung kegiatannya berbeda antara satu negara dengan negara lain, dan pada gilirannya menentukan tingkat produktifitas. Di negara berkembang secara umum sangat boleh jadi luasan untuk satu komoditi sama dengan negara maju, akan tetapi dengan kepemilikan per individu yang sangat berbeda.

Di negara maju kepemilikan lahan relatif lebih luas dibanding dengan negara berkembang sehingga memberi banyak keuntungan dibanding dengan negara berkembang yang kepemilikan luas lahannya relatif sempit. Luasan yang sempit tidak memberikan keleluasaan kepada pengelola untuk mendapatkan skala usahatani yang lebih baik. Kondisi seperti ini menjadi ciri daripada agribisnis di negara berkembang, termasuk Indonesia. Produktifitas produk pertanian didukung oleh banyak hal, iklim dan geografis yang sesuai, kemampuan produksi dan logistik, pemakaian mesin, bahan kimia termasuk pupuk, serta upaya enterpreneur petani untuk menyelenggarakan perusahaan pertanian yang efisien dan efektif di tengah pembangunan makro yang lebih luas.

Peranan produk pertanian secara makro biasanya digambarkan dalam sektor pertanian yang berkisar 25–30 persen. Walau dikatakan bahwa porsi relatif sektor pertanian misalnya mengalami penurunan ketika terjadi pembangunan yang

lebih baik, namun perannya di setiap daerah masih dominan utamanya di pedesaan.

## **2.6. Sistem Agribisnis Kedelai**

Pertumbuhan permintaan kedelai selama 15 tahun terakhir cukup tinggi, namun tidak mampu diimbangi oleh produksi dalam negeri, sehingga harus dilakukan impor dalam jumlah yang cukup besar. Harga kedelai impor yang murah (terutama dari Amerika Serikat) menyebabkan tidak kondusifnya perdagangan kedelai di dalam negeri.

Prospek pengembangan kedelai di dalam negeri untuk menekan impor cukup baik, mengingat ketersediaan sumber daya lahan yang luas, iklim yang cocok, teknologi yang telah dihasilkan, sumber daya manusia yang cukup terampil dalam usahatani dan juga pasar komoditas kedelai yang masih terbuka lebar (Balitbangtan, 2005).

Penelitian dan Pengembangan Pertanian melakukan strategi peningkatan produktivitas, perluasan areal tanam, peningkatan efisiensi produksi, penguatan kelembagaan petani, peningkatan kualitas produk, peningkatan nilai tambah, perbaikan akses pasar, perbaikan sistem permodalan, pengembangan infrastruktur, serta pengaturan tataniaga dan insentif dalam usaha untuk menekan laju impor (Balitbangtan, 2005).

Meningkatnya permintaan dalam negeri memaksa Indonesia mengimpor banyak kedelai. Sebelum dikeluarkannya Surat Keputusan Presiden No 19/1998, BULOG memonopoli impor kedelai. BULOG bebas dari bea impor dan pajak

penjualan kedelai. Pada saat tersebut, BULOG menyalurkan kedelai kepada pedangang pengecer maupun koperasi dengan penetapan harga yang lebih rendah kepada koperasi. Namun sejak dikeluarnya surat keputusan tersebut, impor kedelai tidak lagi ditangani oleh BULOG tetapi oleh para pengusaha besar yang bergabung dalam asosiasi importir kedelai

### **2.7. Kedelai (*Glycine max (L) Merrill*)**

Tanaman kedelai telah lama diusahakan di Indonesia sejak tahun 1970. sebagai bahan makanan kedelai banyak mengandung protein, lemak dan vitamin, sehingga tidak mengherankan bila kedelai mendapat julukan : *gold from the soil* (emas yang muncul dari tanah) ataupun *cow from China* artinya sapi dari Cina (Ditjen Pertanian Tanaman Pangan, 1991).

Berdasar warna kulitnya, kedelai dapat dibedakan atas kedelai putih, kedelai hitam, kedelai coklat dan kedelai hijau. Kedelai yang ditanam di Indonesia adalah kedelai kuning atau putih, hitam dan hijau. Perbedaan warna tersebut akan berpengaruh dalam penggunaan kedelai sebagai bahan pangan, misalnya untuk kecap digunakan kedelai hitam, putih atau kuning sedangkan susu kedelai dibuat dari kedelai kuning atau putih. (Suliantari dan Winniati, 1990) Varietas kedelai banyak ragamnya, antara lain varietas Lokon, Willis, Galunggung, Guntur, Muria, Orba dan lain-lain. Jenis yang paling banyak beredar di pasaran adalah jenis Lokon dan Willis. Lokon biasanya berukuran agak besar sedangkan Willis lebih kecil (Soeprapto, 1989).

Kacang-kacangan merupakan sumber protein dan lemak nabati penting. Selain itu dikenal sebagai bahan pangan yang kaya akan zat gizi, telah diketahui bahwa kacang-kacangan (kedelai, kacang tanah dan lain-lain) juga mengandung komponen yang dapat merugikan kesehatan. Komponen tersebut dikenal dengan istilah zat anti gizi antara lain adalah tripsin inhibitor, hemagglutinin, asam fitat dan lainnya. (Marliyati, 1992) Kedelai termasuk salah satu sumber protein yang harganya relatif murah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani. Dari segi gizi kedelai utuh mengandung protein 35 – 38 % bahkan dalam varietas unggul kandungan protein dapat mencapai 40 – 44 % (Koswara, 1995) Komposisi zat gizi kedelai kering dan basah berbeda, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kedelai per 100 gram Bahan

<b>KOMPONEN</b>	<b>KADAR (%)</b>
Protein	34-35
Lemak	18-32
Karbohidrat	12-30
Air	7

Sumber: Koswara, (1995)

Tabel 2. Perbandingan Antara Kadar Protein Kedelai dengan Beberapa Bahan Makanan Lain

<b>BAHAN MAKANAN</b>	<b>PROTEIN (% BERAT)</b>
Susu skim kering	36,00
Kedelai	35,00
Kacang hijau	22,00
Daging	19,00
Ikan segar	17,00
Telur ayam	13,00
Jagung	9,20
Beras	6,80
Tepung singkong	1,10

Sumber: Koswara, (1995)

## 2.8. Tempe

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia. Di dalam SNI No. 01-3144-1992 tempe didefinisikan sebagai produk makanan hasil fermentasi biji kedelai oleh kapang tertentu, berbentuk padatan kompak dan berbau khas serta berwarna putih atau sedikit keabuabuan. Tempe dibuat dengan cara fermentasi atau peragian dengan menggunakan bantuan kapang golongan *Rhizopus*. Pembuatan tempe membutuhkan bahan baku kedelai. Melalui proses fermentasi, komponen komponen nutrisi yang kompleks pada kedelai dicerna oleh kapang dengan reaksi enzimatik dan dihasilkan senyawa-senyawa yang lebih sederhana (Cahyadi,2007).

### 2.8.1. Jenis Tempe

Jenis tempe bermacam-macam, tergantung pada jenis bahan baku yang digunakan. Beberapa jenis tempe yang ada dan cukup banyak dibuat di Indonesia dapat dilihat dalam Tabel 3.

Tabel 3. Berbagai Jenis Tempe di Indonesia

<b>BAHAN MAKANAN</b>	<b>JENIS TEMPE</b>
Kedelai ( <i>Glycine Max</i> )	Tempe kedelai
Ampas tahu / kedelai	Tempe gembus
Bungkil kacang tanah	Tempe bungkil (Jateng)
Ampas kelapa	Tempe bongkreng
Bungkil kacang+ampas tahu	Tempe enjes (Malang)
Koro benguk ( <i>Mucuna pruriens</i> )	Tempe benguk (Yogya)
Lamtoro ( <i>Laucaena glauca</i> )	Tempe lamtoro (Yogya)

Sumber: Cahyadi, (2007)

### 2.8.2. Kandungan Gizi Tempe

Tempe kaya akan serat, kalsium, vitamin B dan zat besi. Berbeda dengan tahu, tempe terasa agak masam. Tempe banyak dikonsumsi di Indonesia, tetapi sekarang telah mendunia. Terutama kaum vegetarian di seluruh dunia banyak

yang telah menemukan tempe sebagai pengganti daging. Dengan ini sekarang tempe diproduksi di banyak tempat di dunia, tidak hanya di Indonesia (Koswara, 1995). Tempe berpotensi untuk digunakan melawan radikal bebas, sehingga menghambat proses penuaan dan mencegah penyakit degeneratif (aterosklerosis, jantung koroner, diabetes melitus, kanker dan lain-lain). Selain itu tempe juga mengandung zat antibakteri penyebab diare, penurun kolesterol darah, pencegah penyakit jantung, hipertensi, dan lain-lain (Cahyadi, 2007).

Komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibanding kedelai. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Oleh karena itu, tempe sangat baik untuk diberikan kepada segala kelompok umur (dari bayi hingga lansia), sehingga bisa dibuat sebagai makanan semua umur. Untuk melihat kandungan gizi tempe dapat dilihat pada Tabel 4.

### 2.8.3. Proses Pembuatan Tempe

Tempe merupakan hasil fermentasi kedelai, dan secara garis besar urutan proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut :

- Kedelai dimasak, setelah masak kedelai direndam 1 malam hingga lunak dan terasa berlendir, kemudian kedelai dicuci hingga bersih.
- Kedelai dipecah dengan mesin pemecah, hingga kedelai terbelah dua dan kulit kedelai terpisah.
- Kulit kedelai dipisahkan dengan cara hasil pemecahan kedelai dimasukkan ke dalam air, sehingga kulit kedelai mengambang dan dapat dipisahkan.

- Kedelai kupas dicuci kembali hingga bersih, kemudian peragian dengan cara kedelai dicampurkan ragi yang telah dilarutkan dan didiamkan selama lebih kurang 10 menit.
- Kedelai yang telah mengandung ragi ditiriskan hingga hampir kering, kemudian dibungkus dengan daun pisang. Setelah fermentasi selama 2 hari diperoleh tempe.

Table 4. Kandungan Gizi Tempe per 100 Gram

<b>KOMPONEN</b>	<b>KADAR</b>
Air	54,90 g
Energi	199,00 kalori
Protein	19,00 g
Lemak	7,70 g
Lemak jenuh (Saturated fatty acids)	1,10 g
Lemak tidak jenuh (Poly-unsaturated fatty acids)	1,70 g
Karbohidrat	17,00 g
Serat (Fiber)	4,80 g
Ash	1,40 g
Isoflavones	53,00 mg
Kalsium (Ca)	93,00 mg
Besi (Fe)	2,30 mg
Magnesium (Mg)	70,00 mg
Phosphorus (P)	206,00 mg
Potasium (K)	367,00 mg
Sodium (Na)	6,00 mg
Zinc (Zn)	1,81 mg
Copper (Cu)	0,67 mg
Manganese (Mn)	1,43 mg
Selenium (Se)	8,80 µg
Vitamin C	0,00 mg
Vitamin B1 (Thiamine)	0,131 mg
Vitamin B2 (Riboflavin)	0,111 mg
Vitamin B3 (Niacin)	4,630 mg
Vitamin B5 (Panthotenic acid)	0,355 mg
Vitamin B6	0,299 mg
Vitamin B12	1,00 µg
Vitamin A	69,00 µg
Folic Acid	52,00 µg

Sumber: USDA Nutrient Database for Standard Reference

