

**ANALISIS NILAI TAMBAH BAWANG GORENG
PADA UD. SAFARI BAWANG GORENG DI KELURAHAN KEBUN TEBENG
KOTA BENGKULU**

***ADDED VALUE ANALYSIS ON FRIED ONION OF UD. SAFARI BAWANG GORENG
IN KELURAHAN KEBUN TEBENG BENGKULU CITY***

Zuhardi Perdana Putra, Irnad, dan Reswita

Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

Jl. W.R. Supratman Kandang Limun, Lab. SOSEK FP UNIB

E-mail korespondensi: zuhardiperdana@gmail.com

Diterima 09-05-2018, Selesai Direview 23-05-2018, Diterbitkan 30-05-2018

ABSTRACT

Agroindustry is an agriculture based industry that has an important role in economic growth in Indonesia. One of the agricultural subsector is horticultural crops, namely onion. The consumption of onion in Indonesia has always increased. In Bengkulu city, one of the company engaged in industry fried onions is "UD. Safari Bawang Goreng". This research is done with consideration that the company has long been operated an enough big company, and produce about 336 kg/day. Determining the location of the study is determined intentionally (purposive). The types and sources of data in this study are primary data and secondary data. To understand the process of producing fried onion better, it can be done by observation, and participation. Added value of producing product can be analyzed by hayami method. Fried onions is a products that is processed from onions as the main source of raw material. The onions comes from Brebes Java. The process of processing onion into fried onions consists several stages, namely the provision of raw materials, onion gaebage, sorting, slicing, affixing with flour, frying, pressing, packaging. The processing of onion into fried onions is called value added. The added value obtained in this study is Rp 9549.65 / Kg BB.

Keywords: Fried Onion, Hayami Method, Added Value.

ABSTRAK

Agroindustri merupakan industri berbasis pertanian yang memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Salah satu subsektor pertanian adalah tanaman hortikultura yaitu bawang merah. Kebutuhan konsumsi bawang di Indonesia selalu mengalami kenaikan. Di kota Bengkulu terdapat suatu perusahaan yang bergerak dibidang industri bawang goreng yaitu UD. Safari Bawang Goreng. Penelitian ini dilakukan dengan pertimbangan perusahaan sudah lama berdiri, perusahaan cukup besar, dan berproduksi 336 kg/ hari. Penentuan lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (purposive). Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Untuk mengetahui prosesnya dilakukan dengan metode observasi, dan partisipasi. Produk olahan bawang merah menghasilkan nilai tambah yang dapat dianalisis dengan metode Hayami. Bawang goreng merupakan produk olahan yang diolah dari sumber bahan baku utama yaitu bawang merah. Bawang merah yang diolah berasal dari Brebes pulau Jawa. Proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng terdiri dari beberapa tahap yaitu penyediaan bahan baku, pemolenan bawang, sortir, pengirisan bawang, pembubuhan bawang dengan tepung, penggorengan, pengepresan, pengemasan. Proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng itulah yang disebut dengan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh dalam penelitian ini adalah Rp 9549.65/ kg BB.

Kata Kunci : Bawang Goreng, Metode Hayami, Nilai Tambah

PENDAHULUAN

Agroindustri merupakan industri berbasis pertanian yang memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di

Indonesia. Salah satu subsektor pertanian adalah tanaman hortikultura yaitu bawang merah. Bawang merah termasuk kedalam kategori rempah-rempah yang tidak memiliki substitusi sebagai penyedap

makanan. Bawang merupakan tanaman hortikultura yang komersial dikategorikan kedalam tanaman akar (Kanna, 2016).

Kebutuhan dan konsumsi bawang merah di Indonesia tiap tahun selalu mengalami kenaikan. Pada tahun 2012 permintaan bawang merah mencapai 904 ribu ton dan produksi mencapai sebesar 960,1 ribu ton. Pada tahun 2013, bawang merah yang diminta berkisar 922,5 ribu ton dan berproduksi sampai dengan 997,5 ribu ton. Masyarakat Indonesia tidak terlepas akan kebutuhan bawang merah setiap harinya, karena bawang merah merupakan penyedap pokok bagi pangan di Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa bawang merah memiliki peranan penting bagi kebutuhan masyarakat Indonesia (Bappenas, 2013). Kebutuhan masyarakat akan bawang merah di Indonesia sebagian besar diperoleh dari Jawa Tengah sebagai produsen terbesar yaitu Kabupaten Brebes. Kabupaten Brebes memiliki produksi bawang merah tahun 2014 sebesar 375.974,2 ton, dengan luas panen 30.954 hektar, dan rata-rata produktivitas sebesar 12,146 ton per hektar. Dibandingkan tahun 2013, produksi naik sebesar 71.217,2 ton. Kenaikan disebabkan dengan luas panen yang semakin meningkat seluas 5.644 hektar (BPS Kabupaten Brebes, 2016). Bawang merah di Kabupaten Brebes dipasok ke beberapa provinsi termasuk Provinsi Bengkulu.

Di Provinsi Bengkulu produksi bawang merah tahun 2014 sebesar 460 ton, dengan luas panen sebesar 84 hektar dengan hasil panen per hektar sebesar 5,48 ton per hektar. Dibandingkan dengan tahun 2013, produksi sebesar 699 ton, dengan luas panen sebesar 116 hektar dan hasil panen per hektar sebesar 6,02 ton per hektar (Statistik Produksi Hortikultura, 2014). Kondisi ini menunjukkan produksi bawang merah mengalami penurunan diakibatkan sifatnya yang mudah busuk dan merupakan tanaman semusim. Oleh karena itu, agroindustri merupakan salah satu subsistem agribisnis yang dapat merubah bentuk bawang merah menjadi

bawang goreng. Akibat dari agroindustri adalah dapat merubah sifat dari bawang merah menjadi tahan lama karena diolah menjadi bawang goreng dan bisa siap dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Selain itu penurunan produksi bawang merah juga disebabkan oleh luas lahan pertanian yang semakin berkurang yang dialih fungsikan menjadi lahan non pertanian seperti pembuatan gedung, rumah dan lain sebagainya.

Di Kota Bengkulu, Kelurahan Kebun Tebeng terdapat agroindustri UD. Safari Bawang Goreng perusahaan yang mengolah bawang merah. Bawang merah yang diolah berasal dari Kabupaten Brebes pulau Jawa, karena produksi bawang merah di Provinsi Bengkulu yang terbatas. Selain itu bahan baku bawang merah di Brebes selalu tersedia. Perusahaan UD. Safari Bawang goreng memiliki produksi bawang goreng 30 ton/bulan dan merupakan perusahaan yang telah lama berdiri selama 12 tahun serta memiliki tenaga kerja sebanyak 11 orang.

Pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memerlukan biaya, tenaga kerja dan teknologi. Meningkatnya nilai ekonomi pada bawang merah menjadi bawang goreng disebut dengan nilai tambah. Nilai tambah adalah sebuah produk yang mengalami pertambahan nilai akibat adanya pengolahan, penyimpanan, pengemasan dalam suatu pengolahan produk. Berdasarkan hal itu perlu diketahui nilai tambah bawang merah menjadi bawang goreng yang diperoleh perusahaan UD. Safari bawang Bawang Goreng.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka permasalahan yang ingin diketahui dan dibahas dalam penelitian ini yaitu bagaimana teknis pengolahan bawang mulai dari penyediaan bahan baku sampai dengan pengemasan bawang goreng, berapa nilai tambah dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng.

METODE PENELITIAN

Penentuan Lokasi

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) yaitu pada “UD. Safari Bawang Goreng” di Kelurahan Kebun Tebeng Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu. Dengan pertimbangan bahwa “UD. Safari Bawang Goreng” bergerak di bidang usaha bawang goreng yang cukup besar dan merupakan usaha yang sudah lama berdiri. Waktu penelitian dilakukan pada tanggal 28 Desember – 6 Februari 2018 .

Jenis dan Sumber data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, dapat dijelaskan sebagai berikut :

Data primer merupakan data yang didapat dari “UD. Safari Bawang Goreng” sebagai responden yang akan dilakukan peneliti. Data primer yang diperoleh dalam penelitian ini dilakukan dengan partisipasi, observasi dan wawancara secara langsung berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disiapkan (kuesioner).

Data sekunder diperoleh melalui buku-buku yang terkait dan literatur seperti jurnal yang berhubungan dengan judul penelitian pada tahun sebelumnya.

Penentuan Responden

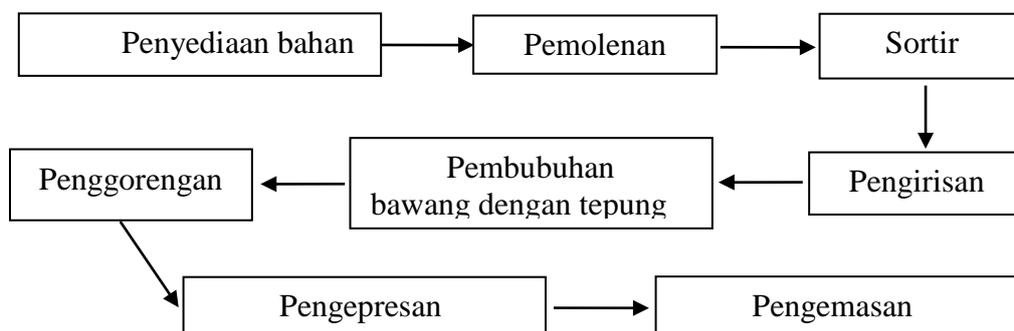
Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (purposive) untuk mengetahui teknis pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng dan menganalisis nilai tambah pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Pemilik usaha yang merupakan orang yang memiliki perusahaan yang ikut terlibat dalam memproduksi dan memasarkan produk bawang goreng.

Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian untuk menganalisis nilai tambah yaitu dengan menggunakan Metode Hayami. Menurut Hayami et al., dalam Satriawan (2015), nilai tambah dalam proses pengolahan produk yaitu selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku serta input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penelitian yang dilakukan pada UD. Safari Bawang Goreng di Kelurahan Kebun Tebeng ini dapat mengetahui berbagai teknis pengolahan bawang mulai dari penyediaan bahan baku sampai dengan pengemasan.



Gambar 1. Teknis-teknis Pengolahan Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng
Sumber: Hasil Penelitian (2018)

Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah bahan baku bawang merah yang diperoleh

dari distributor dan berasal dari Jawa dan Padang. Namun, bahan baku yang sering digunakan berasal dari Jawa karena bahan

baku bawang merah selalu tersedia. Bahan baku yang digunakan dalam sekali produksi sebesar 1 ton/hari. Bahan baku disimpan dalam keranjang bawang, setelah itu bawang merah di masukkan kedalam kelenteng dan dibawa ketempat pemolenan. Selanjutnya bawang merah dimasukkan dalam molen sebanyak 60 kg.

Pemolenan

Pemolenan adalah proses pemutaran bawang didalam molen dengan menggunakan air. Air berfungsi untuk mempermudah pengupasan kulit bawang dan melepaskan getah yang masih ada pada bawang. Pemolenan berlangsung 15 menit dalam satu kali proses pemolenan. Setelah proses pemolenan selesai bawang dikeluarkan ke meja sortir.

Sortir

Sortir adalah proses pemilihan, pembersihan kembali bawang merah yang terdapat pada meja sortir. Bawang merah yang telah dipilih kemudian dimasukkan kedalam keranjang yang memiliki rongga yang berfungsi menyaring bawang dan air bisa keluar melalui rongga pada keranjang. Bawang merah kemudian dibersihkan kembali dari sisa kulit sampai dengan bawang benar-benar bersih, kemudian bawang dicuci lagi setelah itu baru bawang ditimbang.

Pengirisan Bawang

Bawang yang selesai ditimbang, diangkat, lalu dibawa ketempat mesin pengirisan dan dimasukkan ke dalam mesin. Pengirisan bawang ini dilakukan dengan waktu 1-2 menit. Dalam pengirisan ini bawang dimasukkan ke dalam mesin pengiris dengan menggunakan sekop, lalu di dorong dengan menggunakan kayu supaya bawang bisa ditekan kedalam mesin, sehingga bawang teriris dengan rapi.

Pembubuhan Bawang Dengan Tepung

Bawang merah yang telah diiris dengan menggunakan mesin kemudian

dimasukkan kedalam baskom untuk diletakkan di meja wadah pembubuhan bawang. Meja wadah pembubuhan bawang berukuran 3x2 m. Seluruh bawang merah yang digunakan dalam 1 hari produksi itu menggunakan tepung terigu sebanyak 10 kg dan tepung beras 20 kg. Pembubuhan tepung ini dilakukan supaya bawang memiliki kerenyahan.

Penggorengan

Bawang merah yang telah dibubuhi tepung di bawa ketempat penggorengan. Penggorengan dapat dilakukan ketika minyak goreng sudah panas dan api sudah hidup. Kualiti yang digunakan dalam penggorengan adalah kualiti besar yang menggunakan minyak goreng 4 jerigen setiap hari nya yang memiliki volume 30 kg/jerigen. Api dihidupkan dengan menggunakan karet ban yang dibakar untuk membakar kayu. Alat yang digunakan untuk meniup api pada kayu adalah blower. Hal ini dilakukan supaya api cepat hidup dan minyak goreng cepat panas. Proses penghidupan api ini berlangsung berkisar 10 menit. Dalam proses penggorengan, bawang di goreng selama waktu kurang lebih 5-10 menit untuk hasil yang maksimal. Setelah proses penggorengan, bawang goreng diangkat dan diletakkan diatas meja pengering untuk mengeringkan minyak.

Pengepresan

Pengepresan bawang adalah proses pengeringan minyak pada bawang secara maksimal dengan menggunakan mesin pres. Bawang yang sebelumnya telah dikeringkan di meja pengeringan diangkat ke dalam baskom kemudian dituang kedalam mesin pres. Prinsip kerja mesin pres ini sama dengan mesin cuci hanya berbeda objek. Di dalam mesin pres ini dibuat kain yang berbentuk seperti karung yang dimasukkan ke dalam mesin supaya bawang goreng tidak ikut tersaring oleh mesin. Proses ini dilakukan selama kurang lebih 5-10 menit untuk pengeringan bawang goreng yang maksimal.

Pengemasan

Pengemasan bawang yang dilakukan masih sangat sederhana dengan menggunakan kemasan plastik berbentuk seperti karung kecil yang bisa dimasukkan bawang goreng sebanyak 12 kg dan 5 kg, sesuai dengan kebutuhan pasar.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah nilai yang diperoleh dari proses pengolahan bawang merah mentah menjadi bawang goreng. Nilai tambah merupakan akibat dari perlakuan oleh sumberdaya manusia dan teknologi modern serta bahan penolong yang digunakan. Analisis nilai tambah pada UD. Safari Bawang Goreng menggunakan metode Hayami.

Bahan baku merupakan bahan dasar yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng yang diukur dengan satuan kilogram/bulan. Bahan baku adalah faktor yang sangat menunjang dan proses produksi suatu industri. Persediaan bahan baku yaitu persediaan dari barang-barang berlanjut yang digunakan dalam proses produksi. Bahan baku industri ini diperlukan oleh suatu industri untuk diolah, yang setelah melalui beberapa proses diharapkan menjadi barang jadi (Assauri dalam Ruauw, 2012). Bahan baku bawang merah diperoleh dari distributor yang berasal dari Jawa dan Padang. Namun, pada bulan Desember bawang yang dibeli oleh perusahaan adalah bawang Jawa karena harganya lebih murah jika dibandingkan dengan bawang Padang. Selain itu bawang Jawa selalu tersedia. Rata-rata harga bahan baku pada bulan Desember yaitu sebesar Rp 9.000,00/kg. Pembelian bahan baku ini berdasarkan keuangan yang ada dan ukuran bahan baku. Jika keuangan banyak tersedia maka banyak juga bahan baku yang dibeli. Bahan baku juga dibeli berdasarkan ukuran jika bahan baku berukuran besar maka harga bahan baku juga menyesuaikan. Pengangkutan bahan baku menggunakan mobil ekspedisi yang

dibayar oleh perusahaan dengan harga Rp 6.000.000,00 dalam 1 kali angkut.

Bahan baku yang dibeli oleh perusahaan dalam 1 bulan mencapai 30 ton atau 30.000 kg dengan harga Rp 8000,00-Rp 10.000,00 pada bulan Desember. Harga bahan baku adalah nilai yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memperoleh bahan baku. Jika dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningsih dkk (2013), tentang Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu menjadi Bawang Goreng di Kota Palu, bahwa harga bahan baku bawang merah di Kota Palu sebesar Rp 20.000,00. Hal ini menunjukkan bahwa harga bahan baku bawang merah di Kota Palu pada tahun 2013 jauh lebih mahal dari harga bahan baku bawang merah yang disuplai dari Brebes pulau Jawa. Analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami disajikan pada Tabel 1.

Output adalah hasil bawang goreng yang diperoleh dari pengolahan bawang merah mentah yang diukur dengan satuan kilogram/bulan. Output yang dihasilkan dalam 1 hari produksi dari pengolahan bawang merah 1000 kg adalah 336 kg bawang goreng. Dalam 1 bulan produksi output yang dihasilkan adalah sebesar 10.080 kg/bulan. Penelitian yang sejenis dilakukan Ningsih dkk (2013), tentang Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu menjadi Bawang Goreng di Kota Palu menyatakan bahwa output bawang goreng yang dapat dihasilkan di 3 perusahaan industri bawang goreng Triple C, Raja Bawang dan SAL-HAN adalah sebesar 10 kg, 50 kg, 50 kg. Output yang dihasilkan lebih sedikit dikarenakan bahan baku yang digunakan lebih sedikit daripada UD. Safari Bawang goreng. Hal ini menunjukkan output yang dihasilkan dipengaruhi oleh jumlah bahan baku yang digunakan. Semakin banyak bahan baku yang digunakan maka semakin banyak output bawang goreng yang dihasilkan.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng.

No	Variabel	Rumus	Nilai
I	Output, Input dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (Kg/Bulan)	1	10,080
2	Bahan baku yang digunakan (Kg/Bulan)	2	30,000
3	Tenaga kerja (HOK/Bulan)	3	330
4	Faktor konversi	$(4) = (1)/(2)$	0.34
5	Koefisien tenaga kerja	$(5) = (3)/(2)$	0.01
6	Harga output (Rp/Kg)	6	65,000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	7	50,000
II	Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	8	10,600
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	9	1,690.35
10	Nilai output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$	21,840
11	a.Nilai tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10)-(9)-(8)$	9,549.65
	b.Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100 \%$	43.73
12	a.Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	550
	b.Bagian tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100 \%$	5.76
13	a.Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a)-(12a)$	8,999.65
	b.Tingkat keuntungan(%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$	94.24
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	11,240
	a.Pendapatan tenaga kerja (%)	$(15) = (12a/14) \times 100\%$	4.89
	b. Sumbangan input lain (%)	$(16) = (9/14) \times 100 \%$	15.04
	c. Keuntungan pengusaha (%)	$(17) = (13a/14) \times 100 \%$	80.07

Sumber: Hasil Penelitian (2018)

Tenaga kerja adalah sekelompok orang yang bekerja secara langsung dalam mengolah dan memproduksi bawang bawang goreng yang diukur dengan satuan (HOK/bulan). Tenaga kerja yang digunakan pada UD. Safari Bawang Goreng adalah tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga adalah pemilik usaha sebagai tenaga penggorengan. Tenaga luar keluarga merupakan warga sekitar lokasi pengolahan bawang yang terdiri dari 10 orang dengan pekerjaan pengupasan (pemolenan), pengirisan, pembubuhan tepung, penggorengan, pengepresan, dan pengemasan. Jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam 1 bulan produksi adalah sebesar 330 HOK/bulan.

Faktor konversi adalah perbandingan antara jumlah output/bawang goreng yang dihasilkan dan bahan baku yang digunakan yaitu 10.080 kg bawang goreng dibagi 30.000 kg bahan baku bawang merah. Hasil perbandingan antara jumlah output dan bahan bahan baku yang digunakan adalah adalah 0,34 yang artinya dalam 1 kg bahan baku bawang goreng terdapat output sebesar 0,34. Hal ini sependapat dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningsih dkk (2013), tentang Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu menjadi Bawang Goreng di Kota Palu bahwa nilai faktor konversi produksi 3 jenis industri bawang goreng yaitu Triple C, Raja Bawang dan Sal-Han sebesar 0,33 kg bawang goreng

yang artinya setiap 1 kg bawang merah yang diolah menghasilkan 0,33 bawang goreng, dengan bahan baku 30 kg bawang merah menghasilkan bawang goreng sebesar 10 kg.

Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah jumlah bahan baku bawang merah yang diukur dengan satuan (HOK/kg/bulan). Hasil dari perhitungan adalah untuk mengolah 1 kg bahan baku bawang merah membutuhkan tenaga kerja 0,01 HOK/bulan.

Harga output adalah nilai yang harus dibayar oleh konsumen untuk memperoleh bawang goreng yang diukur dengan satuan (Rp/kg). Harga rata-rata output dalam bulan Desember adalah Rp 65.000,00. Harga bawang goreng ini stabil karena konsumen bawang goreng merupakan langganan tetap, sehingga ketika harga bahan baku masih berkisar Rp 8.000,00–Rp 10.000,00 harga masih stabil dengan harga Rp 65.000,00/kg, namun jika harga bahan baku berfluktuasi naik di atas Rp 15.000,00 maka harga bawang goreng juga akan ikut mengalami kenaikan. Ningsih dkk (2013), dalam penelitiannya tentang Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu menjadi Bawang Goreng di Kota Palu menyatakan harga bawang goreng di Kota Palu sebesar Rp 180.000/kg. Hal ini menunjukkan perbedaan yang sangat besar dengan harga bawang goreng yang ada di Bengkulu. Harga bawang goreng disebabkan oleh harga bahan baku, semakin mahal harga bahan baku maka akan semakin mahal harga bawang goreng.

Upah tenaga kerja adalah nilai yang diterima oleh orang yang bekerja/memproduksi bawang goreng yang diukur dengan satuan (Rp/kg). Dalam 1 hari bekerja 1 orang tenaga kerja diupah Rp 50.000,00. Upah tenaga kerja ini diperoleh dari hasil pengolahan 1000 kg bahan baku bawang merah menjadi bawang goreng. Hal ini sependapat dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Budhisatyaningrum (2008) yang meneliti

tentang Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usaha Tani Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng bahwa upah tenaga kerja yang memproduksi bawang goreng di Kabupaten Kuningan Yogyakarta adalah sebesar Rp 50.000.

Sumbangan input lain adalah nilai yang dikeluarkan oleh perusahaan selain bahan baku dan tenaga kerja ketika proses produksi berlangsung. Sumbangan input lain diantaranya biaya penyusutan sarana dan prasarana dalam proses produksi, biaya bahan penolong dan biaya-biaya lainnya yang termasuk dalam proses produksi. Biaya penyusutan sarana dan prasarana terdiri dari keranjang, kuali, mesin pengiris, molen, sendok goreng, saringan goreng, meja, bangku kecil, timbangan 100 kg, terpal 2x3, baskom, kelenteng, selang air, galon, timbangan 20 kg, dispenser, mesin grenda, sekop, jerigen, mesin pengering (pres), sumur bor, bangunan pabrik dan blower. Jumlah biaya penyusutan sarana dan prasarana adalah sebesar Rp 40,60/kg BB. Biaya bahan penolong terdiri dari tepung beras, minyak goreng, dan tepung terigu. Jumlah biaya bahan penolong adalah sebesar Rp 1.455/kg BB. Biaya-biaya lain terdiri dari pemakaian listrik, pulsa handphone, kemasan 12 kg, kemasan 5 kg, pajak dan kayu bakar. Jumlah biaya-biaya lain adalah sebesar Rp 194,75/kg BB. Penjumlahan ketiga biaya tersebut merupakan sumbangan input lain yang bernilai sebesar Rp 1.690.35/kg BB.

Nilai output adalah hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga output bawang goreng yang diukur dengan satuan Rp/kg. Nilai output yang diperoleh adalah Rp 21.840,00/kg yang artinya nilai output yang diperoleh dalam pengolahan 1 kg bahan baku bawang merah menjadi bawang goreng adalah sebesar Rp 21.840,00. Hal ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Ningsih dkk (2013), tentang Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu menjadi Bawang Goreng di Kota Palu bahwa nilai output yang dihasilkan oleh 3 jenis industri

bawang goreng yaitu Triple C, Raja Bawang dan Sal-Han 3 adalah sebesar Rp 55.000,00, Rp 60.000,00. Perbedaan output ini disebabkan oleh perbedaan harga output, semakin besar harga output maka nilai output akan semakin besar.

Besarnya nilai tambah yang diperoleh pada UD. Safari Bawang Goreng di Kelurahan Kebun Tebeng, Kota Bengkulu adalah sebesar Rp 9.549,65 /Kg BB. Nilai tambah ini diperoleh dari hasil selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Hal ini membuktikan bahwa pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memberikan nilai tambah yang tinggi. Hal ini sependapat dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Budhisatyaningrum (2008), yang meneliti tentang Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usaha Tani Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng bahwa industri rumah tangga bawang goreng memberikan nilai tambah yang cukup tinggi bagi bahan baku dalam hal ini bawang merah yaitu sebesar Rp 7.861,00/Kg BB (kapasitas 1,5 ton/hari), Rp 7.317/kg (kapasitas 2 ton/hari) dan Rp 4.317,42/kg (kapasitas 3 ton/hari). Rasio nilai tambah merupakan persentase pertambahan nilai akibat pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng yang diukur dengan membandingkan nilai tambah dan nilai output kemudian dikalikan dengan 100%. Hasil dari perhitungan rasio nilai tambah adalah sebesar 43,73 % yang artinya dalam pengolahan 1 kg BB menghasilkan rasio nilai tambah sebesar 43,73 %. Menurut kriteria pengujian Hubeis (1997) dalam Satriawan dkk (2016), rasio nilai tambah dikatakan rendah apabila memiliki persentase dibawah <15% ; sedang apabila memiliki persentase antara 15%-40% ; dan tinggi apabila memiliki persentase diatas >40%. Dalam hal ini rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng tergolong pada rasio nilai tambah yang tinggi karena persentase rasio nilai tambah lebih besar dari 40 % yaitu 43,73 %. Jika

dibandingkan dengan penelitian Dewi dkk (2013), tentang Analisis Nilai Tambah Kopi Teripang Jahe Pra Campur Saset rasio yang nilai tambah yang diperoleh yaitu sebesar 45%. Hal ini menunjukkan rasio nilai tambah pengolahan hasil pertanian memiliki rasio nilai tambah yang tinggi, diakibatkan adanya pengolahan bahan baku menjadi bahan yang siap dikonsumsi oleh konsumen.

Imbalan tenaga kerja merupakan hasil perkalian antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja yang dihitung dengan satuan Rp/kg BB. Hasil dari perhitungan adalah sebesar Rp 550/Kg BB artinya dalam pengolahan 1 Kg BB terdapat imbalan tenaga kerja sebesar Rp 550. Bagian tenaga kerja merupakan persentase dari perbandingan imbalan tenaga kerja dan nilai tambah kemudian dikalikan dengan 100 %. Bagian tenaga kerja yang didapatkan adalah sebesar 5,76 % yang artinya setiap pengolahan 1 Kg BB mendapatkan bagian tenaga kerja sebesar 5,76 %.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dan imbalan tenaga kerja yang diukur dengan satuan Rp/kg BB. Keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp 8999,65 /Kg BB yang artinya setiap pengolahan 1 Kg bahan baku terdapat keuntungan sebesar Rp 8999,65. Tingkat keuntungan yang didapat oleh perusahaan merupakan persentase dari perbandingan keuntungan dengan nilai tambah kemudian dikalikan dengan 100%, maka tingkat keuntungan yang didapatkan adalah sebesar 94,24 %. Jika dibandingkan dengan keuntungan yang diperoleh dari penelitian Reswita (2016), tentang Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha kopi bubuk Robusta di Kabupaten Lebong, pengolahan komoditi kopi memiliki keuntungan sebesar Rp 7.279,67 dengan tingkat keuntungan sebesar 22,57 % . Hal ini menunjukkan keuntungan setiap pengolahan komoditi pertanian yang menghasilkan keuntungan yang berbeda. Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh besarnya nilai tambah, semakin besar nilai

tambah maka keuntungan yang diperoleh perusahaan akan semakin besar.

Margin adalah selisih nilai output bawang goreng dan harga bahan baku bawang merah yang diukur dengan satuan (Rp/kg). Margin yang diperoleh pada penelitian ini adalah sebesar Rp 11.240,00/kg yang artinya setiap pengolahan 1 kg BB terdapat margin sebesar Rp 11.240,00. Margin yang telah didapatkan ini didistribusikan untuk pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Margin sebesar Rp 11.240,00/kg tersebut terdistribusi untuk pendapatan tenaga kerja 4,89 %, sumbangan input lain 15,04 % dan keuntungan pengusaha sebesar 80,07 %.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan judul “Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng Pada UD. Safari Bawang Goreng di Kelurahan Kebun Tebang Kota Bengkulu dapat disimpulkan bahwa :

Teknis pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng terdiri dari beberapa tahap yaitu penyediaan bahan baku, pemolengan bawang, sortir, pengirisan bawang, pembubuhan bawang dengan tepung, penggorengan, pengepresan dan pengemasan. Nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng adalah Rp 9549,65/kg. Berdasarkan teknis pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, perusahaan perlu mendesain kemasan yang lebih menarik. Hal ini dilakukan supaya produk memiliki daya tarik yang tinggi untuk menarik konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Bappenas. 2013. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan dan Pertanian 2015-2019. Diunduh dari <http://www/bappenas.go.id/files/371>

[3/9346/9271/RPJMN](https://www.bps.go.id/ind/pdf/MS_B7.pdf) pada tanggal 27 November 2017

BPS Kabupaten Brebes. 2016. Dari <https://brebeskab.bps.go.id/dynamictable/2016/04/08/21/luas-penen-produksi-dan-rata-rata-produksi-bawang-merah-di-kabupaten-brebes-2012--2014.html>. pada tanggal 19 Februari 2018

Budhisatyaningrum. 2008. Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usaha Tani Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng. http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdf/MS_B7.pdf. pada tanggal 25 Februari 2018.

Dewi, K.H. Nusril, P. Surampaet, Y. Rosalina. 2013. Analisis Nilai Tambah Kopi Teripang Jahe Pra Campur Saset. *Jurnal Agrisep*. 12(2):209-216.

Kanna, V.N dan P. Reddy. 2016. Agribusiness Analysis of Onion in Ethiopia. *IAARD Journals*. 2(1):113-123.

Ningsih, D.C., S. Kassa, D. Howara. 2013. Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng Merah Lokal Palu Menjadi Bawang Goreng Di Kota Palu. *Jurnal Agrotekbis*. 1(4):353-360.

Reswita. 2016. Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong. *Jurnal Agrisep*. 15(2):255-261.

Ruauw, E. Katiandagho, P.M. Suwardi. 2012. Analisis Keuntungan Dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala UD. Putri Di Kota Bitung. *Jurnal ASE*. 8(1):31-44.

Satriawan, S.K. Mulyani, dan I.D. Gede. 2016. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli. *J. Rekayasa dan Manajemen Industri*. 4(4):33-42.

Statistik Produksi Hortikultura. 2014. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian. Diunduh dari <http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2014.pdf>.