



ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI BAWANG GORENG ALI MASNI DI KOTA PADANG

Vallue Added Analysis At Agroindustry Bawang Goreng Ali Masni In Padang City

Gary Syukra Rizki¹, Syahyana Raesi², Muhammad Refdinal³

¹ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang

² Staff Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang

³ Staff Pengajar Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Andalas, Padang

*email koresponden: garysyukra@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mendiskripsikan profil Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni dan (2) Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan bawang goreng pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Analisis data yang digunakan untuk menganalisis besarnya nilai tambah menggunakan metode Hayami. Produk bawang goreng yang dihasilkan dari Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni adalah bawang goreng kelas satu, kelas dua dan kelas tiga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni untuk produk bawang goreng kelas satu sebesar Rp 16.757,903/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 52,368% yang tergolong tinggi dan produk bawang goreng kelas dua sebesar Rp 10.857,903/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 45,241% yang tergolong tinggi, sedangkan produk bawang goreng kelas tiga sebesar Rp 5.602,474/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 31,125% yang tergolong sedang.

Kata kunci: Nilai Tambah, Agroindustri, Bawang Goreng

Abstract

This study aims to: (1) Describe the profile of Ali Masni Fried Onion Agroindustry and (2) Analyze the amount of added value obtained from the processing of fried onions in the Ali Masni Fried Onion Agroindustry. The method used in this research is the case study method. Analysis of the data used to analyze the value added using the Hayami method. Fried onion products produced from Ali Masni Fried Onion Agroindustry are first class, second class and third class fried onions. The results showed that the added value produced by Ali Masni Fried Onion Agroindustry for first-class fried onion products was Rp 16,757,903 / kg with a value-added ratio of 52,368% which was classified as high and second-class fried onion products amounting to Rp 10,857,903 / kg with a value-added ratio of 45,241% which is classified as high, while a third-class fried onion product is Rp 5,602,474 / kg with a value-added ratio of 31,125% which is classified as moderate.

Keywords: Vallue Added, Agroindustry, Fried Onions

PENDAHULUAN

Sektor agribisnis merupakan sektor ekonomi terbesar dan terpenting dalam perekonomian nasional Indonesia. Menurut (Soekartawi., 2010) agribisnis adalah suatu kesatuan kegiatan usaha yang meliputi salah satu atau keseluruhan dari rantai produksi pengolahan hasil, dan pemasaran yang ada hubungannya dengan pertanian. Agribisnis juga diartikan sebagai kegiatan pertanian yang menghasilkan, menyediakan prasarana dan sarana input bagi kegiatan pertanian dan kegiatan usaha yang menggunakan hasil pertanian sebagai input. Kegiatan agribisnis bertindak sebagai industri pengolahan hasil pertanian. Agroindustri merupakan suatu bentuk perpaduan antara dua sektor yakni sektor pertanian dan sektor industri.

Sektor pertanian sebagai penyedia bahan baku sedangkan sektor industri berperan dalam mengolah hasil pertanian untuk memperoleh nilai tambah. Sektor agribisnis sangat ditentukan oleh kondisi agroindustri dalam masa sekarang dan masa akan datang dan pada akhirnya akan mempengaruhi struktur ekonomi secara keseluruhan dari masa mendatang (Soekartawi., 2003).

Sektor agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan beberapa hal keunggulan. Keunggulan tersebut pada nilai tambah agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi. Mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama maka peran agroindustri sangat diperlukan. Strategi pembangunan pertanian yang berdasarkan konsep agroindustri merupakan upaya yang sangat penting untuk menciptakan lapangan kerja dalam rangka mengurangi pengangguran, meningkatkan pendapatan, motor penggerak pertanian serta menciptakan nilai tambah (Soekartawi, 2001).

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi penghasil bawang merah di Indonesia. Produksi bawang merah di Sumatera Barat mengalami

kenaikan setiap tahunnya, hal ini ditunjukkan dari data BPS bahwa tingkat produksi bawang merah di Sumatera Barat pada tahun 2012 hingga 2016 terus mengalami kenaikan angka produksi. Tanaman bawang merah merupakan tanaman hortikultura yang paling potensial memberikan keuntungan bagi petani dibanding tanaman hortikultura lainnya karena permintaan akan bawang merah yang cenderung meningkat dan budidaya bawang merah dapat diusahakan pada lahan yang sempit. Bawang merah merupakan salah satu jenis sayuran pelengkap dan bumbu pelezat masakan yang sangat diperlukan oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia (Tim Bina Karya Tani, 2008).

Bawang merah seperti komoditas hortikultura lainnya memiliki sifat mudah rusak atau tidak tahan lama dan setelah panen dapat mengalami perubahan yang merugikan jika tidak dilakukan penanganan pasca panen yang tepat. Produksi bawang merah juga berubah-ubah dan begitu juga harga bawang merah yang fluktuatif yang disebabkan saat panen besar produksi melimpah harga bawang merah menjadi rendah, sedangkan saat produksi bawang merah rendah harga bawang merah menjadi tinggi. Agar dapat mengendalikan harga bawang merah yang berfluktuasi maka perlu dilakukan kegiatan pengolahan dan pengawetan sehingga mendatangkan keuntungan.

Melihat tingkat produksi bawang merah yang terus meningkat setiap tahunnya, maka perlu dilakukan suatu pengolahan terhadap bawang merah melalui agroindustri. Dengan keberadaan agroindustri dapat memberikan nilai tambah sehingga memberikan peningkatan pendapatan terhadap pelaku usaha agroindustri berbahan baku bawang merah. Harga bawang merah yang berfluktuasi perlu diantisipasi dengan melakukan pengolahan terhadap bawang merah kegiatan ini dapat bermanfaat untuk menjaga ketika harga bawang merah tinggi dan menjaga ketersediaannya saat produksi sedang turun.

Kota Padang bukan merupakan sentral penghasil bawang merah. Hal ini menyebabkan pasokan bawang merah untuk Kota Padang mengandalkan

produksi bawang merah dari luar daerah. Sehingga untuk menjaga ketersediaan bawang merah di Kota Padang perlu dilakukan kegiatan pengolahan atau agroindustri bawang merah.

Salah satu bentuk pengolahan bawang merah adalah dengan mengubah bawang merah menjadi bawang goreng. Salah satu industri rumah tangga yang bergerak dibidang pengolahan bawang merah adalah Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni yang terletak di Kelurahan Pisang Pauh Padang. Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni ini merupakan usaha bawang goreng terbesar di Kota Padang. Dari rumusan masalah di atas maka muncul pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana profil Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari bawang merah menjadi bawang goreng pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan dilakukan di Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang. Penelitian dilakukan sejak tanggal 4 Desember 2019 sampai 4 Januari 2020. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Menurut (Wiratha, 2006). metode studi kasus merupakan suatu penelitian yang mendalam mengenai kasus tertentu yang hasilnya merupakan gambaran lengkap dan terorganisir. Studi kasus memusatkan perhatian pada satu kasus secara intensif dan mendetail. Subjek yang diselidiki terdiri atas satu unit (kesatuan unit) yang dipandang sebagai kasus. Studi kasus pada umumnya menghasilkan gambaran yang longitudinal yaitu hasil pengumpulan dan analisis data dalam satu jangka waktu. Kasusnya dapat terbatas pada satu orang, satu lembaga, satu keluarga, satu peristiwa dan kelompok objek lain yang dipandang sebagai kesatuan. Penelitian studi kasus ini bertujuan memberikan gambaran mengenai proses pengolahan

bawang merah menjadi bawang goreng yang menciptakan nilai tambah. Selain itu, bertujuan untuk mendapatkan informasi dari objek penelitian secara mendetail untuk keperluan analisis mengenai besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan bawang goreng.

Analisis data yang digunakan untuk mendeskripsikan profil Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni dilakukan analisis deskriptif yang dilihat dari aspek usaha yang meliputi aspek operasional, aspek pemasaran dan aspek keuangan. Untuk tujuan kedua untuk menganalisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Metode Hayami (Hayami, 1987) menghitung nilai tambah dengan cara menggabungkan metode nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Dengan metode ini dapat diketahui faktor konversi, koefisien tenaga kerja, nilai produk, nilai tambah, rasio nilai tambah, imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain serta tingkat keuntungan dan margin pada bagian pertama, dikumpulkan dan dihitung fakta dan data produk output, input dan harganya. Pada bagian kedua, dihitung tingkat penerimaan dan keuntungannya, serta nilai tambah berdasarkan masukan pada tahap pertama. Kemudian dihitung rasio-rasio nilai tambah tersebut. Pada bagian ketiga dihitung balas jasa pemilik faktor-faktor produksi, yang merupakan porsi keuntungan dalam persen bagi pihak lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Tempat Penelitian

Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni beralamat di Jl. Pisang No. 37 Kelurahan Pisang Kecamatan Pauh Kota Padang. Nama Ali Masni yang dijadikan nama usaha adalah nama istri dari pemilik Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni. Sebelumnya Pak Erman yang merupakan pemilik usaha ini hanya menjual produk mentah di Pasar Raya Padang dan semenjak adanya permintaan akan bawang goreng, Pak Erman mulai memproduksi bawang goreng dalam jumlah yang sedikit.

Awalnya konsumen bawang goreng hanya pemilik usaha makanan yang membutuhkan bawang goreng, hingga akhirnya produk bawang goreng yang dijual Pak Erman mulai dikenal dan mulai banyak diminati masyarakat. Dalam memproduksi bawang goreng awalnya Pak Erman tidak memiliki tenaga kerja diluar keluarga, hingga seiring berjalannya waktu usaha ini berkembang dan mampu memproduksi bawang goreng sebanyak 195 kg bawang goreng per harinya dan mulai menambah tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar. Jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam pengolahan bawang goreng ini berjumlah 8 orang yang terdiri dari 6 orang tenaga kerja yang bertugas dibagian pengupasan dan 2 orang yang bertugas dibagian penggorengan.

Struktur Organisasi

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni memiliki struktur dan susunan organisasinya. Semua orang yang termasuk di dalam organisasi usaha ini, bertanggung jawab atas tugasnya masing-masing dan saling membantu satu sama lain. Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni

pemasaran ditugaskan kepada Rendy yang merupakan anak dari Pak Erman, kegiatan pemasaran dilakukan di Toko Pak Erman yang berada di Pasar Raya Padang tepatnya di Pasar Inpres II. Selain usaha bawang goreng Pak Erman juga memiliki usaha bawang mentah, baik bawang merah, bawang putih dan bawang bombai. Pak Erman juga menjual bawang merah kupas dan bawang putih kupas, sehingga juga memiliki tenaga kerja diluar pengolahan bawang goreng.

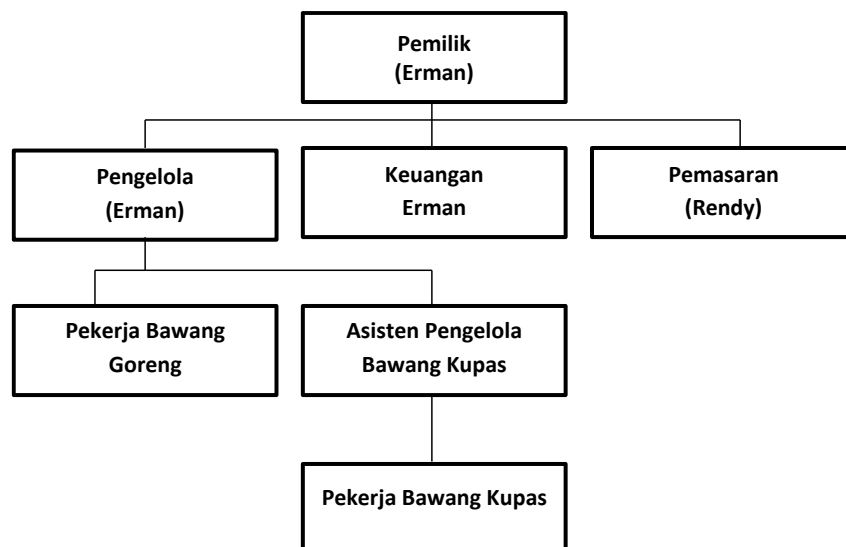
Untuk pengolahan bawang goreng ini jumlah tenaga kerja ada 8 orang, dan untuk bawang kupas, jumlah tenaga kerja ada 77 orang yang terdiri dari 2 orang asisten pengelola bawang kupas dan 75 orang tenaga kerja bawang kupas.

Aspek Operasional

Aspek Manajemen Produksi

1. Pengadaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng terdiri dari bawang merah lokal dan bawang merah Pakistan. Untuk bawang merah lokal



Gambar 1. Struktur Organisasi Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni

memiliki struktur seperti pada Gambar 1. Pemilik usaha dipegang oleh Pak Erman. Selain menjadi pemilik, tugas Pak Erman juga merangkap sebagai pengelola usaha dan bagian keuangan. Bagian

dibeli dari Alahan Panjang dan untuk bawang merah Pakistan dibeli dari importir di kota Dumai dan kota Medan. Harga bahan baku untuk bawang merah lokal adalah Rp.12.000,-/kg, sedangkan untuk

bawang merah Pakistan Rp.8.500,-/kg. Selain bahan baku bawang merah, bahan lain yang digunakan dalam produksi bawang goreng ini adalah tepung beras yang dibeli seharga Rp.11.400,-/kg dan juga minyak goreng yang dibeli seharga Rp.10.500,-/kg. Selain itu bahan penolong lainnya adalah plastik kemasan untuk ukuran bawang goreng 15 kg yang dibeli seharga Rp.600,-/lembar. Untuk menggoreng bawang, pemilik menggunakan kayu bakar seharga Rp.500.000,- yang digunakan untuk 5 hari kegiatan proses produksi.

2. Proses Produksi

Kegiatan produksi bawang goreng dilakukan di rumah pemilik usaha di jalan Pisang No.37 kelurahan Pisang kecamatan Pauh Padang. Kegiatan produksi bawang goreng ini dimulai dari pukul 08.00 WIB sampai 17.00 WIB dengan waktu istirahat satu jam yaitu pada pukul 12.00 – 13.00 WIB. Proses produksi dilakukan setiap hari dari hari Senin hingga Minggu. Proses produksi dilakukan di rumah pemilik tepatnya disebelah bangunan rumah pemilik.

Jumlah bahan baku bawang merah yang digunakan berkisar sekitar 435 kg bawang merah yang terdiri dari 135 kg bawang merah lokal dan 300 kg bawang merah Pakistan dan bahan penolong untuk tepung sekitar 70 kg dan 60 kg untuk minyak goreng per harinya yang nantinya akan menghasilkan sekitar 195 kg bawang goreng. Dalam proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, baik bawang goreng kelas satu, kelas dua dan kelas tiga adalah sama proses pembuatannya, namun yang membedakan hanya dari segi bahan baku dan takaran tepung beras yang digunakan.

Dalam proses produksi bawang goreng, perbedaan penggunaan bahan baku dan penggunaan tepung beras untuk tiap kelas bawang goreng. Untuk mengolah bawang goreng kelas satu sebanyak 30 kg dibutuhkan bahan baku bawang merah lokal sebanyak 75 kg dan tepung beras sebanyak 10 kg. Untuk mengolah bawang goreng kelas 2 sebanyak 60 kg dibutuhkan bahan baku bawang merah lokal sebanyak 60 kg dan bawang merah Pakistan

sebanyak 90 kg sedangkan tepung beras yang digunakan sebanyak 20 kg. Untuk mengolah bawang goreng kelas 3 sebanyak 105 kg dibutuhkan bahan baku bawang merah Pakistan sebanyak 210 kg dan tepung beras sebanyak 40 kg. Dalam penggunaan tepung beras, takaran jumlah tepung beras untuk bawang goreng kelas 3 lebih banyak dibandingkan dengan bawang goreng kelas 1 dan kelas 2.

Adapun proses dalam pengolahan bawang goreng adalah sebagai berikut :

1. Penyediaan dan penyiapan bahan baku

Bawang merah yang akan digunakan sebagai bahan baku ditimbang terlebih dahulu sesuai dengan kebutuhan untuk produksi.

2. Pengupasan bawang merah

Bawang merah yang sudah disiapkan akan dilakukan pengupasan pada kulit bawang merah yang sudah mengering dan dipotong pada bagian pangkalnya.

3. Pengirisan bawang merah

Bawang merah yang sudah dikupas dan dipotong bagian pangkalnya kemudian dilakukan pengirisan secara manual dengan alat katam kayu. Bawang merah yang telah diiris kemudian ditampung dalam panci plastik.

4. Penepungan bawang merah

Bawang merah yang telah diiris dicampurkan dengan tepung beras dan diaduk dalam panci plastik sampai merata. Penepungan dilakukan agar bawang goreng yang dihasilkan lebih renyah dan lebih tahan lama.

5. Penggorengan

Bawang merah yang sudah dicampur dengan tepung digoreng dalam wajan yang telah berisi minyak goreng yang telah dipanaskan terlebih dahulu. Kemudian bawang merah digoreng dan diaduk-aduk hingga berwarna coklat keemasan. Setelah itu bawang goreng ditiriskan menggunakan saringan minyak hingga cukup kering dan didinginkan.

6. Pengemasan

Setelah bawang goreng kering minyak dan didinginkan, bawang goreng dimasukkan dalam kemasan plastik besar ukuran 15 kg. Bawang goreng yang telah dikemas siap untuk dipasarkan.

Aspek Semberdaya

1. Tenaga Kerja

Dalam menjalankan usahanya, Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni memiliki 10 orang tenaga kerja untuk bawang goreng yang terdiri dari 2 orang tenaga kerja dalam keluarga yaitu pemilik dan tenaga kerja pemasaran, sedangkan 8 orang yang berasal dari luar keluarga yang terdiri dari 6 orang bagian pengupasan dan 2 orang yang merangkap tugas pengirisan dan penggorengan.

Dalam pemberian upah tenaga kerja, pemilik usaha memberikan upah dengan cara menghitung dan mencatat berapa banyak produksi setiap hari dan pemberian upah diberikan setiap minggunya. Menurut (Swastha & Sukotjo, 2002), pemberian upah untuk tenaga kerja pengupasan dan penggorengan pada Agroindustri Ali Masni ini menggunakan metode upah langsung (straight salary) yaitu upah yang dibayarkan pada tenaga kerja yang diwujudkan dalam bentuk sejumlah uang atas dasar satuan tertentu, harian, mingguan, bulanan bahkan tahunan. Upah yang diterima oleh tenaga kerja pengolahan ini berbeda-beda tentunya sesuai dengan kemampuan pekerjaan pekerja tiap harinya.

Upah yang diberikan kepada tenaga kerja berbeda-beda sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan. Untuk upah pengupasan bawang merah lokal adalah Rp.3.000,-/kg, upah pengupasan bawang merah Pakistan Rp.1.000,-/kg dan upah penggorengan adalah sebesar Rp.1.500,-/kg bawang goreng. Upah ini kemudian diberikan sekali seminggu tepatnya setiap hari Sabtu.

2. Peralatan

Komponen lain yang dibutuhkan dalam berproduksi selain tenaga kerja yaitu tersedianya tempat untuk menjalankan kegiatan usaha, peralatan-peralatan

yang dibutuhkan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Dalam melakukan proses pengolahannya, Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni masih menggunakan peralatan-peralatan yang sederhana untuk memudahkan pekerja membuat bawang goreng, sehingga bawang goreng yang dihasilkan memiliki kualitas yang bagus. Ada beberapa peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan bawang goreng dan beserta kegunaannya yaitu :

1. Bangunan usaha, sebagai tempat melakukan kegiatan produksi.
2. Timbangan besar, digunakan untuk menimbang bahan baku yang digunakan dan menimbang produk jadi.
3. Timbangan kecil, digunakan untuk menimbang bahan baku, bahan penolong dan produk jadi.
4. Tungku, digunakan sebagai media untuk meletakkan wajan dan tempat meletakkan kayu bakar.
5. Wajan penggorengan, digunakan untuk menggoreng bawang goreng.
6. Katam kayu, digunakan untuk mengiris bawang merah.
7. Pisau, digunakan untuk mengupas bawang merah.
8. Saringan besar, digunakan untuk mengangkat bawang goreng dari wajan penggorengan.
9. Tampan niru, digunakan untuk mengeringkan bawang goreng yang telah dimasak untuk mengurangi kadar minyak bawang goreng.
10. Baskom besi, digunakan untuk alas tampan niru untuk menampung minyak yang turun dari bawang goreng.
11. Baskom plastik, digunakan untuk meletakkan bawang yang telah dikupas dan sebagai wadah untuk mengaduk bawang merah dengan tepung.
12. Terpal, digunakan sebagai alas meletakkan bawang merah yang akan dikerjakan pekerja.

Aspek Pemasaran

1. Produk

Produk yang dijual oleh Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni adalah bawang goreng yang

merupakan produk penyedap masakan yang bersifat tidak tahan lama. Produk ini dikemas dalam kemasan plastik transparan dan bisa dijual secara eceran tergantung dari permintaan konsumen. Produk bawang goreng yang dijual terbagi dalam tiga kelas, yaitu kelas satu yang berbahan baku dari bawang lokal dengan sedikit tepung, kelas dua yaitu bawang goreng yang berbahan baku campuran bawang merah lokal dan bawang merah Pakistan dengan sedikit tepung dan kelas tiga yang berbahan baku bawang merah Pakistan dengan tepung yang lebih banyak dan tentunya harga dari masing-masing kelas bawang goreng ini berbeda.

2. Harga

Harga jual yang telah ditetapkan oleh Agroindustri Ali Masni untuk bawang goreng kelas satu dijual dengan harga Rp.80.000,- per kg, untuk kelas dua dijual dengan harga Rp.60.000,- per kg, dan untuk kelas tiga dijual dengan harga Rp.36.000,- per kg.

Harga adalah sejumlah uang yang ditagihkan atas suatu produk dan jasa atau jumlah nilai yang ditukarkan para pelanggan untuk memperoleh manfaat dari memiliki dan menggunakan suatu produk (Kotler dan Armstrong, 2008).

3. Distribusi

Menurut (Fuad, Christin, Nurlela, & Paulus, 2009), saluran distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan produk sampai ke konsumen atau berbagai aktivitas perusahaan yang mengupayakan agar produk sampai ke tangan konsumen. Kotler dan Armstrong (2008: 363) menyatakan bahwa dalam melakukan pendistribusian produk terdapat dua tingkatan, yaitu (a) saluran distribusi langsung, yaitu saluran pemasaran yang tidak memiliki tingkat perantara dan (b) saluran distribusi tidak langsung, yaitu saluran pemasaran yang terdiri dari satu atau lebih tingkat perantara.

Pemasaran produk bawang merah dilakukan Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni yaitu menggunakan saluran distribusi langsung dan saluran distribusi tidak langsung. Pemasaran produk

dilakukan di Pasar Raya Padang tepatnya di toko milik Bapak Erman di Pasar Inpres II. Selain itu konsumen juga dapat membeli langsung di tempat pengolahan bawang goreng di jalan Pisang kelurahan Pisang kecamatan Pauh Padang. Produk dijual baik kepada pedagang pengecer dan juga konsumen akhir.

4. Promosi

Promosi merupakan salah satu dari variabel marketing mix yang digunakan untuk mengadakan komunikasi dengan pasarnya. Promosi juga sering diaktakan sebagai proses berlanjut karena dapat menimbulkan rangkaian selanjutnya dari perusahaan. Promosi dipandang sebagai arus informasi persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran (Swastha & Sukotjo, 2002).

Berdasarkan hasil penelitian, metode promosi yang digunakan Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni adalah personal selling. Personal selling adalah interaksi antar individu, saling bertemu muka yang dirujukan untuk menciptakan, memperbaiki, menguasai atau mempertahankan hubungan pertukaran yang saling menguntungkan dengan pihak lain. Personal selling lebih fleksibel dibandingkan dengan sarana promosi lainnya, karena tenaga penjual dapat secara langsung mengetahui keinginan, motif dan perilaku konsumen, sehingga secara langsung dapat melakukan penyesuaian (Gitosudarmo, 2002).

Aspek Keuangan

1. Sumber Modal

Sumber modal yang digunakan dalam Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni berasal dari modal sendiri, namun untuk jumlah pasti modal yang digunakan untuk merintis usaha bawang goreng ini tidak bisa dipastikan, karena modal yang digunakan untuk membuat bawang goreng pada awal usaha merupakan perputaran dana keuntungan dari usaha sebelumnya yaitu produk mentah yang dijualnya di pasar, selain itu pada awal memulai usaha bawang

goreng produksi bawang goreng hanya sedikit dan hanya menjadi sampingan, namun seiring berjalannya waktu produksi bawang goreng terus meningkat seiring dengan meningkatnya permintaan akan bawang goreng. Selain itu alat-alat yang digunakan untuk usaha bawang goreng tidak dibeli secara serentak, tapi dibeli sesuai kebutuhan secara bertahap.

2. Pencatatan Keuangan

Pencatatan keuangan Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni melakukan pencatatan keuangan yang masih sederhana. Untuk pencatatan keuangan pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni melakukan pencatatan keuangan transaksi untuk penjualannya namun tidak menyesuaikan pencatatan yang ada

transaksi kegiatan produksi dan penjualan dicatat dalam buku tulis yang dimiliki pemilik dan hanya sebatas mencatat biaya-biaya yang dikeluarkan untuk produksi, jumlah produksi dan jumlah penjualan.

Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng

Berdasarkan perhitungan nilai tambah pada Tabel 1 terlihat bahwa nilai faktor konversi merupakan perbandingan antara jumlah bawang goreng yang dihasilkan dengan jumlah bawang merah yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Nilai faktor konversi yang diperoleh untuk bawang goreng kelas satu sebesar 0,4 dan untuk bawang goreng kelas dua juga sebesar 0,4, sedangkan untuk bawang goreng kelas tiga sebesar 0,5.

Tenaga kerja yang dihitung dalam analisis nilai

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Pengolahan Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni

No	Variabel	Bawang Goreng Kelas 1	Bawang Goreng Kelas 2	Bawang Goreng Kelas 3
Output, Input, dan Harga				
1	Output yang dihasilkan (kg/produksi)	30,00	60,00	105,00
2	Bahan Baku yang Digunakan (kg/produksi)	75,00	150,00	210,00
3	Tenaga Kerja (HOK/produksi)	1,38	2,76	3,86
4	Faktor Konversi (1/2)	0,40	0,40	0,50
5	Koefisien Tenaga Kerja (3/2)	0,02	0,02	0,02
6	Harga Output (Rp/kg)	80.000,00	60.000,00	36.000,00
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HOK/produksi)	2292,59	2293,42	2293,06
Pendapatan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	12.000,00	9.900,00	8.500,00
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	3.242,10	3.242,10	3.897,53
10	Nilai Output (4 x 6) (Rp)	32.000,00	24.000,00	18.000,00
11	a. Nilai Tambah (10-9-8) (Rp)	16.757,90	10.857,90	5.602,47
	b. Rasio Nilai Tambah ((11a/10)x100%)	52,37	45,24	31,13
12	a. Imbalan Tenaga Kerja (5x7)(Rp)	41,27	41,28	41,28
	b. Bagian Tenaga Kerja ((12a/11a)x100%)	0,25	0,38	0,74
13	a. Keuntungan (11a-12a)(Rp)	16.716,64	10.816,62	5.561,20
	b. Tingkat Keuntungan ((13a/10)x100%)	52,24	45,07	30,90
14	Margin (10-8)(Rp)	20.000,00	14.100,00	9.500
	a. Pendapatan Tenaga Kerja ((12a/14)x100%)	0,21	0,29	0,43
	b. Sumbangan input lain ((9/14)x100%)	16,21	22,99	41,03
	c. Keuntungan Perusahaan (13a/14)x100%)	83,58	76,71	58,54

dengan standar akuntansi keuangan pada umumnya, karena menurut pemilik usaha untuk menerapkan perhitungan sesuai standar akuntansi maka harus mencari tenaga kerja ahli di bidang akuntansi. Semua

tambah ini merupakan tenaga kerja yang berperan langsung dalam proses produksi bawang goreng. Tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan bawang goreng terdiri dari 8 orang yaitu

2 orang bekerja untuk penggorengan bawang dan 6 orang bekerja untuk pengupasan bawang. Setiap tenaga kerja melakukan pekerjaan selama 8 jam per hari. Tenaga kerja dihitung dengan menggunakan HOK/produksi. Tenaga kerja yang digunakan untuk satu kali produksi yaitu 8 HOK/produksi dimana 6 HOK untuk pengupasan bawang merah dan 2 HOK untuk penggorengan.

Koefisien tenaga kerja diperoleh dengan membandingkan tenaga kerja (HOK/produksi) dengan jumlah bahan baku bawang merah (kg/produksi). Nilai koefisien tenaga kerja menunjukkan jam kerja yang dibutuhkan dalam mengolah bahan baku bawang merah menjadi bawang goreng. Koefisien tenaga kerja mempengaruhi jumlah imbalan tenaga kerja. Koefisien tenaga kerja untuk pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng adalah 0,018, artinya untuk mengolah satu kilogram bawang merah diperlukan 0,018 HOK.

Upah rata-rata tenaga kerja per HOK untuk pengolahan bawang goreng kelas satu Rp.2.292,587,- dan untuk bawang goreng kelas dua Rp.2.293,419,- dan untuk bawang goreng kelas tiga Rp.2.293,062,-. Nilai tersebut diperoleh dari pembagian antara upah tenaga kerja dalam satu kali proses produksi dibagi dengan bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi. Upah rata-rata tersebut diperoleh dari upah rata-rata 1 HOK sebesar Rp.124.687,5,-. Upah rata-rata untuk 1 HOK diperoleh dari jumlah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dibagi dengan jumlah HOK untuk satu kali produksi.

Sumbangan input lain diperoleh dari jumlah nilai tambah yang digunakan dalam usaha, yaitu bahan penolong, biaya penggunaan kayu bakar, biaya untuk kemasan dan biaya penyusutan. Total sumbangan input lain dalam satu kali produksi sebesar Rp.243.157,275,- untuk bawang goreng kelas satu dan Rp.486.314,55,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.818.480,37,- untuk bawang goreng kelas tiga. Dalam perhitungan nilai tambah biaya sumbangan input lain dihitung untuk setiap kilogram bahan baku

yang digunakan dalam setiap proses produksi. Dalam satu kali proses produksi bahan baku yang digunakan sebesar 75 kilogram untuk bawang goreng kelas satu dan 150 kilogram untuk bawang goreng kelas dua dan 210 kilogram untuk bawang goreng kelas tiga. Sumbangan input lain dalam pengolahan bawang goreng per kilogram bahan baku yaitu sebesar Rp.3.242,097,- untuk bawang goreng kelas satu dan kelas dua, sedangkan untuk bawang goreng kelas tiga sebesar Rp.3.897,526,-. Biaya sumbangan input lain lebih besar pada bawang goreng kelas tiga, hal ini dikarenakan kebutuhan bahan penolong berupa tepung beras lebih banyak pada bawang goreng kelas tiga.

Bahan penolong dalam pengolahan bawang goreng terdiri dari tepung beras, minyak goreng dan plastik kemasan. Biaya untuk bahan penolong tepung beras dalam satu kali produksi Rp.114.000,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.228.000,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.456.000,- untuk bawang goreng kelas tiga. Biaya bahan penolong minyak goreng untuk satu kali produksi Rp.108.675,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.217.350,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.304.290,- untuk bawang goreng kelas tiga. Selain itu biaya untuk plastik kemasan Rp.1.200,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.2.400,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.4.200,- untuk bawang goreng kelas tiga. Dengan total biaya bahan penolong sebesar Rp.223.875,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.447.750,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.764.490,-.

Biaya penyusutan terdiri dari penyusutan peralatan dan penyusutan bangunan. Biaya penyusutan peralatan sebesar Rp.424,5,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.849,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.1.188,6,- untuk bawang goreng kelas tiga. Sedangkan biaya penyusutan bangunan sebesar Rp.1.616,4,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.3.232,8,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.4.525,92,- untuk bawang goreng kelas tiga.

Kayu bakar merupakan salah satu sumbangan input lain dalam proses produksi bawang goreng yang dihitung nilai biaya penggunaannya pada setiap proses produksi. Harga kayu bakar Rp.500.000,- per mobil pick up L300 yang dapat dipakai sebanyak 5 kali produksi atau Rp.100.000,- untuk satu kali proses produksi. Biaya pemakaian kayu bakar untuk satu kali proses produksi dibagi dengan total bahan baku sehingga didapatkan biaya pemakaian kayu bakar per kilogram bahan baku, kemudian dikalikan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam tiap produk bawang goreng kelas satu, kelas dua dan kelas tiga. Biaya pemakaian kayu bakar sebesar Rp.17.241,375,- untuk bawang goreng kelas satu, Rp.34.482,75,- untuk bawang goreng kelas dua dan Rp.48.275,85,- untuk bawang goreng kelas tiga.

Nilai output diperoleh dengan mengalikan antara harga output dengan faktor konversi. Nilai output bawang goreng kelas satu adalah Rp.32.000,-/kg. Nilai output bawang goreng kelas dua adalah Rp.24.000,-/kg. Nilai output bawang goreng kelas tiga adalah Rp.18.000,-/kg.

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng kelas satu adalah sebesar Rp.16.757,903,-/kg, nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng kelas dua adalah sebesar Rp.10.857,903,-/kg dan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng kelas tiga adalah sebesar Rp.5.602,474,-/kg. Nilai tambah yang dihasilkan merupakan nilai tambah kotor karena belum mengandung imbalan tenaga kerja.

Rasio nilai tambah menunjukkan persentase dari nilai tambah bawang merah. Rasio nilai tambah dihitung dengan membagi nilai tambah (Rp/kg) dengan nilai output (Rp/kg) dan dikalikan dengan 100 persen. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah, menurut kriteria pengujian Reyne dalam Hubeis (1997) sebagai berikut:

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen.

2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 persen – 40 persen.
3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen.

Pada usaha bawang goreng diperoleh rasio nilai tambah untuk bawang goreng kelas satu sebesar 52,368 persen dan untuk bawang goreng kelas dua sebesar 45,241 persen, artinya nilai tambah yang dihasilkan dikatakan tinggi. Sedangkan untuk bawang goreng kelas tiga sebesar 31,125 yang artinya nilai tambah yang dihasilkan dikatakan sedang. Pada bawang goreng kelas tiga nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dibandingkan bawang goreng kelas satu dan kelas dua, hal ini dikarenakan pada bawang goreng kelas tiga harga produk yang jauh lebih murah dan juga penggunaan input lain yang lebih banyak dibandingkan dengan bawang goreng kelas satu dan kelas dua.

Bila dibandingkan dengan penelitian terdahulu yaitu pengolahan bawang merah menjadi camilan bawang, sambal bawang dan bawang goreng yang diteliti oleh (Arum, 2018), bawang goreng yang diteliti pada UD. Dua Putri Sholehah dengan bawang goreng kelas satu dan kelas dua pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni sama-sama memiliki nilai tambah yang dikatakan tinggi, pada UD. Dua Putri Sholehah memiliki rasio nilai tambah sebesar 45,38% artinya rasio nilai tambah bawang goreng pada penelitian yang dilakukan pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni lebih tinggi untuk bawang goreng kelas satu sedangkan untuk bawang goreng kelas dua dan kelas tiga lebih rendah dari nilai tambah bawang goreng pada UD. Dua Putri Sholehah. Sedangkan rasio nilai tambah camilan bawang pada UD. Dua Putri Sholehah sebesar 55,91% yang artinya rasio nilai tambah akan lebih tinggi jika bawang merah diolah menjadi camilan bawang dibandingkan menjadi bawang goreng.

Pada pengolahan dendeng jantung pisang yang diteliti oleh (Pratiwi, 2016) rasio nilai tambah dendeng jantung pisang lebih rendah daripada rasio nilai tambah bawang goreng kelas satu dan kelas dua, yaitu sebesar 38,52% dan lebih tinggi

dibandingkan dengan rasio nilai tambah bawang goreng kelas tiga. Sama halnya dengan pengolahan sirup pala yang diteliti oleh (Annisa, 2018) rasio nilai tambah sirup pala juga lebih kecil dibandingkan dengan rasio nilai tambah bawang goreng yaitu sebesar 29,03 %.

Imbalan tenaga kerja merupakan pendapatan yang diterima tenaga kerja dari setiap satu kilogram bahan baku bawang merah. Imbalan tenaga kerja dihitung dengan mengalikan koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK). Pada produksi bawang goreng kelas satu imbalan tenaga kerja adalah sebesar Rp.41,267,-/kg. Dalam satu kali produksi bawang goreng kelas satu untuk 75 kg bahan baku, tenaga kerja memperoleh imbalan sebesar Rp.3.095,025,-. Pada produksi bawang goreng kelas dua imbalan tenaga kerja adalah sebesar Rp.41,281,-/kg. Dalam satu kali produksi bawang goreng kelas dua untuk 150 kg bahan baku, tenaga kerja memperoleh imbalan sebesar Rp.6.192,15,-. Pada produksi bawang goreng kelas tiga imbalan tenaga kerja adalah sebesar Rp.41,275,-/kg. Dalam satu kali produksi bawang goreng kelas tiga untuk 210 kg bahan baku, tenaga kerja memperoleh imbalan sebesar Rp.8.667,75,-. Besar kecilnya imbalan yang diterima tenaga kerja dipengaruhi oleh nilai koefisien tenaga kerja dan upah rata-rata tenaga kerja.

Bagian tenaga kerja (%) menunjukkan persentase imbalan yang diterima tenaga kerja yang dihitung dengan membandingkan imbalan tenaga kerja (Rp/kg) dengan nilai tambah bawang goreng (Rp/kg). Besarnya bagian yang diterima tenaga kerja pada proses produksi bawang goreng dalam persen adalah 0,246 persen untuk bawang goreng kelas satu dan 0,38 persen untuk bawang goreng kelas dua dan 0,737 persen untuk bawang goreng kelas tiga.

Keuntungan yang diperoleh dari perhitungan metode Hayami merupakan keuntungan yang hanya sampai tingkat pengolahan dan tidak termasuk biaya pemasaran. Keuntungan bagi pengolah bawang goreng merupakan selisih dari nilai tambah dengan

imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh disebut dengan nilai tambah bersih karena telah memasukan imbalan tenaga kerja dalam perhitungannya. Keuntungan pengolah bawang goreng untuk bawang goreng kelas satu adalah Rp.16.716,636,- per kilogram bahan baku dengan tingkat keuntungan 52,239 persen. Keuntungan pengolah bawang goreng untuk bawang goreng kelas dua adalah Rp.10.816,622,- per kilogram bahan baku dengan tingkat keuntungan 45,069 persen. Keuntungan pengolah bawang goreng untuk bawang goreng kelas tiga adalah Rp.5.561,199,- per kilogram bahan baku dengan tingkat keuntungan 30,895 persen.

Jika dibandingkan dengan penelitian terdahulu yang diteliti (Arum, 2018) keuntungan yang diperoleh dari pengolahan bawang goreng UD. Dua Putri Sholehah lebih rendah jika dibandingkan dengan bawang goreng kelas satu dan kelas dua pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni yaitu pada UD. Dua Putri Sholehah sebesar Rp.7.922,53,- per kilogram dengan tingkat keuntungan 33,95% namun lebih tinggi dibandingkan dengan bawang goreng kelas tiga pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni. Artinya, pengolahan bawang goreng pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni untuk bawang goreng kelas satu dan kelas dua mendatangkan keuntungan yang lebih besar.

Dari analisis nilai tambah dapat diperoleh margin dari pengolahan satu kilogram bawang merah menjadi bawang goreng. Margin diperoleh dari selisih antara nilai output dengan harga bahan baku. Margin kemudian didistribusikan kepada pemilik faktor produksi, yaitu pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengolah bawang goreng. Nilai margin yang diperoleh pada pengolahan bawang goreng kelas satu Rp.20.000,-/kg bawang merah dan untuk bawang goreng kelas dua sebesar Rp.14.100,-/kg bawang merah dan untuk bawang goreng kelas tiga sebesar Rp.9.500,-/kg bawang merah.

Marjin yang diperoleh ini kemudian didistribusikan kepada pemilik faktor produksi. Pada pengolahan bawang goreng kelas satu sebesar 0,206 persen didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja. Kemudian, sebesar 16,21 persen didistribusikan kepada sumbangan input lain dan sebesar 83,583 persen didistribusikan kepada keuntungan pengolah. Pada pengolahan bawang goreng kelas dua sebesar 0,293 persen didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja. Kemudian, sebesar 22,993 persen didistribusikan kepada sumbangan input lain dan sebesar 76,714 persen didistribusikan kepada keuntungan pengolah. Pada pengolahan bawang goreng kelas tiga sebesar 0,434 persen didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja. Kemudian, sebesar 41,027 persen didistribusikan kepada sumbangan input lain dan sebesar 58,539 persen didistribusikan kepada keuntungan pengolah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni merupakan agroindustri yang mengolah bawang merah menjadi tiga jenis bawang goreng, yaitu bawang goreng kelas satu, bawang goreng kelas dua dan bawang goreng kelas tiga. Proses pengolahan ketiga jenis bawang goreng hampir sama, perbedaannya terletak pada bahan baku bawang merah yang digunakan dan banyak tepung beras yang digunakan untuk memproduksi bawang goreng. Selain itu perbedaannya terletak pada harga bawang goreng yang dihasilkan. Harga bawang goreng kelas satu yaitu Rp.80.000,- per kilogram, dan harga bawang goreng kelas dua Rp.60.000,- per kilogram, sedangkan harga bawang goreng kelas tiga Rp.36.000,- per kilogram.
2. Kegiatan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.16.757,903,- per

kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah 52,368 persen untuk bawang goreng kelas satu yang termasuk kategori tinggi. Nilai tambah yang dihasilkan untuk bawang goreng kelas dua sebesar Rp.10.857,903,- per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah 45,241 yang termasuk kategori tinggi. Sedangkan untuk bawang goreng kelas tiga nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp.5.602,474,- per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah 31,113 yang termasuk kategori sedang.

Saran

1. Pihak usaha diharapkan agar dapat mempertahankan usahanya dengan tetap meningkatkan produksi bawang goreng karena memberikan nilai tambah yang cukup tinggi.
2. Dilihat dari distribusi nilai tambah, distribusi untuk tenaga kerja tergolong rendah, sehingga diharapkan agar perusahaan dapat lebih memperbesar kontribusi tenaga kerja dalam agroindustri bawang goreng dengan memperbesar skala usaha sehingga dapat menyerap tenaga kerja lebih banyak lagi.

Daftar Pustaka

- Annisa, E. (2018). Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Sirup Buah Pala di Kecamatan Padang Selatan Kota Padang. Skripsi, Universitas Andalas, Padang.
- Arum, I. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo. Skripsi, Universitas Jember, Jember.
- Fuad, M, Christin H, Nurlela Sugiarto, Paulus, Y.E.F. . (2009). Pengantar Bisnis. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gitosudarmo, I. (2002). Manajemen Keuangan Edisi 4. . Yogyakarta : BPFE.
- Hayami, Y. et all. . (1987). Agricultural Marketing and Processing In Up Land Java. A perspective from a Sunda village. Bogor: CGPRT Centre.
- Pratiwi, K. (2016). Analisis Nilai Tambah pada Usaha Dendeng Jantung Pisang Bundo Fabbio di Kota Padang. Universitas Andalas, Padang.
- Soekartawi. (2001). Pengantar Agroindustri. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi. (2003). Teori Ekonomi Produksi dengan Pokok Bahasan Analisis Cobb-Douglas. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

- Soekartawi. (2010). Agribisnis Teori dan Aplikasinya.
Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Swastha, B dan Sukotjo, I. (2002). Pengantar Bisnis
Modern. Yogyakarta: Liberty.
- Tim Bina Karya Tani. (2008). Pedoman Bertanam
Bawang Merah. Bandung: Yrama Widya.
- Wiratha, I Made. . (2006). Metodologi Penelitian Sosial
Ekonomi. Yogyakarta: CV Andi Offset.