

## **ANALISIS NILAI TAMBAH BAWANG GORENG PALU PADA IKM CENDANA FOOD DI KOTA PALU**

### ***Analysis of Palu Fried Onions Added Value at IKM Cendana Food In Palu City***

***Depryanto<sup>1)</sup>, Marhawati<sup>2)</sup>, I Gede Laksana Wibawa<sup>2)</sup>***

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

<sup>2)</sup>Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

Email : [depryanto246@gmail.com](mailto:depryanto246@gmail.com), [marhawati@univ.tadulako.ac.id](mailto:marhawati@univ.tadulako.ac.id), [gedewibowo30@gmail.com](mailto:gedewibowo30@gmail.com)

### **ABSTRACT**

IKM Cendana Food is part of 55 business activities that produce fried onions in Palu City. The IKM face fluctuations in raw material prices, but the use of the volume of raw materials used and other inputs remains constant. IKM Cendana Food sells Palu Fried Onions at a fixed price, this will certainly affect the amount of added value it gets. The purpose of this study is to analyze the added value of processing of VLP Shallots into Palu Fried Onions based on fluctuations in raw material prices. The selection of respondents was carried out deliberately (*Porpossive*). The analysis system used is the value-added analysis with the Hayami method. The results of the study show that the largest added value is obtained when the price of raw materials is Rp 40,000.00/Kg with an added value of Rp 49,432.00/Kg and an added value ratio of 47.07% which means that the added value obtained is relatively high. The lowest added value was obtained when the price of raw materials was Rp 55.000/kg with an added value of Rp 37.969/kg and an added value ratio of 35.16% which means that the added value obtained was moderate. The amount of added value obtained is influenced by the price of raw materials and the amount of other inputs used.

**Keywords:** Value Added, VLP Shallots, Hammer Fried Shallots

### **ABSTRAK**

IKM Cendana Food adalah salah satu dari 55 kegiatan bisnis yang memproduksi bawang goreng di Kota Palu. IKM tersebut menghadapi flukttuasi harga bahan baku, tetapi penggunaan volume bahan baku maupun input lainnya tetap. IKM Cendana Food menjual Bawang Goreng Palu dengan harga yang tetap, hal tersebut pastinya akan memengaruhi besaran nilai tambah yang didapatkannya. Tujuan dari penelitian ini ialah guna menganalisa besaran nilai tambah dari pengolahan Bawang Merah VLP menjadi Bawang Goreng Palu berdasarkan fluktuasi harga bahan baku. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*Porpossive*). Sistem analisa yang digunakan ialah analisis nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah terbesar didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000/kg dengan nilai tambah sebesar Rp 49.432/kg dan rasio nilai tambah sebesar 47,07% yang memiliki arti nilai tambah yang diperoleh tergolong tinggi. Nilai tambah terendah didapatkan ketika harga bahan

baku Rp 55.000/kg dengan nilai tambah sebesar Rp 37.969/kg dan rasio nilai tambah sebesar 35,16% yang berarti nilai tambah yang diperoleh tergolong sedang. Besar kecilnya nilai tambah yang didapatkan dipengaruhi oleh harga bahan baku dan besarnya sumbangan input lain yang digunakan.

**Kata Kunci :** Nilai Tambah, Bawang Merah VLP, Bawang Goreng Palu.

## PENDAHULUAN

Bawang merah dapat dipandang sebagai salah satu komoditas agrobisnis yang potensial karena memiliki berbagai fungsi dan manfaat yang luas. Tak hanya itu, bawang merah juga kerap digunakan dalam pengobatan karena memiliki sifat aniperadangan, penghambat regenerasi atau antiregenerasi, serta bersifat anti bakteri (Istina, 2016).

Kota Palu memiliki bawang merah dengan varietas unggul yang dikenal sebagai Bawang Merah Varietas Lembah Palu. Varietas ini banyak dibudidayakan oleh penduduk Lembah Palu, Sulawesi Tengah, serta menjadi komponen utama dalam produksi bawang goreng khas daerah tersebut. Dengan teksturnya yang padat, bawang ini mampu menghasilkan bawang goreng yang renyah dan gurih, serta dengan tetap mempertahankan aromanya meskipun telah disimpan dalam wadah tertutup untuk jangka waktu yang lama (Sudewi, 2017).

Bawang Merah VLP hanya mampu tumbuh di Sulawesi Tengah terutama di wilayah Lembah Palu, yang meliputi Kota Palu serta bagian dari Kabupaten Sigi juga Donggala. Keunikan ini disebabkan oleh faktor geografis dan geologi daerah Lembah Palu, sehingga komoditas bawang merah ini dikenal dengan sebutan Bawang Merah VLP.

Secara tampilan, Bawang Merah VLP memiliki perbedaan mencolok dibandingkan dengan bawang merah pada umumnya. Bawang ini berukuran lebih kecil, dengan kulit yang tipis dan warna yang lebih pucat daripada bawang merah biasanya. Selain itu, teksturnya yang lebih keras membuatnya sering disebut sebagai bawang batu. Kadar air dalam Bawang

Merah VLP juga jauh lebih rendah dibandingkan dengan jenis bawang merah lain di Indonesia. Jenis bawang merah ini sangat cocok diolah menjadi bawang goreng karena memiliki aroma yang khas, tekstur yang padat, cita rasa gurih tanpa sedikit pun rasa pahit, serta daya tahan yang lama. Kegurihannya berasal dari metode penanaman yang mengandalkan cuaca Palu dengan penyiraman yang sangat minim (Husaini, 2023).

Agroindustri adalah sektor industri yang memproses hasil pertanian menjadi produk akhir dengan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Agroindustri memegang peran krusial dalam mendorong perekonomian nasional, yang dapat diwujudkan melalui berbagai upaya, antara lain: membuka peluang kerja, meningkatkan kualitas produk pertanian, mendorong ekspor komoditas pertanian, serta memperbesar nilai ekonomi dengan pengolahan dan pengembangan ragam produk (Sari, 2023)

IKM Cendana Food adalah salah satu dari 55 kegiatan bisnis yang memproduksi bawang goreng di Kota Palu (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tengah, 2024). IKM ini menghadapi fluktuasi harga bahan baku, tetapi penggunaan volume bahan baku maupun input lainnya tetap. IKM ini menjual Bawang Goreng Palu dengan harga yang tetap, tentunya hal ini akan mempengaruhi terhadap besaran nilai tambah yang didapatkan dari produksi Bawang Goreng Palu. Inilah yang melatarbelakangi dilaksanakannya penelitian berjudul Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng Palu pada IKM Cendana Food di Kota Palu.

Merujuk pada penjelasan yang telah diuraikan sebelumnya, penelitian ini berfokus dalam mengukur nilai tambah yang didapatkan dari tahap pemrosesan Bawang Merah VLP menjadi bawang goreng, dengan mempertimbangkan perubahan harga bahan baku di IKM Cendana Food, Kota Palu.

Mengacu pada perumusan masalah tersebut maka tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui besaran nilai tambah dari pengolahan Bawang Merah VLP menjadi bawang goreng berdasarkan fluktuasi harga bahan baku pada IKM Cendana Food yang berlokasi di Kota Palu.

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada IKM Cendana Food yang berada di Kota Palu. Lokasi penelitian ditetapkan secara sengaja (*Purposive Sampling*) dengan pertimbangan bahwa IKM Cendana Food adalah kegiatan bisnis yang memproduksi Bawang Goreng Palu dan telah berproduksi selama 17 tahun. Penelitian ini dilakukan pada Bulan April - Juni 2024.

### Penentuan Responden

Responden yang diambil dalam penelitian ini adalah sebanyak 2 responden, yaitu 1 karyawan dan 1 owner Cendana Food. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*Purposive*). Responden yang dipilih adalah pimpinan (*owner*) dan karyawan IKM Cendana Food. Pimpinan (*owner*) dipilih dengan pertimbangan bahwa owner dapat memberikan informasi berupa profil industri, jumlah dan harga bahan input produksi yang digunakan, jumlah dan harga output dalam produksi bawang goreng. Karyawan dipilih dengan pertimbangan bahwa karyawan dapat memberikan informasi berupa proses produksi dan upah yang didapatkan dari produksi bawang goreng.

### Sumber Data

Dalam penelitian ini, data yang digunakan diperoleh dari data primer serta sekunder. Data primer dikumpulkan melalui observasi serta wawancara dengan responden yang dilakukan secara langsung menggunakan daftar pertanyaan atau kuesioner. Data sekunder dikumpulkan melalui studi literatur, dan hasil kajian kepustakaan ini dapat berupa bahan-bahan tambahan yang berasal dari buku, majalah ilmiah, jurnal internet, arsip dokumen pribadi dan dokumen resmi lainnya yang ada hubungannya dengan penelitian.

### Metode Analisis

Analisis dalam penelitian ini mengadopsi metode Hayami guna mengukur nilai tambah yang dihasilkan. Pendekatan ini mampu memberikan berbagai informasi penting, antara lain berupa:

1. Perkiraan besarnya nilai tambah (Rp), menunjukkan nilai tambah yang di peroleh dari hasil pengolahan untuk satu siklus produksi untuk setiap kilogram bahan baku.
2. Perbandingan nilai tambah terhadap nilai produk yang di dihasilkan (%), menunjukkan presentasi nilai tambah dari nilai produk.
3. Imbalan bagi tenaga kerja (Rp), menunjukkan besarnya upah yang di terima oleh tenaga kerja langsung.
4. Bagian nilai tambah dari tenaga kerja yang dihasilkan (%), menunjukkan presentase kompensasi tenaga kerja dari nilai tambah.
5. Keuntungan pengolahan (Rp), menunjukkan bagian yang di terima pengusaha (pengolah) karena menanggung resiko usaha.
6. Tingkat keuntungan pengolah terhadap nilai output (%) menunjukkan persentase terhadap keuntungan nilai tambah.
7. Marjin pengolahan (Rp), merepresentasikan peran pemilik faktor produksi di luar bahan baku

- yang berkontribusi dalam jalannya proses produksi.
8. Presentase pendapatan tenaga kerja langsung terhadap marjin (%).
  9. Presentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%).
  10. Presentase sumbangan input lain terhadap marjin (%).

Hasil perhitungan kemudian dianalisis lebih lanjut dengan menggunakan indikator kriteria nilai tambah. Menurut Epaga (2018) dalam (Chrestiana Aponno, et.al, 2023), indikator kriteria nilai tambah dapat diukur berdasarkan kondisi berikut:

- a. Nilai tambah dinyatakan rendah jika rasio nilai tambah  $< 15\%$
- b. Nilai tambah dinyatakan sedang jika rasio nilai tambahnya berkisar pada  $15\% - 40\%$ .
- c. Nilai tambah dinyatakan tinggi jika rasio nilai tambahnya  $> 40\%$ .

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Produksi Bawang Goreng

Proses produksi merupakan deretan aktivitas pengolahan bahan baku dan bahan penolong lainnya untuk menghasilkan suatu produk baru dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, sehingga diharapkan mampu memberikan nilai jual yang lebih tinggi dari proses pengolahan tersebut. Proses produksi bawang goreng dilakukan oleh 6 (enam) orang tenaga kerja. 5 (lima) orang tenaga kerja pengupas sampai ke pengirisan dan 1 (satu) orang tenaga kerja penggoreng hingga ke pengemasan. Waktu yang

diperlukan untuk menyelesaikan satu siklus produksi bawang goreng adalah sekitar 8 jam selama dua hari.

IKM Cendana Food memiliki 9 (sembilan) tahapan dalam produksi bawang gorengnya yang terdiri dari pengupasan, pencucian, pengirisan, penimbangan, pemberian garam, penggorengan, penirisan, pendinginan dan pengemasan.

### Perhitungan Nilai Tambah Produk

Nilai tambah didefinisikan sebagai peningkatan nilai suatu material utama yang terjadi setelah melalui proses produksi dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia. Analisis nilai tambah merupakan pendekatan yang digunakan untuk mengukur peningkatan nilai dari pengolahan bahan baku, dengan hasil yang disajikan dalam bentuk satuan per kilogram. Analisis nilai tambah produksi bawang goreng Palu berdasarkan variasi harga bahan baku berjumlah Rp 40.000 per kg, Rp 45.000 per kg, Rp 50.000 per kg dan Rp 55.000 per kg, tersaji dalam Tabel 2 (dua).

Penelitian ini melakukan perhitungan peningkatan nilai pada setiap tahapan produksi bawang goreng berdasarkan variasi harga dari bahan baku utama. Pembahasan hasil perhitungan tersebut akan diuraikan ke dalam tiga bagian sebagai berikut.

1. Input dan output.
2. Penerimaan dan keuntungan.
3. Balas jasa pemilik faktor-faktor produksi.

**Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Produk Bawang Goreng Palu Berdasarkan Variasi Harga Bahan Baku Utama**

No	Variabel	Variasi Harga Bahan Baku (Rp/Kg)			
		40.000	45.000	50.000	55.000
<b>I. Input, Output dan Harga</b>					
1	Output (Kg)	35,00	35,00	36,00	36,00
2	Input (Kg)	100,00	100,00	100,00	100,00
3	Tenaga Kerja (OK)	6,00	6,00	6,00	6,00
4	Faktor Konversi	0,35	0,35	0,36	0,36
5	Koefisien Tenaga Kerja (OK)	0,06	0,06	0,06	0,06
6	Harga Output (Rp/Kg)	300.000,00	300.000,00	300.000,00	300.000,00
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/OK)	92.083,00	92.424,00	92.447,00	91.967,00
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>					
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	40.0000,00	45.0000,00	50.000,00	55.000,00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	15.568,00	16.543,00	15.688,00	15.031,00
10	Nilai Output (Rp/Kg)	105.000,00	105.000,00	108.000,00	108.000,00
11a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	49.432,00	43.457,00	42.312,00	37.969,00
	b.Rasio Nilai Tambah (%)	47,07	41,39	39,18	35,16
12a.	Pendapatan Tenaga Langsung (Rp/Kg)	5.525,00	5.545,00	5.547,00	5.518,00
	b.Pangsa Tenaga Kerja (%)	11,18	12,76	13,11	14,53
13a.	Keuntungan (Rp/Kg)	43.907,00	37.912,00	36.765,00	32.451,00
	b.Tingkat Keuntungan (%)	88,82	87,24	86,89	85,47
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi</b>					
14	Marjin (Rp/Kg)	65.000,00	60.000,00	58.000,00	53.000,00
	a.Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (%)	8,50	9,24	9,56	10,41
	b.Sumbangan Input Lain (%)	23,95	27,57	27,05	28,36
	c.Keuntungan Pemilik Usaha (%)	67,55	63,19	63,39	61,23

Sumber : Data Primer Setelah diolah, 2024

### Input dan Output

Input merujuk pada jumlah bahan baku yang dipakai di setiap siklus produksi. Hasil analisis membuktikan bahwa jumlah input yang dipergunakan dalam satu kali proses produksi bawang goreng Palu pada IKM Cendana Food adalah sama yaitu sebesar 100 kg. Output menunjukkan banyaknya bawang goreng yang mampu dihasilkan per proses produksi. Output yang mampu dihasilkan yakni sebesar 35 kg sampai 36 kg dari 100 kg material utama yang digunakan. Perbedaan output ini dikarenakan kualitas dari bahan baku yang berbeda, dari 100 kg

bahan baku tidak semuanya bisa digunakan untuk produksi. Terdapat beberapa bagian bahan baku yang busuk sehingga tidak bisa digunakan untuk produksi.

Tenaga kerja adalah jumlah orang kerja yang digunakan dalam proses produksi. Jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah sebanyak 6 HOK. Koefisien tenaga kerja menggambarkan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan dalam mengelola satu satuan input. Berdasarkan analisis yang dilakukan, diperoleh nilai koefisien tenaga kerja mencapai 0,06 HOK.

### **Penerimaan dan Keuntungan**

Sumbangan input lain ialah bahan penolong yang dipakai selama proses produksi. Sumbangan input lain terdiri dari minyak goreng, garam dapur dan gas. Kontribusi input lain dihitung dengan membagi jumlah bahan penolong dengan output yang dihasilkan.

Nilai output merupakan perkalian antara faktor konversi dengan harga produk bawang goreng per kilogram. Berdasarkan hasil analisis nilai output berdasarkan variasi harga bahan baku memiliki sedikit perubahan. Ketika harga bahan baku Rp 40.0000 per kg dan Rp 45.000 per kg nilai output yang dihasilkan adalah sebesar Rp 105.000 per kg. Ketika harga bahan baku Rp 50.000 per kg dan Rp 55.000 per kg nilai output yang dihasilkan adalah sebesar Rp 108.000 per kg.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku per kilogram. Merujuk pada hasil analisis nilai tambah tertinggi didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000 per kg dengan peningkatan nilai yang diperoleh sebesar Rp 49.432 per kg dan rasio nilai tambah sebesar 47,07% yang berarti nilai tambah yang diperoleh tergolong tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian Ningsih (2013) dengan judul penelitian Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu Menjadi Bawang Goreng di Kota Palu. Hasil penelitian yang diperoleh dari penelitian tersebut adalah pada Industri Bawang Goreng Triple C rasio nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar 61,54% yang berarti nilai tambah yang diperoleh tergolong tinggi. Sementara nilai tambah terendah didapatkan ketika harga bahan baku Rp 55.000 per kg dengan nilai tambah sebesar Rp 37.969 per kg dan rasio nilai tambah sebesar 35,16% yang berarti nilai tambah yang diperoleh tergolong sedang.

Penghasilan tenaga kerja langsung menggambarkan upah yang diterima oleh tenaga kerja dari setiap kilogram bahan baku yang digunakan pada proses produksi. Pendapatan ini dihitung dengan mengalikan koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja langsung. Pangsa tenaga kerja menunjukkan presentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah. Berdasarkan hasil analisis pangsa tenaga kerja tertinggi didapatkan ketika harga bahan baku Rp 55.000 per kg dengan nilai pangsa tenaga kerja sebesar 14,53% sementara pangsa tenaga kerja terendah didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000 per kg dengan nilai pangsa tenaga kerja sebesar 11,18%.

Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan upah tenaga kerja langsung. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima pemilik usaha dari produksi Bawang Goreng Palu. Tingkat keuntungan menunjukkan presentase keuntungan terhadap nilai tambah. Berdasarkan hasil analisis keuntungan tertinggi didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000 per kg dengan keuntungan sebesar Rp 43.907 per kg serta keuntungan terendah didapatkan ketika harga bahan baku Rp 55.000 per kg dengan keuntungan sebesar Rp 32.451 per kg.

### **Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi**

Marjin mengacu pada perbedaan antara nilai output dan bahan baku atau jumlah kontribusi dari pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang terlibat dalam proses produksi. Berdasarkan hasil analisis nilai marjin tertinggi didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000 per kg dengan nilai berjumlah Rp 65.000 per kg dan nilai marjin terendah didapatkan ketika harga bahan baku Rp 55.000 per kg dengan nilai sebesar Rp 53.000 per kg.

Keuntungan pemilik usaha menunjukkan presentase keuntungan pemilik usaha terhadap marjin.

Berdasarkan hasil analisis keuntungan pemilik usaha tertinggi didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000 per kg dengan nilai sebesar 67,55%. Hal ini berarti keuntungan pemilik usaha memiliki kontribusi sebesar 67,55% terhadap marjin. Keuntungan pemilik usaha terendah didapatkan ketika harga bahan baku Rp 55.000 per kg dengan nilai sebesar 61,23% yang berarti keuntungan pemilik usaha memiliki kontribusi sebesar 61,23% terhadap marjin.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dari 4 (empat) kali produksi dengan variasi harga bahan baku yang berbeda nilai tambah tertinggi didapatkan ketika harga bahan baku Rp 40.000 per kg dengan memiliki nilai tambah sebesar Rp 49.432 per kg dan rasio nilai tambah sebesar 47,07% yang berarti nilai tambah tergolong tinggi. Sementara nilai tambah terendah didapatkan ketika harga bahan baku Rp 55.000 per kg dengan nilai tabah sebesar Rp 37.969 per kg dan rasio nilai tambah sebesar 35,16% yang berarti nilai tambah tergolong sedang. Tinggi rendahnya nilai tambah yang didapatkan dipengaruhi oleh harga bahan baku serta besarnya kontribusi dari input lain yang terlibat.

### DAFTAR PUSTAKA

Chrestiana Aponno, Septina Louisa Siahaya. 2023. *Analisis Nilai Tambah Produk Keripik Salak Menggunakan Metode Hayami*. Jurnal Akuntansi dan Keuangan. Vol. 2 No. 3, 206-212.

Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tengah. 2024. *Industri Yang Memproduksi Bawang Goreng*. Palu.

Husaini Iin Pertiwi, A. 2023. *Budi Daya Bawang Merah Palu yang Unik*. Forestdigest.com. Diakses pada 16 Februari, 2024. <https://www.forestdig>

[est.com/detail/2419/budi-daya-bawang-merah-palu](https://est.com/detail/2419/budi-daya-bawang-merah-palu).

Istina Ida Nur. 2016. *Peningkatan Produksi Bawang Merah melalui Teknik Pemupukan NPK*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau. Jurnal Agro, Vol. III, No. 1, 36-42.

Ningsih Dewi Cahyanti, W., Saharia Kassa dan Dafina Howara. 2013. *Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu Menjadi Bawang Goreng Di Kota Palu*. e-J. Agrotekbis 1 (4), 353-360.

Rizki, G. S., Raesi., dan Refdinal, M. (2020). *Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni Di Kota Padang*. Jurnal of Socio-economics on Tropical Agriculture (Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian Tropis) (Joseta), 2(2), 130 – 142.

Sari Annisa Medina. 2023. *Pengertian Agroindustri, Peran, Karakteristik, Dan Permasalahan Dalam Pengembangan*. Fakultas Pertanian UMSU. Diakses pada 18 Februari, 2024. <https://faperta.umsu.ac.id/2023/04/12/agroindustri/>.

Sudewi Sri dan Lisa Indriani, B. 2017. *Pengaruh Pemberian Pupuk Kandang Dan Cendawan Mikoriza Arbuskula Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Bawang Merah Lokal Palu*. Jurnal AgroPet Vil. 14 Noor 1, 20-30.