

ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI BAWANG MERAH GORENG

(Study Kasus : Di Desa Banyuanyar Lor, Kabupaten Probolinggo)

Azizatul Munawaroh¹, Sri Hindarti², Farida Syakir²

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang
Email : Azi27nana@gmail.com

²Dosen Pembimbing Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang
Email : srihin@unisma.ac.id

²Dosen Pembimbing Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang
Email : faridasya@unisma.ac.id

Abstract

The development of shallots is needed to be used when shallots experience abundant supplies, namely during the harvest. This study aims 1. To determine the efficiency of the fried red onion agroindustry business. To find out the added value of fried red onion agroindustry, 3. To find out on the fried red onion agroindustry, 4. To find out the factors that affect the profit on the fried red onion agroindustry. The sampling method used in this study is saturated sampling or census, which if all members of the population are used as samples and in this study the respondents are fried shallots of 20 respondents. Data analysis using multiple linear regression. The results of the study showed R / C ratio of 1.2. Processing of fried shallots provides an added value of 8,500.56. The results of the calculation, the production bep of 35 and the BEP price of 66,962.92. Factors that affect revenue are real are the price of fried onions and labor.

Keywords: onion, Income

Abstract

Pengembangan bawang merah sangat dibutuhkan untuk dimanfaatkan ketika bawang merah mengalami persediaan yang melimpah yaitu saat panen raya. Penelitian ini bertujuan 1.untuk mengetahui efisiensi usaha agroindustri bawang merah goreng2. Untuk mengetahui nilai tambah pada agroindustri bawang merah goreng, 3.Untuk mengetahui BEP pada agroindustri bawang merah goreng, 4.Untuk mengetahui factor – factor yang mempengaruhi keuntungan pada agroindustri bawang merah goreng. Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian

ini adalah sampling jenuh atau sensus, yang mana bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel dan dalam penelitian ini yang menjadi responden adalah pengusaha bawang merah goreng yang berjumlah 20 responden. Analisis data menggunakan regresi linier berganda. Hasil penelitian menunjukkan R/C ratio sebesar 1,2. Pengolahan bawang merah goreng memberikan nilai tambah sebesar 8.500,56. Hasil dari perhitungan yaitu BEP produksi sebesar 35 dan BEP harga sebesar 66.962,92. Factor-faktor yang mempengaruhi pendapatan secara nyata adalah harga bawang goreng dan tenaga kerja.

Kata kunci : Bawang merah, Pendapatan

PENDAHULUAN

Pengembangan bawang merah sangat dibutuhkan untuk dimanfaatkan ketika bawang merah mengalami persediaan yang melimpah yaitu saat panen raya, dan bahan baku bawang merah ini tidak bisa disimpan terlalu lama atau mudah rusak. Pengembangan ini juga membantu agar pengangguran tidak semakin banyak dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Sentra agroindustri yang mengelolah bawang merah menjadi bawang goreng yaitu berada di Desa Banyuanyar Lor kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo. Kebutuhan masyarakat pada saat ini yang serba praktis menjadikan usaha bawang goreng ini memiliki peluang yang sangat bagus, sehingga usaha ini dijadikan mata pencarian oleh masyarakat. Proses produksi ini disesuaikan dengan pesanan yang ada. Pemesan tidak dari masyarakat sekitar saja namun dari pabrik bahkan hingga dikirim ke luar jawa. Tujuan dalam penelitian ini adalah 1. Untuk mengetahui efisiensi usaha agroindustri bawang merah goreng, 2. Untuk mengetahui nilai tambah pada agroindustri bawang merah goreng, 3. Untuk mengetahui BEP pada agroindustri bawang merah goreng, 4. Untuk mengetahui faktor – faktor yang mempengaruhi keuntungan pada agroindustri bawang merah goreng.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, metode ini dapat digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian, namun tidak untuk digunakan membuat kesimpulan dengan luas (Sugiyono, 2005).

a. Tempat dan Waktu Penelitian

Penentuan lokasi ini dengan cara sengaja (purposive) yaitu di Desa Banyuanyar Lor, Kab. Probolinggo. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari – Februari

b. Metode Pengambilan Sampel

Dalam penelitian ini metode pengambilan sampel yang digunakan yaitu sampling jenuh atau sensus. Teknik penentuan sampel yaitu dimana bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel (Sugiyono, 2008). Dan yang menjadi sampel adalah pengusaha bawang goreng di Desa Banyuanyar Lor, Kab. Probolinggo, yang berjumlah 20 usaha bawang merah goreng.

c. Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pengusaha dengan daftar kuisisioner yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Untuk data sekunder Data yang diperoleh dari (Jurnal-jurnal skripsi, perpustakaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Biaya

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan jenis biaya yang sifatnya statis (tidak berubah) dalam ukuran tertentu. Biaya ini akan tetap dikeluarkan meskipun kita tidak melakukan aktivitas apapun atau saat kita melakukan aktivitas yang sangat banyak.

Table 7. Rata-rata Biaya penyusutan alat Agroindustri Bawang Goreng di Kab. Probolinggo per satu kali produksi

Alat	Jumlah alat	Harga alat (Rp)	Total (Rp)	Umur ekonomis /bulan	Penyusutan Rp/produksi
Tungku (unit)	2,75	43.609,50	119.926,13	25,15	1.939,16
Wajan Besar (unit)	2,45	170.879,50	418.654,78	36,00	4.729,25
Sotel (unit)	1,45	4.961,30	7.193,89	19,70	148,50
Serok Besar (unit)	2,70	13.758,00	37.146,60	19,70	766,82
Baskom/ember (unit)	4,45	22.460,30	99.948,34	3,25	12.506,36
Spiner (unit)	0,60	1.258.654,95	755.192,97	16,40	11.972,57
Timbangan (unit)	2,55	69.255,00	176.600,25	26,95	2.664,84
Pres (unit)	2,95	162.301,75	478.790,16	27,35	7.119,12
Pisau pasat (unit)	3,10	66.609,85	206.490,54	25,45	3.299,52
Jumlah total			2.299.943,66		45.146,14

Sumber : Data primer diolah, 2020

Dari tabel 7 diatas menunjukkan bahwa rata-rata biaya penyusutan seluruh alat setiap satu kali produksi sebesar Rp.45.146,14/1x produksi, hasil tersebut di dapat dari penjumlahan keseluruhan rata-rata penyusutan alat per produksi. Untuk perhitungan penyusutan perproduksi tersebut dihitung dari rata-rata penyusutan per bulan dibagi 30 hari dan dikali kan dengan rata-rata jumlah produksi per bulan. Untuk mengetahui hasil rata-rata penyusutan per bulan dengan cara rata-rata total biaya dibagi dengan rata-rata umur ekonomis. Jadi bisa kita lihat dari tabel diatas Tungku rata-rata penyusutan Rp.1.939,16 yang didapat dari Rp.4.768,43/30x12,20 dan untuk mengetahui 4.768,43 bisa di hitung dengan 119.926,13/25,15. Wajan rata-rata penyusutan Rp.4.729,25 yang didapat dari Rp.11.629,30/30x12,20 dan untuk mengetahui 11.629,30 bisa di hitung dengan 418.654,28/36,00. Sotel rata-rata penyusutan 148,50 hasil tersebut didapat dari 365,17/30x12,20 dan cara mengetahui

hasil dari 365,17 yaitu $7.193,89/19,70$. Selanjutnya yaitu serok untuk menghitung hasil dari rata-rata penyusutan per produksi di cari dengan $1.885,61/30 \times 12,20$ sedangkan untuk mengetahui hasil rata-rata penyusutan per bulan yaitu dengan melihat $37.146,60/19,70$. Sama halnya dengan serok, untuk menghitung rata-rata penyusutan per produksi pada baskom yaitu $30.753,33/30 \times 12,20$, sedangkan untuk penyusutan per bulan yaitu $99.948,34/3,25$. Untuk menghitung rata-rata penyusutan spiner bisa menggunakan cara di atas yaitu $46.048,35/30 \times 7,80$, sedangkan penyusutan per bulan didapat dari $755.192,97/16,40$. Dan untuk selanjutnya menghitung penyusutan per produksi pada timbangan yaitu $6.552,88/30 \times 12,20$, sedangkan untuk menghitung penyusutan per bulan yaitu $176.600,25/26,95$. Untuk menghitung rata-rata penyusutan pada pres juga menggunakan rumus yang sama dengan di atas yaitu $17.506,04/30 \times 12,20$ dan untuk menghitung rata-rata penyusutan per bulan yaitu $478.790,16/27,35$. Dan untuk yang terakhir menghitung rata-rata penyusutan per produksi pada pisau pasat yaitu $8.113,58/30 \times 12,20$, sedangkan menghitung rata-rata penyusutan per bulan $206.490,54/25,45$.

Biaya Variabel

Biaya variabel ini biaya yang jumlahnya dapat berubah sebanding dengan volume kegiatan namun harga per unit tetap. Jika volume nya diperbesar dua kali lipat maka total biaya juga akan menjadi dua kali lipat dari total semula. Biaya variabel bawang goreng ini meliputi biaya bahan baku (bawang merah) dan bahan lainnya untuk produksi bawang goreng, biaya pengemasan, biaya tenaga kerja (Upah).

Total biaya variabel didapat dari penjumlahan semua biaya-biaya selama satu kali produksi. Biaya yang dimaksud yaitu biaya bahan baku dan biaya penunjang.

Table 8. Biaya Variabel Agroindustri Bawang Goreng di Kab. Probolinggo per 1x produksi

No	Jenis	Jumlah	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Bawang merah basah (Kg)	125	16.735	2.091.875
2	Minyak (liter)	6,375	12.017,5	76.611,56
3	Garam (bks)	1,65	5070	8366
4	Tepung (Kg)	1,165	11965	13.939,225
5	Plastik (pcs)	2	10755	21.510
6	Kayu Bakar (ikat)	7,50	2080	15.600
7	Upah pengupasan (Kg)	125	2000	250.000
8	Upah pengirisan dan goreng (kg)	41,7	4000	166.667
9	upah pengemasan (bks)	333	300	99.966
10	Listrik (Hari)	1	2673	2.673
Total				2.747.208

Sumber : Data primer diolah, 2020

Tabel 8 menunjukkan bahwa rata-rata biaya variable yang dikeluarkan oleh produsen bawang goreng di Desan Banyuanyar Lor, Kab.Probolinggo selama satu kali produksi adalah sebesar Rp.2.747.208, hasil ini di peroleh dari total jumlah keseluruhan mulai dari bawang merah basah yang jumlah rata-rata 125 kg dengan harga Rp. 16.735 dan hasil nya Rp. 2.091.875. selanjutnya pada minyak dengan rata-rata 6,375 liter dengan harga Rp.12.017,5 dengan hasil Rp. 76.611,56. Dan untuk garam rata –rata 1,65 bungkus dengan harga Rp.5.070 hasilnya Rp.8.366. selanjutnya pada tepung rata-rata yang digunakan 1,165 bungkus dengan harga perbungkus Rp.11.965 jadi Rp.13.939,225. Dan untuk rata-rata plastic yang digunakan adalah 2 pcs dengan harga per pcs nya Rp.10.755 jadi Rp.21.510. untuk kayu bakar sendiri membutuhkan rata-rata 7,50 ikat dengan harga Rp.2.080 hasilnya Rp.15.600. untuk upah tenaga kerja pengupasan pada agroindustri ini rata-rata 125 kg di upah Rp.2000/kg jadi Rp.250.000. Sedangkan upah pengirisan dan penggorengan sebesar Rp.4000/kg dengan jumlah 41,7. Dan upah pengemasan rata-rata 333 bungkus dengan upah Rp.300/bks dengan hasil 99.966. yang terakhir untuk biaya listrik yang rata-rata memakai dalam 1 hari sebesar Rp.2.673.

Rata-rata Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan selama 1 kali proses produksi. Biaya tersebut meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Dalam kegiatan pengolahan produk dari bahan baku

menjadi barang jadi itu memerlukan biaya produksi. Berikut adalah table biaya produksi dalam 1 kali produksi.

Tabel 9. Rata-rata Biaya Produksi Agroindustri Bawang Goreng di Kabupaten Probolinggo Per 1x produksi

No.	Jenis Biaya	Nilai (Rp)
1	Biaya Tetap	45.146,14
2	Biaya Variabel	2.747.208
Total Biaya		2.792.354,14

Sumber : Data primer diolah, 2020

Dari tabel 10 menunjukkan bahwa rata-rata biaya produksi yang di keluarkan dalam satu kali produksi pada usaha bawang goreng yang meliputi biaya tetap sebesar Rp. 45.146,14 dan biaya variabel sebesar Rp. 2.747.208 sehingga diperoleh biaya total sebesar Rp. 2.792.354,14

Rata-rata Penerimaan

Tabel 11. Rata-rata Penerimaan Agroindustri Bawang Goreng di Kab. Probolinggo per 1x produksi

No.	per 1x produksi	Nilai
1	Rata-rata Produksi (kg/1x produksi)	41,7
2	Rata-rata Harga (Rp/kg)	79.769
Jumlah		3.326.367,3

Sumber : Data primer diolah, 2020

Rata-rata penerimaan merupakan jumlah penerimaan kotor pengusaha dalam satu kali produksi dan masih belum dikurangi dengan biaya-biaya. Hasil dari tabel 10. diperoleh nilai rata-rata hasil produksi sebesar 41,7 Kg/produksi dengan rata-rata harga sebesar Rp.79.769/kg sehingga mendapatkan hasil penerimaan sebesar Rp.3.326.367/produksi.

Rata-rata Pendapatan

Rata-rata pendapatan merupakan hasil bersih dari usaha bawang goreng, hasil rata-rata tingkat pendapatan ini diperoleh dari pengurangan hasil dari penerimaan dengan total biaya per produksi.

Hasil dari pengurangan inilah yang menjadi untung atau gaji pengusaha bawang goreng dalam satu kali produksi. Berikut merupakan tabel rata-rata pendapatan bawang goreng di kab. Probolinggo.

Tabel 12. Rata-rata Pendapatan Agroindustri Bawang Goreng di Kab. Probolinggo per 1x produksi

No.	Komponen	Nilai (Rp)
1	Rata-rata Penerimaan	3.326.367,3
2	Rata-rata Biaya Total	2.792.354,14
Pendapatan Bersih		534.013,16

Sumber Data primer diolah, 2020

Tabel 16 di atas menggambarkan bahwa rata-rata penerimaan total usaha agroindustry bawang goreng di lokasi penelitian per produksi adalah sebesar Rp.3.326.367/1x produksi dengan total biaya sebesar Rp. 2.792.354,14/produksi sehingga diperoleh rata-rata pendapatan sebesar Rp. 534.013,16/produksi. Hasil rata-rata pendapatan ini terbilang sudah bersih dan sudah dapat dipakai secara pribadi oleh pengusaha.

Analisis Efisiensi Usaha

Tabel 13. Rata-rata Efisiensi Usaha Agroindustri Bawang Goreng di Kab. Probolinggo per 1x produksi

No.	Komponen	Nilai (Rp)	R/C ratio
1	Rata-rata Penerimaan	3.326.367,3	
2	Rata-rata Biaya Total	2.792.354,14	
Jumlah			1,2

Sumber : Data primer diolah, 2020

Tingkat efisiensi dihitung dengan menggunakan analisis total penerimaan rata-rata perproduksi dibagi dengan rata-rata biaya total perproduksi. Berdasarkan tabel 11 diperoleh hasil rata-rata untuk tingkat efisiensi adalah sebesar 1,2. R/C Ratio yang berarti setiap penambahan Rp.1,00 biaya produksi akan meningkatkan penerimaan sebesar Rp.1,2, sehingga agroindustri bawang goreng ini sudah efisien dan layak untuk diusahakan.

Analisis BEP

Dari perhitungan analisis BEP di peroleh hasil untuk BEP produksi sebesar 35 Kg artinya dengan menjual harga bawang goreng sebesar Rp.79.769/Kg harus memproduksi minimal 35 Kg. untuk BEP harga minimal harus menjual dengan harga Rp. 66.962,92/Kg dengan kapasitas 41,7 Kg dalam 1x produksi.

Analisis Nilai Tambah Usaha Agroindustri Bawang Goreng

Tabel 12. Rata-rata Nilai Tambah Usaha Agroindustri Bawang Goreng di Kab. Probolinggo per 1x produksi

No.	Uraian	Nilai
1	Hasil Produksi (kg/produksi)	41,7
2	Bahan Baku (kg/produksi)	125
3	Tenaga Kerja (jam/produksi)	58
4	Faktor konversi	0,33
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,46
6	Harga Produk (Rp/kg)	79.769
7	Upah Rata-rata (Rp/jam)	8.477
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	16.735
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	1.088,21
10	Nilai Produk (Rp/Kg)	26.323,77
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	8.500,56
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	32,292
12	Imbalan Tenaga kerja (Rp/Kg)	3.899,42
13	Bagian TK (%)	45,87
14	Keuntungan (Rp/Kg)	4.601,14
15	Tingkat keuntungan (%)	54,13

Sumber : Data primer diolah, 2020

Berdasarkan tabel 12 yaitu analisis nilai tambah agroindustri bawang goreng di atas dapat diketahui bahwa dalam sekali produksi rata-rata pengusaha bawang goreng memproduksi sebesar 41,7kg/produksi, dengan bahan baku bawang merah sebanyak 125kg/produksi dan membutuhkan lama bekerja 58 jam/produksi. Faktor konversi yang diperoleh sebesar 0,33 artinya dalam 1 kg bahan baku menghasilkan 0,33 kg bawang goreng. Koefisien tenaga kerja sebesar 0,46 artinya setiap 1 kilogram bahan baku membutuhkan tenaga kerja sebesar 0,46 jam. Nilai produk sebesar Rp. 26.323,77, artinya dari 1Kg bahan baku akan diperoleh nilai tersebut. Total input-input lain sebesar Rp.1.088,21, biaya input lain ini indiperoleh dari garam, tepung, kayu bakar, dan plastik.

Untuk imbalan tenaga kerja sebesar Rp. 3.899,42 dengan demikian nilai tambah pada setiap 1 kg bawang merah sebesar Rp. 8.500,56/kg.

Analisis lebih lanjut berdasarkan tabel 12 diatas menunjukkan bahwa dari besarnya nilai tambah pengolahan bawang goreng per 1 kg menghasilkan keuntungan sebesar Rp.4.601,14/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 54,13%. tingkat keuntungan sudah menguntungkan bagi pengusaha bawang goreng. jika kita lihat bagian tenaga kerja sebesar 45,87 % dengan tingkat keuntungan sebesar 54,13 % yang artinya selisih dari keduanya tidak jauh berbeda dan memperhatikan tenaga kerja

Faktor –Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan

Hasil analisis regresi linier berganda menunjukkan bahwa modal yang digunakan signifikan yang mana dependen pendapatan bawang merah goreng, sedangkan independennya adalah Harga, biaya bahan baku, tenaga kerja, umur, pendidikan, pengalaman.

Hasil uji analisis linier berganda (Uji F)

ANOVA(b)

Model		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	2606164368 2134,950	6	43436072803 55,826	4652,040	,000(a)
	Residual	1213809229 7,594	14	933699407,50 7		
	Total	2607378177 4432,550	20			

Sumber : Data primer diolah, 2020

Analisis uji F digunakan untuk menyatakan bahwa variabel independen berpengaruh terhadap variabel dependen. Berdasarkan hasil analisis uji F diketahui Sig < 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa secara serempak variabel independen yang terdiri dari Harga Bawang dan Tenaga Kerja berpengaruh terhadap pendapatan bawang merah goreng.

Table 14. Hasil Uji Analisis Linier Berganda

Coefficients(a)

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	11631232,065	978294,792		-11,889	,000
	X1_Harga_Bawang	126,838	11,824	,076	10,727	,000
	X2_Bahan_Baku	-19,033	9,706	-,014	-1,961	,072
	X3_Tenaga_Kerja	17,413	,131	,965	132,875	,000
	X4_Umur	-1933,077	1154,319	-,011	-1,675	,118
	X5_Pendidikan	10198,748	10488,995	,007	,972	,349
	X6_Pengalaman	-4560,758	11108,124	-,003	-,411	,688

Sumber : Data primer diolah, 2020

Table 14 diatas, diperoleh hasil persamaan regresi bergandanya yaitu :

$$Y (\text{pendapatan}) = 11631232,065 + 126,84 \text{ Harga bawang } (X1) - 19,033 \text{ Bahan baku } (X2) + 17,413 \text{ Tenaga kerja } (X3) - 1933,08 \text{ Umur } (X4) + 10198,75 \text{ Pendidikan } (X5) - 4560,76 \text{ Pengalaman } (X6)$$

5.3.8.1 Analisis Koefisiensi Regresi (Uji t)

Dari hasil analisis uji parsial (uji t) pada tabel 14. didapatkan dua variabel yang berpengaruh nyata terhadap Pendapatan bawang merah goreng yaitu harga bawang dan tenaga kerja karena memiliki nilai Sig < 0.05 hal ini berarti bahwa setiap dilakukan penambahan atau pengurangan terhadap pendapatan tersebut maka akan mempengaruhi pendapatan bawang merah goreng. Sedangkan untuk variabel lainnya yaitu bahan baku, umur, pendidikan, dan pengalaman berada pada posisi Sig > 0.05 yang berarti tidak berpengaruh secara nyata terhadap pendapatan bawang merah goreng apabila dilakukan penambahan ataupun pengurangan terhadap penggunaan pendapatan tersebut. Pada pendapatan secara rinci dijelaskan sebagai berikut :

1. Harga Bawang

Berdasarkan analisis regresi linier berganda menunjukkan bahwa Harga bawang mempunyai pengaruh yang positif terhadap pendapatan bawang merah goreng dan berpengaruh signifikan dengan nilai probability 0,000 (kurang dari 0,05) terhadap pendapatan bawang merah goreng. Harga bawang memiliki nilai koefisien regresi yang positif sebesar 126,84 yang berarti setiap penambahan Harga bawang sebesar 1 % akan meningkatkan pendapatan bawang merah goreng yang dihasilkan sebesar 126,84 %. Harga bawang merupakan faktor yang paling berpengaruh dalam pendapatan bawang merah goreng. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Shintami Rauwelia (2017). Bahwa harga bawang goreng berpengaruh terhadap pendapatan.

2. Tenaga kerja

Berdasarkan analisis regresi linier berganda menunjukkan bahwa tenaga kerja mempunyai pengaruh yang positif terhadap pendapatan bawang merah goreng dan berpengaruh signifikan dengan nilai probability 0,000 (kurang dari 0,05) terhadap pendapatan bawang merah goreng. Tenaga kerja memiliki nilai koefisien regresi yang positif sebesar 17,413 yang berarti setiap penambahan jumlah tenaga kerja sebesar 1 % akan meningkatkan pendapatan bawang merah goreng yang dihasilkan sebesar 17,413 %. Tenaga kerja merupakan faktor yang paling berpengaruh dalam pendapatan bawang merah goreng. Apabila tenaga kerja bertambah, maka pendapatan akan semakin meningkat. Hal ini sejalan dengan penelitian Youriyah (2007) yang menyatakan bahwa tenaga kerja berpengaruh secara positif terhadap pendapatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Agroindustri bawang merah goreng sudah efisien dengan nilai R/C ratio 1,2
2. Pengolahan bawang merah goreng memberikan nilai tambah sebesar Rp.8.500,56/kg bahan baku artinya setiap 1 kg bahan baku bawang merah yang digunakan untuk bawang goreng akan memberikan nilai tambah sebesar Rp.8.500,56

3. Usaha agroindustry bawang merah goreng mencapai titik BEP produksi sebesar 35kg dan BEP harga sebesar Rp.66.962,92/kg
4. Factor-faktor yang mempengaruhi pendapatan secara nyata adalah harga bawang goreng dan tenaga kerja.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka saran yang dapat diberikan demi kemajuan agroindustry bawang merah goreng di Desa Banyuanyar Lor antara lain adalah :

- 1) Meningkatkan hasil produksi sehingga hasil pendapatan yang di peroleh semakin naik dan lebih memperhitungkan lagi terhadap biaya yang akan dikeluarkan sesuai kebutuhan agar memperoleh tingkat efisiensi usaha yang lebih tinggi lagi.
- 2) Berdasarkan nilai tambah yang di peroleh, maka diharap pemilik industry ini mampu mempertahankan atau meningkatkan kualitas produknya, yang mana berharap agar memperoleh keuntungan yang lebih optimal lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Elisabeth, Dian Adi Anggraeni dan Prasetiaswati, Nila. 2018. Kelayakan Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu di Barito Koala, Kalimantan Selatan. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. Vol. 2 No. 2 Agustus 2018: 129-136.
- Alhuda, Afif Robi. 2015. Analisis Usaha dan Efisiensi Agroindustri Kripik Ubi Jalar Sehati di Desa Kemiri Kecamatan Pacet Kabupaten Mojokerto. Skripsi : Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Mubyarto. 1991. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES. Jakarta.
- Sugiyono. 2005. Metode Penelitian Bisnis. Bandung: Alfabeta

Soekartawi. 2006. Analisis Usahatani. Jakarta: UI-Press. 110 hal.

Abdurahman, Maman. 2011. Dasar-Dasar metode Statistika untuk Penelitian. Bandung : CV
Pustaka Setia.

Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. PT. RajaGrafindo Persada. Jakarta. 151 hal.