



Analisis Efisiensi Usaha Pengolahan Bawang Goreng di KWT Kemuning Kabupaten Kepahiang

Efficiency Analysis of Fried Onion Processing Business in Kwt Kemuning, Kepahiang Regency

Emlan Fauzi¹⁾; Sudarmansyah¹⁾; Eko Kristanto¹⁾; Wawan Eka Putra; and Andi Ishak¹⁾

¹⁾ *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bengkulu, Bengkulu, Indonesia*

Email: velaninam12@gmail.com

How to Cite :

Fauzi, E., Sudarmansyah., Kristanto, E., Putra, W. W., & Ishak, A. (2022). Efficiency Analysis of Fried Onion Processing Business in KWT Kemuning, Kepahiang Regency. Sinta Journal ,3 (1), 01-08. DOI: <https://doi.org/10.37638/sinta.3.1.01-06>

ARTICLE HISTORY

Received [04 January 2022]

Revised [12 February 2022]

Accepted [30 Mei 2022]

Published [31 Juni 2022]

KEYWORDS

efisiensi, R/C rasio,
bawang goreng

This is an open access article
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Usaha pengolahan bawang goreng ditujukan untuk memperoleh keuntungan yang optimal. Permasalahannya adalah harga bahan baku bawang merah yang sering berfluktuasi sehingga mempengaruhi efisiensi usaha yang akan berdampak pada kontinuitas produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rentang efisiensi usaha pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning Desa Lubur Lama Kecamatan Bermani Ilir Kabupaten Kepahiang. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2021. Pengumpulan data melalui wawancara dengan pengurus dan anggota KWT pengolah bawang goreng. Data yang dikumpulkan adalah data input dan output produksi, harga penjualan bawang goreng, bahan dan alat yang digunakan, serta proses pengolahan. Observasi untuk mengamati proses pengolahan bawang goreng dimanfaatkan agar memperjelas data yang diperoleh pada saat wawancara. Efisiensi usaha dianalisis dengan menghitung R/C rasio dan profitabilitas usaha penjualan bawang goreng. Hasil penelitian menunjukkan bahwa R/C rasio pengolahan bawang goreng antara 1,36 - 1,78 dengan profitabilitas antara 35,91 - 77,61. Usaha pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning sudah efisien. Efisiensi usaha pengolahan sangat ditentukan oleh fluktuasi harga bawang merah. KWT kemuning akan mengolah bawang goreng dengan harga bahan baku (bawang merah) antara Rp.20.000 - Rp.30.000 per kilogram. titik impas produksi bawang goreng pada harga bahan baku sekitar Rp.44.539/kg dengan asumsi biaya variabel lain tetap. Efisiensi usaha pengolahan bawang goreng sangat dipengaruhi oleh harga bawang merah di pasaran.

ABSTRACT

Fried onion processing business is aimed at obtaining optimal profits. The problem is the price of shallot raw materials which often fluctuate so that it affects business efficiency which will have an impact on production continuity. This study aims to determine the efficiency range of fried onion processing business in KWT Kemuning, Lubur Lama Village, Bermani Ilir District, Kepahiang Regency. The study was carried out in June 2021. Data collection was conducted through interviews with the management and members of the KWT processing fried onions. The data collected is input and output data of production, selling price of fried onions, materials and tools used, and processing. Observations to observe the processing of fried onions were used to clarify the data obtained at the time of the interview. Business efficiency was analyzed by calculating the R/C ratio and the profitability of the fried onion sales business. The results showed that the R/C ratio of fried onion processing was between 1.36 - 1.78 with profitability between 35.91 - 77.61. The fried onion processing business at KWT Kemuning is already efficient. The efficiency of the processing business is largely determined by fluctuations in the price of shallots.

KWT kemuning will process fried onions at a price of raw materials (shallots) between Rp. 20,000 – Rp. 30,000 per kilogram. The break-even point of fried onion production at raw material prices is around Rp. 44,539/kg assuming other variable costs are fixed. The efficiency of the fried onion processing business is strongly influenced by the price of shallots in the market.

PENDAHULUAN

Keuntungan usahatani dan peningkatan nilai tambah merupakan tujuan dari kegiatan usaha produksi pengolahan produk pertanian. Hal ini harus diselaraskan dengan permintaan konsumen yang terus meningkat terutama untuk produk siap saji. Oleh karena itu, pasar menjadi faktor penarik petani melakukan pengolahan produk pertanian (Suprianto et al., 2020).

Kegiatan produksi bawang goreng merupakan salah satu kegiatan pengolahan hasil yang dapat dikembangkan dalam skala kecil, terutama home industry pada daerah sentra produksi bawang merah (Widyasari et al., 2020). Pengolahan bawang goreng selain membantu pemasaran bawang merah yang harganya selalu berfluktuasi, juga dapat memberikan lapangan pekerjaan bagi petani di pedesaan (Utami et al., 2019). Upaya ini akan membantu penguatan posisi tawar petani bawang merah dalam sistem agribisnis karena peningkatan variasi produk bawang merah maupun hasil olahannya oleh petani secara mandiri.

Agroindustri bawang goreng merupakan agorindustri yang mengolah bawang merah melalui berbagai proses untuk menjadi bawang goreng (Munawaroh et al., 2020). Pengolahan bawang goreng berpeluang dikembangkan karena bahan baku dan proses pengolahannya yang relatif mudah dilakukan dan tidak memerlukan tempat produksi yang luas. Namun, efisiensi usaha bawang goreng seringkali berfluktuasi tergantung harga bawang merah sebagai bahan bakunya. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa harga bawang merah sebagai biaya bahan baku dalam usaha pengolahan bawang goreng menyumbang input terbesar yang mempengaruhi efisiensi usaha (Santi et al., 2020; Hindarti et al., 2018).

Kabupaten Kepahiang merupakan wilayah yang berpotensi dalam pengembangan pengolahan bawang merah skala kecil karena bahan bakunya dapat disediakan oleh petani secara mandiri. Berdasarkan hasil wawancara dengan petugas dinas pertanian Kabupaten Kepahiang, terdapat dua kelompok wanita tani (KWT) yang mengolah bawang goreng yaitu di Kecamatan Bermani Ilir dan Kecamatan Muara Kemumu. Kegiatan produksi bawang goreng tersebut terutama di KWT Kemuning Kecamatan Bermani Ilir masih terus dilakukan meskipun seringkali terkendala dengan penyediaan bawang merah. Oleh karena itu, KWT tidak kontinyu memproduksi bawang goreng apabila harga bawang merah di pasar tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rentang efisiensi usaha pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning Desa Limbur Lama Kecamatan Bermani Ilir Kabupaten Kepahiang.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni 2021 di Kelompok Wanita Tani (KWT) Kemuning yang beralamat di Desa Limbur Lama, Kecamatan Bermani Ilir, Kabupaten Kepahiang. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara dan observasi. Wawancara dengan pengurus KWT dan pengolah bawang goreng untuk mengumpulkan data tentang input dan output usaha pengolahan, bahan dan alat yang digunakan, serta proses pengolahan. Observasi untuk mengamati proses pengolahan bawang goreng dimanfaatkan agar memperjelas data yang diperoleh pada saat wawancara.

Efisiensi usaha pengolahan bawang goreng dianalisis menggunakan Revenue Cost Ratio (R/C ratio) yang merupakan perbandingan antara penerimaan dan biaya (Winarti et al., 2018; Sikuta et al., 2018; Budiman et al., 2014; Dewi et al., 2019). Secara matematis dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C \text{ ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Cost (TC)}} \dots\dots\dots(1)$$

$$TR = P \times Q \dots\dots\dots(2)$$

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots(3)$$

dimana
 P = harga bawang goreng (Rp/kg)
 Q = jumlah produksi bawang goreng (kg)
 TFC = total biaya tetap yang diasumsikan jumlahnya sama dengan nilai penyusutan (depreciation) peralatan dan mesin dengan menggunakan rumus:
 $D = (HP - NS) / n$ (4)

D = nilai penyusutan (Rp/tahun)
 HP = harga perolehan (Rp)
 NS = perkiraan nilai sisa (Rp)
 n = perkiraan umur ekonomis (tahun)
 TVC = total biaya variabel (Rp) berupa bahan baku dan bahan pendukung lainnya. Sehingga persamaan (1) dapat dituliskan menjadi,
 $R/C \text{ ratio} = (P \times Q) / (D + TVC)$ (5)

Sementara itu, profitabilitas merupakan perbandingan antara keuntungan dari penjualan bawang goreng (n) dengan biaya total (TC) dalam persen yang dirumuskan sebagai berikut:
 $\text{Profitabilitas} = n / TC$ (6)

dimana
 n = keuntungan (Rp/bulan) yaitu
 $n = TR - TC$ (7)

Sehingga persamaan (6) dapat dituliskan menjadi,
 $\text{Profitabilitas} = (TR - TC) / TC \times 100\%$ (8)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Usaha Pengolahan Bawang Goreng

Penggunaan peralatan dalam proses produksi sangat berperan dalam kegiatan selama dalam proses produksi. Penggunaan peralatan yang tepat akan membantu memudahkan jalannya proses kegiatan produksi. Peralatan yang digunakan terdiri dari berbagai macam jenisnya dan harga dari masing-masing jenis peralatan juga berbeda. Nilai peralatan yang digunakan nantinya akan dihitung untuk memperoleh nilai penyusutan peralatan dengan melihat umur ekonomis dari peralatan yang digunakan. Total biaya penyusutan seluruh alat selama satu bulan sebesar Rp.179.264. Berikut nilai penyusutan peralatan dari pengolahan bawang goreng KWT Kemuning (Tabel 1).

Tabel 1. Biaya tetap dan penyusutan (peralatan dan mesin) dalam pengolahan bawang goreng

	Uraian	Satuan	Harga satuan (Rp)	Jumlah harga (Rp)	Masa Pakai (Bulan)	Penyusutan (Rupiah/Bulan)
1.	Baskom besar	1 Buah	35.000	35.000	36	972
2.	Baskom kecil	3 buah	32.000	96.000	36	2.667
3.	Keranjang	5 Buah	35.000	175.000	24	7.292
4.	Tampah Plastik	5 Buah	30.000	150.000	60	2.500
5.	Perajang bawang	2 Buah	235.000	470.000	12	39.167
6.	Kuali Besar	2 Buah	200.000	400.000	60	6.667
7.	Kompor Gas	2 Unit	500.000	1.000.000	60	16.667
8.	Sendok Saring	2 Buah	35.000	70.000	12	5.833
9.	Sendok Goreng	4 Buah	15.000	60.000	12	5.000
10.	Saringan	1 Buah	50.000	50.000	12	4.167
11.	Spinner	1 Unit	3.500.000	3.500.000	60	58.333
12.	Galon Air	2 Buah	50.000	100.000	12	8.333
13.	Timbangan Digital	1 Unit	300.000	300.000	24	12.500
14.	Ember	2 Buah	15.000	30.000	12	2.500
15.	Pisau Dapur	4 Buah	10.000	40.000	6	6.667
Total Biaya Tetap				6.476.000		
Total Biaya Penyusutan						179.264

Sumber : Data diolah Tahun 2021

Berdasarkan data dan Tabel 1, mesin pengering bawang (Spinner) merupakan biaya tetap yang paling besar Rp.3.500.000. Selain spinner, biaya kompor gas juga cukup besar yaitu Rp.1.000.000 untuk

2 unit kompor gas. Namun nilai penyusutan spinner dan kompor gas relatif kecil dan dapat dipakai selama 5 tahun. Nilai perolehan komponen biaya tetap lainnya relatif kecil berkisar antara Rp.10.000 – 300.000,-. Dengan melihat harga biaya tetap Rp.6.476.000 ini, maka usaha pengolahan bawang goreng sangat potensial untuk dikembangkan oleh KWT karena relatif terjangkau sesuai dengan kemampuan KWT dalam kegiatan home industry skala kecil.

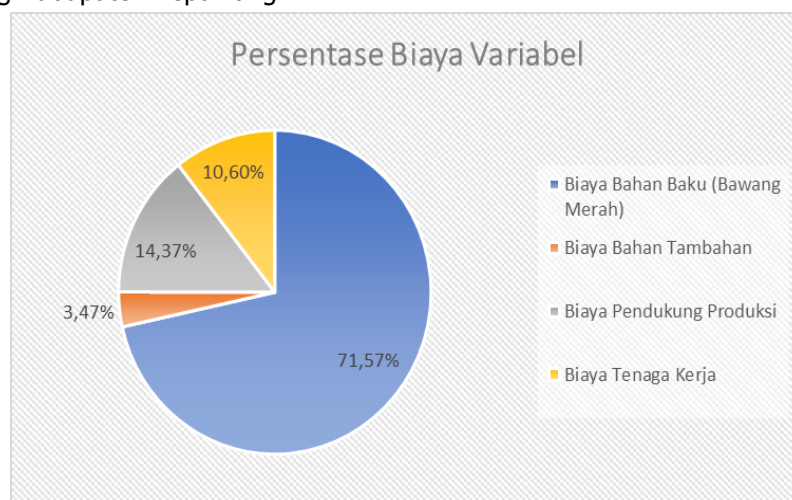
Pengolahan bawang goreng membutuhkan input biaya variabel berupa bahan baku, bahan tambahan, bahan pendukung, dan tenaga kerja. Tabel 2 menguraikan biaya variabel dalam pengolahan bawang goreng per bulan di KWT Kemuning.

Tabel 2. Biaya variabel pengolahan bawang goreng perbulan

	Uraian	Satuan	Harga satuan (Rp)	Jumlah harga (Rp)
1.	Bahan Baku (Bawang Merah)	200 kg	27.000	5.400.000
2.	Bahan Tambahan			262.000
	- Garam	1 kg	6.000	6.000
	- Tepung beras	32 kg	8.000	256.000
3.	Bahan Pendukung Produksi			1082800
	- Minyak goreng	40 liter	14.000	560.000
	- Plastik kemasan	1 Paket	156.000	156.000
	- Stiker kemasan	624 lembar	200	124.800
	- Air minum	8 galon	5.000	40.000
	- Sarung tangan plastik	8 pasang	1.000	8.000
	- Gas	8 tabung	23.000	184.000
	- Listrik	1 bulan	10.000	10.000
4.	Tenaga kerja	16 HOK	50.000	800.000
Total biaya variabel				7.544.800

Sumber : Data diolah Tahun 2021

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya variabel sebesar Rp.7.544.800, terbesar disumbangkan oleh harga pembelian bawang merah. Oleh karena itu KWT Kemuning perlu menjaga kesetabilan bahan baku dengan cara bekerjasama dengan petani bawang merah lokal. Persentase masing-masing komponen biaya variabel ditampilkan pada Gambar 1. Gambar tersebut menunjukkan bahwa harga bawang merah menyumbang persentase terbesar terhadap biaya variabel yaitu 71,57 %. Komponen biaya variabel lainnya relatif kecil antara 3,47 – 14,35 persen terhadap total biaya variabel. Ini berarti bahwa fluktuasi harga bawang merah akan sangat mempengaruhi efisiensi usaha pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning Kabupaten Kepahiang.



Gambar 1. Persentase komponen biaya variabel pengolahan bawang goreng KWT Kemuning

Rasio Keuntungan dan Nilai Profitabilitas Perbulan

Analisis usaha pengolahan bawang goreng perbulan di KWT Kemuning ditampilkan pada Tabel 3. Dalam satu bulan, KWT Kemuning melakukan 4 kali produksi bawang goreng yaitu setiap hari sabtu atau minggu dengan bahan baku sebanyak 50 kg bawang merah dengan produksi bawang goreng sebanyak 15,6 kg.

Tabel 3. Analisis usaha pengolahan bawang goreng per bulan

Uraian	Satuan	Harga satuan (Rp)	Jumlah harga (Rp)
1. Biaya Variabel			7.544.800
- Bawang merah	200 kg	27.000	5.400.000
- Garam	1 kg	6.000	6.000
- Tepung beras	32 kg	8.000	256.000
- Minyak goreng	40 liter	14.000	560.000
- Plastik kemasan	1 Paket	156.000	156.000
- Stiker kemasan	624 lembar	200	124.800
- Air minum	8 galon	5.000	40.000
- Sarung tangan plastik	8 pasang	1.000	8.000
- Gas	8 tabung	23.000	184.000
- Listrik	1 bulan	10.000	10.000
- Tenaga kerja	16 HOK	50.000	800.000
2. Biaya Tetap (Penyusutan alat)	1 bulan	179.264	179.264
3. Total biaya			7.724.064
4. Produksi bawang goreng	62,4 kg	180.000	11.232.000
5. Pendapatan		Rp. 3.507.936	
6. R/C ratio		1,45	
7. Profitabilitas		45,42%	

Keuntungan yang dihasilkan dalam satu kali produksi sebesar Rp.876.984 atau Rp.3.507.936 per bulan. Untuk itu perlu meningkatkan produksi sehingga pendapatan yang diperoleh semakin naik (Munawaroh et al., 2020). Nilai R/C rasio yang diperoleh dalam pengolahan bawang goreng sebesar 1,45 yang berarti bahwa pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning sudah efisien. Nilai R/C rasio 1,45 berarti bahwa setiap Rp.1,00 biaya yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan bawang goreng memberikan penerimaan sebesar Rp.1,45. Nilai profitabilitas usaha pengolahan bawang goreng sebesar 45,42 % yang artinya bahwa setiap pemakaian input produksi sebesar Rp.1,00 maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp.45,42. Jadi usaha pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning menguntungkan karena nilai R/C rasio > 1 dan profitabilitas > 0.

KWT Kemuning akan mengolah bawang goreng apabila menguntungkan. Nilai keuntungan ini sangat dipengaruhi oleh biaya variabel, terutama harga bawang merah. Jika harga bawang merah terlalu tinggi mencapai Rp.30.000/kg maka KWT Kemuning menghentikan kegiatan produksi. Harga bawang merah terendah di pasaran Rp.20.000/kg. Rentang efisiensi usaha pengolahan bawang goreng ditampilkan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rentang efisiensi usaha pengolahan bawang goreng

Harga Bahan Baku (Rp)	Persentase Perubahan Harga	R/C	Profitabilitas (%)	Keterangan
20.000	-26	1.78	77.61	Harga bahan baku terendah
27.000	0	1.45	45.42	Harga pada saat Penelitian
30.000	11.5	1.36	35.91	Harga Bahan Baku Tertinggi yang masih menarik minat berproduksi
44.550	65	1.00	-0.02	Harga bahan baku pada titik impas produksi

Tabel 4 menunjukkan bahwa KWT Kemuning masih akan tetap memproduksi bawang goreng pada harga bahan Rp.30.000/kg meskipun kegiatan produksi baru mengalami kerugian (R/C = 1 dan profitabilitas 0 %) apabila harga bawang merah di pasaran Rp.44.550/kg dengan asumsi biaya variabel yang lain tetap. Harga bawang merah Rp.20.000/kg merupakan harga bahan baku termurah di lokasi penelitian yang menghasilkan efisiensi tertinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pengolahan bawang goreng di KWT Kemuning di Desa Limbur Lama Kecamatan Bermani Ilir Kabupaten Kepahiang Menguntungkan dengan R/C rasio sebesar 1,45 dengan profitabilitas sebesar 45,42%. KWT akan tetap memproduksi bawang goreng pada nilai RC rasio antara 1,36 – 1,78 dengan profitabilitas antara 35,91 – 77,61 persen. Efisiensi usaha pengolahan bawang goreng sangat dipengaruhi oleh harga bawang merah di pasaran.

Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait analisis efisiensi usaha pengolahan bawang goreng dengan harga di pasaran baik ditingkat desa dan tingkat kecamatan serta kabupaten.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada BPTP Bengkulu dan KWT Kemuning Kabupaten Kepahiang atas bantuan data dan informasi tentang usaha pengolahan bawang goreng yang menjadi konteks dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Hindarti, S., Sudhoni, M.N., dan Khiriyah, N. 2018. IBM Kelompok Masyarakat Majelis Ta'lim (Pemberdayaan Majelis Ta'lim melalui Pengembangan Agroindustri Bawang Merah). JIPEmas. 1(1): 54-70.
- Santi, L., Y. Ferrianta., dan M. Husaini. 2020. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Industri Bawang Merah Goreng, Frontier Agribisnis, 4(2): 52-60.
- Suprianto, L. Hakim, dan Sujadis. 2020. Analisis Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Olahan di Kota Mataram. Jurnal Ekonomi Pembangunan. 2 (1): 30-42.
- Widyasari, R., A. F. Hidayat dan Z. W. Baskara. 2020. Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Bawang Goreng Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Kecamatan Selaparang Kota Mataram. Agrotek. 14(2): 309-314.
- Utami. M. K. D., H. Fajeri, N. Septiana. Strategi Pengembangan Usaha Bawang Goreng (Studi Kasus Pada Bawang Goreng Mak Yem). Frontier Agribisnis 3(4): 60-67.
- Munawaroh. A., S. Hindarti, F. Syakir. 2020. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Bawang Merah Goreng (Study Kasus : Di Desa Banyuanyar Lor, Kabupaten Probolinggo). Jurnal SEAGRI. 8 (3): 98-112.
- Budiman. A., J. Yusri, E. Tety. 2014. Analisis Efisiensi Dan Nilai Tambah Agroindustri Tahu di Kota Pekanbaru Jurnal Online Mahasiswa (JOM). 1 (1): 1-12.
- Sikuta. C., F.S.J. Rumondor, H. Lintong, G. Kumolontang. Analisis Pendapatan Usahatani Bawang Merah di Desa Tonsewer Selatan Kecamatan Tompaso Barat Kabupaten Minahasa. Agrosocioekonomi. 14 (2): 297-308.
- Winarti, L., S. Herlina, R. Permadi. 2018. Analisis Kelayakan Dan Model Pengembangan Usaha Kerupuk Ikan dengan Pendekatan Entrepreneurial Marketing. Jurnal Aribest. 2(2): 92-106.
- Dewi. I.A., U. Effendi, S. Wijana, D.N. Sari. 2019. Analisis Kelayakan Finansial Produksi Setup Buah Nipah Pada Skala Industri Kecil Menengah (IKM). Jurnal Teknologi Pertanian. 20 (1): 25-32.