ANALISIS NILAI TAMBAH DAN TITIK IMPAS PADA AGROINDUSTRI BAWANG GORENG DI KELURAHAN CILEMBANG KECAMATAN CIHIDEUNG KOTA TASIKMALAYA

ANALYSIS OF ADDED VALUE AND BREAK-EVEN POINT IN FRIED ONION AGROINDUSTRY IN CILEMBANG VILLAGE, CIHIDEUNG DISTRICT, TASIKMALAYA CITY

FAUZAN MAHENDRA*1, DINI ROCHDIANI2, RIAN KURNIA1

¹Fakultas Pertanian, Universitas Galuh ²Fakultas pertanian, Universitas Padjajaran *E-mail: fauzanmahendra939@gmail.com

ABSTRAK

Agroindustri Bawangku sebagai perusahaan olahan bawang merah menjadi bawang goreng. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan: 1. Biaya, penerimaan, dan pendapatan perusahaan bawang goreng. 2. Ukuran titik impas kegiatan usaha pengolahan bawang goreng. 3. Nilai tambah dari usaha bawang goreng. Data primer dan sekunder adalah bagian dari data yang dikumpulkan. Wawancara, catatan, dan dokumentasi adalah metode pengumpulan data. Metode penarikan sampel purposive digunakan untuk proses penarikan sampel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) biaya produksi bawang goreng sebesar 18.414.782,96, dengan penerimaan sebesar 32.000.000,00 dan pendapatan sebesar 13.441.507,00. 2. Titik impas Agroindustri Bawangku adalah Rp. 20.084.784 dalam penerimaan dan volume produksi 125,5 kilogram.

Kata Kunci : Agroindustri, Biaya, Titik Impas, Nilai Tambah.

ABSTRACT

Agroindustri Bawangku is a company that processes shallots into fried shallots. The purpose of this study was to determine: 1. Costs, revenues, and income obtained by Agroindustri Bawangku in Cilembang Village, Cihideung District. 2. The size of the break-even point of Agroindustri Bawangku in Cilembang Village, Cihideung District. 3. Added value of Agroindustri Bawangku fried shallots in Cilembang Village, Cihideung District. Primary and secondary data are part of the data collected. Interviews, notes, and documentation are data collection methods. The purposive sampling method was used for the sampling process. The results of the study showed that: (1) Agroindustri Bawangku spent 18,414,782.96 for processing fried shallots, with revenues of 32,000,000.00 and income of 13,441,507.00. 2. The break-even point of Agroindustri Bawangku is Rp. 20,084,784 in receipts and production volume of 125.5 kilograms.

Keywords: Agroindustry, Cost, Break-Even Point, Value Added

PENDAHULUAN

Bawang merah sangat erat kaitannya dengan masakan Indonesia, hampir semua makanan khas Indonesia menggunakan bawang sebagai bumbu penyedapnya, oleh karena itu permintaan bawang merah selalu tinggi di pasaran. Konsumsi bawang merah meningkat 7,52% dibandingkan tahun 2018. Pertumbuhan penduduk akan menyebabkan konsumsi bawang merah akan terus meningkat (Simatupang dan Pangaribuan, 2022).

Menurut Dewi dan Sutrisna (2016) dalam Taufiq dkk. (2021), Semua orang menggunakan bawang merah, komoditas hortikultura yang memiliki banyak Orang-orang manfaat. biasanya menggunakan bawang merah sebagai bumbu untuk masakan obat tradisional. Tabel 1 menuniukkan bahwa data produksi bawang merah.

Tabel 1. Data Produksi Bawang Merah di Indonesia

Tahun	Jumlah produksi bawang merah (ton)
2017	1.470.155
2018	1.503.438
2019	1.580.247
2020	1.815.445
2021	2.004.590

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022.

Data tersebut menunjukkan peningkatan produksi bawang merah di Indonesia yang terjadi sejak tahun 2017 sampai 2021. Bawang merah menjadi hortikultura komoditas yang bernilai ekonomis tinggi, karena pemerintah melakukan upaya untuk memenuhi kebutuhan masyarakat maupun tujuan ekspor, sehingga produktivitas bawang merah dapat meningkat. Secara spesifik peningkatan produksi bawang terjadi di Provinsi Jawa Barat seperti yang tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2. Peningkatan Produksi Bawang Merah di Jawa Barat

Tahun	Jumlah produksi bawang merah (ton)	
2017	166.865	
2018	167.769	
2019	173.463	
2020	164.827	
2021	170.650	

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022.

Tabel 2. menunjukan bahwa Provinsi Jawa Barat memiliki potensi yang cukup baik dalam menyediakan bahan baku bawang merah. Setelah 70-80 hari sejak tanam, bawang merah dapat dipanen 3–4 kali dalam satu tahun. Namun demikian hasil panen bawang merah kurang sesuai dengan harapan petani karena rata-rata, petani mengalami gagal panen 1 hingga 2 kali setiap tahun selama satu tahun (Putri et al., 2021).

dilakukan Agroindustri untuk mengolah hasil pertanian menjadi sebuah produk, seperti yang dilakukan oleh Agroindustri Bawanku yang berada di Kota Tasikmalaya yang memanfaatkan bawang merah sebagai bahan utamanya. Luas lahan untuk bawang merah di Kota Tasikmalaya adalah 1 hektar (Data Jabar, 2020). Tidak semua bawang merah yang dibudidayakan di Tasikmalaya cocok untuk dijadikan bawang goreng yang di produksi di agroindustri Bawangku, oleh karena itu bawang merah yang digunakan perlu di datangkan dari daerah lain.

Agroindustri Bawangku adalah agroindustri yang menjadikan bawang merah sebagai bahan baku untuk produk bawang goreng. Tujuan usaha adalah memperoleh keuntungan namun pada agroindustri Bawangku seringkali terkendala oleh harga bahan baku yang fluktuatif karena memang bawang merah yang bersifat musiman dan mudah rusak dengan harga yang terus naik. Kenaikan harga tersebut dipicu karena berkurangnya pasokan dari para petani yang disebabkan hasil panen tahunan berkurang akibat cuaca. Peningkatan pengaruh harga bawang merah mengakibatkan agroindustri bawang goreng mengalami kendala yaitu bertambahnya biaya produksi yang dikeluarkan sedangkan sulit untuk menaikan harga bawang goreng karena harga jual output yang meningkat dapat mengurangi permintaan konsumen, yang pada akhirnya dapat mengurangi laba perusahaan.

Permasalahan tersebut membuat agroindustri Bawangku tidak beroperasi jika bahan baku sulit didapatkan dan jika modal tidak cukup untuk membeli bahan baku ketika harga bawang merah sedang naik. Tidak menentunya harga bawang merah membuat harga jual bawang goreng yang ditetapkan oleh agroindustri Bawangku belum diketahui apakah harga

tersebut menguntungkan atau tidak. Selain itu, Pemilik agroindustri harus pandai untuk mengatur biaya yang dikeluarkan dan didapatkan untuk mengetahui aktifitas ekonomi di dalam agroindustri Bawangku sehingga perlu dilakukan perhitungan nilai tambah dan titik impas.

Bahan baku merupakan salah satu pembentuk nilai tambah dan agroindustri, sementara titik impas terbentuk ketika total penerimaan dari penjual sama persis dengan total biaya produksi. Pertambahan nilai produk bawang goreng belum diketahui dan analisis titik impas perlu dihitung untuk menentukan strategi manajerial demi kelangsungan agroindustri Bawangku.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Metode penelitian menggunakan Studi kasus. Penelitian dilakukan pada individu atau kelompok sosial dalam jangka waktu tertentu. Aziz (2003) ditulis oleh Jeni et al. (2021).

Teknik Pengumpulan Data

Data bersumber dari data primer dan sekunder. Data primer merupakan data hasil wawancara dengan alat bantu kuesioner dalam hal ini dengan pelaku usaha agrondustri bawang goreng. (Laili dan Fauziah (2022). Sedangkan data

sekunder diperoleh dari berbagai buku, dokumen, dan hasil penelitian sesuai dengan permasalahan (Maulana dkk, 2020).

Teknik Penarikan Sampel

Teknik penarikan sampel menggunakan teknik purposive sampling. Lenaini Menurut (2021),purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu sehingga peneliti mengambil sampel pada agroindustri Bawangku yang beralamat di Kelurahan Cilembang Kecamatan Cihideung Kota Tasikmalaya dengan pertimbangan hanya ada satu pengrajin usaha bawang goreng.

Rancangan Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan teknik sebagai berikut :

1. Analisis Biaya

Analisis ini dilakukan untuk mengetahui biaya produksi pengolahan bawang goring yang menggunakan rumus (Suratiyah, 2015).

TC = TFC + TVC

Keterangan:

TC = Total Cost (Biaya Total)

TFC = Total Fixed Cost

(biaya Tetap)

TVC = Total Variable Cost (Biaya Variabel

2. Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan usaha bawang goring dihitung menggunakan rumus (Suratiyah, 2015).

TR = Q X P

Keterangan:

TR = Total Revenue (Penerimaan

Total)

Q = Quantity (Jumlah Produk)

P = *Price* (Harga Produk)

3. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan usaha bawang gorong dihitung menggunakan rumus (Suratiyah, 2015).

 $\pi = TR - TC$

Keterangan:

 π = Pendapatan

TR = Total Revenue

(Penerimaan Total)

TC = Total Cost (Biaya Total)

4. Analisis Nilai Tambah

Untuk melakukan analisis nilai tambah dilakukan sesuai dengan standar pengujian menurut Hubeis dalam Nabiah (2015) sebagai berikut:

- Rasio nilai tambah rendah apabila presentase kurang dari 15%
- Dalam kasus di mana presentase berkisar antara 15 dan 40 persen, rasio nilai tambahnya sedang.
- 3. Rasio nilai tambah yang lebih besar apabila presentase lebih dari 40%

5. Analisis Titik Impas (BEP)

Analisis titik Impas dilakukan dengan perhitungan sebagai berikut :

a. Perhitungan titik impas penerimaan sebagai berikut :

BEP Penerimaan

$$= \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{1 - \frac{Total Biaya Variabel}{Penerimaan}}$$

 b. Perhitungan titik impas dala unit atau satuan produk yang dijual sebagai berikut:

$$BEP (unit) = \frac{BEP \ Penerimaan}{Harga \ Produk}$$

c. Perhitungan titik impas dalam rupiah penjualan sebagai berikut :

$$BEP (harga)$$

$$= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Biaya

Dalam kegiatan usaha bawang goreng diperlukan biaya yang antara lain biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak terpengaruhi oleh produksi atau penjualan yang besar kecilnya, seperti pajak bumi bangunan dan penyusutan alat. Namun, biaya variabel adalah biaya yang paling kecil atau paling dipengaruhi oleh satu proses produksi, yang mencakup biaya tenaga kerja dan sarana produksi.

besarnya biaya pengolahan bawang goreng dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Agroindutri Bawang Goreng di Kelurahan Cilembang Dalam Satu Kali Proses Produksi

	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
I	Biaya Tetap	
	PBB	156,25
	Penyusutan Alat	8.375,00
	Bunga Modal	1,71
	Tetap	1,/1
I	Biaya Tetap Total	8.532,96
II	Biaya Variabel	
	Bawang merah	17.200.000
	Garam	6.250
	Gas LPG 3KG	460.000
	Minyak Goreng	240.000
	Plastik Kemasan	440.000
	Tepung Beras	60.000
Bi	aya Variabel Total	18.406.250
	Biaya Total	18.414.782,96

Data tersebut menunjukan biaya pengolahan bawang goreng sebesar Rp. 18.414.782,96. yang terdiri dari total biaya tetap Rp.8.532,96 dan total biaya variabel Rp. 18.406.250.

2. Analisis Penerimaan

Adapun penerimaan dari penjualan bawang goreng adalah sebagai berikut.

Tabel 4. Penerimaan Agroindustri Bawangku Dalam Satu Kali Proses Produksi

Nama Usaha	Bawangku	
Jumlah Produksi (Kg)	200	
Harga Produk (Rp/Kg)	160.000	
Penerimaan (Rp)	32.000.000	

Perusahaan Bawangku menghasilkan produksi sebesar 200 kg per produksi dikalikan dengan harga jual sebesar Rp. 160.000 sehingga total penerimaan adalah Rp. 32.000.000.

3. Analisis Pendapatan

Perusahaan Bawangku memperoleh pendapatan dari usaha pengolahan bawang goreng sebagai berikut:

Tabel 5. Pendapatan Agroindustri Bawangku Dalam Satu Kali Proses Produksi

Nama Usaha	Bawangku
Penerimaan (Rp)	32.000.000
Biaya Total (Rp)	18.558.492
Pendapatan (Rp)	13.441.507

Usaha Bawangku memperoleh penerimaan sebesar 32 juta rupiah, kemudian dikurangi dengan total biaya produksi sebesar 18.558.492. sehingga menghasilkan pendapatan sebesar Rp 13.441.507 per produksi.

4. Analisis Titik Impas (BEP)

a. Analisis Tiktik Impas Penerimaan

Analisis titik impas penerimaan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah keadaan dimana produksi bawang goreng Agroindustri Bawangku berada pada titik impas yang dapat dilihat dari jumlah penerimaan yang didapatkan.

Tabel 6. Titik Impas Penerimaan Agroindustri Bawangku di Kelurahan Cilembang

No	URAIAN	JUMLAH
1	Total Biaya	Rp. 8.532
2	Tetap Total Biaya Variabel	Rp. 18.406.250
3	Penerimaan	Rp. 32.000.000
BEP	Penerimaan	Rp. 20.084.784

Berdasarkan Tabel 6. Titik impas penerimaan yang didapat adalah Rp. 20.084.784. Hal ini menunjukkan bahwa penerimaan yang didapat oleh Agroindustri Bawangku tidak boleh turun dari nilai Titik Impas yang didapatkan karena tidak akan mengalami keuntugan atau dapat mengalami kerugian. Adapun nilai titik impas penerimaan yang didapatkan jika dibandingkan dengan penerimaan yang harus didapatkan saat ini yaiu Rp. 32.000.000.

b. Analisis Titik Impas VolumeProduksi

Analisis ini digunakan untuk menentukan jumlah unit produksi yang harus dijual agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Tabel 7. Titik Impas Volume Produksi Agroindustri Bawangku di Kelurahan Cilembang

No	URAIAN	JUMLAH
1	BEP Penerimaan	Rp.20.084.784
2	Harga Produk	Rp.160.000
BEP Volume Produksi		125,5 Kg

Hasil analisis di atas menunjukkan titik impas volume produksi sebesar 125,5 Kg. Agroindustri Bawangku harus menjual sebanyak 125,5 Kg agar nilai yang didapatkan tidak rugi atau untung atau bisa disebut berada pada titik impas volume produksi. Adapun nilai titik impas produksi yang didapatkan jika dibandikan dengan produksi saat ini yaitu 200 Kg.

c. Analisis Tititk Impas Harga

Analisis titik impas ini digunakan untuk mengetahui berapa titik impas harga agar agroindustri tidak mengalami keuntungan atau kerugian.

Tabel 8. Titik Impas HargaAgroindustri Bawangku di Kelurahan Cilembang

No	URAIAN	JUMLAH
1	Total Biaya	Rp.18.414.782,96
	Produksi	
2	Total Produksi	200,00 Kg
BEI	P Harga (Rn)	Rp.92.073.91

Berdasarkan Tabel 8 didapat nilai titik impas sebesar Rp. 92.073,91. Hal ini menunjukkan agroindustri Bawangku harus menjual bawang goreng dengan harga Rp. 92.073,91

agar mencapai titik impas. Adapun nilai titik impas harga yang didapatkan jika dibandingkan dengan harga yang ditentukan saat ini yaitu Rp. 160.000,00.

d. Analisis Nilai Tambah

Usaha bawang goreng harus dilakukan analisis nilai tambah sehingga diketahui nilai tambah lain dari kegiatan usaha yang dijalankan. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami.

Tabel 9. Analisis Nilai Tambah

Agroindustri Bawang Goreng

Dalam Satu Kali Proses Produksi

Jumlah 200 400
400
400
4
0,5
0,01
160.000
35.000
ın
43.000,00
3.016,00
80.000,00
33.984,00
42%
350,00
1%

13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	33.634,00
	b. Tingkat Keuntungan(%)	99%
	Balas Jasa Faktor Produksi	
14.	Margin (Rp/Kg)	37.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	1%
	Langsung (%)	1 /0
	b. Sumbangan Input Lain	8%
	(%)	0 /0
	c. Keuntungan (%)	91%

Jumlah bawang goreng yang dibuat dalam satu proses produksi adalah 200 kg dalam penelitian ini. Bawang goreng 400 kg dibuat dengan harga Rp 43.000/kg bahan baku. Selain itu, faktor konversi untuk agroindustri Bawangku adalah 0,5, jadi setiap 1 kilogram bahan baku akan menghasilkan 0,5 kilogram bawang goreng.

Agroindustri bawang goreng mempekerjakan 4 orang, koefisien tenaga kerja sebesar 0,01 menunjukkan jumlah tenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk mengolah satu kilogram bahan baku. Upah tenaga kerja yang diberikan adalah Rp 35.000 per HOK.

Dalam satu kali produksi bawang goreng, agroindustri menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 33.984 per kilogram, dengan rasio nilai tambah sebesar 42%. Nilai tambah ini diperoleh dengan membagi nilai output dengan biaya input tambahan serta harga bahan baku. Menurut Hubeis (dalam Nabilah Baga & Tinaprill,

2015), rasio nilai tambah agroindustri bawang goreng lebih dari 40%.

Produksi bawang goreng menghasilkan keuntungan sebesar Rp 33.634 per kilogram, dengan tingkat keuntungan sebesar 99%. Keuntungan ini berasal dari perbedaan antara nilai tambah dan pendapatan tenaga kerja. Nilai tambah bersih yang diperoleh agroindustri dalam satu kali proses produksi diwakili oleh selisih ini.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- 1. Agroindustri Bawangku mengeluarkan biaya untuk mengolah bawang goreng sebesar Rp. 18.414.782,96 dengan penerimaan sebesar Rp. 32.000.000,00 dan pendapatan Rp. 13.441.507,00.
- 2. Titik impas penerimaan Agroindustri Bawangku yaitu Rp. 20.084.784, titik impas volume produksi yaitu 125,5 Kg dan titik impas harga, yaitu Rp. 92.073,91
- Besarnya jumlah nilai tambah pada Agroindustri Bawangku adalah Rp. 33.984,00 dengan rasio nilai tambah 42%

Saran

Mengingat faktor konversi yang menunjukkan bahwa 1 kilogram bahan baku menghasilkan 0,5 kilogram bawang goreng, maka disarankan agar agroindustri mengkaji ulang proses produksi yaitu dengan cara meningkatkan output dan mengurangi biaya produksi per kilogram bawang goreng, sehingga diharapkan dapat tambah meningkatkan nilai serta dikarenakan keuntungan. Serta agroindustri Bawangku masih menggunakan alat yang tradisional dalam proses pembuatan bawang goreng bisa beralih menggunakan alat yang lebih menggunakan modern seperti mesin pengiris bawang dan juga menggunakan mesin peniris minyak.

DAFTAR PUSTAKA

Jeni, Rochdiani, D., & Isyanto, A. Y. (2021). Analisis Rentabilitas dan Penyerapan Tenaga Kerja Pada Agroindustri Keripik Pakseng di Desa Werasari Kecamatan Sadananya Kabupaten Ciamis. *Agroinfo Galuh*, 8(3): 892-900.

- Laili, (2022).Z., & Fauziah, E. Pengukuran Efisiensi **Teknis** Dengan Pendekatan Fungsi Produksi Stochastic Frontier Translog Pada Usahatani Bawang Merah. Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis, 6(3): 861-871.
- Lenaini, I. (2021). Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Universitas Islam Negeri* Raden Fatah Palembang, 3(1): 33-39.
- Maulana, A. W., Rochdiani, D., & Sudrajat. (2020). Analisis Agroindustri Tahu (Studi Kasus Desa Cisadap). *Agroinfo Galuh*, 7(2): 324-331.
- Putri , R. Y., Marleni, & Akbar, W. K. (2021). Rasionalitas Petani Bawang Merah Saat Gagal Panen di Jorong Galagah Nagari Alahan Panjang Kecamatan Lembah Gumanti Kabupaten Solok. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(3): 5830-5839.
- Simatupang, R. S., & Pangaribuan, E. B. (2022). Teknologi Budidaya dan Arah Pengembangan Tanaman Bawang Merah (Allisium Ascolanicum) di Lahan Gambut. *Jurnal Sumberdaya Lahan*, 16(1): 23-32.
- Suratiyah. (2015). *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar Swadaya.