

**ANALISIS NILAI TAMBAH HOME INDUSTRY BAWANG GORENG  
“MIJI-MIJI FOOD” KABUPATEN GRESIK**

**VALUE ADDED ANALYSIS OF THE HOME FRIED ONION INDUSTRY  
“MIJI-MIJI FOOD” GRESIK DISTRICT**

**SINTA ARIFIANA KUSUMAWATI<sup>1\*</sup>, TEGUH SOEDARTO<sup>2</sup>, INDRA TJAHAJA  
AMIR<sup>3</sup>**

Fakultas Pertanian, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur  
Jalan Raya Rungkut Madya, Gunung Anyar, Rungkut, Surabaya

\*E-mail : sinta.arifiana08@gmail.com

**ABSTRAK**

penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah untuk meninjau penambahan nilai (added value) dari aktivitas pengolahan bawang merah menjadi bawang merah goreng. metode penelitian yang digunakan adalah analisis nilai tambah dengan menggunakan metode hayami. hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan pengolahan bawang merah di miji miji food mampu memberikan nilai tambah. hal ini dapat dilihat bahwa mampu memberikan nilai tambah sebesar 75% dengan diperoleh rasio nilai tambah pada pengolahan bawang merah > 50%. dengan demikian, maka hipotesis yang menyatakan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng di daerah penelitian adalah tinggi.

kata kunci: bawang merah, miji-miji food, nilai tambah

**ABSTRACT**

*This study aimed to analyze the added value to review the added value of the activities of processing shallots into fried shallots. The research method used is a value-added analysis using the Hayami method. The results showed that the processing of shallots at Miji Miji Food was able to provide added value. It can provide the added value of 75% by obtaining the added value ratio in onion processing > 50%. Thus, the hypothesis that states that the added value resulting from processing shallots into fried onions in the research area is high.*

**Keywords:** *Shallots, Miji-Miji Food, Value Added*

**LATAR BELAKANG**

Masa ini usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) telah berkembang menjadi unsur terpenting dalam pembangunan karena menyerap tenaga kerja terbesar dan sekaligus kontribusi pendapatan yang tinggi (Mahardana, Ambarawati, & Ustriyana, 2015). Di Indonesia, UMKM sudah mencapai 99,99% dari total unit usaha, terdiri dari skala usaha mikro dengan persentase

98,85%, usaha kecil 1,07%, dan usaha menengah dengan persentase 0,08%, sedangkan sisanya sebesar 0,01% yang tergolong dalam skala usaha besar. Disamping itu, jumlah UMKM di Indonesia semakin bertambah disetiap tahunnya (UMKM, 2011).

Peningkatan produk pertanian melalui pengolahan hasil pertanian dalam pengembangan masyarakat desa menuju kemandirian pangan dan ekonomi sangat

strategis menjadi sangat penting (Darmawan, Hairiyah, & Hajar, 2018). Salah satu subsektor pertanian adalah tanaman hortikultura yaitu bawang merah dimana kebutuhan dan konsumsi bawang merah di Indonesia mengalami kenaikan disetiap tahunnya (Putra, Irnad, & Reswita, 2018).

Kabupaten Gresik merupakan salah satu sentra penghasil bawang merah dengan berbasis agroindustri yaitu salah satu subsistem agribisnis yang dapat merubah bentuk bawang merah menjadi bawang goreng yang bertujuan untuk mengurangi resiko ataupun kerugian dan merubah sifat bawang merah menjadi tahan lama karena diolah menjadi sebuah produk yaitu bawang goreng dan bisa siap dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang.

Home industri Miji Miji Food merupakan salah satu produsen bawang goreng yang ada di wilayah Gresik tetapi dalam menjalankan usahanya masih menghadapi beberapa permasalahan seperti mengalami keterbatasan modal peralatan usaha untuk peningkatan kapasitas produksi dan permintaan pasar. Terjadinya perubahan dari bahan baku menjadi suatu komoditas produk disebut dengan nilai tambah (Yudiastuti & Wijaya, 2021). Agroindustri mempunyai peranan penting

karena mampu menghasilkan nilai tambah dari produk segar hasil pertanian (Arianti & Waluyati, 2019). Pengembangan usaha agroindustri melalui kegiatan pengolahan, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah (*added value*) bagi komoditas bawang merah yang dibudidayakan petani di wilayah Bongso Kulon, Menganti, Gresik. Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti melakukan penelitian terkait nilai tambah untuk meninjau penambahan nilai (*added value*) dari aktivitas pengolahan bawang merah menjadi bawang merah goreng.

## **METODE PENELITIAN**

Teknik pengambilan penarikan sampel secara langsung (*purposive sampling*) karena pertimbangan bahwa home industri Miji Miji Food merupakan salah satu pelopor bawang goreng pertama yang didirikan di Desa Pengalangan dan memiliki kepopuleran di Kabupaten Gresik dan sekitar. Pengambilan sampel menggunakan metode *purposive sampling* yang terdiri dari 3 (tiga) informan yaitu pemilik usaha home industri Miji Miji Food, koordinator divisi produksi dan koordinator divisi pemasaran. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain: observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi.

Metode analisis yang digunakan sebagai berikut:

**Analisis nilai tambah dengan menggunakan metode hayami.**

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan merupakan selisih dari nilai

produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya (Widiastuti, Nurdjanah, & Utomo, 2020). Adapun produksi perhitungan nilai tambah (dalam satu kali produksi) dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah *Home* Industri Miji Miji Food

No.	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg/ hari)	(1)
2	Input bahan baku (Kg/ hari)	(2)
3	Input tenaga kerja (Jam/ hari)	(3)
4	Faktor konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3)/(2)
6	Harga produk (Rp/ kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja	(7)
Penerimaan dan keuntungan		
8	Harga unput bahan baku (Rp/ kg)	(8)
9	Harga input lain (Rp/ kg input)	(9)
10	Produksi (Rp/ kg input)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai tambah (Rp/ kg)	(11a) = (10) – (8) – (9)
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11)/(10)
12	a. tenaga kerja langsung (Rp/ jam)	(12a) = (5) x (7)
	b. Pangsa tenaga kerja langsung (%)	(12b) = (12a)/(11a)
13	a. Keuntungan (Rp/ kg)	(13a) = (11a)-(12a)
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(10)
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14	a. Marjin (Rp/Kg)	(14)= (10) - (8)
	b. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a)=[(12a)/(14)] x 100%
	c. Sumbangan input lain (%)	14b)=[(9)/(14)] x 100%
	d. Keuntungan perusahaan (%)	(14c)=[(13a)/(14)]x 100%

Sumber: (Rahmi & Trimo, 2019)

Kriteria nilai tambah adalah (Aprilia, Affandi, & Kasymir, 2021):

1. Jika  $NT > 0$ , berarti pengembangan agroindustri bawang goreng

memberikan nilai tambah hasilnya positif.

2. Jika  $NT < 0$ , berarti pengembangan agroindustri bawang goreng tidak

memberikan nilai tambah hasilnya negatif.

Indikator nilai tambah agroindustri dapat diklasifikasikan menjadi tiga antara lain (Rianti, 2021):

1. Besarnya rasio nilai tambah  $< 15\%$ , maka nilai tambahnya rendah,
2. Besarnya rasio nilai tambah  $15\% - 40\%$ , maka nilai tambahnya sedang,
3. Besarnya rasio nilai tambah  $> 40\%$ , maka nilai tambahnya tinggi

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Home Industry Miji-Miji Food berada di Bongso Kulon RT/RW 001/001, Songgat, Pengalangan, Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik dan berdiri sejak tahun 2011. Agroindustri ini didirikan karena pemilik melihat sebuah potensi bahan baku berupa bawang merah karena Ketika terjadi panen raya, bawang merah sangat melimpah sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut agar tidak rusak. Home Industry Miji-Miji Food

berada dibawah pengawasan langsung oleh pemilik agroindustri. Divisi yang berada dibawah pengawasan pemilik agroindustri ada tiga divisi yaitu divisi pemasaran, divisi administrasi, dan divisi produksi.

Kemampuan perusahaan dalam menentukan produk utama yang akan diproduksi adalah hal penting yang akan menentukan tingkat biaya dan keuntungan yang akan diperoleh karena faktor biaya produksi menjadi faktor utama yang sangat menentukan kemajuan perusahaan (Hidayat, 2013).

Proses produksi adalah proses bahan baku diolah atau diproses melalui berbagai macam cara sehingga menghasilkan produk olahan yang menciptakan nilai keuntungan karena terciptanya produk baru siap dikonsumsi konsumen dalam jangka waktu yang panjang (Suprianto, Hakim, & Sujadi, 2020). Berikut ini adalah komponen yang dikeluarkan oleh bawang goreng home industry Miji-Miji Food di Kabupaten Gresik pada bulan November Tahun 2021.

Tabel 2. Kebutuhan Bahan Baku Bawang Goreng Sekali produksi

No	Jenis Produk	Jumlah (satuan)	Harga (Rp/satuan)	Biaya Variabel (Rp/Bln)	Persentase (%)
1	Bahan baku	600 kg	17.000	10.200.000	49,19
	Bahan Penolong				
2	a. Minyak goreng	200 L	20.000	4.000.000	19,29
	b. Tepung beras	300 kg	14.000	4.200.000	20,26
	c. Bumbu perasa	10 kg	10.000	100.000	0,48
3	Kemasan			594.800	2,87
4	Promosi	1	700.000	700.000	3,38
5	Bahan Bakar	40 tabung	17.000	680.000	3,28
6	Transportasi	26 hari	10.000	260.000	1,25
	<b>Jumlah</b>			<b>20.734.800</b>	<b>100</b>

Sumber : Analisis Data Primer, 2021

Tabel 3. Kebutuhan Alat untuk Kegiatan Produksi dan Tenaga Kerja

No.	Jenis Biaya Tetap	Jumlah (satuan)	Biaya Tetap (Rp/Bln)	Persentase (%)
1	Penyusutan	1 bulan	26.474	0,14
2	Biaya air	1 bulan	30.000	0,16
3	Biaya listrik	1 bulan	100.000	0,54
4	Tenaga kerja	1 bulan	18.330.000	99,15
	<b>Jumlah</b>		<b>18.486.474</b>	<b>100</b>

Sumber : Analisis Data Primer, 2021

Biaya total yang dikeluarkan selama proses produksi bawang goreng dalam kurun waktu satu bulan. Biaya total ini merupakan penjumlahan antara total biaya dan total

biaya variabel. Berikut ini adalah tabel mengenai total biaya yang dikeluarkan oleh usaha bawang goreng Miji Miji Food di Kabupaten Gresik:

Tabel 4. Total Biaya yang dikeluarkan selama Kegiatan Produksi Bawang Merah

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp/Bln)	Persentase (%)
1	Biaya tetap	18.486.474	47,13
2	Biaya variabel	20.734.800	52,87
	<b>Jumlah</b>	<b>39.221.274</b>	<b>100</b>

Sumber : Analisis Data Primer, 2021

Berdasarkan tabel diatas, bahwa biaya kebutuhan bahan baku (biaya

variabel) pada usaha bawang goreng Miji Miji Food lebih besar dan mendominasi

daripada biaya kebutuhan alat dan tenaga kerja (biaya tetap) selama kegiatan produksi. Hal ini sejalan dengan (Widiastuti, Nurdjanah, & Utomo, 2020) Biaya variabel lebih tinggi daripada biaya tetap karena biaya tertinggi yang dikeluarkan adalah untuk pembelian bahan baku bawang merah.

Nilai tambah bawang merah pada *Home Industry* Miji-Miji Food di Kabupaten Gresik dianalisis menggunakan metode hayami. Analisis ini memiliki fungsi untuk mengetahui perubahan yang terjadi selama proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Nilai Tambah Bawang Goreng *Home Industry* Miji-Miji Food di Kabupaten Gresik

No.	Variabel	Nilai	Rumus
<b>Output, Input, dan Harga</b>			
A	Output (kg)	3.600	A
B	Input bahan baku (kg)	600	B
C	Input tenaga kerja (jam/ kg/hari)	234	C
D	Faktor konversi	6	$D = A/B$
E	Koefisien tenaga kerja	0,39	$E = C/B$
F	Harga produk (Rp/ kg)	124.100	F
G	Upah tenaga kerja	51.667	G
<b>Penerimaan dan Keuntungan (Rp/Kg)</b>			
H	Harga input bahan baku (Rp/ kg)	1.531	H
I	Harga input lain (Rp/ kg input)	45.608	I
J	Produksi (Rp/ kg input)	744.600	$J = D \times F$
K	c. Nilai tambah (Rp/ kg)	574.892	$K = J - I - F$
L	d. Rasio nilai tambah (%)	77%	$L\% = (K/J) \times 100\%$
M	c. Tenaga kerja langsung (Rp/ HOK)	20.150	$M = E \times G$
N	d. Pangsa tenaga kerja langsung (%)	4%	$N\% = (M/K) \times 100\%$
O	c. Keuntungan (Rp/ kg)	554.742	$O = K - M$
P	d. Tingkat keuntungan (%)	96%	$P\% = (O/K) \times 100\%$
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>			
Q	a. Margin (Rp/ kg)	743.069	$Q = J - H$
R	b. Keuntungan (%)	75%	$R = O/Q \times 100\%$
S	c. Tenaga Kerja (%)	3%	$S = M/Q \times 100\%$
T	d. Input Lain (%)	6%	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber : Data Primer Diolah, 2021

Berdasarkan tabel diatas, bahwa bawang merah yang diolah untuk bawang goreng rata-rata 600 kg per bulan. Bawang merah yang diolah menjadi bawang goreng dalam sebulan rata-rata sebanyak

3.600 bungkus. Harga bahan baku per kg yaitu sebesar Rp 17.000,00. *Output* dari proses produksi bawang merah menjadi bawang goreng sebesar 3.600 bungkus per bulan. Harga terbentuk dari proses

produksi. Nilai output dalam pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng adalah sebesar Rp. 744.600 per Kg. Nilai tambah yang diperoleh adalah Rp. 574.892 per Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 77%. Besarnya nilai tambah ini didapat dari pengurangan nilai output dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Besarnya margin dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng adalah Rp 743.069 per Kg dan pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar 3%. Balas jasa untuk sumbangan input lain adalah sebesar 6%. Keuntungan pengusaha yang diperoleh terhadap margin pada pengolahan bawang merah sebesar 75%.

Dari perhitungan yang dilakukan, diperoleh rasio nilai tambah pada pengolahan bawang merah > 50%. Dengan demikian, maka hipotesis yang menyatakan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng di daerah penelitian adalah tinggi diterima. Hal ini sependapat dengan penelitian (Putra, Irnad, & Reswita, 2018) bahwa ini membuktikan jika pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memberikan nilai tambah yang tinggi. Selain itu, menurut (Bahtiar, Arifin, & Muhaimin, 2022) mengatakan bahwa produk olahan bawang

merah memang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat dari segi nilai efisiensinya pada produk bawang goreng karena merupakan peluang yang sangat besar. Jika usaha ini dapat dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani bawang merah dan dapat berkembang dan berkelanjutan dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan bawang merah di daerah tersebut.

## **KESIMPULAN**

Pengolahan Bawang Goreng merupakan peluang usaha untuk menunjang perekonomian masyarakat Bongso Kulon RT/RW 001/001, Songgat, Pengalangan, Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik pada umumnya dan meningkatkan pengolahan bawang merah melalui diversifikasi produk bawang goreng. Dengan pengolahan bawang merah menjadi olahan bawang merah di Miji Miji Food mampu memberikan nilai tambah. Hal ini dapat dilihat dengan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng ini mampu memberikan nilai tambah sebesar 75% dengan diperoleh rasio nilai tambah pada pengolahan bawang merah > 50%. Dengan demikian, maka hipotesis yang menyatakan bahwa nilai tambah yang

dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng di daerah penelitian adalah tinggi

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, N., Affandi, M. I., & Kasymir, E. (2021). Analisis Rantai Pasok Dan Nilai Tambah Agroindustri Kelanting Di Desa Gantimulyo Kecamatan Pekalongan Lampung Timur. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 9(1), 177-182.
- Arianti, Y. S., & Waluyati, L. R. (2019). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Merah Di Kabupaten Madiun. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*, Volume 3, Nomor 2, 256-266.
- Bahtiar, A. H., Arifin, M., & Muhaimin, M. (2022). Pengolahan Bawang Merah Goreng untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Tegalrejo. *Jurnal Development*, Volume 1, Nomor 2, 100-111.
- Darmawan, M. I., Hairiyah, N., & Hajar, S. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Manisan Terung UD. Berkas Motekar di Desa Pemuda Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, Vol. 5 No. 2, 110-119.
- Hidayat, L. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan Vol. 1 No. 2*, 159-168.
- Mahardana, I. P., Ambarawati, I. G., & Ustriyana, I. N. (2015). Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus pada Kelompok Pengolah dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkidak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, Vol. 4, No. 2, 56-64.
- Putra, Z. P., Irnad, & Reswita. (2018). Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng Pada UD. Safari Bawang Goreng Di Kelurahan Kebun Tebeng Kota Bengkulu. *Jurnal Agroindustri Vol. 8 No. 1*, 62-70.
- Rahmi, I., & Trimo, L. (2019). Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food System and Agribusiness Vol. 3 (1)*, 1-7.
- Rianti, T. S. (2021). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Ting-Ting Kacang. *Media Agribisnis*, Vol. 5, No. 1, 60-66.
- Suprianto, Hakim, L., & Sujadi. (2020). Analisis Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Olahan di Kota Mataram. *Elastisitas – Jurnal Ekonomi Pembangunan Vol. 2 No. 1*, 30-42.
- UMKM, K. K. (2011). *Data Usaha Mikro Kecil Menengah UMKM dan Usaha Besar UB*. Jakarta: KEMENKOPUKM.
- Widiastuti, T., Nurdjanah, S., & Utomo, T. P. (2020). Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crantz) menjadi Kelanting Sebagai Snack Lokal. *Jurnal Agroteknologi Vol. 14 No. 01*, 58-68.

Yudiastuti, S. O., & Wijaya, R. (2021).  
Analisis Nilai Tambah Edamame  
Melalui Penanganan Pasca Panen  
menggunakan Air Berozon. *Jurnal  
Ilmiah INOVASI, Vol. 21 No. 1.*