

Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Bawang (*Allium Cepa L*) Merah Menjadi Bawang Goreng

(Studi Kasus: Desa Togu Domu Nauli dan Kelurahan Timbang Galung Kabupaten Simalungun)

Analysis of Income and Added Value of Red Onions (*Allium Cepa L*) into Fried Onions (Case Study: Togu Domu Nauli Village and Timbang Galung Subdistrict, Simalungun Regency)

Nurmita Haloho, Rahma Sari Siregar*

Universitas Medan Area
Jl. Kolam No. 1, Medan Estate, Sumatra Utara 20223

*Email: rahma@staff.uma.ac.id.

(Diterima 17-10-2025; Disetujui 19-01-2026)

ABSTRAK

Desa Togu Domu Nauli, kecamatan Dolok Pardamean Kabupaten Simalungun adalah salah satu wilayah yang berpotensi besar sebagai penghasil bawang merah. Bawang merah yang ditanam petani panen pada umur bawang 65 hari setelah tanam. Produk bawang merah dapat ditingkatkan dan dibuat lebih bernilai dengan menambahkan bawang goreng, sejenis bawang merah olahan. UMKM Hadenia ialah unit usaha yang bergerak mengolah bawang merah menjadi bawang goreng. UMKM Hadenia menggunakan bahan baku bawang merah dari desa togu domu nauli sebagai penghasil tertinggi bawang merah sesuai data kecamatan dolok pardamean. Tujuan dilaksanakannya penelitian ini untuk mengetahui pendapatan dan nilai tambah bawang merah menjadi bawang goreng. Pengambilan sampel pada studi ini dilaksanakan melalui dua metode, yaitu metode Simple Random Sampling untuk petani bawang merah, dan metode sampel jenuh untuk pelaku usaha UMKM Bawang Goreng Hadenia. Analisis data dilaksanakan melalui penerapan analisis pendapatan, serta nilai tambah dengan metode Hayami. Temuan studi ini menjabarkan pendapatan petani bawang merah di Desa Togu Domu Nauli yakni sejumlah Rp 28.147.632 per musim tanam, sedangkan pendapatan pelaku usaha UMKM Bawang Goreng Hadenia sebesar Rp 1.194.500 per sekali produksi. Nilai tambah dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng oleh UMKM Hadenia di Kelurahan Timbang Galung adalah sebesar Rp36.000 per kilogram.

Kata kunci: Bawang Merah, Bawang Goreng, Pendapatan, Nilai Tambah

ABSTRACT

Togu Domu Nauli Village, Dolok Pardamean District, Simalungun Regency, is one of the areas with great potential as a shallot producer. Shallots planted by farmers are harvested at 65 days after planting. Shallot products can be improved and made more valuable by adding fried shallots, a type of processed shallot. Hadenia MSME is a business unit engaged in processing shallots into fried shallots. Hadenia MSME uses shallots as raw materials from Togu Domu Nauli Village as the highest producer of shallots according to Dolok Pardamean District data. The purpose of this study was to determine the income and added value of shallots into fried shallots. Sampling in this study was carried out using two methods, namely the Simple Random Sampling method for shallot farmers, and the saturated sampling method for Hadenia Fried Shallot MSME business actors. Data analysis was carried out through the application of income analysis, as well as added value using the Hayami method. The study's findings reveal that shallot farmers in Togu Domu Nauli Village earn Rp 28,147,632 per planting season, while the Hadenia Fried Onion MSME earns Rp 1,194,500 per production run. The added value of the Hadenia MSME in Timbang Galung Village from processing shallots into fried onions is Rp 36,000 per kilogram.

Keywords: Shallots, Fried Onions, Income, Added Value

PENDAHULUAN

Karena mempekerjakan banyak orang dan menghasilkan barang-barang penting, industri pangan dan hortikultura Indonesia sangat penting bagi pembangunan pertanian negara ini. Produk sayuran yang

dibudidayakan di sektor hortikultura memiliki potensi ekonomi yang besar dan dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat (Zasriati et al., 2023).

Sebagai produk hortikultura yang unggul, bawang merah memiliki banyak kegunaan, seperti sebagai bumbu masakan, bahan pengobatan tradisional, dan bahan baku makanan olahan. Komoditas ini juga memiliki peluang besar untuk dikembangkan di pasar domestik maupun global (Poerwanto and Susila 2021). Meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usahatani bawang merah sangat penting untuk mendukung kesejahteraan petani dan memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi (Harahap et al., 2023).

Tabel 1. Luas Panen, Produksi Bawang Merah di Desa Togu Domu Nauli Tahun 2019-2023

Tahun	Luas Lahan (Ha)	Produksi (Ton)
2019	5,1	68
2020	5,9	59
2021	6	78
2022	24	290
2023	19	220
Total	60	715

Sumber: Kantor Kepala Desa Togu Domu Nauli, 2023

Tabel 1 menunjukkan telah terjadi peningkatan produksi bawang merah selama lima tahun terakhir, meskipun data mengenai luas lahan bawang merah bervariasi. Maka dapat disimpulkan bahwa luas lahan tidak mempengaruhi hasil produksi bawang merah, tetapi dipengaruhi oleh faktor produksi lainnya.

Salah satu produk bawang merah yang paling digemari adalah bawang goreng. Produk ini berupa irisan bawang merah yang digoreng hingga menghasilkan cita rasa gurih dan aroma khas yang disukai banyak orang. Karena itu, bawang goreng sering digunakan sebagai pelengkap berbagai hidangan seperti sup, bakso, perkedel, mie, abon, dan sate.

UMKM Bawang Goreng Haden yang berlokasi di Kelurahan Timbang, Kabupaten Simalungun, merupakan usaha terdekat dari Desa Togu Domu Nauli, telah berdiri selama 30 tahun. UMKM ini memasarkan produknya dalam empat varian kemasan, yaitu 50 gram seharga Rp10.000, 75 gram Rp15.000, 100 gram Rp25.000, dan 1000 gram Rp250.000. Penjualan dilakukan baik secara langsung maupun melalui platform daring. Sebagian besar pasokan bawang merah berasal dari Desa Togu Domu Nauli.

Bawang Goreng Haden adalah usaha yang didirikan oleh Pak Harso dan telah beroperasi selama 30 tahun. Usaha ini bermula secara sederhana dari dapur rumah keluarga, dengan produksi harian hanya 1 hingga 2 kilogram bawang merah yang diiris secara manual dan digoreng menggunakan wajan biasa. Pengembangan agroindustri yang efisien dan sukses diperlukan untuk memperkuat upaya sektor pertanian menjadi sektor unggulan yang tangguh, modern, dan efisien (Pramana et al. 2021). Studi ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan petani bawang merah, pendapatan pelaku usaha bawang goreng UMKM Haden, dan nilai tambah dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di dua lokasi Desa Togu Domu Nauli Dan Kelurahan Timbang Galung dari April hingga Mei 2025. Lokasi dilaksanakannya studi ini dipilih secara sengaja (*purposive*), melalui tahap menggunakan teknik penentuan wilayah berdasarkan pertimbangan tertentu. Data yang digunakan untuk memilih lokasi Desa Togu Domu Nauli pada tahun 2024 berasal dari Kantor Kecamatan Dolok Pardamean. Desa dengan produksi bawang merah terbanyak adalah Togu Domu Nauli. Kelurahan Timbang Galung Di Kecamatan Siantar dipilih sebagai lokasi pemasaran bawang merah Desa Timbang Galung dari Desa Togu Domu Nauli, yang digunakan untuk membuat bawang goreng "Haden".

Metode penentuan sampel untuk petani bawang merah pada studi ini menerapkan metode *purposive* melalui *Simple Random Sampling*. Total sampel petani bawang merah diukur menggunakan rumus Slovin, dari populasi 178 petani bawang merah diperoleh 36 sampel. Dalam mengevaluasi analisis nilai tambah bawang merah menjadi bawang goreng digunakan teknik sampel *Purposive sampling* karena hanya ada 1 pelaku usaha di kelurahan Timbang Galung.

Dalam menelaah pendapatan petani bawang merah di Desa Togu Domu Nauli, dan pendapatan pelaku usaha bawang goreng UMKM Haden menggunakan rumus pendapatan $Pd = TR - TC$ dan untuk menghitung penerimaan $TR = PXQ$, total biaya $TC = FC + VC$. (Darmawan 2023) menyatakan bahwa total pendapatan dan beban menentukan laba bersih. Sementara itu, pendekatan Hayami digunakan untuk menghitung nilai tambah bawang merah menjadi bawang goreng bagi UMKM Haden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pendapatan Petani Bawang Merah

Pendapatan bagi petani bawang merah adalah sisa pendapatan setelah dikurangi biaya produksi dari total pendapatan yang diperoleh dari penjualan. Semua aspek budidaya, termasuk pembukaan lahan, pembelian benih, pemupukan, perawatan, panen, dan pengiriman, sudah termasuk dalam harga-harga ini. Dua komponen terpenting dari pendapatan bersih adalah pendapatan dan beban. Menurut (Ramadhan et al. 2023), pendapatan bersih dapat diukur melalui menjumlahkan pendapatan, total biaya (termasuk biaya tetap dan variabel), dan pendapatan menggunakan rumus pendapatan. Tabel 2 menampilkan rerata biaya tetap yang dibayarkan oleh petani bawang merah di Desa Togu Domu Nauli setiap musim tanam.

Tabel 2. Rata-rata Total Biaya Produksi Usahatani Bawang Merah

Jenis Biaya Tetap	Jumlah(Rp)
Sewa Lahan	92.083
Biaya Penyusutan	282.083
Total Biaya Tetap	Rp.374.145

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Biaya variabel petani bawang merah di desa togu domu nauli per satu musim tanam bisa dilihat di tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Biaya Variabel Petani Bawang Merah per Petani/Musim Tanam

Jenis Biaya Variabel	Jumlah (Rp)
Bibit	4.567.639
Biaya Pupuk	2.493.464
Biaya Pesticida	1.484.318
Biaya Tenaga Dalam Kerja Keluarga	1.194.167
Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga	1.702.775
Total Biaya Variabel	11.442.345

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Laba bersih perusahaan adalah total biaya tetap dan variabelnya. Tabel 4 menampilkan pengeluaran yang terkait dengan satu musim tanam bagi petani bawang merah di desa Togu Domu Nauli.

Tabel 4. Rata-rata Total Biaya Produksi Usahatani Bawang Merah per Musim Tanam

No	Jenis Biaya	Biaya (Rp)
1	Biaya Tetap	374.145
2	Biaya Variabel	11.442.345
	Total	11.816.490

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Total pendapat produksi sama dengan perkalian harga jual dan jumlah barang yang diproduksi. Lihat Tabel 5 untuk rata-rata penerimaan petani di Desa Togu Domu Nauli setiap musim tanam.

Tabel 5. Rata-rata dan Total Penerimaan Petani Bawang Merah per Musim Tanam

No	Uraian	Nilai (Rp\Produksi)
1	Jumlah Produksi (kg)	1.866
2	Harga Jual (Rp)	21.417
Total penerimaan		39.964.122

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Petani bawang merah di Desa Togu Domu Nauli memperoleh keuntungan ketika pendapatan rata-rata mereka kurang dari total biaya produksi. Tabel 6 menjabarkan pendapatan satu musim tanam rata-rata petani bawang merah di Desa Togu Domu Nauli.

Tabel 6. Rata-Rata Pendapatan Usahatani Bawang Merah Per Musim Tanam

No	Uraian	Jumlah
1	Produksi	1.866
2	Total Biaya	11.816.490
3	Penerimaan	39.964.122
4	Pendapatan	28.147.632

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Melalui rerata luas lahan 0,377 hektar, rerata produksi bawang merah di Desa Togu Domu Nauli yakni sejumlah 1.866 kg, atau sekitar 1,8 ton per petani, menurut Tabel 6. Faktor-faktor seperti cuaca dan jumlah perawatan yang diberikan petani terhadap tanaman mereka memengaruhi tingkat produksi ini, yang pada gilirannya memengaruhi kualitas hasil panen. Petani bawang merah memperoleh rata-rata Rp39.964.122 per MT yang ditanam, sementara mereka menghabiskan rata-rata Rp11.816.490 untuk produksi. Berdasarkan per metrik ton, petani bawang merah dapat memperoleh rata-rata Rp28.147.632. Temuan ini konsisten dengan temuan penelitian sebelumnya oleh (Rizal Yudha Nugraha 2022) yang menemukan bahwa untuk satu musim tanam bawang merah pada lahan seluas 1 ha, total biaya (termasuk biaya tetap dan variabel) adalah Rp70.343.734. Studi ini juga menemukan bahwa hasil produksi, dengan total 8.674 kg, dijual seharga Rp90.877.847 dengan harga berlaku Rp10.339/kg. Budidaya bawang merah menguntungkan secara ekonomi, terbukti dari pendapatan yang terkumpul sebesar Rp20.534.114.

Untuk meningkatkan pendapatan petani bawang merah, diperlukan strategi terpadu yang mencakup peningkatan produktivitas lahan, pengelolaan biaya secara efisien, dan peningkatan nilai ekonomi produk. Upaya ini dapat diwujudkan melalui pemanfaatan teknologi budidaya modern, seperti penggunaan varietas unggul, pemupukan rasional, dan sistem pengendalian hama yang terintegrasi. Pengurangan biaya produksi dapat dilakukan dengan manajemen input yang optimal dan efisiensi tenaga kerja. Di samping itu, memperkuat akses pasar, memperpendek jalur distribusi, dan mendorong kegiatan pascapanen seperti pengemasan dan pengolahan sederhana turut meningkatkan daya saing produk.

Analisis Pendapatan Pelaku Usaha Bawang Goreng UMKM Hadena

Keuntungan bersih yang diperoleh pelaku usaha bawang goreng berasal dari total penjualan yang dikurangi dengan seluruh biaya produksi, termasuk pembelian bahan utama, ongkos pengemasan, gaji pekerja, serta biaya distribusi dan pemasaran. Tingkat pendapatan ini sangat dipengaruhi oleh efektivitas proses produksi, kualitas hasil akhir, strategi promosi yang digunakan, dan kestabilan harga bahan baku. Semakin tinggi permintaan konsumen dan semakin efisien pengelolaan bisnis, maka potensi peningkatan pendapatan juga semakin besar. Dua komponen terpenting dari laba bersih adalah pendapatan dan beban. Pendapatan, total biaya (termasuk biaya tetap dan variabel), dan pendapatan itu sendiri merupakan tiga komponen yang membentuk rumus pendapatan, yang digunakan untuk menentukan laba bersih (Ir. Sabarella 2023). Sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 7, Usaha bawang goreng UMKM Hadena mengeluarkan biaya tetap rata-rata per produksi.

Tabel 7. Biaya Produksi Pembuatan Bawang Goreng Per Produksi

No	Biaya Tetap	Jumlah (Rp)
1	Listrik	2.500
2	Pajak	8.000
3	Penyusutan	231.000
Total biaya tetap		241.500

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Biaya variabel pelaku usaha bawang goreng UMKM Hadena per produksi bisa diamati di tabel 8.

Tabel 8. Biaya Variabel Pembuatan Bawang Goreng Per Produksi

No	Jenis Biaya Variabel	Biaya Sarana Produksi (Rp)
1.	Bawang Merah	2.500.000
2.	Bahan Penunjang	75.000
3.	Tenaga Kerja	100.00
Total Biaya Variabel		2.675.000

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Total biaya produksi ialah penjumlahan keseluruhan biaya tetap dan biaya variabel. Biaya pelaku usaha bawang goreng UMKM Hadena dalam satu kali produksi bisa diamati di tabel 9.

Tabel 9. Total Biaya Produksi Pembuatan Bawang Goreng Per Produksi

No	Jenis Biaya	Biaya (Rp)
1.	Biaya Tetap	241. 500
2.	Biaya Variabel	2.675.000
Tota Biaya		2.916.500

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Penerimaan dari produksi dihitung melalui mengalikan jumlah produksi dan harga jual. Seperti yang ditunjukkan pada Tabel 10, penerimaan usaha bawang goreng UMKM Hadena dipecah menjadi produksi.

Tabel 10. Total Penerimaan Pelaku Bawang Goreng\ Sekali Jual Produksi

Bawang Goreng (Kg)	Ukuran Kemasan (Gr)	Jumlah Kemasan (Bungkus)	Harga Jual (Rp\Bungkus)	Total Penerimaan (Rp)
17,5	50	60	10.000	600.000
	75	34	15.000	510.000
	100	20	25.000	500.000
	1000	10	250.000	2.500.000
Total Penerimaan				4.110.000

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Pelaku usaha bawang goreng mendapatkan keuntungan ketika pendapatan rata-rata mereka kurang dari total biaya produksi. Tabel 11 menampilkan pendapatan pelaku usaha bawang goreng Hadena per satu kali produksi.

Tabel 11. Total Pendapatan Pelaku Bawang Goreng\ Sekali Jual Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Baham Baku (Kg)	50
2	Produksi (Kg)	17,5
3	Harga jual (Kg)	250.000
4	Total biaya produksi (Rp)	2.916.500
5	Penerimaan (Rp)	4.110.000
6	Pendapatan (Rp)	1.193.500

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Tabel 11 menjabarkan terdapat 50 kg bawang merah yang dimanfaatkan dalam satu kali produksi bawang goreng Haden, dan setiap produksi menghasilkan 17,5 kg bawang goreng. Goreng 50 kg bawang merah untuk mendapatkan 17,5 kg bawang goreng, yang merupakan tingkat penyusutan yang cukup signifikan untuk bawang merah goreng. Dengan biaya produksi sebesar 2.916.500 IDR dan pendapatan sebesar 4.110.000 IDR setiap produksi, pelaku usaha bawang goreng di Haden menghasilkan pendapatan bersih sebesar 1.193.500 IDR. Hal tersebut relevan terhadap temuan studi yang dilangsungkan oleh (Chodijah et al. 2025), khususnya Berdasarkan temuan penelitian, Industri Makanan Lokal Sofie memperoleh pendapatan bulanan sebesar 50.000.000.000 IDR dari menggoreng bawang. Sofie Local Food memperoleh total 28.065.619 ringgit Indonesia per bulan. Industri bawang goreng sangat efisien, memiliki potensi pertumbuhan besar, dan memberikan kontribusi besar.

Untuk mendapatkan kualitas bawang goreng yang baik, pelaku usaha bawang merah harus teliti dalam pembelian bahan baku yaitu bawang merah. Dimana pelaku usaha turun langsung membeli bawang merah ke pasar parluasan, melalui harga bawang merah Rp.50.000/kg. dan sebagai bahan pengawet pelaku usaha bawang goreng hanya menggunakan garam sebagai pengawet, sehingga tidak mempengaruhi cita rasa dan aroma pada bawang goreng hadena.

Analisi Nilai Tambah Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng UMKM Haden

Pengolahan bawang merah mentah menjadi bawang goreng ialah suatu contoh aktivitas bernilai tambah karena meningkatkan nilai moneter produk dari komponen-komponennya. Penelitian ini menggunakan pendekatan Hayami untuk menelaah nilai tambah produksi bawang merah menjadi bawang merah goreng. Dalam pengambilan keputusan manajemen perusahaan dan pengembangan sektor produksi, teknik Hayami menguntungkan karena memberikan analisis nilai tambah yang jelas, menyeluruh, dan mudah dipahami, serta menghubungkan input produksi dengan output dan pendapatan.

Pemilik menggunakan lima puluh kilogram bawang merah untuk setiap batch bawang merah goreng Haden. Tersedia empat ukuran kemasan: 50 gram seharga Rp10.000, 75 gram seharga Rp15.000, 100 gram seharga Rp25.000, dan 1.000 gram seharga Rp250.000, atau dapat disesuaikan untuk memenuhi permintaan pelanggan. Dari 50 kg bawang merah, dihasilkan 17,5 kg bawang merah goreng. Maka, bisa mendapatkan Rp4.110.000 hanya dari satu batch bawang merah goreng, dengan harga Rp2.908.500 per batch. UMKM Haden menghasilkan Rp1.193.500 per batch.

Salah satu cara untuk mengetahui nilai suatu barang terkait bahan utamanya, bawang merah, adalah dengan menggunakan metode Hayami. Dengan melihat Tabel 12, kita dapat melihat nilai bawang merah yang diolah menjadi bawang merah goreng.

Tabel 12 menjabarkan nilai faktor konversi ditentukan dengan membandingkan jumlah input (bahan baku) yang diterapkan dengan total output (produk). Setelah membagi 17,5 kg produk jadi dengan 50 kg bahan baku, nilai faktor konversi untuk mengubah bawang merah menjadi bawang goreng adalah 0,35. Proses produksi ini melibatkan dua tenaga kerja yang bertugas mengupas bawang merah selama 8 jam kerja, dengan upah sebesar Rp50.000 per orang.

Dengan membagi total jam kerja dengan jumlah bahan baku yang diterapkan pada tahap produksi, koefisien tenaga kerja dapat ditentukan. Untuk mendapatkan koefisien tenaga kerja untuk menggoreng bawang, kita membagi 8 jam kerja per hari dengan 50 kg bahan baku, yang menghasilkan 0,16.

Tabel 12. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai variabel	Nilai
I.	Output, Input, Harga		
1	Output yang dihasilkan (kg/hari)	A	17,5
2	Bahan baku yang digunakan (kg/hari)	B	50
3	Tenaga kerja (jam/hari)	C	8
4	Factor konversi	$D = a/b$	0,35
5	Koefisien tenaga kerja	$E = c/b$	0,16
6	Harga output (Rp/kg)	F	250.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	G	50.000
II.	Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	H	50.000
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I	1.500
10.	Nilai output (Rp/Kg)	$J = d \times f$	87,500
11.	Nilai tambah (Rp/kg)	$K = j - i - h$	36.000
	iRasio nilai tambah (%)	$L = k/j \times 100$	41%
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = e \times g$	8.000
	Bagian tenaga kerja (%)	$N = m/k \times 100$	22%
13.	Keuntungan (Rp/kg)	$O = k - m$	28.000
	Bagian keuntungan (%)	$P = o/j \times 100$	32%
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = j - h$	37.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = m/q \times 100$	21,6%
	b. Sumbangan input lain (%)	$S = i/q \times 100$	4,05%
	c. Keuntungan (%)	$T = o/q \times 100$	75.6%

Sumber: Data Diolah Primer Diolah (2025)

Dua kategori bahan baku yang digunakan pada pembuatan bawang goreng: bahan baku dasar dan bahan baku pelengkap. Perhitungan nilai kontribusi bahan pelengkap adalah sebagai berikut: Rp1.500/kg adalah hasil pembagian total biaya bahan pelengkap (Rp75.000) dengan total volume produksi 50 kg bahan baku.

Harga jual produk akhir dikalikan dengan faktor konversi menghasilkan nilai output. Dengan harga jual Rp250.000/kg untuk bawang goreng dan faktor konversi 0,16, nilai output per kg bawang goreng adalah Rp87.500.

Untuk menemukan nilai tambah per kilogram bawang merah yang diolah menjadi bawang goreng, kita harus menghitung nilai tambah produksi bawang goreng. Pengeluaran, seperti harga bahan baku dan kontribusi input, menentukan nilai tambah. Untuk usaha bawang goreng, nilai bawang merah yang ditambahkan ke bawang goreng adalah Rp36.000. Mengurangi biaya bahan baku per kilogram dari nilai output menghasilkan nilai tambah ini, yang kemudian dikurangi lagi dengan kontribusi input lainnya.

Rasio nilai tambah menunjukkan seberapa besar peningkatan nilai output disebabkan oleh nilai tambah. Rasio nilai tambah sebesar 41% di sektor produksi bawang goreng menunjukkan bahwa untuk setiap Rp1 bawang goreng, Rp0,41 ditambahkan ke produk akhir.

Rata-rata upah dikalikan dengan koefisien tenaga kerja ialah pendapatan tenaga kerja. 1 kg bawang goreng dapat dijual seharga Rp8.000. Dengan membagi pendapatan tenaga kerja dengan nilai tambah, kita dapat menemukan proporsi pendapatan tenaga kerja, yang hasilnya sebesar 22%.

Keuntungan usaha bawang goreng adalah nilai tambah bersih, yang dihitung sebagai selisih antara nilai tambah dan tenaga kerja. Keuntungannya adalah Rp28.000 per kilogram. Dengan membagi keuntungan Rp28.000/kg dengan nilai output Rp87.500, lalu dikalikan 100%, kita mendapatkan proporsi keuntungan sebesar 32%. Metode Hayami digunakan untuk menentukan nilai tambah dalam pembuatan bawang goreng. Metode ini menghitung nilai output dikurangi biaya pengolahan input dan biaya bahan baku. Temuan studi (Deprayanto 2025) tentang profitabilitas dan viabilitas usahatani bawang merah di Desa Panembong, memperkuat temuan tersebut. Studi ini menunjukkan bahwa rasio nilai tambah yakni sejumlah 47,07% dan nilai tambah sebesar Rp49.432/kg dicapai dengan harga bahan baku Rp40.000/kg. Hal ini menunjukkan bahwa nilai yang dihasilkan berkualitas tinggi.

KESIMPULAN

Merujuk pada temuan penelitian yang dilakukan, bisa disimpulkan Pendapatan petani bawang merah di desa togu domu nauli yakni sejumlah Rp.28.460.472 per Musim tanam, dan pendapatan pelaku usaha bawang goreng UMKM Haden Rp. 1.201.500 per produksi. Nilai tambah bawang merah menjadi bawang goreng UMKM Haden yakni sejumlah Rp. 36.000 per kilo gram.

DAFTAR PUSTAKA

- Chodijah, Sitti, Kalaba, Y., Yuliaty, S., Arfah, C. 2025. "Analisis Pendapatan Usaha Bawang Goreng Pada Industri Sofie Local Food Di Kota Palu Income Analysis Of Fired Onion At Sofie Local Food Industry In Palu City Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako 2)." 4(1).
- Darmawan, R. (2023). Analisis Kesejahteraan Petani Tahun 2023. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian*.
- Depprayanto, Marwati, Wibawa, I. G. L. 2025. "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" *Pembangunan Agaribisnis* 4, 74–80.
- Harahap, Nurliana, Lestari, Y. M., And Siregar, A. Z. 2023. "Pemberdayaan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Bawang Merah Di Kecamatan Medan Marelan." *Jurnal Penyuluhan* 19(01):170–80. Doi:10.25015/19202340349.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java Aperspective From A Sunda Village*. Bogor :Cpgrt Centre
- Ir. Sabarella. M., Si, Et. All. Analisis Kesejahteraan Petani Tahun 2023. *Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal-Kementerian Pertanian* 2023.
- Poerwanto, Roedhy, And Anas D. Susila. S2021. "Teknologi Hortikultura." *Ipb Press*.
- Pramana, Angga, Anthony Hamzah, Ahmad Haitami, And Deno Okalia. 2021. "Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian." *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian Agrointek*: 15(1).
- Ramadhan, Anggia, M. Si Radian Rahim, S. Kom, M. Kom, And Nurul Nabila Utami. N.D. *Teori Pendapatan (Studi Kasus: Pendapatan Petani Desa Medan Krio)*.
- Rizal Yudha Nugraha, Fitri Awaliyah, Tatang Mulyana. 2022. "Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usahatani Bawang Merah Di Desa Panembong Kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut." *Agri Hatarining* 2 Nomor 2:32–40.
- Zasriati, Masrida, Elex Sarmigi, Stie Sakti, Alam Kerinci, And Iain Kerinci. 2023. "Analisis Pendapatan Usaha Tani Bawang Merah Di Desa Sungai Rumpun Kecamatan Gunung Tujuh Kabupaten Kerinci." *Jurnal Maneksi* 12(3).