

ANALISIS NILAI TAMBAH BAWANG MERAH LOKAL PALU MENJADI BAWANG GORENG DI KOTA PALU

Analysis Added Value Of Local Palu Onions To Become Fried Onion In Palu City

Dewi Cahyanti Wahyu Ningsih¹⁾, Saharia Kassa²⁾, Dafina Howara²⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾ Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

Jl. Soekarno-Hatta Km 9, Tondo-Palu 94118, Sulawesi Tengah. Telp. 0451-429738)

e-mail: *cahyani_wningsih@yahoo.coi.id*

ABSTRACT

The role of agroindustry to maintain the primary product into processing products to increase the added value is required. One of the solutions made is to increase the added value of local Palu onion become fried onions. This study aims to determine the added value of being processing the local Palu onion into fried onion which was conducted on Triple C Fried Onion Industry, Raja Bawang Fried Onion Industry and SAL-HAN Fried Onion Industry. The samples determined by intentionally (purposive), considering that these 3 industries categorized as home industry, small industry and middle industry. Respondents in this study was the leadership and employees of the company with a number of respondents as many as 11 people. The results showed that the added value obtained from fried Onion Industry at home level (Triple C fried onions Industry) of Rp.33.846.09 kg, small scale (Raja Bawang Fried Onion Industry) of Rp.39.117,40/kg and middle scale (SAL-HA Fried Onion Industry) of Rp.39.760/kg

Keywords :added value, local Palu onion, fried onions

ABSTRAK

Peranan agroindustri dalam upaya mempertahankan produk primer menjadi produk olahan untuk meningkatkan nilai tambah sangatlah diperlukan. Salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah yang dimaksud adalah pengolahan bawang merah lokal Palu menjadi bawang goreng. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan bawang merah lokal Palu menjadi bawang goreng, yang dilaksanakan pada Industri Bawang Goreng Triple C, Industri Bawang Goreng Raja Bawang dan Industri Bawang Goreng SAL-HAN. Penentuan sampel dilakukan secara sengaja (purposive), dengan pertimbangan bahwa 3 industri ini termasuk dalam golongan industri skala rumah tangga, industri skala kecil dan industri skala menengah. Responden dalam penelitian ini yaitu pimpinan dan karyawan perusahaan dengan jumlah responden sebanyak 11 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh Industri Bawang Goreng pada skala rumah tangga (Industri Bawang Goreng Triple C) sebesar Rp. 33.846,09/kg, skala kecil (Industri Bawang Goreng Raja Bawang) sebesar Rp. 39.117,40/kg dan skala menengah (Industri Bawang Goreng SAL-HAN) sebesar Rp. 39.760/kg.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Bawang Merah Lokal Palu, Bawang Goreng

PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan

ekonomi negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan

industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri.

Sulawesi Tengah merupakan salah satu Propinsi di Indonesia yang memiliki potensi yang besar dalam bidang pertanian. Potensi tersebut didukung oleh tingkat kesuburan tanah yang baik, ketersediaan air tanah maupun air hujan, iklim yang sesuai, dan demografi penduduk yang menjadikan pertanian sebagai penghasil pokok rumah tangga (Kapetpalapas, 2009). Komoditas agribisnis yang dapat dibudidayakan di Sulawesi Tengah yaitu tanaman padi, jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ubi kayu, ubi jalar serta tanaman hortikultura diantaranya bawang merah.

Bawang merah merupakan salah satu komoditas unggulan hortikultura Sulawesi Tengah. Bawang merah seperti komoditas hortikultura lainnya mempunyai sifat mudah rusak (*perishable*) dan setelah panen dapat mengalami perubahan yang cenderung merugikan akibat kegiatan pasca panen yang buruk. Melihat produksi bawang merah yang berubah-ubah, harga bawang merah selalu berfluktuasi. Pada panen besar produksi melimpah dan harga bawang merah menjadi rendah, sedangkan pada waktu tertentu produksi rendah sehingga harga bawang merah menjadi tinggi. Upaya untuk mengendalikan harga yang berfluktuasi, perlu dilakukan usaha pengawetan yang mendatangkan keuntungan.

Pengolahan bawang merah lokal Palu menjadi bawang goreng memberikan nilai tambah terhadap pengolahan tersebut, namun belum diketahui kisaran nilai tambah yang diperoleh bawang merah lokal Palu setelah diolah menjadi bawang goreng, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk menghitung nilai tambah tersebut. Hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu Menjadi Bawang Goreng di Kota Palu, dalam penelitian ini pada Industri Bawang Goreng Skala Rumah Tangga, Industri Bawang Goreng Skala

Kecil dan Industri Bawang Goreng Skala Menengah.

Berdasarkan uraian di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu berapa besar nilai tambah yang diperoleh bawang merah lokal Palu setelah diolah menjadi bawang goreng di Kota Palu (studi kasus Industri Skala Rumah Tangga, Industri Skala Kecil dan Industri Skala Menengah).

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang telah dikemukakan maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh bawang merah lokal Palu setelah diolah menjadi bawang goreng di Kota Palu (studi kasus Industri Skala Rumah Tangga, Industri Skala Kecil dan Industri Skala Menengah).

BAHAN DAN METODE

Obyek Penelitian

Obyek penelitian adalah perusahaan Industri Bawang Goreng di Kota Palu yaitu Industri Bawang Goreng Triple C, Industri Bawang Goreng Raja Bawang dan Industri Bawang Goreng SAL-HAN dengan pertimbangan bahwa 3 industri ini termasuk dalam golongan industri skala rumah tangga, industri skala kecil dan industri skala menengah berdasarkan jumlah tenaga kerja. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni–Juli 2012.

Metode pengambilan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive*), sebanyak 11 orang yang terdiri dari 3 orang pimpinan perusahaan dengan 8 orang karyawan dari masing-masing industri.

Metode Analisis

Analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah, dengan menggunakan metode *Hayami* dan analisis deskriptif untuk menggambarkan perbandingan nilai tambah produksi bawang goreng 3 skala industri yang dijadikan obyek atau sasaran

penelitian. Perhitungan melalui metode *Hayami* disajikan pada Tabel 1.

baku sebanyak 30 kg dengan harga bahan baku (dalam penelitian ini bawang merah basah) sebesar Rp. 20.000/kg. Output yang

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga		
1	Output yang dihasilkan (kg/hari)	a
2	Bahan baku yang digunakan (kg/hari)	b
3	Tenaga Kerja (jam/hari)	c
4	Faktor konversi (1/2)	$d = a/b$
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	$e = c/b$
6	Harga output (Rp/kg)	f
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	g
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	h
9	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	i
10	Nilai output (4 x 6) (Rp)	$j = d \times f$
11	a. Nilai tambah (10 - 9 - 8) (Rp)	$k = j - h - i$
	b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	$l (\%) = (k/j) \times 100 \%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7) (Rp)	$m = e \times g$
	b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	$n (\%) = (m/k) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (11a - 12a) (Rp)	$o = k - m$
	b. Tingkat keuntungan ((13a/11a) x 100%)	$p (\%) = (o/k) \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987 dalam Sudiyono, 2001.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Nilai Tambah Produksi Bawang Goreng Pada Industri Bawang Goreng di Kota Palu

Perhitungan nilai tambah produksi bawang goreng pada Industri Bawang Goreng di Kota Palu disajikan pada Tabel 2. Perhitungan nilai tambah produksi bawang goreng setiap industri dalam 1 kali proses produksi dan banyaknya produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku. Output yang dihasilkan Industri Bawang Goreng Triple C dalam 1 kali proses produksi sebanyak 10 kg bawang goreng dengan harga jual sebesar Rp. 165.000/kg dan menggunakan bahan

dihasilkan Industri Bawang Goreng Raja Bawang dalam 1 kali proses produksi sebanyak 50 kg bawang goreng dengan harga jual sebesar Rp. 180.000/kg dan menggunakan bahan baku sebanyak 150 kg dengan harga bahan baku (dalam penelitian ini bawang merah basah) sebesar Rp. 20.000/kg. Output yang dihasilkan Industri Bawang Goreng SAL-HAN dalam 1 kali proses produksi sebanyak 50 kg bawang goreng dengan harga jual sebesar Rp. 180.000/kg dan menggunakan bahan baku sebanyak 150 kg dengan harga bahan baku (dalam penelitian ini bawang merah basah) sebesar Rp. 20.000/kg.

Bahan penolong (input lain) yang digunakan Industri Bawang Goreng Triple C dalam mengolah bawang goreng dalam 1 bulan yaitu terdiri dari minyak goreng

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Bawang Goreng Pada Industri Bawang Goreng di Kota Palu Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Triple C	Raja Bawang	Sal-Han
Output, Input, dan Harga				
1	Output yang dihasilkan (kg/proses)	10	50	50
2	Bahan baku yang digunakan (kg/proses)	30	150	150
3	Tenaga Kerja (jam/proses)	8	13,00	8,5
4	Faktor konversi (1/2)	0,33	0,33	0,33
5	Koefisien tenaga kerja (3/2)	0,27	0,09	0,06
6	Harga output (Rp/kg)	165.000	180.000	180.000
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	34.166,67	51.458,33	53.222,22
Pendapatan dan Keuntungan				
8	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	20.000	20.000	20.000
9	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	1.153,91	882,60	240
10	Nilai output (4 x 6) (Rp)	55.000	60.000	60.000
11	a. Nilai tambah (10 – 9 – 8) (Rp)	33.846,09	39.117,40	39.760
	b. Rasio nilai tambah ((11a/10) x 100%)	61,54	65,20	66,27
12	a. Imbalan tenaga kerja (5 x 7) (Rp)	9.111,11	4.459,72	3.015,93
	b. Bagian tenaga kerja ((12a/11a) x 100%)	26,92	11,40	7,59
13	a. Keuntungan (11a – 12a) (Rp)	24.734,98	34.657,68	36.744,07
	b. Tingkat keuntungan ((13a/11a) x 100%)	73,08	88,60	92,41

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2012.

sebanyak 48 liter dengan harga Rp. 13.000/liter, garam sebanyak 0,5 g dengan harga Rp. 1.000/g dan gas dengan biaya sebesar Rp. 114.000/bulan. Jumlah bahan penolong (input lain) produksi bawang goreng ini sebesar Rp. 738.500/bulan, dalam 1 kali proses produksi menggunakan 4 orang tenaga kerja dengan waktu kerja sebanyak 8 jam, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp. 34.166,67/Jam. Bahan penolong yang digunakan Industri Bawang Goreng Raja Bawang dalam mengolah bawang goreng dalam 1 bulan yaitu terdiri dari minyak goreng sebanyak 250 liter dengan harga Rp. 12.650/liter, garam sebanyak 0,5 g dengan harga Rp. 1.000/g dan minyak tanah sebanyak 250 liter dengan harga Rp. 5.000/liter. Jumlah bahan penolong produksi bawang goreng ini sebesar Rp. 4.413.000/bulan, dalam 1

kali proses produksi menggunakan 11 orang tenaga kerja dengan waktu kerja sebanyak 13 jam dalam 1 kali proses produksi, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp. 51.458,33/jam. Bahan penolong yang digunakan Industri Bawang Goreng SAL-HAN dalam mengolah bawang goreng dalam 1 bulan yaitu terdiri dari minyak goreng sebanyak 600 liter dengan harga Rp. 12.500/liter, dan biaya gas sebesar Rp. 3.300.000/bulan, Sehingga jumlah bahan penolong produksi bawang goreng ini sebesar Rp. 10.800.000/bulan, dalam 1 kali proses produksi menggunakan 25 orang tenaga kerja dengan waktu kerja sebanyak 8,5 jam dalam 1 kali proses produksi, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp. 53.222,22/jam.

Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output

yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan. Nilai faktor konversi di dapat pada produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C ini sebesar 0,33 didapatkan dari perhitungan pembagian jumlah produksi sebesar 10 kg dengan jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 30 kg bawang basah. Artinya adalah setiap 1 kg bawang merah yang diolah menghasilkan 0,33 kg bawang goreng. Nilai faktor konversi produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar 0,33 artinya adalah setiap 1 kg bawang merah yang diolah menghasilkan 0,33 kg bawang goreng. Nilai faktor konversi produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng SAL-HAN sebesar 0,33, artinya adalah setiap 1 kg bawang merah yang diolah menghasilkan 0,33 kg bawang goreng.

Koefisien tenaga kerja adalah nilai pembagian dari jumlah jam kerja tenaga kerja yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya jam kerja tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan input (Hayami, *et al.* 1987). Berdasarkan hasil perhitungan tabel 2 di atas, diketahui besar koefisien tenaga kerja Industri Bawang Goreng Triple C sebesar 0,27 didapatkan dari pembagian jumlah jam kerja tenaga kerja sebanyak 8 jam dengan jumlah bahan baku yang digunakan yaitu sebesar 30 kg untuk satu kali proses produksi, maka curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu kg bawang merah basah menjadi bawang goreng sebanyak 0,27 jam. Besar koefisien tenaga kerja Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar 0,09, maka curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu kg bawang merah basah menjadi bawang goreng sebanyak 0,09 jam. Besar koefisien tenaga kerja Industri Bawang Goreng SAL-HAN sebesar 0,06, maka curahan tenaga kerja yang dibutuhkan untuk

mengolah satu kg bawang merah basah menjadi bawang goreng 0,06 jam.

Nilai produk merupakan hasil perkalian antara harga output dengan faktor konversi. Harga jual bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C Rp. 165.000/kg dan faktor konversi sebesar 0,33, sehingga besarnya nilai output yang di hasilkan dari tiap kilogram bawang merah basah Industri Bawang Goreng Triple Cadalah sebesar Rp. 55.000. Besarnya nilai output yang di hasilkan dari tiap kilogram bawang merah basah Industri Bawang Goreng Raja Bawang adalah sebesar Rp. 60.000. Besarnya nilai output yang di hasilkan dari tiap kilogram bawang merah basah Industri Bawang Goreng SAL-HAN adalah sebesar Rp. 60.000.

Nilai sumbangan input lain merupakan pembagian total sumbangan input lain dengan jumlah output yang dihasilkan. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan bawang goreng terdiri dari 2 bagian yaitu bahan baku utama dan bahan penolong (input lain). Bahan baku utama yang digunakan adalah bawang merah lokal Palu, sedangkan bahan penolong (input lain) yang digunakan adalah minyak goreng, garam minyak tanah dan gas. Sumbangan input lain dalam proses produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C adalah bahan penolong yaitu sebesar Rp. 738.500/bulan dan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 80 kg/bulan. Nilai sumabangan input lain sebesar Rp. 9.231,25/kg/bulan, sehingga nilai input lain untuk 1 kali proses produksi sebesar Rp. 1.153,91/kg/proses (Rp. 9.231,25: 8 kali proses produksi). Sumbangan input lain dalam proses produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Raja Bawang adalah bahan penolong sebesar Rp. 4.413.000/bulan dan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 500 kg/bulan. Nilai sumabangan input lain sebesar Rp. 8.826/kg/bulan, sehingga nilai input lain untuk 1 kali proses produksi sebesar Rp.

882,60/kg/proses (Rp. 8.826 : 10 kali proses produksi). Sumbangan input lain dalam proses produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng SAL-HAN ini adalah bahan penolong sebesar Rp. 10.800.000 dan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 1.500 kg. Nilai sumabangan input lain sebesar Rp. 7.200/kg/bulan, sehingga nilai sumbangan input lain dalam 1 kali proses produksi sebesar Rp. 240/kg/proses (Rp. 7.200 : 30 kali proses produksi).

Nilai tambah merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Nilai tambah yang diperoleh dari produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C sebesar Rp. 33.846,09/kg. Nilai tambah yang diperoleh dari produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar Rp. 39.117,40/kg. Nilai tambah yang diperoleh dari produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng SAL-HAN sebesar Rp. 39.760/kg.

Rasio nilai tambah merupakan persentase nilai tambah terhadap nilai output. Besarnya rasio nilai tambah Industri Bawang Goreng Triple C sebesar 61,54%, dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang sebesar 61,54% menunjukkan bahwa setiap Rp. 100 nilai produk bawang goreng akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 61,54. Besarnya rasio nilai tambah Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar 65,20%, dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang sebesar 65,20% menunjukkan bahwa setiap Rp. 100 nilai produk bawang goreng akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 65,20. Besarnya rasio nilai tambah Industri Bawang Goreng SAL-HAN sebesar 66,27%, dengan rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang sebesar 66,27% menunjukkan bahwa setiap Rp. 100 nilai produk bawang goreng akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp. 66,27.

Imbalan tenaga kerja pada pengolahan bawang goreng diperoleh dari perkalian anatara nilai koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Balas jasa tenaga kerja

menunjukkan jumlah pendapatan rata-rata yang diterima tenaga kerja untuk kegiatan pengolahan setiap kilogram bawang goreng. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C adalah sebesar Rp. 9.111,11/kg. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram bawang goreng Industri Bawang Goreng Raja Bawang adalah sebesar Rp. 4.459,72/kg. Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram bawang goreng Industri Bawang Goreng SAL-HAN adalah sebesar Rp. 3.015,93/kg.

Rasio tenaga kerja merupakan persentase dari pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Rasio tenaga kerja pada usaha produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C sebesar 26,92%. Rasio tenaga kerja pada usaha produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar 11,40%. Rasio tenaga kerja pada usaha produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng SAL-HAN sebesar 7,59%.

Hasil analisis nilai tambah dapat menunjukkan margin dari bahan baku bawang merah menjadi bawang goreng. Keuntungan perusahaan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja langsung, sehingga dianggap sebagai nilai tambah bersih yang diterima perusahaan. Keuntungan yang didapat dari usaha produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp 24.734,98 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 73,08%. Keuntungan yang didapat dari usaha produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng Raja Bawang untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp. 34.657,68 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 88,60 %. Keuntungan yang didapat dari usaha produksi bawang goreng Industri Bawang Goreng SAL-HAN untuk setiap kilogram adalah sebesar Rp. 36.744,07 dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 92,41%.

Perbandingan Nilai Tambah Produksi Bawang Goreng

Perbandingan nilai tambah produksi bawang goreng berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami untuk setiap Industri Bawang Goreng di Kota Palu diperoleh hasil bahwa nilai tambah yang paling besar yaitu pada Industri Bawang Goreng SAL-HAN (skala menengah) sebesar Rp. 39.760/kg dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 92,41%, ini berarti bahwa distribusi keuntungan nilai tambah untuk pemilik usaha lebih besar dari bagian keuntungan untuk tenaga kerja, kemudian nilai tambah terbesar kedua pada Industri Bawang Goreng Raja Bawang (skala kecil) dengan nilai tambah sebesar Rp. 39.117,40/kg dan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 88,60%, yang berarti bahwa distribusi keuntungan nilai tambah untuk pemilik usaha lebih besar dari bagian keuntungan untuk tenaga kerja, dan nilai tambah paling rendah yaitu pada Industri Bawang Goreng Triple C (skala rumah tangga) sebesar Rp. 33.846,09/kg dengan tingkat keuntungan yang diperoleh adalah 73,08%, yang berarti bahwa distribusi keuntungan nilai tambah untuk pemilik usaha lebih besar dari bagian keuntungan untuk tenaga kerja.

Nilai tambah pada setiap Industri sangat dipengaruhi oleh besarnya nilai output, bahan baku dan input lain, bila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil, begitu pula sebaliknya jika biaya antaranya semakin kecil, maka nilai tambah produk akan semakin besar (Makki, *et al*, 2001). Pada ketiga Industri memiliki harga bahan baku yang sama yaitu Rp. 20.000/kg, namun dengan nilai sumbangan input lain yang berbeda yaitu seperti terlihat pada tabel bahwa Industri Bawang Goreng SAL-HAN memiliki nilai sumbangan input lain

yang paling rendah yaitu Rp. 240 untuk setiap kilogram pengolahan bawang goreng dalam 1 kali proses produksi dibanding Industri Bawang Goreng Raja Bawang dan Triple C dan dengan nilai output sebesar Rp. 60.000. Industri Bawang Goreng Raja Bawang memiliki nilai sumbangan input lain lebih besar dari Industri Bawang Goreng SAL-HAN namun lebih kecil dari Industri Bawang Goreng Triple C yaitu Rp. 882,60 untuk setiap kilogram pengolahan bawang goreng dalam 1 kali proses produksi dan dengan nilai output yang sama dengan Industri Bawang Goreng SAL-HAN yaitu Rp. 60.000, sedangkan nilai sumbangan input lain yang paling besar pada Industri Bawang Goreng Triple C yaitu Rp. 1.153,91 untuk setiap kilogram pengolahan bawang goreng dalam 1 kali proses produksi dan dengan nilai output yang paling rendah dibanding Industri Bawang Goreng SAL-HAN dan Raja Bawang yaitu Rp. 55.000, sehingga hal inilah yang mempengaruhi besarnya nilai tambah pengolahan setiap kilogram bawang goreng Industri Bawang Goreng Triple C paling rendah dibandingkan dengan Industri Bawang Goreng SAL-HAN dan Raja Bawang.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Nilai tambah Industri Bawang Goreng Triple C sebesar Rp. 33.846,09/kg, Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar Rp. 39.117,40/kg dan Industri Bawang Goreng SAL-HAN Rp. 39.760/kg.
2. Tingkat keuntungan nilai tambah Industri Bawang Goreng Triple C sebesar 73,08%, Industri Bawang Goreng Raja Bawang sebesar 88,60% dan Industri Bawang Goreng SAL-HAN 92,41%.

3. Nilai tambah dan keuntungan industri bawang goreng di Kota Palu tidak dipengaruhi oleh besarnya skala industri, namun dari banyaknya biaya produksi dan penggunaan tenaga kerja yang dikeluarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kapet Palapas, 2007. Potensi Kota Palu. <http://kapetpalapas-palu.webs.com/potensikotapalu.htm>. Diakses tanggal 15 Maret 2012.
- Sudiyono, A. 2001. Pemasaran Pertanian. Universitas Muhammadiyah. Malang
- Sumiati, Uum, 2009. Strategi Pengembangan Usaha Bawang Merah Goreng PO Mekar Wangi, Desa Taraju, Kecamatan Sindang Agung, Kabupaten Kuningan. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/15447>. Diakses tanggal 26 April 2012.
- Valentina Oxy. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Di Kabupaten Karanganyar (Kasus Pada KUB Wanita Tani Makmur). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.