

NILAI TAMBAH DIVERSIFIKASI HASIL USAHATANI BAWANG MERAH MENJADI BAWANG GORENG

From Fresh Onion to Fried Onion: Added Value of Farm
Diversification

Triwara Budhisatyarini

*Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jogjakarta
Jl. Lingkar Barat, Taman Tirta Kasihan Bantul, Yogyakarta*

ABSTRACT

This research aims to know the added value of onion product diversification and feasibility analysis of fried onion home industry. The research was done in 2006 in Kuningan Regency. All of the 30 fried onions home industries were taken as respondents, which were divided into four groups according to its production capacity. The result of the analysis showed that added value of fried onion were significantly high, amounted to Rp 7861/kg/ton/day, Rp 6769/kg for 1,5 ton/day, Rp 7317/kg for 2 ton/day and Rp 4317,42/kg for 3 ton/day. The labour productivity was higher than that of in province level and its regional minimum wage rate. The capital productivity was ranges from 0,899 to 0,995 and R/C value at 1,51 to 1,94. The research, therefore, strongly recommend the expansion business of fried onion home industry.

Key words: *fried onion, diversification, added value*

ABSTRAK

Penelitian dengan topik Nilai Tambah Diversifikasi Hasil Usahatani Bawang Merah dilaksanakan di Kabupaten Kuningan mempunyai tujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah usaha diversifikasi produk bawang merah menjadi bawang goreng oleh industry rumah tangga dan kelayakan usaha ini. Sebagai responden adalah industri yang sudah resmi terdaftar di Depperindag, kesemuanya ada 30 industri yang dikelompokkan menjadi 4 kelompok berdasarkan kapasitas produksi riil, yaitu 1 ton bahan baku/hari, 1,5 ton, 2 ton dan 3 ton bahan baku/hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah bagi usaha ini cukup tinggi, yaitu Rp.7861/kg (kapasitas 1 ton/hari), Rp.6769/kg (kapasitas 1,5 ton), Rp. 7317/kg (kapasitas 2 ton) dan Rp. 4317,42/kg (kapasitas 3 ton/hari). Produktivitas tenaga kerja lebih tinggi dari UMR maupun Provinsi, produktivitas modal berkisar antara 0,899 – 0,995 dan R/C berkisar antara 1,51 – 1,94 sehingga usaha ini bisa dikatakan layak.

Kata kunci : *bawang goreng, diversifikasi, nilai tambah*

LATAR BELAKANG

Indonesia terkenal sebagai negara agraris, karena sebagian besar penduduknya hidup dari bertani. Bagi penduduk Indonesia yang menggantungkan hidup dari usaha pertanian, ketersediaan lahan untuk berusahatani merupakan hal yang penting. Seiring bertambahnya jumlah penduduk yang dibarengi dengan

banyak terjadinya alih fungsi lahan, mengakibatkan lahan pertanian semakin menyempit. Kondisi ini mengakibatkan pendapatan petani dari lahan pertaniannya menjadi semakin menurun, sedangkan kebutuhan hidup petani beserta keluarganya semakin meningkat yang akhirnya kesejahteraan keluarga petani semakin rendah (Mubyarto,1990).

Keadaan seperti di atas memungkinkan memotivasi petani untuk meningkatkan hasil pertaniannya dengan melaksanakan diversifikasi produk. Fakta menunjukkan bahwa kini banyak bermunculan industri-industri pengolahan hasil pertanian berskala kecil (skala rumah tangga), yang pada dasarnya upaya mencari tambahan penghasilan rumah tangga dengan memanfaatkan waktu luang disela-sela mengelola usahataniya tanpa harus meninggalkan usahataniya tersebut.

Bawang merah (*Allium cepha*) merupakan salah satu hortikultura yang sangat populer sebagai bumbu masakan, yang dimanfaatkan dalam bentuk segar maupun olahan seperti bawang goreng, acar dan sebagainya. Bahkan di daerah Sulawesi Utara bawang goreng juga dimanfaatkan sebagai kudapan yang dihidangkan sebagai teman minum teh. Selain itu dengan semakin maraknya bermunculan industri makanan siap konsumsi maka kebutuhan bawang goreng sebagai salah satu bumbu/bahan pelengkap juga semakin meningkat (Estu dan Berliana, 2000).

Beberapa daerah di Indonesia merupakan sentra produksi bawang merah yang terkenal sejak lama, seperti misalnya Brebes, Tegal, Cirebon, Kuningan, Wates, Sanden, Samosir(Medan) serta Lombok Timur. Meskipun bawang merah hanya merupakan sayuran rempah, tetapi karena semua orang bisa dikatakan memerlukan dan menyukainya maka prospek bawang merah bisa diharapkan terus membaik dan memegang peranan penting dalam dunia perdagangan (Hendro & Prasadjo, 1994).

Tujuan dalam penelitian ini adalah mendapatkan informasi mengenai nilai tambah yang didapatkan dari diversifikasi hasil usahatani bawang merah dengan variasi berbagai kapasitas produksi, serta kelayakan usahanya.

REVIEW

Siswono (2004) menyatakan bahwa diversifikasi pangan sudah mulai diusahakan semenjak tahun 60-an, sehingga sejak saat itu kreativitas petani ataupun bukan petani dalam mengolah hasil pertanian menjadi berbagai macam produk yang diminati dan dibutuhkan manusia semakin meningkat. Salah satu bentuk olahan hasil pertanian adalah bawang goreng yang berbahan baku bawang merah.

Industri bawang goreng cukup potensial untuk dikembangkan, selain mampu memperpanjang daya guna bawang merah juga mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga. Seperti umumnya industri rumah tangga, usaha ini juga memungkinkan penyerapan tenaga kerja khususnya tenaga kerja wanita, karena produk ini mempunyai nilai komersial yang cukup tinggi. Salah satu contoh

perkembangan produksi di Kabupaten Kuningan tahun 1996 sampai dengan 2000 dapat disimak pada Tabel 1.

Tabel 1. Perkembangan Produksi Industri Rumah Tangga Bawang Goreng di Kabupaten Kuningan

Tahun	Produksi (ton)
1996	6.620
1997	5.820
1998	6.120
1999	6.120
2000	6.123

Sumber: Depperindag Kab. Kuningan

Adapun salah satu kendala yang dihadapi adalah harga bawang merah sebagai bahan baku bawang goreng yang berfluktuasi tergantung musim dan pasokan di pasar yang kondisinya di masing-masing daerah berbeda, sehingga seringkali terjadi perbedaan harga yang cukup signifikan antar daerah.

Berdasarkan uraian di atas dari penelitian yang dilakukan bisa diperoleh informasi seberapa besarnya nilai tambah hasil industri rumah tangga berbahan baku bawang merah baik terhadap bahan bakunya maupun terhadap peningkatan penyerapan tenaga kerja dan kelayakan usahanya?

Sudiyono (2004) menyatakan nilai tambah bisa dilihat dari dua sisi yakni nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Nilai tambah untuk pengolahan dipengaruhi oleh faktor teknis yang meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku dan tenaga kerja, serta faktor pasar yang meliputi harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan harga bahan baku lain selain bahan baker dan tenaga kerja. Besarnya nilai tambah suatu hasil pertanian karena proses pengolahan adalah merupakan pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Bisa dikatakan bahwa nilai tambah merupakan gambaran imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Hasil penelitian Ulfah (2006) terhadap nilai tambah usaha pertanian berbahan baku garut di Pengasih, Kulon Progo memberi kenyataan bahwa nilai tambah usaha emping garut adalah sebesar Rp 960 tiap kilogram bahan baku yang diolah, sedangkan untuk usaha emping – pati garut memberikan nilai tambah sebesar Rp 1.867 per kilogram bahan baku yang diolah. Sementara keuntungan yang diperoleh oleh pengrajin emping garut selama bulan Juni 2006 adalah Rp 159.641 dari pendapatan sebesar Rp 333.869. Untuk usaha emping-pati garut menghasilkan keuntungan sebesar Rp 461.418 dengan pendapatan sebesar Rp 651.977. Padahal untuk usahatani garut hanya menghasilkan pendapatan perbulan sebesar Rp 48.744.

Studi komparatif keuntungan berbagai produk olahan berbahan baku susu kambing di Koperasi Etawa Mulya, Desa Girikerto, Kecamatan Turi, Kabupaten Sleman yang dilakukan Maschuri (2005) mendapatkan hasil sebagai berikut: keuntungan rata-rata tiap bulan dari susu bubuk sebesar Rp 605.519 (84,9% dari

total keuntungan koperasi dari olahan susu kambing), produk dodol susu memberikan keuntungan rata-rata per bulan sebesar Rp 82.450 (11,56%) dan untuk produk karamel susu menyumbangkan keuntungan rata-rata per bulan bagi koperasi sebesar Rp 25.212 (3,54%).

Hasil penelitian yang dilakukan Juniar (2005) terhadap keuntungan berbagai produk olahan tanaman lidah buaya, memberikan informasi bahwa keuntungan terbesar diantara berbagai produk tersebut dicapai oleh produk minuman dalam kemasan gelas (*cup*) yang mencapai Rp 2.877.471 / bulan (34,78% dari total keuntungan), berikutnya adalah minuman siap saji dengan keuntungan Rp 2.732.192/bulan (33,03%). Produk padat dodol lidah buaya menyumbangkan keuntungan sebesar Rp 2.070.066/bulan (25,02%) dan yang memberikan keuntungan terkecil adalah manisan lidah buaya yang berhasil memperoleh keuntungan sebesar Rp 592.591/bulan (7,16%).

Keberlangsungan industri rumah tangga dipengaruhi beberapa faktor yang bisa berpengaruh langsung, seperti misalnya kapasitas produksi yang sering dibedakan antara kapasitas riil dan kapasitas terpasang, biaya, manfaat (*benefit*) serta kondisi pasar, baik pasar input maupun pasar output. Kapasitas riil menunjukkan kemampuan sesungguhnya suatu industri dalam produksinya, sedangkan kapasitas terpasang adalah merupakan kapasitas maksimum yang mampu diproduksi oleh suatu industri. Dengan demikian kapasitas riil penting diketahui untuk menjelaskan skala produksi suatu industri, termasuk permodalannya.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada tahun 2006 terhadap 30 pengrajin industri rumah tangga bawang goreng di Kabupaten Kuningan yang telah memiliki izin usaha. Dari 30 responden yang ada dikelompokkan berdasarkan kapasitas produksi per harinya, bisa menjadi 4 kelompok dengan kapasitas produksi perharinya masing-masing 1 ton, 1,5 ton, 2 ton dan 3 ton perhari. Data produksi bawang goreng yang dikumpulkan meliputi data tentang : penggunaan bahan baku, bahan tambahan, bahan bakar, minyak goreng, tenaga kerja, bahan pengemas serta data-data yang menginformasikan profil industri rumah tangga termasuk identitas lengkap pengrajinnya.

Data yang terkumpul kemudian dianalisis untuk mendapatkan besarnya nilai dan volume produk yang dihasilkan, biaya, pendapatan, keuntungan, produktivitas modal, produktivitas tenaga kerja, kelayakan usaha dan besarnya nilai tambah setiap kilogram bawang merah. Biaya terdiri dari biaya eksplisit yaitu biaya yang dikeluarkan secara nyata berupa biaya penyediaan bahan baku, bahan tambahan dan bahan pembantu yang diperlukan selama proses produksi, serta biaya implisit yaitu biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh pengrajin, meliputi upah tenaga kerja dalam keluarga, sewa tempat pengolahan milik sendiri dan biaya *interest* modal sendiri.

Pendapatan diperhitungkan dari penerimaan dikurangi biaya eksplisit, keuntungan merupakan pendapatan yang dikurangkan dengan biaya implisit,

kelayakan dihitung berdasarkan nisbah antara penerimaan dan biaya total (R/C). Sedangkan untuk menganalisis produktivitas tenaga kerja dipergunakan rumus :

$$PTK = \frac{\text{Pendapatan} - \text{Sewa Tempat Pengolahan} - \text{Interest modal sendiri}}{\text{HKO DK}}$$

PTK = Produktivitas Tenaga kerja

HKO DK = Hari Kerja Orang Dalam Keluarga

Untuk selanjutnya produktivitas tenaga kerja dibandingkan dengan upah minimum regional (UMR) dan upah minimum provinsi (UMP), bila lebih besar nilai PTK maka usaha dinyatakan layak. Sedangkan untuk menghitung produktivitas modal mempergunakan rumus :

$$PM = \frac{\text{Pendapatan} - \text{Sewa Tempat Pengolahan} - \text{Biaya TK DK}}{\text{Modal}}$$

PM = Produktivitas Modal

TKDK = Tenaga Kerja Dalam Keluarga

Untuk mengetahui kelayakan usaha, diperbandingkan antara Produktivitas Modal dengan *interest* perbankan yang berlaku, dengan *interest* tabungan bila modal milik sendiri dan mempergunakan pembandingan *interest* pinjaman bila modal yang dipakai adalah modal pinjaman. Dengan demikian suatu usaha akan dikatakan layak bila $PM > \text{interest}(i)$.

Untuk menghitung nilai tambah suatu bahan baku yang diolah menjadi produk berbentuk lain maka dasar perhitungannya adalah sebagai berikut: bila kebutuhan bahan baku tiap kali produksi diberi simbol a, dengan harga per kilogramnya adalah b, output tiap kali produksi adalah c, maka faktor konversi yang berlaku adalah $h = c/a$. Harga output per kilogram diberi simbol d, biaya input total selain bahan baku yang dibutuhkan tiap kilogram bahan baku yang diolah adalah e, maka nilai produknya adalah $f = h \times d$. Dari ketentuan tersebut bisa dihitung nilai tambah yang diperoleh pengrajin adalah sebesar $Rp.(f - e - b)$ per kilogram bahan baku.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaku usaha industri rumah tangga (pengrajin) bawang goreng di Kabupaten Kuningan berdomisili (sekaligus tempat usahanya) dan tersebar di 8 kecamatan yakni: Ciawigebang, Cidahu, Cigugur, Cilimus, Garawangi, Kramatmulya, Kuningan dan Luragung dengan sebaran seperti tertera pada Tabel 2.

Tabel 2. Sebaran Industri Rumah Tangga Bawang Goreng di Kabupaten Kuningan

Kecamatan	Jumlah Pengrajin IRT Bawang Goreng Sesuai Kapasitas Produksi Riil (ton/hari)					%
	1	1,5	2	3	Total	
Ciawigebang	1	1			2	6,67
Cidahu				1	1	3,33
Cigugur	2				2	6,67
Cilimus	1		1		2	6,67
Garawangi	7	5	1	2	15	50,00
Kramatmulya	2	3			5	16,66
Kuningan	1			1	2	6,67
Luragung	1				1	3,33
Jumlah	15	9	2	4	30	100,00

Berdasarkan data pada Tabel 2, ternyata industri rumah tangga bawang goreng di Kabupaten Kuningan tersebar tidak merata di 8 kecamatan yang ada. Jumlah terbanyak ada di Kecamatan Garawangi yang mencapai separonya (15) disusul Kecamatan Kramatmulya yang memiliki 5 pengrajin, sedangkan yang paling sedikit adalah industri yang ada di Kecamatan Cidahu dan Luragung masing-masing hanya satu pengrajin dan 4 kecamatan lainnya masing-masing 2 pengrajin. Kapasitas produksi riilnya juga tidak merata, terkonsentrasi di 1 ton bahan baku per hari (15), disusul kapasitas 1,5 ton per hari (9), dan terkecil jumlah pengrajin dengan kapasitas riil 2 ton/hari (2). Berdasarkan hasil wawancara dengan narasumber, industri rumah tangga bawang goreng di Kabupaten Kuningan memang dipelopori oleh masyarakat Garawangi, sehingga wajar jika industri tersebut terbanyak berada di kecamatan setempat. Seperti pada umumnya industri kecil atau industri rumah tangga, masalah modal finansial menjadi kendala utama usaha sehingga separo dari pengrajin berada pada kelompok kapasitas produksi riil terkecil.

Analisis terhadap profil pengrajin industri rumah tangga bawang goreng ditampilkan dalam Tabel 3, meliputi sebaran usia pengrajin, lamanya berusaha, tingkat pendidikan dan pekerjaan pokoknya.

Dari Tabel 3 bisa dipahami bahwa sebagian besar pengrajin menggantungkan hidupnya pada industri ini terbukti 60 persen yang mempergunakannya sebagai pekerjaan pokok dan 56,66 persen diantara mereka sudah berusaha di bidang ini lebih dari 15 tahun. Sementara 10 pengrajin dari 12 sisanya mempunyai pekerjaan pokok sebagai petani dan inipun merupakan petani bawang merah sehingga mereka menggarap sejak industri hulu sampai hilir dari komoditas bawang merah ini. Ada kemungkinan sebelum mereka menjadi pengrajin tingkat ekonominya belum begitu baik sehingga pada saat itu belum mampu menempuh pendidikan yang memadai. Hal ini dapat dilihat dari kenyataan bahwa sebagian besar pengrajin hanya berpendidikan sekolah dasar (56,67%) dan sekolah lanjutan pertama (30%) yang berhasil mengenyam pendidikan setingkat di atasnya yaitu sekolah lanjutan tingkat atas paling sedikit yaitu hanya 13,33 persen.

Tabel 3. Profil Pengrajin Industri Rumah Tangga Bawang Goreng di Kabupaten Kuningan

Uraian	Jumlah Pengrajin IRT Bawang Goreng Sesuai Kapasitas Produksi Riil (ton/hari)					Total	%
	1	1,5	2	3			
Umur Pengrajin							
40 – 45	2	3				5	16,67
45,1 – 55	11	3	1	1		16	53,33
> 55	2	3	1	3		9	30,00
Jumlah	15	9	2	4		30	100,00
Lama berusaha							
5 – 10	3			2		5	16,67
10,1 – 15	5	3				8	26,67
> 15	7	6	2	2		17	56,66
Jumlah	15	9	2	4		30	100,00
Tingkat Pendidikan							
SD	9	4	1	3		17	56,67
SLTP	6	1	1	1		9	30,00
SLTA		4				4	13,33
Jumlah	15	9	2	4		30	100,00
Pekerjaan Pokok							
Pengrajin	10	4	2	2		18	60,00
Petani	5	4		1		10	33,33
Peternak		1		1		2	6,67
Jumlah	15	9	2	4		30	100,00

Produksi bawang goreng memerlukan biaya untuk pengadaan input, baik yang berupa bahan baku maupun bahan tambahan dan bahan pembantu. Adapun alokasi biaya produksi bisa dicermati pada Tabel 4.

Tabel 4. Alokasi Biaya Produksi dan Tenaga Kerja pada Industri Bawang Goreng

Bahan	1 ton/hari		1,5 ton/hari		2 ton/hari		3 ton/hari	
	Vol.	Rp (jt)	Vol	Rp (jt)	Vol	Rp (jt)	Vol	Rp (jt)
Bw. merah	1 ton	5,00	1,5ton	7,50	2 ton	10,00	3 ton	15,00
Mny. Tanah	200 lt	0,36	300 lt	0,54	350 lt	0,63	400 lt	0,72
Miny. Goreng	180 lt	1,26	275 lt	1,92	315 lt	2,25	360 lt	2,52
Tp.tapioka	300 kg	0,60	450 kg	0,90	600 kg	1,20	600 kg	1,20
Tp.beras							100 kg	2,50
Plastik	5 kg	0,10	7,5 kg	0,15	10 kg	0,20	15 kg	0,30
TK LK	9 HKSP	0,225	14 HKSP	0,35	18 HKSP	0,45	34 HKSP	0,85
Jumlah		7,545		11,36		14,73		23,09

Selain biaya produksi seperti pada Tabel 4, masih ada perhitungan biaya tetap yang meliputi biaya penyusutan, pajak, sewa gudang dan transportasi untuk pembelian bahan tambahan ataupun bahan pembantu yang tidak disediakan oleh pemasok rutin, dan biaya implisit yang meliputi biaya tenaga kerja dalam keluarga,

sewa tempat pengolahan milik sendiri dan *interest* dari modal sendiri. Sehingga total biaya produksi bawang goreng berdasarkan kapasitas riil masing-masing kelompok seperti disajikan pada Tabel 5. Sedangkan besarnya output total setelah diolah dengan tambahan berbagai bahan tambahan dan bahan pembantu dari data yang dikumpulkan ternyata semua pengrajin menyatakan bahwa besarnya sama dengan bahan baku yang diolah. Untuk kualitas hasil kelompok kapasitas 1ton, 1,5 ton dan 2 ton menghasilkan bawang goreng kualitas 2 dan kapasitas 3 ton menghasilkan kualitas 3 yang harganya lebih rendah. Semua produk pengrajin sebagian besar dibeli oleh pengusaha besar mie instan dengan harga jual untuk yang kualitas 2 sebesar Rp 15.000/kg dan yang kualitas 3 seharga Rp 12.000/kg.

Tabel 5. Rata-rata Penerimaan, Pendapatan, Keuntungan dan Nilai Tambah Per Hari Pengrajin Bawang Goreng

Uraian	1 ton/hari	1,5 ton/hari	2 ton/hari	3 ton/hari
Biaya eksplisit				
Biaya produksi (Rp.)	7545000	11360000	14730000	23090000
Pajak (Rp.)	1850	2915	7777	12000
Penyusutan (Rp.)	23450	31759	56385	63475
Sewa gudang (Rp.)	58000	87500	105000	170000
Transportasi (Rp.)	233000	291000	466000	466000
Biaya Implisit				
Interest modal sendiri (Rp.)	2185	3270	4268	6615
Sewa tempat pengolahan (Rp.)	20000	20000	25000	30000
TK dalam keluarga (Rp.)	50000	50000	50000	50000
Penerimaan (Rp.)	15000000	22500000	30000000	36000000
Pendapatan (Rp.)	7138700	10726000	15365000	23382075
Keuntungan (Rp.)	7066515	10652730	15285732	23285000
Nilai tambah (Rp/kg)	7861	6796	7317	4317,42

Berdasarkan Tabel 5 dapat dikatakan bahwa nilai tambah usaha pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng sangat menguntungkan untuk dilaksanakan usaha bawang yang dapat mendatangkan nilai tambah cukup tinggi sehingga bisa diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.

Hasil perhitungan pertumbuhan modal dalam industri rumah tangga bawang goreng disajikan pada Tabel 6. Dari tabel tersebut dapat dilihat bahwa kalau dibandingkan dengan *interest* tabungan maupun pinjaman pada perbankan pertumbuhan modal dalam usaha bawang goreng ini lebih tinggi. Sedangkan untuk produktivitas tenaga kerja menunjukkan hasil yang cukup bagus.

Berdasarkan hasil perhitungan terhadap produktivitas modal dan tenaga kerja seperti pada Tabel 6 bisa dinyatakan bahwa semakin besar kapasitas produksi maka produktivitas tenaga kerja akan semakin besar. Demikian juga untuk produktivitas modalnya, hanya saja pada kapasitas produksi 3 ton bahan baku per hari menunjukkan ada sedikit penurunan pada produktivitas modal mungkin lebih disebabkan karena pada responden dengan kapasitas tersebut membuat produk dengan kualitas 3 (lebih rendah).

Tabel 6. Produktivitas Tenaga Kerja dan Produktivitas Modal pada Industri Rumah Tangga Bawang Goreng

Uraian	1 ton/hari	1,5 ton/hari	2 ton/hari	3 ton/hari
Modal	7861300	11773174	15365162	23801475
Interest milik sendiri	2185	3270	4268	6615
Sewa tempat pengolahan	20000	20000	25000	30000
TK DK	50000	50000	50000	50000
Pendapatan	7138700	10726000	15365000	23382075
Produktivitas TK	3558257,5	5351365	7667866	11672730
Produktivitas modal	0,899	0,905	0,995	0,979
Penerimaan (Rp.)	15000000	22500000	30000000	36000000
R/C	1,89	1,90	1,94	1,51

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa industri rumah tangga bawang goreng memberikan nilai tambah cukup tinggi bagi bahan baku dalam hal ini bawang merah yaitu sebesar Rp 7.861/kg bahan baku (kapasitas 1ton/hari), Rp 6.796/kg (kapasitas 1,5 ton/hari), Rp 7.317/kg (kapasitas 2 ton/hari dan Rp 4.317,42/kg (kapasitas 3 ton/hari). Produktivitas tenaga kerja sangat tinggi, demikian juga produktivitas modal yang berkisar 0,899 sampai 0,995 sesuai kapasitas produksi. Atas dasar itu, maka industri rumah tangga bawang goreng layak diusahakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Estu dan Berliana. 2000. Bawang Merah, Budidaya dan Pengelolaan Pasca Panen, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Hendro dan Prasodjo. 1994. Budidaya Bawang Merah, Sinar Baru Bandung.
- Juniar. 2005. Analisis Keuntungan Berbagai Produk Olahan Lidah Buaya di Pontianak. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Maschuri. 2005. Studi Komparatif Keuntungan Antar Produk Olahan Susu Kambing di Koperasi Etawa Mulya Desa Girikerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Mubyarto.1990. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES Yogyakarta.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani, UI Press, Jakarta.
- Sudiyono, Arman. 2004. Pemasaran Pertanian, UMM Press Malang.
- Ulfah. 2006. Nilai Tambah Usaha Pertanian Berbahan Baku Garut di Kecamatan Pengasih Kabupaten Kulon Progo. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.