

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN EFISIENSI AGROINDUSTRI BAWANG

MERAH GORENG UMKM MBOK SRI

Siti Nurhalimah¹, Dwi Susilowati², M. Noerhadi Sudjoni³.¹ Mahasiswa Prodi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam MalangEmail: 22201032067@unisma.ac.id² Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam MalangEmail: dwi_s@unisma.ac.id³ Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam MalangEmail: nurhadisudjoni@unisma.ac.id**Abstract**

*Shallots (*Allium ascalonicum* L.) are one of the horticultural commodities with high economic value; however, they are highly perishable and vulnerable to price fluctuations. One effort to increase their economic value is through agro-industrial processing into fried shallots. This study aimed to analyze the value added and business efficiency of shallot processing into fried shallots at Mbok Sri SME in Ngantru District, Tulungagung Regency. The research employed a case study method with a quantitative descriptive approach. Data were collected through interviews, observations, documentation, and business records. Data analysis was conducted using the Hayami Method to calculate value added and the Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) to measure business efficiency. The results showed that processing shallots into fried shallots generated a value added of IDR 10,592 per kilogram of raw material, with a value-added ratio of 28.25%, which falls into the moderate category. In addition, the fried shallot business at Mbok Sri SME obtained an R/C Ratio of 1.22, indicating that the business is efficient and financially feasible to operate. These findings demonstrate that shallot processing activities are capable of increasing product economic value and generating positive profits for business actors..*

Keywords: *fried shallots, Hayami method, R/C Ratio, SME, value added.*

Abstract

*Bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi tinggi, namun memiliki sifat mudah rusak (perishable) dan rentan mengalami fluktuasi harga. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut adalah melalui kegiatan agroindustri pengolahan menjadi bawang goreng. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah dan efisiensi usaha pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri di Kecamatan Ngantru, Kabupaten Tulungagung. Penelitian menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dokumentasi, dan pencatatan data usaha. Analisis data menggunakan Metode Hayami untuk menghitung nilai tambah dan Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) untuk mengukur efisiensi usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng menghasilkan nilai tambah sebesar **Rp10.592/kg** bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar **28,25%** yang termasuk dalam kategori sedang. Selain itu, usaha pengolahan bawang goreng pada UMKM Mbok Sri memperoleh nilai **R/C Ratio sebesar 1,22** yang menunjukkan bahwa usaha tersebut efisien dan layak untuk dijalankan. Hasil penelitian membuktikan bahwa kegiatan pengolahan bawang merah mampu meningkatkan nilai ekonomi produk serta memberikan keuntungan yang positif bagi pelaku usaha.*

Kata Kunci: *bawang goreng, metode hayami, nilai tambah, R/C Ratio, UMKM*

PENDAHULUAN

Bawang merah merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. Selain digunakan sebagai bumbu masakan, bawang merah juga memiliki nilai ekonomi yang tinggi bagi petani maupun pelaku usaha agribisnis. Namun demikian, bawang merah memiliki karakteristik mudah rusak (*perishable*) sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Selain itu, harga bawang merah sering mengalami fluktuasi, terutama pada saat panen raya, yang dapat menyebabkan kerugian bagi petani maupun pelaku usaha apabila hasil produksi tidak segera dipasarkan atau diolah lebih lanjut (Suratiyah, 2015).

Kabupaten Tulungagung merupakan salah satu daerah penghasil bawang merah di Provinsi Jawa Timur. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Tulungagung, produksi bawang merah pada tahun 2022 mencapai 13.564 kuintal (BPS Kabupaten Tulungagung, 2023). Tingginya produksi tersebut belum sepenuhnya diimbangi dengan kegiatan pengolahan hasil, sehingga sebagian besar bawang merah masih dipasarkan dalam bentuk segar. Kondisi ini menyebabkan posisi tawar produsen menjadi lemah ketika terjadi kelebihan pasokan di pasar dan berpotensi menurunkan pendapatan pelaku usaha.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomi bawang merah adalah melalui kegiatan agroindustri. Pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng merupakan bentuk hilirisasi produk pertanian yang mampu meningkatkan nilai jual, memperpanjang umur simpan, serta menciptakan nilai tambah bagi pelaku usaha. Menurut Hayami et al. (1987), nilai tambah merupakan peningkatan nilai suatu komoditas yang terjadi akibat adanya proses pengolahan. Semakin besar nilai tambah yang dihasilkan, maka semakin besar pula manfaat ekonomi yang diperoleh dari kegiatan pengolahan tersebut. Selain meningkatkan nilai tambah, pengembangan agroindustri berbasis UMKM melalui kegiatan hilirisasi juga berperan dalam meningkatkan daya saing produk, memperluas kesempatan kerja, serta memberikan kontribusi terhadap perekonomian daerah melalui pemanfaatan komoditas pertanian secara lebih optimal (Susilowati, 2021). Selain itu, efisiensi penggunaan biaya produksi menjadi faktor penting dalam menentukan tingkat keuntungan dan keberlanjutan usaha agroindustri (Purnomo et al., 2021).

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan hasil pertanian mampu meningkatkan nilai tambah dan pendapatan pelaku usaha. Lili et al. (2023) menyatakan bahwa pengolahan komoditas pertanian menjadi produk olahan memberikan kontribusi terhadap peningkatan pendapatan usaha. Sementara itu, Rianti et al. (2022) menjelaskan bahwa diversifikasi produk olahan merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan nilai ekonomi komoditas pertanian. Penelitian lain juga menunjukkan bahwa penggunaan bahan campuran (*filler*) berupa tepung dalam proses pembuatan bawang goreng dapat memengaruhi rendemen produk yang dihasilkan. Kusumawati et al. (2022) melaporkan bahwa penggunaan tepung beras menghasilkan rendemen produk sekitar 50–55% dengan tingkat penyusutan bobot sebesar 45–50%. Sebaliknya, Faradilla et al. (2023) menunjukkan bahwa pengolahan bawang goreng tanpa campuran tepung menghasilkan penyusutan bobot yang lebih tinggi, yaitu sekitar 60%, karena produk dihasilkan dari bawang merah murni. Perbedaan karakteristik tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bahan pengisi tidak hanya memengaruhi rendemen produk, tetapi juga berpotensi memengaruhi nilai tambah dan efisiensi usaha agroindustri. Meskipun demikian, penelitian mengenai analisis nilai tambah dan efisiensi usaha pada agroindustri bawang goreng skala mikro yang mempertahankan produk tanpa campuran tepung masih relatif terbatas.

UMKM Mbok Sri yang berlokasi di Desa Kepuhrejo, Kecamatan Ngantru, Kabupaten Tulungagung merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Berbeda dengan sebagian besar usaha sejenis yang menggunakan bahan campuran (*filler*) seperti tepung, UMKM Mbok Sri mempertahankan penggunaan bawang merah murni tanpa campuran tepung sebagai upaya menjaga kualitas produk. Selain itu, usaha ini juga menerapkan pengemasan yang lebih modern untuk meningkatkan daya saing produk serta menasar konsumen yang mengutamakan kualitas, seperti pekerja kantor dan masyarakat kelas menengah.

Berdasarkan kondisi tersebut, penting dilakukan analisis mengenai besarnya nilai tambah yang dihasilkan serta tingkat efisiensi usaha pada UMKM Mbok Sri. Hasil penelitian ini diharapkan

dapat memberikan informasi mengenai manfaat ekonomi dari kegiatan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng sekaligus menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku usaha dalam pengambilan keputusan untuk pengembangan usaha. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng menggunakan Metode Hayami serta menganalisis efisiensi usaha menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) pada UMKM Mbok Sri di Kecamatan Ngantru, Kabupaten Tulungagung.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Mbok Sri yang berlokasi di Desa Kepuhrejo, Kecamatan Ngantru, Kabupaten Tulungagung. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa UMKM Mbok Sri merupakan usaha yang bergerak dalam pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng dan telah menjalankan kegiatan produksi secara berkelanjutan.

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus (*case study*) dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan kondisi usaha dan proses produksi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri, sedangkan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis nilai tambah dan efisiensi usaha berdasarkan data biaya produksi, penerimaan, dan penggunaan faktor produksi.

Data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha, observasi, dan dokumentasi kegiatan produksi. Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber, seperti buku, jurnal ilmiah, publikasi Badan Pusat Statistik (BPS), serta instansi terkait yang relevan dengan penelitian. Seluruh data yang digunakan dalam analisis, meliputi data biaya produksi, harga bahan baku bawang merah, harga jual bawang goreng, penggunaan tenaga kerja, kapasitas produksi, serta komponen biaya lainnya merupakan data aktual yang diperoleh pada saat penelitian berlangsung, yaitu pada periode produksi bulan Januari 2026. Oleh karena itu, hasil analisis dalam penelitian ini menggambarkan kondisi riil usaha UMKM Mbok Sri pada periode tersebut.

Analisis data dilakukan menggunakan Metode Hayami untuk menghitung nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng serta analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) untuk mengukur tingkat efisiensi usaha. Perhitungan nilai tambah dilakukan berdasarkan prosedur matriks yang dikembangkan oleh Hayami dkk. (1987) sebagaimana disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kerangka Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I Output, Input, dan Tenaga Kerja		
1.	Output (Bawang Goreng)	Q
2.	Bahan Baku (Bawang Merah)	I
3.	Tenaga Kerja (HOK)	L
4.	Faktor Konversi	$f = Q / I$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$K = L / I$
II Harga, Pendapatan, dan Keuntungan		
6.	Harga Output (Rp/kg)	P
7.	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	W
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	P_m
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	S

10. Nilai Output (Rp/kg)	$V = f \times P$
11. Nilai Tambah (Rp/kg)	$NT = V - P_m - S$
12. Rasio Nilai Tambah (%)	$RNT = (NT / V) \times 100\%$
13. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$ITK = K \times W$
14. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$PTK = (ITK / NT) \times 100\%$
15. Keuntungan (Rp/kg)	$K = NT - ITK$
16. Tingkat Keuntungan (%)	$TK = (K / NT) \times 100\%$
III Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
17. Margin (Rp/kg)	$M = V - P_m$
18. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(ITK / M) \times 100\%$
19. Sumbangan Input Lain (%)	$(S / M) \times 100\%$
20. Keuntungan Pemilik (%)	$(K / M) \times 100\%$

Sumber: Hayami et al. (1987)

Untuk menentukan tingkat signifikansi nilai tambah yang dihasilkan, rasio nilai tambah yang diperoleh dari perhitungan Metode Hayami diinterpretasikan berdasarkan kriteria yang dikemukakan oleh Hapsari (2014). Rasio nilai tambah kurang dari 15% dikategorikan rendah, rasio nilai tambah antara 15% sampai 40% dikategorikan sedang, sedangkan rasio nilai tambah lebih dari 40% dikategorikan tinggi.

Sementara itu, efisiensi usaha dianalisis menggunakan Revenue Cost Ratio (*R/C Ratio*), yaitu perbandingan antara total penerimaan (*Total Revenue/TR*) dengan total biaya produksi (*Total Cost/TC*) sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = TR / TC$$

Usaha dinyatakan efisien dan layak diusahakan apabila nilai *R/C Ratio* lebih besar dari satu ($R/C > 1$), berada pada kondisi impas apabila nilai *R/C Ratio* sama dengan satu ($R/C = 1$), dan tidak efisien apabila nilai *R/C Ratio* kurang dari satu ($R/C < 1$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Produksi Bawang Goreng UMKM Mbok Sri

Proses produksi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri dilakukan melalui sembilan tahapan terstruktur yang bertujuan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan tingkat kerenyahan yang optimal. Tahap pertama dimulai dari pengupasan kulit luar bawang merah secara manual untuk memisahkan bagian umbi bersih dari kotoran. Bawang merah yang telah dikupas kemudian dicuci menggunakan air mengalir untuk memastikan tingkat kebersihan umbi terjamin. Tahap berikutnya adalah perajangan mekanis menggunakan mesin perajang khusus sehingga diperoleh irisan bawang dengan tingkat ketebalan yang seragam. Hasil rajangan tersebut kemudian dicuci kembali untuk menghilangkan sisa getah, lalu direndam dalam larutan garam. Proses perendaman ini menjadi poin penting untuk memberikan cita rasa gurih alami sekaligus membantu mengeluarkan kandungan air internal umbi tanpa harus menambahkan campuran tepung (*filler*).

Setelah proses perendaman selesai, irisan bawang merah masuk ke tahap penggorengan menggunakan minyak sawit dalam suhu yang dikontrol secara manual hingga mencapai warna kuning keemasan. Bawang goreng yang telah matang selanjutnya ditiriskan dan dikeringkan kadar minyaknya menggunakan mesin peniris (*spinner*) secara maksimal. Pengeringan menggunakan *spinner* ini berfungsi vital untuk menekan kadar minyak seminimal mungkin sehingga produk tidak

cepat tengik dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Setelah dingin, bawang goreng tidak langsung dikemas eceran, melainkan disimpan secara kolektif di dalam wadah plastik besar yang dimasukkan ke dalam kotak *styrofoam* kedap udara (*bulk storage*). UMKM Mbok Sri menerapkan sistem pengemasan berdasarkan pesanan (*made to order*), di mana produk baru dimasukkan ke dalam lima varian kemasan modern (*standing pouch* dan *toples*) sesaat sebelum pengiriman guna menjamin kualitas, kesegaran, dan kerenyahan produk premium tetap utuh sampai ke tangan konsumen.

2. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bawang Merah Menjadi Bawang Goreng

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai ekonomi yang diperoleh akibat adanya proses pengolahan suatu komoditas menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Dalam penelitian ini, analisis nilai tambah dilakukan menggunakan Metode Hayami untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri.

Sebelum dilakukan perhitungan nilai tambah, terlebih dahulu diidentifikasi biaya sumbangan input lain yang digunakan selama proses produksi. Sumbangan input lain merupakan biaya selain bahan baku dan tenaga kerja yang secara langsung mendukung proses pengolahan bawang goreng. Komponen biaya tersebut meliputi minyak goreng, gas LPG, garam, kemasan, stiker label, serta biaya penunjang lainnya. Rincian sumbangan input lain pada UMKM Mbok Sri dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Rincian Biaya Bahan Penunjang (Sumbangan Input Lain)

No	Komponen Input	Satuan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp/Bulan)	Biaya/Kg Bahan Baku (Rp)
1	Minyak Goreng	Liter	80	Rp 17.000	Rp 1.360.000	Rp 1.700
2	Gas LPG 3 Kg	Tabung	27	Rp 18.000	Rp 486.000	Rp 607
3	Garam	Bungkus	10	Rp 2.000	Rp 20.000	Rp 25
4	Akumulasi Wadah	Pcs	1.010		Rp 1.712.500	Rp 2.141
5	Label Produk Stiker	Pcs	830	Rp 300	Rp 249.000	Rp 311
6	Listrik & Air				Rp 50.000	Rp 62
7	Kardus Packing	Pcs	25	Rp 2.000	Rp 50.000	Rp 62
Total Sumbangan Input Lain (S)					Rp 3.927.500	Rp 4.908

Berdasarkan Tabel 2, sumbangan input lain digunakan untuk menunjang seluruh tahapan produksi mulai dari pengolahan hingga pengemasan produk. Penggunaan input pendukung tersebut mempengaruhi biaya produksi dan menjadi salah satu komponen yang diperhitungkan dalam analisis nilai tambah, dengan total nilai Rp4.908 per kilogram bahan baku. Selanjutnya dilakukan perhitungan nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Hasil analisis nilai tambah pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Matriks Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng UMKM Mbok Sri

No	Variabel	Simbol/Rumus	Satuan	Nilai
I	Output, Input, dan Tenaga Kerja			
1.	Output (Bawang Goreng)	Q	Kg	200
2.	Bahan Baku (Bawang Merah)	I	Kg	800
3.	Tenaga Kerja (HOK)	L	HOK	120
4.	Faktor Konversi	$f = Q / I$		0,25
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$K = L / I$		0,15
II	Harga, Pendapatan, dan Keuntungan			
6.	Harga Output (Rp/kg)	P	Rp/Kg	150.000

7.	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	W	Rp/HOK	20.833
8.	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	P_m	Rp/Kg	22.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	S	Rp/Kg	4.908
10.	Nilai Output (Rp/kg)	$V = f \times P$	Rp/Kg	37.500
11.	Nilai Tambah (Rp/kg)	$NT = V - P_m - S$	Rp/Kg	10.592
12.	Rasio Nilai Tambah (%)	$RNT = (NT / V) \times 100\%$	%	28,25%
13.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$ITK = K \times W$	Rp/Kg	3.125
14.	Pangsa Tenaga Kerja (%)	$PTK = (ITK / NT) \times 100\%$	%	29,50%
15.	Keuntungan (Rp/kg)	$K = NT - ITK$	Rp/Kg	7.467
16.	Tingkat Keuntungan (%)	$TK = (K / NT) \times 100\%$	%	70,50%
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
17.	Margin	$M = V - P_m$	Rp/Kg	15.500
18.	Pendapatan Tenaga Kerja	$(ITK / M) \times 100\%$	%	20,16%
19.	Sumbangan Input Lain	$(S / M) \times 100\%$	%	31,66%
20.	Keuntungan Pemilik	$(K / M) \times 100\%$	%	48,17%

(Sumber: Data Primer Diolah, 2026)

Berdasarkan hasil analisis pada Tabel 3, diketahui bahwa pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng menghasilkan nilai tambah sebesar Rp10.592/kg bahan baku. Nilai tersebut menunjukkan bahwa setiap 1 kg bawang merah yang diolah mampu memberikan tambahan nilai ekonomi sebesar Rp10.592 setelah dikurangi biaya bahan baku dan sumbangan input lain yang digunakan dalam proses produksi.

Faktor konversi sebesar 0,25 menunjukkan bahwa setiap 1 kg bawang merah segar yang diolah menghasilkan 0,25 kg bawang goreng. Nilai tersebut mengindikasikan adanya penyusutan berat sebesar 75% akibat proses pengupasan dan pengurangan kadar air selama penggorengan. Penyusutan tersebut lebih tinggi dibandingkan penelitian Kusumawati et al. (2022) yang menggunakan campuran tepung beras dengan tingkat penyusutan sekitar 45–50%, sehingga mampu menghasilkan rendemen produk sebesar 50–55%. Sementara itu, Faradilla et al. (2023) melaporkan penyusutan sekitar 60% pada pengolahan bawang goreng tanpa campuran tepung. Perbedaan tingkat penyusutan tersebut menunjukkan bahwa penggunaan bawang merah murni tanpa bahan pengisi pada UMKM Mbok Sri menghasilkan rendemen yang lebih rendah, namun tetap mampu menghasilkan nilai tambah dan keuntungan usaha yang layak. Sementara itu, koefisien tenaga kerja sebesar 0,15 HOK/kg menunjukkan bahwa setiap pengolahan 1 kg bahan baku membutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,15 orang kerja (HOK).

Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 28,25%. Berdasarkan kriteria Hapsari (2014), rasio tersebut termasuk dalam kategori sedang karena berada pada rentang 15%–40%. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng mampu meningkatkan nilai ekonomi komoditas dibandingkan apabila dipasarkan dalam bentuk segar. Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh harga bahan baku, harga jual produk, faktor konversi, penggunaan tenaga kerja, serta biaya input lain yang digunakan selama proses produksi.

Dari total margin sebesar Rp15.500 per kilogram, sebesar 20,16% atau Rp3.125 per kilogram dialokasikan sebagai imbalan tenaga kerja, sedangkan 31,66% digunakan untuk menutup sumbangan input lain. Adapun keuntungan yang diterima pemilik usaha sebesar Rp7.467 per kilogram atau 48,17% dari total margin. Persentase keuntungan yang masih menjadi komponen terbesar menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri mampu memberikan keuntungan yang layak bagi pelaku usaha. Dengan demikian, pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng tidak hanya meningkatkan nilai tambah komoditas, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi yang mendukung keberlanjutan usaha agroindustri skala mikro.

3. Analisis Efisiensi Usaha R/C Ratio

Analisis efisiensi usaha dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri. Efisiensi usaha dihitung menggunakan analisis *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*, yaitu perbandingan antara total penerimaan (*Total Revenue/TR*) dengan total biaya produksi (*Total Cost/TC*). Suatu usaha dikatakan efisien apabila nilai R/C Ratio lebih besar dari satu ($R/C > 1$).

A. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Biaya produksi terdiri atas biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Biaya tetap dalam penelitian ini meliputi biaya penyusutan peralatan produksi yang digunakan selama proses pengolahan. Rincian biaya tetap pada UMKM Mbok Sri disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rincian Biaya Tetap (*Fixed Cost*) UMKM Mbok Sri per Bulan

No	Nama Aset / Alat	Jumlah	Harga Perolehan		Umur	Penyusutan/	
				(Rp)	(Th)	Bulan	
1	Wajan Besar	3 Buah	Rp	360.000	5	Rp	6.000
2	Irik Peniris Gorengan	3 Buah	Rp	45.000	1	Rp	3.750
3	Kompor + Regulator	3 Unit	Rp	1.500.000	2	Rp	62.500
4	Sutil	8 Buah	Rp	120.000	2	Rp	5.000
5	Spinner	1 Unit	Rp	1.400.000	3	Rp	38.889
6	Timbangan Elektronik	2 Unit	Rp	500.000	2	Rp	20.833
7	Serok	3 Buah	Rp	45.000	2	Rp	1.875
8	Mesin Rajang	1 Unit	Rp	8.500.000	5	Rp	141.667
9	Baskom Peniris	1 Buah	Rp	25.000	1	Rp	2.083
10	Ember Besar	2 Buah	Rp	105.000	1	Rp	8.750
11	Keranjang Besar	2 Buah	Rp	30.000	1	Rp	2.500
12	Sealer	1 Unit	Rp	200.000	2	Rp	8.333
13	Ruang Produksi		Rp	20.000.000	10	Rp	166.667
14	Box Styrofoam	4 Pcs	Rp	40.000	3	Rp	1.111
Total Biaya Tetap			Rp	32.870.000		Rp	469.958

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 4, total biaya tetap yang dikeluarkan UMKM Mbok Sri sebesar Rp469.958 per bulan. Biaya tetap tersebut berasal dari penyusutan berbagai peralatan produksi yang digunakan dalam kegiatan pengolahan bawang goreng. Keberadaan biaya tetap diperlukan untuk menjaga keberlangsungan fungsi sarana produksi yang digunakan secara berulang dalam setiap periode produksi.

Sementara itu, biaya variabel merupakan biaya yang jumlahnya berubah mengikuti volume produksi yang dihasilkan. Biaya variabel pada UMKM Mbok Sri meliputi biaya bahan baku utama, bahan penunjang, dan upah tenaga kerja. Rincian biaya variabel disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rincian Biaya Variabel (*Variable Cost*) UMKM Mbok Sri

Biaya Variabel Bawang Goreng Per Bulan						
No	Komponen Biaya	Volume	Satuan	Harga (Rp)	Total (Rp)	
A.	Bahan Baku & Penunjang					
1	Bahan Baku Bawang Merah	800	Kg	Rp 22.000	Rp	17.600.000
2	Minyak Goreng	80	Liter	Rp 17.000	Rp	1.360.000

3	Garam	10	Bks	Rp 2.000	Rp 20.000
4	Gas LPG 3Kg	27	Tbg	Rp 18.000	Rp 486.000
Sub Total					Rp 19.466.000
B	Tenaga Kerja				
5	Upah Tenaga Kerja Kupas	800	Kg	Rp 2.500	Rp 2.000.000
6	Upah Tenaga Kerja Goreng	2	Orang	Rp 250.000	Rp 500.000
Sub Total					Rp 2.500.000
C	Pengemasan				
7	Standing Pouch Bening 100 gr	350	Pcs	Rp 350	Rp 122.500
8	Toples Tutup Putih 150 gr	200	Pcs	Rp 2.200	Rp 440.000
9	Toples Tutup Merah 250 gr	200	Pcs	Rp 4.100	Rp 820.000
10	Plastik Bening Besar 500 gr	80	Pcs	Rp 750	Rp 60.000
11	Standing Pouch Sablon 250 gr	180	Pcs	Rp 1.500	Rp 270.000
12	Label Produk Stiker	830		Rp 300	Rp 249.000
13	Listrik & Air (Pompa)			Rp 50.000	Rp 50.000
14	Kardus Packing	25	Pcs	Rp 2.000	Rp 50.000
Sub Total					Rp 2.061.500
Total Biaya Variabel					Rp 24.027.500

(Sumber: Data Primer Diolah, 2026)

Berdasarkan Tabel 5, total biaya variabel yang dikeluarkan UMKM Mbok Sri sebesar Rp24.027.500 per bulan. Komponen biaya terbesar berasal dari bahan baku bawang merah sebesar Rp17.600.000, diikuti biaya tenaga kerja sebesar Rp2.500.000, serta biaya pengemasan sebesar Rp2.061.500. Tingginya biaya bahan baku menunjukkan bahwa biaya produksi usaha sangat dipengaruhi oleh fluktuasi harga bawang merah di pasaran. Selain itu, biaya pengemasan yang meliputi penggunaan berbagai jenis kemasan, label produk, listrik dan air, serta kardus *packing* turut mendukung kualitas produk dan proses pemasaran. Akumulasi antara biaya tetap dan biaya variabel menghasilkan total biaya produksi (*Total Cost*) yang disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Total Biaya Produksi UMKM Mbok Sri

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)	Persentase (%)
1	Biaya Tetap	Rp 469.958	1,92%
2	Biaya Variabel	Rp 24.027.500	98,08%
Total Biaya Produksi (TC)		Rp 24.497.458	100%

(Sumber: Data Primer Diolah (2026))

Berdasarkan Tabel 6, total biaya produksi yang dikeluarkan UMKM Mbok Sri sebesar Rp24.497.458 per bulan. Biaya variabel merupakan komponen biaya terbesar dengan kontribusi sebesar 98,08%, sedangkan biaya tetap hanya sebesar 1,92%. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa struktur biaya usaha didominasi oleh biaya yang berubah mengikuti volume produksi, terutama biaya bahan baku, tenaga kerja, dan berbagai input produksi lainnya. Dengan demikian, perubahan harga bahan baku maupun peningkatan biaya input akan berpengaruh langsung terhadap total biaya produksi usaha.

B. Penerimaan dan Efisiensi Usaha

Penerimaan usaha diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produk yang terjual dengan harga jual produk. Rincian penerimaan usaha pada UMKM Mbok Sri disajikan pada Tabel 7

Tabel 7. Rincian Penerimaan Usaha UMKM Mbok Sri per Bulan

No	Uraian	Satuan	Nilai
1	Harga Jual (<i>p</i>)	Rp/Kg	Rp 150.000

2	Jumlah Produk (<i>Q</i>)	Kg	200
Total Penerimaan (TR)		Rp	30.000.000

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 7, total penerimaan yang diperoleh UMKM Mbok Sri sebesar Rp30.000.000 per bulan. Penerimaan tersebut berasal dari penjualan bawang goreng murni sebanyak 200 kg dengan harga jual Rp150.000 per kilogram.

Keuntungan usaha diperoleh dari selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi. Rincian keuntungan usaha UMKM Mbok Sri disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Rincian Keuntungan Usaha UMKM Mbok Sri per Bulan

No	Uraian	Nilai (Rp/Bulan)	
1	Total Penerimaan (<i>TR</i>)	Rp	30.000.000
2	Total Biaya Produksi (<i>TC</i>)	Rp	24.497.458
Keuntungan		Rp	5.502.542

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 8, total penerimaan yang diperoleh UMKM Mbok Sri sebesar Rp30.000.000 per bulan, sedangkan total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp24.497.458 per bulan. Selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi menghasilkan keuntungan sebesar Rp5.502.542 per bulan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha pengolahan bawang goreng pada UMKM Mbok Sri mampu memberikan keuntungan bagi pelaku usaha setelah seluruh biaya produksi terpenuhi. Tingkat efisiensi usaha dianalisis menggunakan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Hasil analisis efisiensi usaha pada UMKM Mbok Sri disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Hasil Analisis Efisiensi Usaha (R/C Ratio) UMKM Mbok Sri

No	Komponen Analisis	Nilai(Rp/Bulan)	
1	Total Penerimaan (<i>TR</i>)	Rp	30.000.000
2	Total Biaya Produksi (<i>TC</i>)	Rp	24. 497.458
R/C Ratio (TR/TC)			1,22

Sumber: Data Primer Diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 9, nilai *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) yang diperoleh sebesar 1,22. Nilai tersebut menunjukkan bahwa usaha pengolahan bawang goreng pada UMKM Mbok Sri tergolong efisien karena memiliki nilai R/C Ratio lebih besar dari satu ($R/C > 1$). Artinya, setiap pengeluaran biaya sebesar Rp1,00 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,22. Dengan demikian, usaha yang dijalankan mampu menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan bagi pelaku usaha.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng tidak hanya mampu menciptakan nilai tambah sebesar Rp10.592 per kilogram bahan baku, tetapi juga menghasilkan keuntungan yang layak secara ekonomi. Nilai R/C Ratio sebesar 1,22 mengindikasikan bahwa usaha masih memiliki tingkat efisiensi yang baik dan layak untuk dikembangkan. Oleh karena itu, usaha pengolahan bawang goreng pada UMKM Mbok Sri memiliki prospek yang baik sebagai salah satu bentuk agroindustri berbasis komoditas bawang merah yang mampu meningkatkan nilai ekonomi produk.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng pada UMKM Mbok Sri menghasilkan nilai tambah sebesar Rp10.592/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 28,25% yang termasuk dalam kategori sedang. Hasil tersebut menunjukkan bahwa proses pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi bawang merah dibandingkan apabila dipasarkan dalam bentuk segar. Selain itu, hasil analisis efisiensi usaha menunjukkan nilai *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) sebesar 1,22 ($R/C > 1$), yang berarti usaha pengolahan bawang goreng pada UMKM Mbok Sri tergolong efisien dan layak untuk diusahakan. Dengan demikian, kegiatan

pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng tidak hanya mampu menciptakan nilai tambah, tetapi juga memberikan keuntungan ekonomi yang layak bagi pelaku usaha.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, UMKM Mbok Sri disarankan untuk mempertahankan kualitas produk bawang goreng murni tanpa campuran tepung guna menjaga kepercayaan dan loyalitas konsumen. Selain itu, pelaku usaha perlu mengoptimalkan kapasitas produksi dan penggunaan bahan baku secara efisien agar nilai tambah dan tingkat efisiensi usaha dapat terus ditingkatkan. Upaya perluasan pemasaran, khususnya melalui media digital, juga dapat dilakukan untuk meningkatkan volume penjualan tanpa harus mengubah kualitas produk yang telah menjadi keunggulan usaha. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengkaji aspek strategi pemasaran digital, manajemen rantai pasok (*supply chain management*), maupun analisis sensitivitas terhadap perubahan harga bahan baku guna memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai pengembangan agroindustri bawang goreng.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Tulungagung. (2023). Kabupaten Tulungagung dalam Angka 2023. Tulungagung: BPS Kabupaten Tulungagung.
- Faradilla, M., Wati, H. D., & Fatmawati, F. (2023, August). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Produksi Bawang Merah Goreng Di Pt. Permata Indah Rubaru (Pir) Desa Mandala Kecamatan Rubaru Kabupaten Sumenep. In *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi* (pp. 232-239).
- Hapsari, T. D. (2014). Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri berbasis hasil pertanian. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 2(2), 103–112.
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A Perspective from a Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Kusumawati, S. A., Soedarto, T., & Amir, I. T. (2022). Analisis Nilai Tambah Home Industry Bawang Goreng “Miji-Miji Food” Kabupaten Gresik. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH* 9 (2):796-803.
- Lili, Q. N., Sudjoni, M. N., & Rianti, T. S. M. (2023). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Produk Kopi Rumput Laut UKM Sasak Maiq di Lombok Nusa Tenggara Barat. *SEAGRI: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* 14 (4):24-32.
- Purnomo, D., Nugroho, B. A., & Fauziyah, E. (2021). Analisis nilai tambah dan efisiensi usaha agroindustri pada komoditas hortikultura. *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian*, 15(1), 45–55.
- Rianti, T. S. M., Syanthori, A. D., & Sari, D. K. (2022). Nilai Tambah Pengolahan Sambal Boran Kemasan Pada UKM Silvana Food. *Media Agribisnis* 6 (1):23-29.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suratiyah, K. (2015). *Ilmu Usahatani (Edisi Revisi)*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryana. (2014). *Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susilowati, D., Mardiyani, S. A., & Suyamto. (2021). Peranan UMKM Agribisnis Komoditi Apel Melalui Hilirisasi Pertanian Dalam Pemulihan Perekonomian Di Kota Batu. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)* 5 (4):1262-1269.

