

## ANALISIS PENDAPATAN USAHA BAWANG GORENG PADA INDUSTRI LINDA DI KOTA PALU

### Analysis of Revenue Fried Onion Business in the Linda Industry in Palu City

Bani Prayitno<sup>1)</sup>, Christoporus<sup>2)</sup>, Siti Yuliaty Chansa Arfah<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

<sup>2)</sup>Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

E-mail : [baniprayitno@gmail.com](mailto:baniprayitno@gmail.com), [christoporus70@yahoo.com](mailto:christoporus70@yahoo.com), [ulliechansa@gmail.com](mailto:ulliechansa@gmail.com)

#### ABSTRACT

The Red Onion of the Palu Valley variety (*Allium Wakegi Arraki*), which is favored by Central Sulawesi Province, is a type of fried onion, a local shallot which is commonly referred to as a stone onion and is known for its superiority in terms of its distinctive aroma and texture so that many consumers like it, both in the archipelago and foreign countries. This type of fried shallot is often referred to as Palu valley shallot. This study aims to determine the income of Linda Fried Onions in Palu City. The study was conducted in the Linda fried onion industry in January to February 2020. Determination of the respondents carried out intentionally (purposive). Respondents numbered 3 namely the owner and 2 employees. The analytical tool used in this study is Revenue Analysis. The results showed that the total revenue received by Linda's fried onion industry in January 2020 was Rp. 19.830.000., - / month reduced by a total cost of Rp. 14.567.509,1, - / month. So the income earned by Linda Fried Onions Industry per month is Rp. 5.262.490,9/ month. Then the net income of the fried onion production in the Linda Industry is Rp. 5.262.490,9., - / month.

**Keywords:** Revenue, Palu Red Onion, Fried Onions

#### ABSTRAK

Bawang merah varietas Lembah Palu (*Allium Wakegi Arraki*), yang diunggulkan Provinsi Sulawesi Tengah adalah jenis bawang goreng, yakni bawang merah lokal yang biasa disebut sebagai bawang batu dan sudah dikenal keunggulannya dari segi aroma serta tekstur yang khas sehingga banyak disukai konsumen, baik di nusantara maupun mancanegara. Bawang merah jenis goreng ini sering disebut juga bawang merah lembah Palu, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Pendapatan industri bawang goreng Linda Di Kota Palu. Penelitian dilaksanakan di Industri bawang goreng Linda pada bulan Januari sampai Februari 2020. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*). Responden berjumlah 3 yaitu pemilik dan 2 karyawan. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Analisis Pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah penerimaan yang diperoleh industri bawang goreng Linda pada bulan Januari 2020 sebesar Rp. 19.830.000.,- / bulan dikurangi dengan total biaya sebesar Rp. 14.567.509,1 , - / bulan. Jadi Pendapatan yang diperoleh Industri Bawang Goreng Linda per bulannya yaitu sebesar Rp. 5.262.490,9,- / bulan.

**Kata Kunci:** Pendapatan, Bawang Merah Lembah Palu, Bawang Goreng.

## PENDAHULUAN

Indonesia sampai saat ini masih dikenal sebagai Negara agraris dimana sebagian besar penduduk Indonesia berprofesi sebagai petani, oleh sebab itu pemerintah cukup memberikan perhatian dibidang pertanian. Sebagai negara yang masih menjadikan pertanian tumpuan perekonomian (Sukmawan dkk. 2015; Maulana dkk. 2017) Indonesia banyak melakukan perencanaan dibidang pertanian dan masih menjadi perhatian serius hal ini terlihat dari Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) RI yang memuat salah satu arah kebijakan strategis untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat adalah dengan pengembangan sektor pertanian (BPPN, 2015) Salah satu bagian penting dari peningkatan pendapatan petani adalah mengolah hasil pertanian yang bersifat cepat rusak menjadi produk yang memiliki nilai tambah atau biasa dikenal dengan istilah agroindustri.

Pembangunan pertanian sub sektor tanaman pangan khususnya komoditas hortikultura harus tumbuh dengan cepat, sehingga secara fungsional mampu berperan dalam penyediaan bahan baku industri, peningkatan pendapatan petani, penciptaan lapangan kerja. Pemerintah daerah telah memprogramkan pengembangan komoditi bawang merah, sehingga banyak petani mengusahakan komoditi tersebut terutama di Lembah Palu. Lembah Palu merupakan kawasan dataran rendah yang beriklim kering dan curah hujan kurang dari 500 mm/tahun, sehingga cocok untuk pertumbuhan bawang merah. Bawang merah ini digunakan sebagai bahan industri pembuatan bawang goreng (Antara, 2011).

Bawang merah varietas Lembah Palu (*Allium Wakegi Arraki*), yang diunggulkan Provinsi Sulawesi Tengah adalah jenis bawang goreng, yakni bawang merah lokal yang biasa disebut sebagai bawang batu dan sudah dikenal keunggulannya dari segi aroma serta tekstur yang khas sehingga banyak disukai konsumen, baik di nusantara maupun mancanegara. Bawang merah jenis goreng

ini sering disebut juga bawang merah lembah Palu, karena memang berasal dari wilayah Lembah Palu. Lembah Palu termasuk kedalam wilayah Kota Palu, Kabupaten Donggala dan Kabupaten Sigi dengan wilayah seluas  $\pm 52.000$  km<sup>2</sup>, dari tiga wilayah kabupaten dan kota inilah bawang merah Lembah Palu dihasilkan, sedangkan sentra produksi terletak di Kabupaten Sigi, Kecamatan Biromaru, Desa Bolopountu Jaya (Nur Alam, 2011).

Bawang Lembah Palu memiliki tekstur yang padat sehingga dapat menghasilkan bawang goreng yang renyah dan gurih serta memiliki aroma yang tidak berubah meskipun disimpan lama dalam wadah tertutup (Alam et., al 2014).

Industri Bawang Goreng "Linda" ialah salah satu usaha yang memproduksi bawang goreng di Kota Palu yang produksinya telah banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Industri Bawang Goreng "Linda" mengolah produk Primer menjadi produk sekunder untuk memperoleh nilai tambah dengan tujuan memperoleh keuntungan bagi perusahaan.

Menurut data dari Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Palu terdapat beberapa agroindustri yang memproduksi bawang goreng dan besaran kapasitasnya dapat dilihat pada Tabel 1

Dari tabel 1 dibawah ini menunjukkan banyaknya kapasitas produksi yang dimiliki setiap industri bawang goreng yang ada di Kota Palu. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik industri memproduksi bawang goreng dalam skala besar dan kecil guna memenuhi permintaan pasar (konsumen), baik konsumen di Kota Palu maupun di luar Kota Palu. Hal ini menjadikan bawang goreng sebagai salah satu produk olahan unggulan. Industri bawang goreng di Kota Palu memiliki kapasitas produksi yang berbeda-beda.

Tabel 1 diatas menunjukkan banyaknya industri bawang goreng di Kota Palu yang menjadikan bawang goreng sebagai salah satu produk olahan unggulan. Industri bawang goreng di Kota Palu memiliki kapasitas produksi yang berbeda-beda. Salah

satu industri bawang goreng di Kota Palu dengan kapasitas produksi yang cukup besar adalah Bawang Goreng Linda yang memproduksi bawang goreng terbesar keempat di Kota Palu yaitu sebanyak 794 kg pertahunnya. Kapasitas produksi sangat berpengaruh terhadap pendapatan yang diperoleh suatu usaha, apabila kapasitas produksi yang dimiliki sangat kecil, maka pendapatan yang akan diperoleh suatu usaha akan kecil pula.

Bawang goreng merupakan salah satu pelengkap atau penyedap pada hampir setiap makanan terutama makanan yang berkuah. Kondisi ini banyak dimanfaatkan oleh beberapa pelaku usaha salah satunya adalah industri Bawang Goreng Linda yang dimana usaha ini mengolah bawang merah lokal menjadi bawang goreng. Bawang Goreng Linda biasanya memesan bawang minimal 100 kg untuk setiap satu kali produksi, yang biasanya memakan waktu dua sampai tiga hari tergantung dari karyawan yang mengupas bawangnya. Jika bahan baku yang tersedia melimpah biasanya industri bawang goreng Linda bisa memesan bawang sebanyak 100-300 kg.

Gambaran mengenai produksi bawang goreng tersebut belum dapat dijadikan sebagai indikator besarnya pendapatan. Usaha bawang goreng Linda memiliki produksi yang cukup

tinggi dan pendapatan yang tidak tetap di setiap bulannya yang dikarenakan permintaan konsumen yang berubah-ubah, serta harga jual bawang merah yang selalu berfluktuasi, pada panen besar produksi melimpah dan harga jual bawang menjadi rendah, sedangkan pada waktu tertentu produksi rendah sehingga harga jual menjadi tinggi.

Permasalahan yang dihadapi oleh industri bawang goreng lokal Palu antara lain adalah bahan baku bawang goreng, hal ini disebabkan produktivitas bawang goreng yang masih rendah. Menurut Maskar, et al., (2001) produktivitas bawang merah di Lembah Palu relatif rendah, hal ini disebabkan karena penerapan teknologi buudidaya seperti jarak tanam dan pemupukan belum diterapkan secara intensif. Hasil rata-rata yang diperoleh dari usahatani dari daerah ini mencapai 3 ton per ha (Limbongan dan Monde, 1999), sedangkan potensi bawang merah lokal mencapai 4,7 - 7,6 ton per ha. Kesulitan bahan baku juga bisa berdampak pada harga bawang goreng. Harga bawang goreng menjadi berfluktuatif mengikuti harga bahan baku utama yaitu bawang merah Lokal Palu. Harga tertinggi dari bawang merah lokal Palu yaitu sebesar Rp. 50.000/kg dan harga terendahnya yaitu sebesar Rp. 20.000/kg.

Tabel 1. Nama Perusahaan, Tenaga Kerja Kapasitas Produksi Penghasil Bawang Goreng di Kota Palu Tahun 2018.

No	Nama Perusahaan	Tenaga Kerja	Kapasitas Jumlah (Kg)
1	Hj. Mbok Sri	10	1.200
2	Sal-Han	10	9.000
3	Sri Rejeki	8	3.600
4	Bawang Goreng Linda	10	794
5	Cendana Food	5	500
6	Bawang Goreng Mitra	5	480
7	Datu Museng	8	400
8	Mitra Bahari	4	400
9	UD. Lestari Tuna	5	390
10	Bawang Goreng Fitrah	5	380
11	Nurul	3	360
12	Mahkota	2	300
13	Eda	5	240
14	Tahirah Food	6	200

Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Palu 2018

Berdasarkan hasil survei, Industri Bawang Goreng Linda merupakan salah satu usaha yang memproduksi bawang goreng yang berada di Kota Palu. Tujuan utama setiap kegiatan usaha ialah untuk memperoleh pendapatan semaksimal mungkin sehingga kegiatan usaha tersebut dapat terus berjalan. Industri bawang goreng Linda memiliki beberapa kendala atau masalah yang dapat mempengaruhi pendapatan, yang dimana seperti kita ketahui harga bahan baku bawang merah sering berfluktuasi sehingga peneliti ingin mengkaji seberapa besar pendapatan yang diperoleh meskipun harga bahan baku yang sering naik turun. Pendapatan menjadi patokan dalam pengambilan keputusan produksi selanjutnya. Oleh karena itu, sangatlah penting untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diterima sehingga hal inilah yang mendasari penulis untuk melakukan penelitian.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di “Industri Bawang Goreng Linda” di Kota Palu”. Penentuan lokasi penelitian dilakukan dengan sengaja (*Purposive*) dengan pertimbangan bahwa Industri Linda merupakan salah satu produsen bawang goreng yang ada di Kota Palu serta memiliki jumlah kapasitas produksi yang cukup tinggi. Waktu Penelitian dimulai pada Januari sampai Februari 2020.

Penentuan Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik dan karyawan pada industri Linda dengan penentuannya dilakukan secara sengaja (*purposive*). Penentuan responden dilakukan dengan pertimbangan bahwa pimpinan bertanggung jawab penuh dan mengetahui tentang keadaan industri selama berdirinya industri, sehingga dengan demikian dapat diperoleh hasil yang cukup akurat dan representatif sesuai dengan tujuan yang diharapkan dalam penelitian.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari melalui observasi dan wawancara langsung dengan pimpinan

perusahaan yang dibantu dengan daftar pertanyaan (*Questionnaire*), sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi pemerintah yang terkait dengan penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan model analisis data yaitu analisis pendapatan sebagai berikut:

Soekartawi (2003) menyatakan bahwa untuk menghitung pendapatan usaha dapat dilakukan dengan menghitung selisih antara permintaan (TR) dan Total Biaya (TC), Penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi dan harga jual produksi bawang goreng, sedangkan biaya adalah semua pengalangan cash yang digunakan untuk pengadaan faktor-faktor produksi. Pendapatan usaha dihitung dengan Rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  = Pendapatan

TR= Total Revenue/Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Cost/Total Biaya (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Karakteristik.** Usaha bawang goreng pada industri Linda yang berlokasi di jalan Garuda No.6, Birobuli Utara, Kec. Palu Selatan yang mengolah bawang merah lokal Palu menjadi bawang goreng. Industri bawang goreng Linda mempunyai tenaga kerja tetap 3 orang dan tenaga kerja tidak tetap 7 orang, yang memiliki tanggung jawab masing-masing. Industri Linda selain bertujuan untuk mendapatkan keuntungan dalam setiap produksinya, juga bertujuan untuk kesejahteraan masyarakat yang dipekerjakan untuk mengurangi pengangguran.

**Penyediaan Bahan Baku.** Bahan Baku adalah sesuatu yang digunakan untuk membuat barang jadi, bahan pasti menempel menjadi satu dengan barang jadi. Didalam sebuah perusahaan bahan baku dan bahan penolong memiliki arti yang sangat penting, karena menjadi modal terjadinya proses produksi sampai hasil produksi. Pengelompokan bahan baku dan bahan penolong bertujuan untuk pengendalian bahan dan pembebanan biaya

harga pokok produksi. Pengendalian bahan diprioritaskan pada bahan yang nilainya relative tinggi yaitu bahan baku. (Hanggana, 2006)

Bahan baku yang diperlukan dalam pembuatan bawang goreng terdiri atas bahan baku utama berupa bawang merah lokal 100-300 kg yang diperoleh dari petani dengan harga Rp. 40.000/kg. Harga bawang merah tidak selalu sama (berfluktuasi). Hal ini dipengaruhi oleh stok bawang merah. Pada musim panen harga bawang merah bisa menurun tetapi pada waktu tertentu misalnya pada hari-hari besar seperti hari raya, atau bukan musim panen harganya bisa melonjak tinggi. Bahan penolong dalam pembuatan bawang goreng yaitu berupa garam dan tepung tapioka. Minyak goreng yang digunakan dalam satu kali produksi menggunakan minyak goreng sebanyak 24 Liter.

**Proses Produksi Bawang Goreng di Industri Linda.** Proses produksi bawang goreng pada industri Linda terlihat pada Tabel 2. Tiap bulan ada dua kali proses produksi bawang goreng dengan produksi yang masih tergolong rendah sesuai persediaan bahan baku. Tingkat produksi bawang goreng terlihat pada tabel 2.

Tabel 2. Proses Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda bulan Januari 2020

No	Proses Produksi	Bahan Baku (Kg)	Produksi (Kg)
1	I	100	33,1
2	II	100	33
Jumlah		200	66,1

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020.

Tabel 3. Ukuran Kemasan, Jumlah Unit Total Kemasan, Serta Harg Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020.

No	Ukuran Kemasan	Jumlah Unit	Total Kemasan	Harga (Rp/Unit)
1	100 gr	292	29.200	30.000
2	200 gr	82	16.400	60.000
3	250 gr	82	20.500	75.000
Jumlah			66.100	

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

Tabel 2. Menunjukkan usaha bawang goreng pada Industri Linda dalam bulan Januari 2020 melakukan dua kali proses produksi selama satu bulan yaitu sebesar 200 kg bawang mentah dan menghasilkan produksi sebesar 66,1 kg bawang goreng jadi. Setelah proses produksi, selanjutnya dilakukan pengemasan.

Hasi dari penelitian ini sama dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Syanti dkk (2014) yang menyatakan bahwa harga jual berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan petani di KUD Lingkung Alur II Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat, artinya apabila semakin tinggi harga jual maka semakin tinggi pula pendapatan yang akan diterima oleh petani. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Syanti dkk (2014), menyatakan bahwa biaya produksi berpengaruh positif dan signifikan terhadap pendapatan petani di KUD Lingkung Aur II Kecamatan Pasaman Barat agar dapat mengontrol atau memaksimalkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh petani harus sesuai dengan target biaya-biaya produksi yang ada, sebab biaya produksi dipotong langsung oleh KUD dari pendapatan petani.

Adapun ukuran kemasan, jumlah serta harga bawang goreng pada industri Linda yaitu dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa produksi bawang goreng Linda pada Bulan Januari 2020, dikemas dalam kemasan 100 gr dijual kepada konsumen sebesar Rp. 30.000, 200 gr dijual sebesar Rp.60.000, sedangkan untuk kemasan 250 gr dijual dengan harga Rp. 75.000.

Tabel 4. Biaya Tetap Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020.

No	Jenis Biaya	Nilai Biaya Tetap (RP/Bulan)
1	Penyusutan Alat	459.515.15
2	PBB	4.572.28
3	Pajak Kendaraan	9.939.75
4	Gaji Pegawai Tetap	795.180.72
Jumlah		1.269.207,9

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

### Pemasaran Bawang Goreng Linda.

Industri bawang goreng Linda melakukan penjualan atau pemasaran dengan menjual produknya langsung ke konsumen, yang biasanya konsumen datang langsung ke outlet penjualan dan membeli dengan harga yang telah di tetapkan. Selain itu Industri bawang goreng Linda menjual produknya melalui distributor. Distributor tersebut seperti swalayan-swalayan yang ada di Kota Palu. Wilayah pemasaran industri bawang goreng Linda yaitu Gorontalo. Selain itu pemasaran atau penjualan dari Industri bawang goreng Linda juga di lakukan melalui sosial media Facebook dan WhatsApp.

**Biaya Produksi.** Biaya (input) merupakan sebuah elemen yang tidak dapat dipisahkan dari aktivitas perusahaan. Biaya didefinisikan suatu sumber daya yang dikorbankan (Sacrificed) atau dilepaskan (forgone) untuk mencapai tujuann tertentu (Horngren,dkk, 2008). Menurut Bustami dan Nurlala (2006), biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan bawang goreng. Biaya tersebut terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel, dimana dari kedua jenis biaya tersebut merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri dalam melakukan proses Produksi. Biaya tersebut dapat terdiri dari berbagai macam jenis tergantung dari kebutuhan industri bersangkutan yang menyangkut masalah proses produksi. Rincian mengenai biaya produksi dapat dijelaskan sebagai berikut.

**Biaya Tetap.** Biaya tetap umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relative tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap dalam penelitian ini meliputi biaya pajak usaha, pajak kendaraan dan biaya penyusutan alat. Penyusutan alat yaitu besarnya biaya yang dikeluarkan saat membeli alat dikurangi dengan harga jual sekarang kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut digunakan. Disamping itu biaya tetap juga merupakan biaya yang dikeluarkan produsen bawang goreng yang jumlahnya tetap dan tidak dipengaruhi tingkat produksi, hal ini menunjukkan bahwa berapa pun jumlah output yang dihasilkan besarnya biaya tetap tidak berubah (Purwaningsih, 2006).

Tabel 4 menunjukkan bahwa bahwa total biaya tetap produksi bawang goreng pada industri Linda bulan Januari 2020 sebesar Rp.1.269.207,9 dalam kurun waktu 1 bulan. Biaya tetap terbesar yang dikeluarkan oleh industri Linda ialah biaya gaji pegawai tetap sebesar Rp.795.180,72 dan biaya terendah yaitu biaya PBB sebesar Rp. 4.572,28.

Adapun biaya tetap produksi bawang goreng pada industri Linda yaitu dapat dilihat pada tabel 4 dibawah ini.

**Biaya Variabel.** Biaya variabel ialah biaya yang secara total berubah-ubah sesuai dengan perubahan besarnya volume produksi atau penjualan. Biaya variabel dapat berubah menurut tinggi rendahnya (*output*) yang dihasilkan, atau tergantung pada skala produksi yang dihasilkan. Biaya Variabel pada penelitian ini meliputi biaya listrik, telepon, biaya tenaga kerja tidak tetap, bahan baku, bahan penolong, dan biaya lain-lain. dan biaya lain-lain.

Biaya Variabel produksi bawang goreng pada industri Linda pada Bulan Januari 2020, dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Menunjukkan bahwa biaya variabel usaha bawang goreng pada industri Linda pada bulan Januari 2020 sebesar Rp. 13.298.301,2 biaya variabel ini di tentukan oleh besar kecilnya jumlah produksi yang dihasilkan.

Tabel 5. Biaya Variabel Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020.

No	Jenis Biaya	Nilai Biaya Variabel (Rp/Bulan)
1	Listrik dan Telepon	596.385.54
2	Tenaga Kerja Tidak Tetap	178.915,66
3	Bahan Baku	8.000.000
4	Bahan Penolong	448.000
5	Biaya Lain-Lain :	
	Cetak Kemasan Aluminium Foil	
	100 gr	1.200.000
	200 gr	1.500.000
	250 gr	1.375.000
		4.075.000
Jumlah		13.298.301

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

Tabel 6. Biaya Total Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020

No	Jenis Biaya	Biaya Total Produksi (Rp)
1	Biaya Tetap	1.269.207,9
2	Biaya Variabel	13.298.301,2
Jumlah		14.567.509,1

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

**Biaya Total.** Biaya total merupakan biaya yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel. Mengenai biaya total produksi bawang goreng yang dikeluarkan industri Linda dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya total produksi bawang goreng pada industri Linda pada Bulan Januari 2020 yang terdiri dari biaya tetap yaitu sebesar Rp. 1.269.207,9 dan biaya variabel sebesar Rp. 13.298.301,2

Jadi, biaya total produksi yang dikeluarkan Industri Linda pada Bulan Januari 2020 yaitu sebesar Rp. 14.567.509,1.

**Biaya Bersama/Join Cost.** Biaya bersama / join cost adalah biaya-biaya untuk memproduksi dua atau lebih produk yang terpisah dengan fasilitas sama pada saat yang bersamaan. Biaya bersama tidak dapat diikuti jejak alirannya ke berbagai macam produk yang dihasilkan dan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. (Mulyadi 2015).

Tabel 7. Menunjukkan bahwa biaya bersama/ join cost tertinggi pada Bulan Januari 2020 yaitu biaya tenaga kerja tetap dengan nilai join cost sebesar Rp. 795.180,72 sedangkan nilai join cost terendah yaitu biaya PBB dengan nilai join cost sebesar Rp. 4.572,28.

Tabel 7. Biaya Bersama/Join Cost, Biaya PBB, Pajak Kendaraan, Biaya Tenaga Kerja Tetap, Biaya Listrik dan Telepon, dan Biaya Tenaga Kerja Tidak Tetap Pada Industri Linda Bulan Januari 2020

No	Jenis Biaya	Jumlah	Joincost
1	PBB	11,500	4.572.28
2	Pajak Kendaraan	25,000	9.939,75
3	Biaya Tenaga Kerja Tetap	2.000.000	795.180.72
4	Biaya Listrik dan Telepon	1.500.000	596.385.54
5	Biaya TK Tidak Tetap	450.000	178.915.66

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

Tabel 8. Penerimaan Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020

No	Ukuran Kemasan	Jumlah Unit	Harga (Rp)	Penerimaan Total
1	100	292	30.000	8.760.000
2	200	82	60.000	4.920.000
3	250	82	75.000	6.150.000
Jumlah				19.830.000

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

Tabel 9. Pendapatan Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020

No	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan	19.830.000
2	Total Biaya	14.567.509,1
Jumlah		5.262.490,9

Sumber : Data Primer Setelah diolah 2020

**Penerimaan dan Pendapatan Produksi Bawang Goreng Pada Industri Linda Bulan Januari 2020.** Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi dengan harga penjualan, semakin banyak hasil produksi yang terjual, maka semakin besar pula penerimaan yang diperoleh. Sedangkan dengan harga penjualan, semakin tinggi harga jual produksi maka semakin besar pula penerimaan.

Tabel 8. Menunjukkan produksi bawang goreng pada industri Linda dikemas dalam kemasan 100 gr, 200gr, 250 gr, dengan harga untuk kemasan 100 gr dijual dengan harga Rp. 30.000, kemasan 200 gr dengan harga Rp. 60.000, sedangkan kemasan 250 gr dijual dengan harga Rp. 75.000. Sehingga total penerimaan keseluruhan sebesar Rp 19.830.000.

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan oleh industri Linda dalam memproduksi bawang goreng selama bulan januari 2020. Untuk mengetahui besarnya pendapatan usaha industri bawang goreng Linda bulan Januari 2020, dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Menunjukkan bahwa hasil pendapatan yang diperoleh usaha bawang goreng pada industri Linda dengan

penerimaan sebesar Rp. 19.830.000 dikurangi dengan total biaya sebesarRp. 14.567.509,1 jadi pendapatan yang diperoleh usaha bawang goreng pada industri Linda pada bulan Januari 2020 sebesar Rp. 5.262.490,9.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan, Industri Linda melakukan 2 kali produksi bawang goreng selama bulan Januari 2020 dan menghasilkan 66,1 kg bawang goreng. Penerimaan total yang diperoleh industri bawang goreng Linda selama Bulan Januari 2020 sebesar Rp.19.830.000 setelah dikurangi dengan total biaya Rp. 14.567.509,1 didapat pendapatan bersih sebesar Rp. 5.262.490,9

### Saran

Adapun saran ataupun masukan yang peneliti sampaikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah usaha ini menunjukkan tingkat pendapatan yang cukup tinggi. Adapun saranya untuk industri bawang goreng Linda yaitu dapat



mengefisienkan penggunaan bahan baku dengan penerapan manajemen stok untuk menghasilkan produk yang berkualitas, sehingga dapat mengatasi fluktuasi harga bahan baku.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N., Rostiati, dan Muhandi, 2014. Sifat fisik-kimia dan organoleptik bawang goreng palu pada berbagai frekuensi pemakaian minyak goreng. *Agritech*, Vol. 34 (4).
- Antara, M. 2011. *Analisis Titik Pulang Pokok Usaha Bawang Goreng (Studi Kasus Pada UD. Sri Rejeki di Kota Palu)*. J. Agroland Vol 18 (2) hal 134-142
- BPPN. 2015. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional Tahun 2015-2019 Republik Indonesia. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2006. *Akuntansi Biaya, Teori dan Aplikasi, Edisi Pertama*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Disperindakop Kota Palu Sulawesi Tengah. 2018, *Nama-Nama Industri Bawang Goreng di Kota Palu*.
- Hadi, S., 2011. *Analisis Kecenderungan Perubahan Harga Bawang Goreng Palu di Kota Palu Sulawesi Tengah, Skripsi*, Program Studi Sosial Ekonomi Pertanian/Agribisnis, Universitas Tadulako, Palu
- Hanggana, Sri. 2006. *Prinsip Dasar Akuntansi Biaya*. Mediatama. Surakarta.
- Horngren, Charles T, et al. 2008. *Akuntansi Biaya*. Edisi 7. PT. Indeks Kelompok Gramedia. Jakarta.
- Limbongan, J dan Maskar, 2003. *Potensi Pengembangan dan Ketersediaan Teknologi Bawang Merah Palu Sulawesi Tengah*. J. Litbang Pertanian, 22(3): 103-108
- Maskar, Basrum, A. Lasenggo, dan Mamiiek Slamet. 2001. *Uji Multikolasi Bawang Merah Lokal Palu*. Laporan Tahun 2001, BPTP Sulawesi Tengah.
- Maulana M, Simatupang P dan Reni Kustiari. 2017. Outlook Indikator Makro Global dan Sekror Pertanian 2016-2019. *Jurnal Analisis Kebijakan Pertanian (Agricultural Policy Analysis)*. Volume 15. Nomor 2. Hal. 151-165.
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nur Alam, M. 2011. *Strategi Penyediaan Benih Bawang Merah Lembah Palu di Desa Bulupountu Jaya Kecamatan Biromaru Kabupaten Sigi*. J. Agroland Vol 18 (2) hal: 134-142
- Purwaningsih, 2006. *Teori Ekonomi Produksi*, Rajawali Press, Jakarta.
- Sukmawan Yan, Sudrajat, dan Sugiyanta. 2015. Peranan Pupuk Organik dan NPK Majemuk terhadap Pertumbuhan Kelapa Sawit TBM 1 di Lahan Marginal. *Jurnal J. Agron. Indonesia*. Volume 43 No 3. Halaman 242-249.
- Syanti, Yulihardi, dan Dina Amaluis. 2014. *Pengaruh Biaya dan Produksi dan Harga Jual Tandan Buah Segar (TBS) Kelapa Sawit Terhadap Pendapatan Petani di Kud Lingkung Aur Li Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat*. Vol. No 1. Maret 2014.
- Soekartawi, 2013. *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta