

ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA BAWANG GORENG PADA USAHA BAWANG GORENG PUTRI DI KOTA PALU

Income and Feasibility Analysis Fried Onion of Putri Fried Onion Business In Palu City

Aulia Shafira¹⁾, John Tomy²⁾, Siti Yuliaty Chansa Arfah²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.

²⁾Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.

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

E-mail: shafiraaulia182@gmail.com ; E-mail: jonhtomy1962@gmail.com ; E-mail: ulliechansa@gmail.com.

ABSTRACT

Putri's fried onion business is one of the businesses that processes Palu valley variety shallots into fried onion products. The main objective of every business activity is to earn as much income as possible and to incur a certain amount of cost as possible so that the business activity can continue and is feasible to operate. Therefore, it is very important to know the level of income and the feasibility of a business activity. This study aims to determine the amount of income earned and the level of business feasibility. Putri's Fried Onions in Palu City. Determination of the research location is done *purposively*. Respondents taken in this study were 7 respondents consisting of 1 business owner of Putri Goreng Bawang, 4 employees, and 2 consumers of Putri Goreng Bawang Putih, Palu City. Data analysis used in this research is income analysis and business feasibility analysis. The results showed that the average income earned by the Putri Goreng Bawang business was Rp. 10,043,571 per month and the Putri's Fried Onion business in Palu City is feasible. This can be indicated by a value of $a > 1$ of 1.67.

Keywords: Income, Eligibility, Putri's Fried Onions.

ABSTRAK

Usaha Bawang goreng Putri adalah salah satu usaha yang mengolah bawang merah varietas lembah Palu menjadi produk olahan bawang goreng. Tujuan utama setiap kegiatan usaha ialah untuk memperoleh pendapatan semaksimal mungkin dan mengeluarkan biaya sejumlah tertentu mungkin sehingga kegiatan usaha tersebut dapat terus dan layak untuk diusahakan. Oleh karena itu, sangatlah penting untuk mengetahui tingkat pendapatan dan kelayakan suatu kegiatan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besar pendapatan yang diperoleh dan tingkat kelayakan usaha. Bawang Goreng Putri di Kota Palu. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive*. Responden yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 7 responden yang terdiri dari 1 pemilik usaha Bawang Goreng Putri, 4 karyawan, dan 2 konsumen Bawang Goreng Putri Kota Palu. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan rata-rata yang diperoleh usaha Bawang Goreng Putri sebesar Rp.10.043.571 per bulan dan usaha Bawang Goreng Putri di Kota Palu layak untuk diusahakan. Hal ini dapat diindikasikan dengan nilai $a > 1$ sebesar 1,67.

Kata Kunci : Pendapatan, Kelayakan, Bawang Goreng Putri.

PENDAHULUAN

Sebagai negara Agraris, Indonesia menghasilkan beragam jenis hasil bumi yang berpotensi besar untuk dijadikan sebagai ladang usaha. Mulai dari produk pertanian sampai produk hortikultura, semuanya memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi. (Nurfita, 2012).

Produk hortikultura merupakan salah satu komoditi pertanian yang mempunyai potensi serta peluang untuk dikembangkan menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan kesejahteraan petani di Indonesia (Pitaloka, 2017). Menurut Pratiwi,dkk (2020) salah satu komoditas hortikultura yang penting dan banyak dibudidayakan di Indonesia adalah bawang merah .

Bawang merah (*Allium ascalonicum* L) merupakan salah satu komoditas sayuran yang penting bagi masyarakat. Hal tersebut dapat dilihat dari nilai ekonomisnya yang tinggi, maupun dari kandungan gizinya (Arfinanti, 2011). Menurut Kustiari (2017), komoditas bawang merah merupakan bumbu masak yang utama bagi masyarakat Indonesia sehingga permintaan bawang merah terus meningkat,walaupun harganya berfluktuasi.

Rauf,dkk (2015) menyatakan bahwa Sulawesi Tengah merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki potensi untuk pengembangan produksi bawang merah. Hal ini dikarenakan Sulawesi Tengah memiliki bawang lokal unggulan atau biasa disebut sebagai bawang batu. Bawang inilah yang biasa diolah masyarakat menjadi bawang goreng. Menurut Anggriani (2017) bawang goreng Palu dinilai memiliki karakteristik yang khas, yakni gurih, renyah dan harum. Proses pengolahan bawang goreng terutama di sekitar Lembah Palu semakin meningkat dari waktu ke waktu, sehingga banyak industri kecil rumahan yang mulai mendirikan usaha-usaha kecil pengolahan bawang merah di Kota Palu (Anisa, dkk.,2013).

Usaha Bawang goreng Putri adalah salah satu usaha yang mengolah bawang

merah varietas lembah Palu menjadi produk olahan bawang goreng. Usaha ini juga menggunakan beberapa teknologi dalam pengolahan bahan baku. Usaha bawang goreng Putri telah berjalan kurang lebih selama 6 tahun hingga saat ini. Menurut Hendra,dkk (2014), tujuan utama setiap kegiatan usaha ialah untuk memperoleh pendapatan semaksimal mungkin dan mengeluarkan biaya seminimal mungkin sehingga kegiatan usaha tersebut dapat terus dan layak untuk diusahakan. Oleh karena itu, sangatlah penting untuk mengetahui tingkat pendapatan dan kelayakan suatu kegiatan usaha sehingga hal inilah yang menjadi latar belakang penelitian. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh dan tingkat kelayakan usaha Usaha Bawang Goreng Putri di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di usaha “Bawang Goreng Putri Kota Palu” yang berlokasi di Jalan Jamur, Lorong Panti, Kota Palu. Penentuan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa Usaha “Bawang Goreng Putri” merupakan salah satu usaha oleh-oleh khas Palu yang layak dan perlu untuk dikembangkan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2021.

Penetapan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purpossive*). Hal ini didasarkan pertimbangan Pemilik Usaha Bawang Goreng Putri Kota Palu dapat memberikan informasi mengenai proses produksi, sehingga diharapkan dapat diperoleh data akurat sesuai dengan tujuan dalam penelitian. Responden yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 7 responden yaitu pemilik usaha Bawang Goreng Putri, 4 karyawan, dan 2 konsumen Bawang Goreng Putri Kota Palu.

Teknik yang digunakan untuk memperoleh data adalah melakukan observasi langsung dan melakukan wawancara kepada responden menggunakan

daftar pertanyaan (*Quisioner*). Menurut Mamik (2015), observasi merupakan teknik pengumpulan yang mengharuskan peneliti turun ke lapangan mengamati hal-hal yang berkaitan dengan ruang, tempat, pelaku, kegiatan, waktu, peristiwa dan tujuan sedangkan wawancara adalah suatu teknik untuk mendapatkan informasi dari responden dengan cara bertanya langsung dan bertatap muka. Teknik terakhir yang digunakan adalah dokumentasi. Tujuan dari penggunaan teknik ini adalah untuk mengungkapkan peristiwa, objek dan tindakan-tindakan yang dapat menambah pemahaman terhadap gejala-gejala masalah yang diteliti (Rukajat A, 2018)

Analisis Data. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis pendapatan dan analisis kelayakan usaha. Menurut Antara (2012). Pendapatan suatu usaha adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. Dalam bentuk matematis dapat dituliskan:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π = Pendapatan
 TR = Total Revenue (Total Penerimaan)
 TC = Total Cost (Total Biaya)

Menurut Lestari dalam Ibrahim (2020) untuk menghitung biaya total dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total (Rp)
 FC = Biaya tetap (Rp)
 VC = Biaya variabel (Rp)

Menurut Lestari dalam Ibrahim (2020) Penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total (Rp)
 Q = Jumlah produk (Kg)
 P = Harga produk (Rp)

Menurut Tadjuddah (2016), Analisis R/C merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya. Semakin

besar R/C, akan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh. R/C adalah sigkatan dari *Revenue Cost*. R/C menunjukkan berapa kali lipat keuntungan yang akan diperoleh dari besarnya investasi yang dikeluarkan oleh pelaku usaha. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung R/C ialah sebagai berikut:

$$a = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

a = Perbandingan antara total revenue dengan total cost

TR = Total Revenue (total penerimaan)

TC = Total Cost (total biaya)

Apabila a= 1, berarti usaha tidak untung atau tidak rugi atau impas, selanjutnya bila a< 1, menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak diusahakan, dan jika a>1, maka usaha tersebut layak untuk diusahakan (Lestari dalam Ibrahim, 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap. Biaya Tetap adalah biaya yang relatif tidak berubah walaupun terjadi perubahan volume aktivitas perusahaan (Suripto dkk, 2021). Biaya ini akan tetap dikeluarkan baik ketika ada kegiatan atau proses produksi yang dilakukan dan tidak bergantung pada tingkat barang atau jasa yang dihasilkan oleh bisnis tersebut. Biaya tetap produksi meliputi biaya pemeliharaan alat dan biaya penyusutan alat. Biaya tetap usaha Bawang Goreng Putri dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi pada usaha Bawang Goreng Putri sebesar Rp. 814.429 yang dikeluarkan setiap bulannya. Biaya tersebut berasal dari biaya pemeliharaan alat usaha Bawang goreng putri sebesar Rp.150.000 dan biaya penyusutan alat sebesar Rp.666.429.

Biaya Variabel. Biaya Variabel adalah biaya yang jumlahnya akan berfluktuasi, sejalan dengan tingkat aktivitas perusahaan (Suripto,dkk.,2021). Biaya variabel usaha

Bawang Goreng Putri meliputi Biaya Pembelian Bawang, biaya tenaga kerja, dan biaya-biaya lainnya dapat berubah ubah sejalan dengan perubahan tingkat aktivitas perusahaan. Biaya variabel pada usaha Bawang Goreng Putri dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya biaya variabel produksi usaha Bawang Goreng Putri sebesar Rp. 10.040.000 yang harus dikeluarkan pada setiap bulan dalam memproduksi hasil kerajinan.

Biaya Total. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan

dari biaya tetap dan biaya variabel (Hendra,dkk.,2014). Total biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh usaha Bawang Goreng Putri dapat dilihat pada Tabel 3.

Data tabel di atas menunjukkan bahwa biaya terbesar yang dikeluarkan oleh usaha Bawang Goreng Putri berasal dari biaya variabel sebesar Rp.14.140.000, dibandingkan biaya tetap sebesar Rp. 816.429, hal ini dikarenakan biaya tertinggi pada pembelian bahan baku (Bawang). Jadi, biaya total yang dikeluarkan oleh usaha Bawang Goreng Putri untuk memproduksi bawang goreng sebesar Rp. 14.956.429.

Tabel 1. Total Biaya Tetap Produksi Usaha Bawang Goreng Putri.

No	Deskripsi	Biaya (Rp)/bulan
1.	Biaya Pemeliharaan Alat	150.000
2.	Biaya Penyusutan	666.429
Jumlah		816.429

Sumber : Data Primer yang Diolah, 2021.

Tabel 2. Total Biaya Variabel Produksi Usaha Bawang Goreng Putri.

No	Deskripsi	Biaya (Rp) / Bulan
1.	Pembelian Bawang (200 Kg)	6.000.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	5.000.000
3.	Tabung Gas	1.200.000
4.	Minyak Goreng	1.100.000
5.	Tepung Terigu	240.000
6.	Listrik	300.000
7.	Telepon	100.000
8.	Lain-lain	200.000
Jumlah		14.140.000

Sumber : Data Primer yang Diolah, 2021.

Tabel 3. Total Biaya Produksi Usaha Bawang Goreng Putri.

No	Deskripsi	Biaya (Rp)/bulan
1.	Biaya Tetap	816.429
2.	Biaya Variabel	14.140.000
Jumlah		14.956.429

Sumber : Data Primer yang Diolah, 2021.

Tabel 4. Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Pada Usaha Bawang Goreng Putri.

No	Deskripsi	Biaya (Rp)/bulan
1.	a. Penjualan Bawang Goreng (100 Kg)	
	b. Harga Jual (Rp.250.000/Kg)	
	c. Penerimaan (Rp/bulan)	25.000.000
2.	Biaya Tetap	
	- Biaya Pemeliharaan Alat	150.000
	- Biaya Penyusutan	664.429
3.	Biaya Variabel	
	- Pembelian Bawang (200 Kg)	6.000.000
	- Biaya Tenaga Kerja	5.000.000
	- Tabung Gas	1.200.000
	- Minyak Goreng	1.100.000
	- Tepung Terigu	240.000
	- Listrik	300.000
	- Telepon	100.000
	- Lain-lain	200.000
4.	Total Biaya Produksi (2+3)	14.956.429
5.	Pendapatan (1c-4) (Rp/bulan)	10.043.571

Sumber : Data Primer yang Diolah, 2021.

Penerimaan dan Pendapatan. Penerimaan usaha Bawang Goreng Putri setiap kali produksinya diperoleh dari hasil penjualan produksi bawang goreng. Penerimaan yang diperoleh merupakan hasil kali dari jumlah produksi dengan harga jual sedangkan pendapatan didefinisikan sebagai banyaknya penerimaan yang dinilai dengan satuan mata uang yang dapat dihasilkan seseorang, perusahaan, atau suatu bangsa pada periode tertentu (Sarifudin, 2021). Dalam satu bulan, rata-rata usaha Bawang Goreng Putri ini menjual 100 kg bawang goreng dengan harga jual Rp.250.000/kg, sehingga rata-rata penerimaan yang diperoleh usaha ini sebesar Rp. 25.000.000. Penerimaan dan pendapatan usaha Bawang Goreng Putri dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 menunjukkan tentang pendapatan yang diperoleh usaha Bawang Goreng Putri. Pendapatan tersebut akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Jumlah pendapatan atau laba sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan. Adapun pendapatan produksi

usaha Bawang Goreng Putri di kota Palu sebesar Rp.10.043.571. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha ini cukup baik untuk diusahakan, karena memberikan pendapatan yang cukup besar kepada usaha Bawang Goreng Putri.

Analisis Kelayakan. Berdasarkan data pada Tabel 4 diketahui bahwa penerimaan usaha Bawang Goreng Putri sebesar Rp.25.000.000, sedangkan biaya total yang dikeluarkan usaha Bawang Goreng Putri sebesar Rp.14.956.429, dengan demikian nilai R/C-ratio dari usaha Bawang Goreng Putri adalah :

$$a = \frac{TR}{TC}$$

$$= \frac{Rp.25.000.000}{Rp.14.956.429}$$

$$= 1,67$$

Nilai *Return Cost Ratio* (a-ratio) sebesar 1,67 menunjukkan bahwa >1, maka usaha Bawang goreng Putri layak untuk di

usahakan. Artinya setiap biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 100 akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp 167.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa pendapatan rata-rata yang diperoleh usaha Bawang Goreng Putri sebesar Rp.10.043.571 per bulan dan usaha Bawang Goreng Putri di Kota Palu layak untuk diusahakan. Hal ini dapat diindikasikan dengan nilai $a > 1$ sebesar 1,67.

Saran

Pemilik usaha bawang goreng Putri dapat menambah varian rasa dari bawang goreng yang dihasilkan. Hal ini bertujuan agar pendapatan usaha Bawang Goreng Putri dapat semakin meningkat dari waktu ke waktu dan dapat bersaing dengan usaha-usaha serupa.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rustam Rauf, Atik Andriana, dan Saiful Darman. 2015. *Pengembangan Usahatani Bawang Merah Varietas Lembah Palu dan Strategi Analisis SWOT*. J. Agriekonomika. Vol.4(2):245-257. Universitas Tadulako. Palu
- Antara, M. 2012. *Agribisnis dan Penerapannya dalam Penelitian*. Edukasi Mitra Grafika. Palu.
- Anisa nur, Rostiati, dan Syahraini Kadir. 2013. *Mutu Bawang Goreng dari Bawang Merah Lembah Palu*. J. Agrotekbis. Vol.1(1):37-43. Universitas Tadulako. Palu.
- Arfinanti, Nurul. 2011. *Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Bawang Merah (Tindak lanjut KKN di Desa Selopamiro, Imogiri, Bantul)*. J. Aplikasi Ilmu-ilmu Agama. Vol. 19(1) : 41-52. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Dewi, Nurfita S.P. 2012. *Untung Segunung Bertanam Aneka Bawang*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Hendra, Made Antara, dan Arifuddin Lamusa. 2014. *Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Kursi Rotan Pada Ukm Meubel Sumber Rotan Tohiti Di Kota Palu*. J. Agrotekbis. Vol.2(3) : 277-281. Universitas Tadulako. Palu.
- Ibrahim Jabal Tarik. 2020. *Metode Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian*. Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Kustiari Reni. 2017. *Perilaku Harga dan Integritas Pasar Bawang Merah di Indonesia*. J. Agro Ekonomi. Vol.35(2):77-87. Pusat Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Jawa Barat.
- Mamik. 2015. *Metodologi Kualitatif*. Penerbit Zifatama Publisher. Siduarjo.
- Pitaloka Dyah. 2017. *Holtikultura : Potensi, Pengembangan dan Tantangan*. J. Teknologi Terapan. Vol.1(1): 1-4. Universitas Islam Raden Rahmat. Malang.
- Pratiwi Erviana Eka, Diny Dinarti, dan Awang Maharijaya. 2020. *Keragaman Genetik Bawang Merah (Allium cepa var. aggregatum) Berdasarkan Marka Morfologi dan Molekuler*. J. Holtikultura Indonesia. Vol.11(1) : 51-60. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukajat Ajat. 2018. *Pendekatan Penelitian Kualitatif (Qualitative Research Approach)*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Salingkat, A.C. 2017. *Pengembangan Usaha Pengolahan Bawang Goreng Lokal di Kota Palu*. J. Agroland. Vol.24(2):163-171. Universitas Tadulako. Palu.
- Sarifudin Muhamad. 2021. *Pembiayaan Musyarakah dalam Meningkatkan Pendapatan Nasabah di BPRS*. Bintang Pustaka Madani. Yogyakarta.
- Suripto, Astuti, Aris Nurbawani, dkk. 2021. *Akuntansi Manajemen*. Media Sains Indonesia. Bandung.
- Tadjuddah Muslim. 2016. *Perikanan Kerapu Dimensi Pemanfaatan yang Berkelanjutan di Taman Nasional Wakatobi*. Penerbit IPB Press. Bogor.