



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI OLAHAN BAWANG
MERAH UD. DUA PUTRI SHOLEHAH DI
KABUPATEN PROBOLINGGO**

SKRIPSI

Oleh:
Intan Sekar Arum
NIM 131510601047

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2018**



**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI OLAHAN BAWANG
MERAH UD. DUA PUTRI SHOLEHAH DI
KABUPATEN PROBOLINGGO**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat
untuk menyelesaikan program studi Sosial Ekonomi Pertanian/
Agribisnis (S1) dan mencapai gelar Sarjana Pertanian

Oleh:
Intan Sekar Arum
NIM 131510601047

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS JEMBER
2018**

PERSEMBAHAN

Dengan menyebut nama Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Penyayang, saya persembahkan Skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Ibunda Surati dan Ayahanda Sigit Priyo Kaloko yang senantiasa memberikan doa, semangat, cinta dan dukungannya yang tiada henti kepada saya.
2. Kakakku Imam Sugianto, serta seluruh keluarga besar yang memberikan doa, dukungan, nasihat dan motivasi.
3. Guru dan Dosen yang telah memberikan bimbingan selama masa perkuliahan dan selama penulisan skripsi ini serta nasehat yang berguna bagi saya.
4. Almamater yang saya banggakan Jurusan Sosial Ekonimo Pertanian / PS Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Jember.

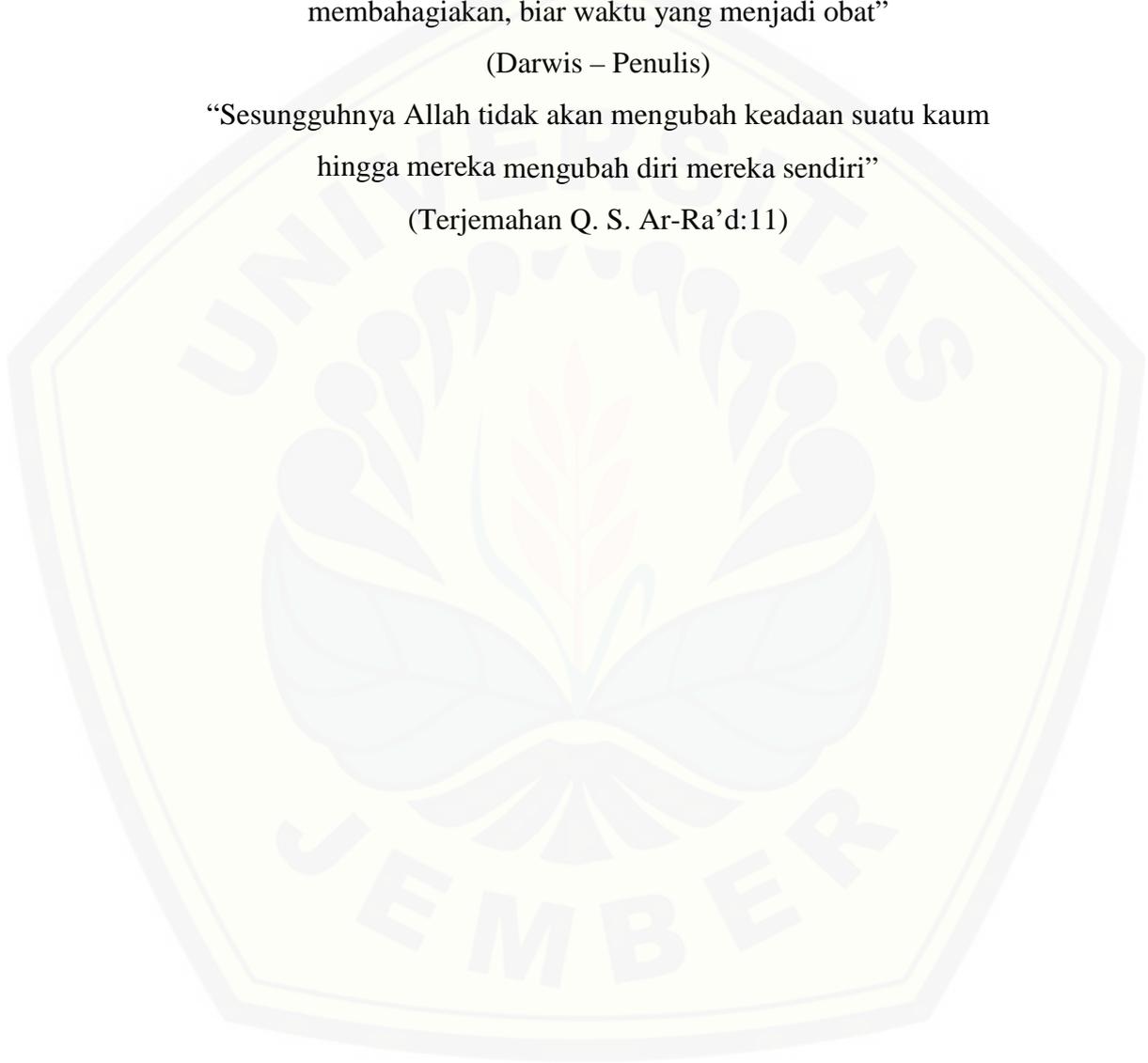
MOTTO

“Hidup harus terus berlanjut, tidak peduli seberapa menyakitkan atau
membahagiakan, biar waktu yang menjadi obat”

(Darwis – Penulis)

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah keadaan suatu kaum
hingga mereka mengubah diri mereka sendiri”

(Terjemahan Q. S. Ar-Ra’d:11)



PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Intan Sekar Arum

NIM : 131510601047

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Karya Ilmiah Tertulis berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan pada instansi manapun, serta buka karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, Januari 2018
yang menyatakan,

Intan Sekar Arum
NIM 13151060107

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI OLAHAN BAWANG
MERAH UD. DUA PUTRI SHOLEHAH DI
KABUPATEN PROBOLINGGO**

Oleh:
Intan Sekar Arum
NIM 131510601047

Pembimbing,

Pembimbing Utama

: Prof. Dr. Ir. Yuli Hariyati, MS.
(NIP. 196107151985032002)

Pembimbing Anggota

: Ati Kusmiati, SP., MP.
(NIP. 197809172002122001)

PENGESAHAN

Skripsi berjudul “**Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Jember**”, telah diuji dan disahkan pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 24 Januari 2018

Tempat : Fakultas Pertanian Universitas Jember

Dosen Pembimbing Utama,

Dosen Pembimbing Anggota,

Prof. Dr. Ir. Yuli Hariyati, MS.

NIP. 196107151985032002

Ati Kusmiati, SP., MP.

NIP. 197809172002122001

Dosen Penguji Utama,

Dosen Penguji Anggota,

Dr. Ir. Evita Soliha Hani, MP.

NIP. 196309031990022001

Rudi Hartadi, SP., M.Si.

NIP. 196908251994031001

**Mengesahkan
Dekan,**

Ir. Sigit Soeparjono, MS., Ph.D.

NIP. 196005061987021001

RINGKASAN

Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo, Intan Sekar Arum, 131510601047, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian/Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) yang lebih dikenal dalam bahasa Jawa *brambang*, adalah tanaman sayuran semusim yang banyak ditanam di daerah yang mempunyai ketinggian 10-250 meter di atas permukaan laut (daratan rendah), suhu agak panas, beriklim kering, dan cuaca cerah. Bawang merah memiliki karakteristik berupa mudah busuk dan cepat mengalami pertunasan dini apabila disimpan terlalu lama, oleh karena itu muncul agroindustri yang memiliki ide untuk mengolah bawang merah agar tidak merugikan petani dan bawang merah dapat disimpan lebih lama. Agroindustri olahan bawang merah di Kabupaten Probolinggo baru ada satu, agroindustri ini memanfaatkan ketersediaan bawang merah yang melimpah. Penelitian ini dilakukan pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dan analitik. Metode pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Data dikumpulkan dengan wawancara terbuka, observasi, dan dokumentasi. Analisis data menggunakan metode *least square*, analisis nilai tambah dan *force field analysis* (FFA). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) *trend* penjualan dari agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo; (2) nilai tambah dari agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo; (3) strategi pengembangan dari agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.

Hasil penelitian menunjukkan: (1) *Trend* penjualan pada berbagai produk yaitu: (a) Persamaan *trend* penjualan bawang merah goreng $Y = 498,07 + 23,18X$ persamaan ini menunjukkan garis *trend* penjualan yang semakin meningkat karena nilai koefisiennya positif, (b) Persamaan *trend* penjualan camilan bawang merah $Y = 866,87 + 56,16X$ persamaan ini menunjukkan garis *trend* penjualan yang semakin meningkat karena nilai koefisiennya positif (c) Persamaan *trend*

penjualan sambal bawang $Y = 254,25 + 26,64X$ persamaan ini menunjukkan garis *trend* penjualan yang semakin meningkat karena nilai koefisiennya positif; (2) Nilai tambah pada berbagai produk yaitu: (a) Nilai tambah per kilogram bahan baku pada pengolahan bawang merah menjadi bawang merah goreng memiliki sebesar Rp. 10.589,20/kg atau 45,38% dari nilai output (b) Nilai tambah per kilogram bahan baku pada pengolahan bawang merah menjadi camilan bawang merah memiliki sebesar Rp. 20.965,75/kg atau 55,91% nilai output (c) Nilai tambah per kilogram bahan baku pada pengolahan bawang merah menjadi sambal bawang sebesar Rp. 16.650,10/kg atau 26,64% nilai output; (3) Strategi yang ditetapkan yaitu mempertahankan kualitas produk dan meningkatkan kapasitas produksi dengan memperbaiki teknologi dan kualitas SDM, apabila produksi meningkat, maka peluang untuk produk bawang merah dikenal masyarakat umum semakin luas, dan peluang agroindustri berkembang semakin besar.

SUMMARY

Analysis of Value Added dan Development Strategy on Onion Agroindustry UD. Dua Putri Sholehah in Probolinggo Regency, Intan Sekar Arum, 131510601047. Agribusiness Department Agriculture Faculty jember University.

Onion (*Allium ascalonicum L.*) better known in Javanese brambang, annual vegetable crop is that many are planted in areas that have an altitude of 10-250 meters above sea level (lower mainland), the temperature is somewhat hot, dry climate, and sunny weather. Onion is characterized by easy and fast stinking experiencing early shoots if stored too long, therefore it appears that agro-industries had the idea to cultivate onions so as not to disadvantage farmers and onion can be stored longer. Agro-industries for processed onion in Probolinggo recently there is one of these agro-industries, harnessing the abundant availability of onion. This research was conducted at UD. Dua Putri Sholehah Probolinggo Regency. The method used is descriptive and analytic methods. Method of sampling using a purposive sampling. The data are collected with an open observation, interview and documentation. Data analysis using the method of least square, value-added analysis and force field analysis (FFA). This research aims to know the: (1) the trend of sales of agro-industries for processed onion UD. Dua Putri Sholehah Probolinggo Regency; (2) the added value of industrial agriculture processed onion UD. Dua Putri Sholehah Probolinggo Regency; (3) the strategy of the development of agro-industries for processed onion UD. Dua Putri Sholehah Probolinggo Regency.

The results showed: (1) the Trend of sales on various products, namely: (a) the sales trend equation fried onion $Y = 498.07 + 23,18X$ this equation shows the trend line increasing sales because the value of the coefficient is positive, (b) Sales trend equation snacks onion $Y = 866.87 + 56,16X$ this equation shows the trend line increasing sales because the value of the coefficient is positive (c) onion sambal sales trend Equation $Y = 254.25 + 26,64X$ this equation shows trend line increasing sales because the value of the coefficient is positive; (2) add value to

various products, namely: (a) value added per kilogram of raw material processing on onion into fried onion have Rp. 10.589,20/kg or 45,38% of rated output (b) value added per kilogram of raw materials in processing on onion become onion snacks have Rp. 20.965,75/kg or 55,91% of the value of output (c) value added per kilogram of raw material processing on onion became sauce onion have Rp. 16.650,10/kg or 26,64% rated output; (3) a defined strategy, namely to maintain the quality of products and improving production capacity by improving technology and quality of human resources, if production increases, then the chances of product onions are known to the general public is increasingly widespread, developing agro-industries and opportunities of getting bigger.

PRAKATA

Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWt atas segala limpahan rahmat serta hidayah-NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Ilmiah Tertulis yang berjudul **Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Jember** danapt diselesaikan. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan studi Sarjana Strata 1 (S-1) Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis pada Fakultas Pertanian Universitas Jember.

Penyusunan karya ilmiah tertulis ini banyak mendapat bantuan, arahan, bimbingan dan saran-saran dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ir. Sigit Soeparjono, MS., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Jember.
2. Dr. Ir. Joni Murti Mulyo Aji, M.Rur.M., selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jember.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Yuli hariyati, MS. Selaku Dosen Pembimbing Utama, Ibu Ati Kusmiati, SP., MP. Selaku Dosen Pembimbing Anggota, Ibu Dr. Ir. Evita Soliha Hani, MP. Selaku Dosen Penguji Utama, Bapak Rudi Hartadi, SP., M.Si. selaku Dosen Penguji Anggota yang telah banyak member bimbingan nasihat, dan pengalaman berharga sehingga penulis mampu menyelesaikan karya ilmiah ini.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Soetriono, MP. Selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, nasihat, dan motivasi dari awal perkuliahan hingga terselesaikannya karya ilmiah ini.
5. Kedua orang tua, Ayahanda Sigit Priyo Kaloko dan Ibunda Surati serta kakakku Imam Sugiarto, atas seluruh kasih sayang, motivasi, materi, tenaga dan doa yang selalu diberikan dengan tulus dan ikhlas dalam setiap usaha.
6. Teman dan Keluarga besar Chorus Rusticarum terima kasih atas doa, dukungan, semangat, bantuan dan perhatian yang besar selama masa studi saya

7. Teman-teman Agribisnis 2013 Fakultas Pertanian Universitas Jember terima kasih atas bantuan dan semangatnya.
8. Keluarga Ibu Nurul Khotimah dari Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah, Ibu Sri Edi Lestarin dari Dinas Perindustrian, Bapak Bambang Supriyadi dari Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah, Bapak Imam Kamaru dari Dinas Pertanian dan Ibu Rita salah satu petani bawang merah yang telah mendukung dan membantu selama pencarian data dan penelitian hingga menghasilkan skripsi ini.
9. Pihak-pihak yang telah membantu terselesaikannya karya ilmiah tertulis ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah tertulis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu diharapkan adanya kritik dan sara yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan tulisan ini. Semoga karya ilmiah tertulis ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak yang ingin mengembangkannya.

Jember, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RINGKASAN	vii
SUMMARY	ix
PRAKATA	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DARTAS TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	11
1.3.1 Tujuan.....	11
1.3.2 Manfaat.....	11
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Penelitian Terdahulu.....	12
2.2 Landasan Teori.....	15
2.2.1 Komoditas Bawang Merah.....	15
2.2.2 Pengolahan Bawang Merah.....	16
2.2.3 Konsep Agroindustri	18
2.2.4 Metode Trend	19
2.2.5 Analisis Nilai Tambah.....	20

2.2.6 Teori FFA (<i>Force Field Analysis</i>).....	22
2.3 Kerangka Pemikiran.....	23
2.4 Hipotesis	28
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Metode Penentuan Tempat Penelitian	29
3.2 Metode Penelitian	29
3.3 Metode Pengambilan Sampel	29
3.4 Metode Pengumpulan Data	30
3.5 Metode Analisis Data	30
3.6 Definisi Operasional.....	38
BAB 4. GAMBARAN UMUM AGROINDUSTRI.....	40
4.1 Sejarah Umum Agroindustri.....	40
4.2 Lokasi Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah	40
4.3 Struktur Organisasi Agroindustri	41
4.4 Personalia	43
4.4.1 Jumlah Pegawai.....	43
4.4.2 Sistem Gaji	43
4.5 Kegiatan Produksi.....	43
4.5.1 Peralatan yang Digunakan.....	43
4.5.2 Jenis Produk	44
4.6 Kegiatan Pemasaran	45
4.6.1 Daerah Pemasaran	45
4.6.2 Sistem Pengiriman dan Pemasaran	45
4.6.3 Saluran Pemasaran	46
4.6.4 Promosi Penjualan.....	47

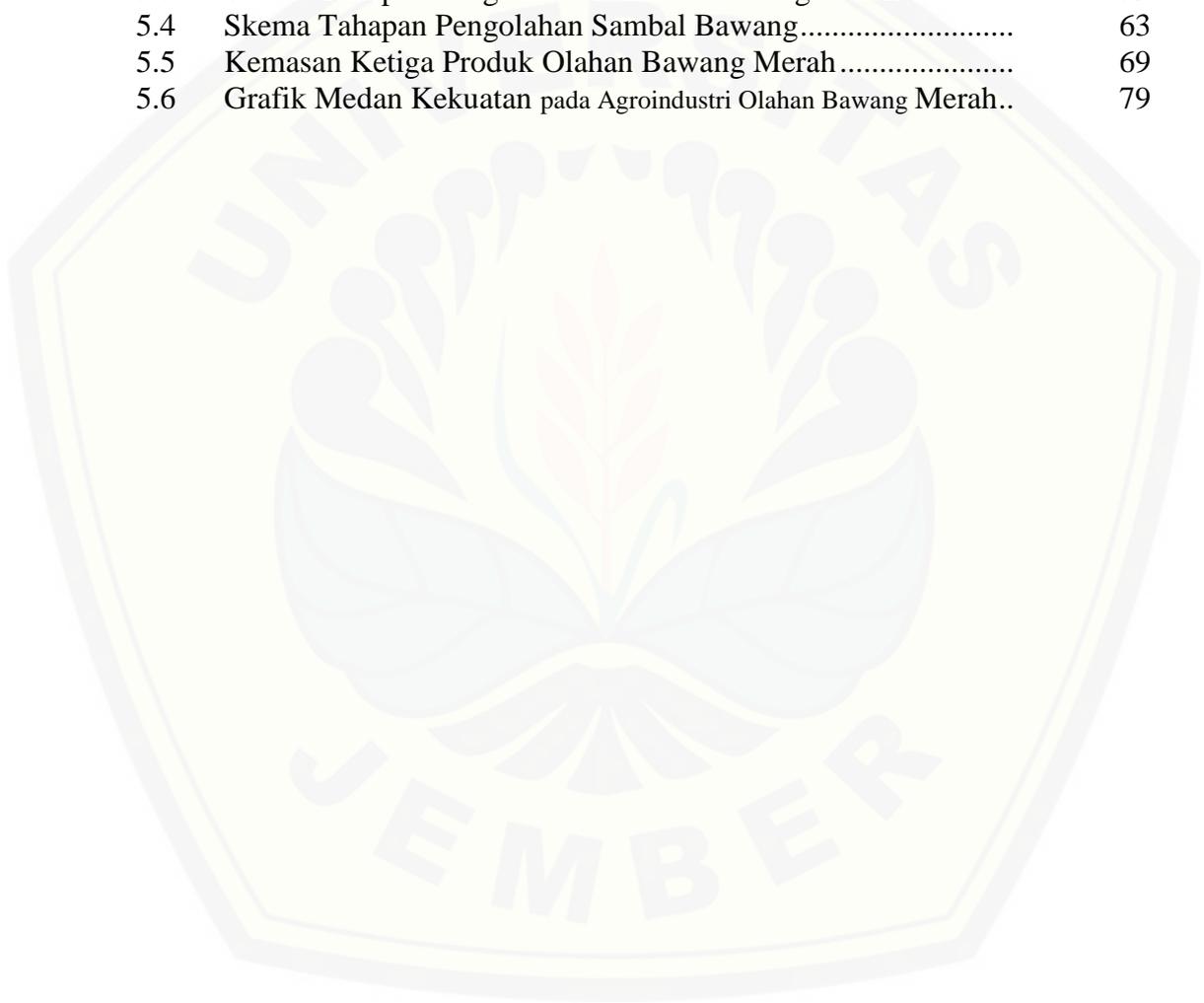
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
5.1 Trend Penjualan Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri	
Sholehah di Kabupaten Probolinggo	48
5.1.1 Trend Penjualan Bawang Merah Goreng.....	48
5.1.2 Trend Penjualan Camilan Bawang Merah.....	50
5.1.3 Trend Penjualan Sambal Bawang.....	51
5.2 Nilai Tambah Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri	
Sholehah di Kabupaten Probolinggo	55
5.2.1 Nilai Tambah Pengolahan Bawang Merah menjadi Bawang Merah Goreng.....	55
5.2.2 Nilai Tambah Pengolahan Bawang Merah menjadi Camilan Bawang Merah.....	58
5.2.3 Nilai Tambah Pengolahan Bawang Merah menjadi Sambal Bawang.....	61
5.3 Strategi Pengembangan Agroindustri Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo	67
BAB 6. SIMPULAN DAN SARAN	82
6.1 Simpulan	82
6.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	89
KUISIONER	123
DOKUMENTASI	146

DAFTAR TABEL

	Halaman
1.1 Kandungan Gizi Bawang Merah.....	3
1.2 Produksi Bawang Merah menurut Provinsi 2011-2015.....	4
1.3 Perkembangan Produksi (Ribu Ton) Bawang Merah di Empat Kabupaten terbesar Jawa Timur Tahun 2012-2014.....	5
1.4 Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Bawang Merah di Kabupaten Probolinggo Tahun 2013.....	6
3.1 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah.....	32
3.2 Tingkat Urgensi antar Faktor.....	33
5.1 Trend Penjualan Bawang Merah Goreng pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Desember 2017.....	48
5.2 Trend Penjualan Camilan Bawang Merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Desember 2017.....	50
5.3 Trend Penjualan Sambal Bawang pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Desember 2017.....	52
5.4 Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah Goreng di UD. Dua Putri Sholehah.....	57
5.5 Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Camilan Bawang Merah di UD. Dua Putri Sholehah.....	61
5.6 Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Sambal Bawang di UD. Dua Putri Sholehah.....	65
5.7 Perbandingan Nilai tambah Tiga Produk Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.....	66
5.8 Faktor Pendorong dan Faktor Penghambat Agroindustri Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.....	68
5.9 Evaluasi Faktor Pendorong Agroindustri Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah Kabupaten Probolinggo.....	77
5.10 Evaluasi Faktor Penghambat Agroindustri Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah Kabupaten Probolinggo.....	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Skema Kerangka Pemikiran	27
3.1 Diagram Medan Kekuatan.....	37
4.1 Struktur Organisasi UD. Dua Putri Sholehah.....	41
5.1 Grafik Trend Penjualan Tiga Produk Olahan Bawang Merah bulan Juni 2016 – Desember 2017	53
5.2 Skema Tahapan Pengolahan Bawang Merah Goreng	55
5.3 Skema Tahapan Pengolahan Camilan Bawang Merah.....	59
5.4 Skema Tahapan Pengolahan Sambal Bawang.....	63
5.5 Kemasan Ketiga Produk Olahan Bawang Merah.....	69
5.6 Grafik Medan Kekuatan pada Agroindustri Olahan Bawang Merah..	79



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
A Identitas Key Informant.....	89
B Nilai Investasi Peralatan Bawang Merah Goreng.....	90
C Nilai Investasi Peralatan Camilan Bawang Merah.....	91
D Nilai Investasi Peralatan Sambal Bawang.....	92
E Biaya Bahan Baku Agroindustri Olahan Bawang Merah.....	93
F Biaya Tambahan Olahan Bawang Merah.....	94
G Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Olahan Bawang Merah.....	95
H Biaya Lain-lain Agroindustri Olahan Bawang Merah.....	96
I Total Biaya Variabel (TVC) Agroindustri Olahan Bawang Merah.....	97
J Total Biaya (TC).....	98
K Penerimaan Agroindustri Olahan Bawang Merah.....	99
L Tabulasi Data Penjualan Bawang Merah Goreng, Camilan Bawang Merah, dan Sambal Bawang pada bulan Juni 2016 – Desember 2017.....	100
M Tabulasi Perhitungan Trend Penjualan Produk Bawang Merah Goreng pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Desember 2017	101
N Tabulasi Perhitungan Trend Penjualan Produk Camilan Bawang Merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Desember 2017	103
O Tabulasi Perhitungan Trend Penjualan Produk Sambal Bawang pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Desember 2017	105
P Tabulasi Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah menjadi Bawang Merah Goreng di UD. Dua Putri Sholehah	107
Q Tabulasi Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah menjadi Camilan Bawang Merah di UD. Dua Putri Sholehah	108
R Tabulasi Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah menjadi Sambal Bawang di UD. Dua Putri Sholehah	109
S Tabulasi Penilaian Identifikasi Faktor Pendorong dan Penghambat pada Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo	110
T Tabulasi Evaluasi Faktor Pendorong dan Penghambat pada Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.....	120
U Grafik Medan Kekuatan UD. Dua Putri Sholehah	122
Kuisisioner	123
Dokumentasi.....	146

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Subsektor hortikultura merupakan komponen penting dalam pembangunan pertanian yang terus bertumbuh dan berkembang dari waktu ke waktu. Pasar produk komoditas tersebut bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar di dalam negeri saja, melainkan juga sebagai komoditas ekspor yang dapat menghasilkan devisa untuk negara. Di lain pihak, konsumen semakin menyadari arti penting produk hortikultura yang bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan pangan semata, tetapi juga mempunyai manfaat untuk kesehatan, estetika dan menjaga lingkungan hidup (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2015).

Subsektor hortikultura telah tumbuh menjadi salah satu sumber pertumbuhan kekuatan ekonomi baru sebagai penggerak ekonomi di pedesaan dan perkotaan. Saat ini peran subsektor hortikultura cukup signifikan dalam pembangunan ekonomi nasional yang ditunjukkan oleh beberapa indikator, antara lain: Sumbangan Sub sektor hortikultura dalam Perekonomian Nasional secara makro seperti PDB, tenaga kerja, neraca perdagangan, NTP, dan lain-lain maupun secara mikro seperti produksi, luas tanam/luas panen, ketersediaan benih, dan sebagainya.

Komoditas hortikultura mempunyai jenis dan varietas yang sangat beragam. Kementerian Pertanian telah menetapkan sebanyak 323 jenis komoditas hortikultura terdiri dari 60 jenis buah-buahan, 80 jenis sayuran, 66 jenis biofarmaka (tanaman obat) dan 117 jenis tanaman hias (florikultura) dan diperkirakan jenis komoditas hortikultura ini akan bertambah banyak di masa mendatang. Dari jumlah tersebut, baru sekitar 90 jenis komoditas hortikultura yang terdata dalam statistik pertanian. Pada periode 2010-2014, komoditas strategis hortikultura yang ditetapkan sebagai komoditas unggulan nasional adalah cabai, bawang merah, kentang, jeruk, mangga, manggis, salak, pisang, durian, rimpang, anggrek dan krisan. Namun demikian pada beberapa waktu dan lokasi

dikembangkan komoditas, seperti bawang putih, sayuran daun, lidah buaya, purwoceng, dan lain-lain (Direktorat Jendral Hortikultura, 2015).

Menurut Rukmana (1994), pembangunan subsektor hortikultura di Indonesia pada masa mendatang dipacu ke arah sistem agribisnis. Peranan komoditas hortikultura (sayuran, buah-buahan, dan tanaman hias) cukup besar sumbangannya terhadap perbaikan gizi masyarakat, peningkatan pendapatan petani, perluasan kesempatan kerja, perkembangan agribisnis dan agroindustri, peningkatan ekspor, serta pengurangan impor.

Bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) yang lebih dikenal dalam bahasa Jawa *brambang*, adalah tanaman sayuran semusim yang banyak ditanam di daerah yang mempunyai ketinggian 10-250 meter di atas permukaan laut (daratan rendah), suhu agak panas, beriklim kering, dan cuaca cerah. Akan tetapi, tanaman bawang merah masih dapat ditanam di daratan tinggi, meskipun hasilnya kurang baik. Tanaman bawang merah yang ditanam di daratan tinggi menghasilkan umbi yang kecil-kecil dan umur panennya panjang, yaitu 80-90 hari. Oleh karena itu, bawang merah dianjurkan untuk ditanam di daratan rendah. Selain umbi yang dihasilkan besar-besar, umur panennya pun lebih pendek, yaitu antara 60-70 hari, tergantung pada varietasnya.

Bawang merah bukan merupakan sumber utama protein, karbohidrat atau lemak, walaupun kandungan gizi tersebut terdapat juga dalam umbi bawang merah. Bawang merah juga mengandung senyawa kimia asam amino yang tidak berbau, tidak berwarna, dan mudah larut dalam air. Ikatan asam amino ini dikenal sebagai "*alliin*", karena pengaruh enzim lain, *alliin* dapat berubah menjadi zat yang mengandung belerang yang disebut "*allicin*". *Allicin* berikatan dengan vitamin B1 (*thiamin*) membentuk ikatan kimia "*allithiamine*". Ikatan kimia ini lebih mudah diserap oleh sel tubuh manusia daripada vitamin B1 itu sendiri (Samadi dan Bambang, 2005).

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Bawang Merah

Kandungan Gizi	Nilai/Berat
Kalori	39 Kal
Protein	1,5 g
Hidrat arang	0,3 g
Lemak	0,2 g
Kalsium	36 mg
Fosfor	40 mg
Besi	0,8 mg
Vitamin A	-
Vitamin B	0,03 mg
Vitamin C	2 g
Air	88 g
Bahan dapat dimakan	90 %

Sumber : Dit. Gizi Depkes, 1979.

Berdasarkan Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa terdapat 12 jenis kandungan yang ada di dalam bawang merah. Kandungan terbesar yang ada di bawang merah adalah kalori sebesar 39 Kal. Kemudian kandungan protein sebanyak 1,5 g, kandungan hidrat arang sebanyak 0,3 g, kandungan lemak sebanyak 0,2 g, kandungan kalium sebanyak 36 mg, kandungan fosfor sebanyak 40 mg, kandungan besi sebanyak 0,8 mg, kandungan vitamin B sebanyak 0,03 mg, kandungan vitamin C sebanyak 2 g, kandungan air sebanyak 88 g, dan bahan yang dapat dimakan sebanyak 90%.

Menurut Badan Agribisnis Departemen Pertanian (1999), Potensi pengembangan bawang merah sangat baik karena tanaman ini dapat dibudidayakan hampir di seluruh provinsi di Indonesia. Satu masalah klasik yang dapat dihadapi oleh komoditas ini adalah fluktuasi harga yang sangat tinggi sepanjang tahun yang disebabkan adanya fenomena panen raya dan musim paceklik. Namun, untuk mengantisipasi hal ini telah dilaksanakan berbagai program melalui pengaturan pola tanam, perbaikan kualitas produk dan sistem distribusi yang baik.

Menurut Rachmat dkk (2012), pada tahun 2010 terdapat sepuluh wilayah sentra di Indonesia yang mengusahakan bawang merah yaitu Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, NTB, Sumatera Barat, Sulawesi Selatan, DI Yogyakarta, Bali, Sulawesi Tengah, dan Sumatera Utara

Tabel 1.2 Produksi Bawang Merah menurut Provinsi 2011-2015

No.	Provinsi	Produksi (Ton)					Pertumbuhan / Growth 2015 over 2014 (%)
		2011	2012	2013	2014	2015	
1.	Sumatera Utara	12.449	14.156	8.305	7.810	9.971	27,67
2.	Sumatera Barat	32.442	35.838	42.791	61.335	61.568	0,38
3.	Jawa Barat	101.273	115.896	115.585	130.082	129.148	-0,72
4.	Jawa Tengah	372.256	381.813	419.472	519.356	471.169	-9,28
5.	DI Yogyakarta	14.407	11.855	9.541	12.360	8.799	-28,81
6.	Jawa Timur	198.388	222.862	243.087	293.179	277.121	-5,48
7.	Bali	9.319	8.666	7.977	11.884	10.147	-14,61
8.	NTB	78.300	100.989	101.628	117.513	160.201	36,33
9.	Sulawesi Selatan	41.710	41.238	44.034	51.782	69.889	35,11
b	Sulawesi Tengah	10.824	7.272	4.400	6.923	8.869	28,10
	Total	851.225	924.647	984.443	1.181.057	1.187.866	68,69

Sumber : Kementerian Pertanian RI, 2016

Berdasarkan tabel 1.2 dapat dilihat bahwa produksi bawang merah di Indonesia selalu mengalami fluktuasi produksi. Hal tersebut terjadi karena bawang merah merupakan tanaman yang bersifat musiman. Daerah produksi bawang merah terpusat di Pulau Jawa karena menjadi tiga besar daerah produksi bawang merah nasional. Dapat dilihat pula bahwa pertumbuhan produksi bawang merah di wilayah sentra sangat bervariasi, ada wilayah yang mengalami kenaikan dan ada pula wilayah yang mengalami penurunan. Pada pertumbuhan produksi bawang merah pada tahun 2015 yang mengalami kenaikan produksi adalah Sumatera Utara, Sumatera Barat, NTB, Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tengah. Kelima wilayah tersebut memang mengalami kenaikan tetapi jumlah produksinya belum mampu menyamai ataupun melebihi produksi di Pulau Jawa. Pertumbuhan produksi bawang merah pada tahun 2015 yang mengalami penurunan produksi adalah Jawa Barat, Jawa Tengah, DI Yogyakarta, Jawa Timur, dan Bali. Kelima wilayah sentra ini mengalami penurunan yang bermacam-macam tetapi tidak terlalu drastis. Jumlah produksi dari kelima wilayah yang mengalami penurunan masih termasuk kedalam wilayah yang memiliki produksi bawang merah paling banyak di Indonesia.

Berdasarkan tabel 1.2 juga dapat dilihat jumlah produksi bawang merah pada tahun 2015 maka dapat diambil peringkat berdasarkan data tersebut adalah

yang berada pada posisi pertama adalah Jawa Tengah kemudian diikuti oleh Jawa Timur. Jawa Tengah memiliki produksi bawang merah sebanyak 471.169 ton. Jawa Timur memiliki produksi bawang merah sebanyak 277.121. Pada tabel 1.2 menunjukkan bahwa Jawa Timur memang berada pada urutan kedua tetapi tidak terlalu banyak mengalami penurunan produksi bawang merah sebesar -5,48% apabila dibandingkan dengan penurunan produksi bawang merah yang terjadi di Jawa Tengah yaitu sebesar -9,28%.

Menurut Badan Pusat Statistik Jawa Timur (2015), di kabupaten yang menjadi sentra produksi bawang merah di Jawa Timur ada empat kabupaten. Kabupaten tersebut antara lain Kabupaten Nganjuk, Kabupaten Probolinggo, Kabupaten Sampang dan Kabupaten Pamekasan. Hal ini dapat dilihat pada data yang menunjukkan perkembangan produksi bawang merah di sentra penghasil bawang merah Provinsi Jawa Timur pada tahun 2012-2014 seperti pada tabel 1.3

Tabel 1.3 Perkembangan Produksi (Ribuan Ton) Bawang Merah di empat Kabupaten terbesar Jawa Timur Tahun 2012-2014

No.	Kabupaten	Produksi			Rata-rata/Thn	Pertumbuhan Produksi (%)
		2012	2013	2014		
1.	Nganjuk	111,51	117,50	140,22	123,08	19,34
2.	Probolinggo	42,96	47,28	57,04	49,09	20,63
3.	Sampang	9,01	24,48	27,28	20,25	11,43
4.	Pamekasan	12,56	13,97	13,80	13,44	-1,28
Jumlah		176,04	203,23	238,34		

Sumber: Berita Resmi Statistik BPS Jawa Timur 2015, diolah

Berdasarkan tabel 1.3 dapat diketahui bahwa produksi bawang merah tidak terjadi secara merata pada keempat wilayah sentra di Jawa Timur. Dilihat dari rata-rata produksi/tahun perbedaan antar wilayah sangat berbeda jauh. Berdasarkan data tersebut dapat diketahui pertumbuhan produksi bawang merah pada tahun 2014 di Kabupaten Nganjuk mengalami peningkatan produksi sebesar 22,72 ribu ton (19,34 persen), Kabupaten Probolinggo mengalami kenaikan sebesar 9,76 ribu ton (20,63 persen), Kabupaten Sampang mengalami kenaikan sebesar 2,8 ribu ton (11,43 persen), sedangkan Kabupaten Pamekasan mengalami penurunan produksi sebesar 179 ton (-1,28 persen). Pada tahun 2014 yang mengalami pertumbuhan produksi paling tinggi adalah Kabupaten Probolinggo.

Menurut Rahayu dan Nur Berlian (2004), tanaman bawang merah menyukai tanah yang subur, gembur, dan banyak mengandung organik. Tanah yang gembur dan subur akan mendorong perkembangan umbi sehingga hasilnya besar-besar. Selain itu bawang merah hendaknya ditanam di tanah yang mudah meneruskan air, aerasinya baik, dan tidak becek. Jenis tanah yang paling baik untuk tanaman bawang merah adalah tanah lempung berpasir atau lempung berdebu. Berdasarkan hal tersebut maka kondisi tanah Kabupaten Probolinggo yang berupa tanah vulkanis dan berpasir sangat sesuai dengan syarat tumbuh bawang merah, sehingga bawang merah dapat tumbuh subur di sebagian besar wilayah yang ada di Kabupaten Probolinggo. Dapat dilihat pada tabel 1.4 daerah-daerah penghasil bawang merah di Kabupaten Probolinggo.

Tabel 1.4 Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Bawang Merah di Kabupaten Probolinggo Tahun 2013

No.	Kecamatan	Bawang Merah		
		Luas Panen (Ha)	Produktivitas (Kw/Ha)	Produksi (Ton)
1.	Sukapura	-	-	-
2.	Sumber	-	-	-
3.	Kuripan	-	-	-
4.	Bantaran	9	97,89	88,10
5.	Leces	799	80,99	6.471,10
6.	Tegalsiwalan	1.597	87,64	13.996,80
7.	Banyuwanyar	115	71,06	817,20
8.	Tiris	-	-	-
9.	Krucil	-	-	-
10.	Gading	-	-	-
11.	Pakuniran	-	-	-
12.	Kotaanyar	-	-	-
13.	Paiton	-	-	-
14.	Besuk	132	45,23	597,00
15.	Kraksaan	12	11,67	14,00
16.	Krejengan	187	83,66	1.564,50
17.	Pajarakan	16	85,63	137,00
18.	Maron	19	75,16	142,80
19.	Gending	828	86,85	7.191,00
20.	Dringu	1.661	92,40	15.347,00
21.	Wonomerto	1	115,00	11,50
22.	Lumbang	-	-	-
23.	Tongah	2	72,00	14,40
24.	Sumberasih	81	74,79	605,80
	Jumlah	5.459	86,09	46.998,20

Sumber :Dinas Pertanian Kabupaten Probolinggo, diolah

Berdasarkan tabel 1.4 dapat diketahui bahwa Kabupaten Probolinggo memiliki 24 kecamatan dengan 14 kecamatan yang memproduksi bawang merah. Kecamatan yang menjadi sentra produksi bawang merah di Kabupaten Probolinggo adalah Kecamatan Dringu dan Kecamatan Tegalsiwalan. Kecamatan Dringu berada pada posisi pertama dengan jumlah produksi sebesar 15.347 Ton dan luas panen sebesar 1.661 Ha. Dilihat dari data diatas maka dapat diketahui wilayah yang memberikan kontribusi luas panen terbesar adalah Kecamatan Dringu yaitu sebesar 30,42%. Kecamatan Dringu memiliki produktivitas lebih tinggi dari produktivitas rata-rata yaitu sebesar 92,40 Kw/Ha, serta memberikan kontribusi produksi terbesar di Kabupaten Probolinggo sebesar 32,65% apabila dibandingkan dengan 23 kecamatan yang lain.

Produksi bawang merah yang melimpah hingga 15.347 Ton dan kondisi ini juga sering terjadi pada saat panen raya di Kecamatan Dringu mengakibatkan harga jual bawang merah menjadi turun. Menurunnya harga bawang merah ini membuat petani mengalami kerugian. Karakteristik bawang merah yang mudah busuk dan cepat mengalami pertunasan dini apabila disimpan terlalu lama ini mendorong petani untuk melakukan pengolahan pascapanen agar tidak mengalami kerugian ketika panen raya serta diharapkan mampu menambah pendapatan petani.

Agroindustri sangat terkait dengan sistem agribisnis dimana peranan agribisnis dalam suatu negara agraris seperti Indonesia adalah besar sekali. Hal ini disebabkan karena cakupan aspek agribisnis adalah meliputi kaitan mulai dari proses produksi, pengolahan sampai pemasaran yang termasuk di dalamnya kegiatan lain yang ditunjang oleh kegiatan pertanian. Melalui batasan ini diharapkan adanya suatu kondisi perekonomian atau industri yang kuat yang didukung oleh sektor pertanian, maka perusahaan agribisnis memegang peranan penting didalamnya (Soekartawi, 2000).

Menurut Turniasih dan Nia (2007), agroindustri sebagai salah satu sektor yang mampu meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis, mampu meningkatkan perolehan devisa dan mampu mendorong munculnya industri baru yang lain. Sehingga agroindustri merupakan salah satu hal yang mampu

meningkatkan pembangunan nasional. Pengembangan agroindustri merupakan suatu upaya yang sangat penting untuk mencapai beberapa tujuan yang dianggap dapat membantu pembangunan sektor ekonomi dan kesejahteraan dari masyarakat seperti :

- a). Menarik dan mendorong munculnya industri baru di sektor pertanian.
- b). Meningkatkan penerimaan devisa
- c). Menciptakan lapangan kerja
- d). Memperbaiki pembagian pendapatan
- e). Menciptakan sektor pertanian yang tangguh dan unggul

Menurut Saptoningsih (2012), Salah satu kendala dalam pengembangan agroindustri di Indonesia adalah kemampuan mengolah produk yang masih rendah. Hal ini ditunjukkan dengan sebagian besar komoditas pertanian yang diekspor merupakan bahan mentah dengan indeks retensi pengolahan sebesar 71-75%. Angka tersebut menunjukkan bahwa hanya 25-29% produk pertanian Indonesia yang diekspor dalam bentuk olahan. Selama ini bawang merah lebih banyak dipasarkan dalam bentuk segar. Padahal, bawang merah bisa diolah menjadi berbagai produk yang mampu memberi nilai tambah bagi para petani.

Agroindustri bawang merah yang ada di Indonesia sudah cukup beragam dalam menghasilkan produk olahannya. Produk olahan bawang merah ada yang berupa kupasan utuh dan irisan bawang segar yang mampu memberikan nilai tambah sekitar 150-250%. Produk olahan bawang merah irisan kering, bawang goreng, *pickles*, bubuk bawang dan tepung dengan rendeman bervariasi antara 10-80%, dapat memberikan nilai tambah berkisar antara 250-300%. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan bawang merah masih sangat terbuka lebar. Pengolahan bawang merah ini bertujuan untuk mengawetkan dan mempertahankan mutu bawang merah. Pengolahan bawang merah menjadi produk-produk tersebut sudah sangat banyak dikembangkan di Indonesia. Beberapa inovasi produk olahan bawang merah yang belum banyak dikembangkan adalah tepung bawang, krupuk bawang, oleoresin atau pasta bawang, minyak bawang, dan bawang giling.

Pengembangan bawang merah sangat dibutuhkan untuk memanfaatkan bawang merah ketika terjadi kelebihan persediaan bawang merah di pasar saat panen raya. Pengembangan potensi bawang merah ini juga dapat meningkatkan keuntungan bersih yang diperoleh agroindustri sehingga pendapatan dan kesejahteraan para petani dan pekerja meningkat, serta mampu menyerap lebih banyak tenaga kerja yang dapat mengurangi pengangguran. Salah satu agroindustri yang melakukan pengolahan bawang merah di Kabupaten Probolinggo adalah UD. Dua Putri Sholehah. Produk olahan bawang merah yang diproduksi oleh UD. Dua Putri Sholehah ini antara lain camilan bawang merah, bawang merah goreng, dan sambal bawang. Produk-produk tersebut sudah dapat diterima dipasar lokal sehingga sering dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari Kabupaten Probolinggo. Proses produksi olahan bawang merah pada UD. Dua Putri Sholehah ini ada yang dilakukan berdasarkan pesanan dan ada juga yang tidak berdasarkan pesanan. Produk yang diproduksi tidak berdasarkan pesanan ini dijual di beberapa toko serta ada pembeli yang datang langsung ke tempat produksi. Kondisi ini membuat UD. Dua Putri Sholehah sering mengalami kekurangan persediaan produk sehingga tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. Hal ini perlu dilakukan analisis *trend* penjualan produk-produk olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah untuk mengetahui berapa banyak permintaan pasar pada beberapa bulan kedepan sehingga UD. Dua Putri Sholehah dapat menyediakan produk-produk tersebut sesuai dengan permintaan dan tidak mengalami kekosongan persediaan.

Selama ini sebagian besar orang hanya mengolah bawang merah menjadi bawang merah goreng saja tanpa ada inovasi baru dalam membuat produk olahan dari bawang merah. UD. Dua Putri Sholehah merupakan agroindustri yang mampu membuat beberapa macam olahan dengan bahan baku bawang merah. Pengolahan bawang merah menjadi bermacam-macam jenis olahan ini dapat memberikan nilai ekonomis yang lebih tinggi daripada bawang merah tidak diolah. Berdasarkan kondisi ini, perlu dilakukan analisis nilai tambah pada masing-masing produk olahan untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang diberikan masing-masing produk olahan bawang merah.

Agroindustri olahan bawang merah ini juga tidak berjalan lancar, terdapat kendala dari luar seperti harga bawang merah yang fluktuatif, pesaing dari luar daerah serta perubahan cuaca yang tidak menentu. Harga bawang merah yang fluktuatif terjadi karena bawang merah merupakan tanaman musiman sehingga ketika panen raya maka harga akan turun dan jumlah bawang merah dipasar melimpah sedangkan ketika tidak terjadi panen raya maka harga akan lebih mahal serta persediaan bawang merah dipasar terbatas. Kendala selanjutnya adalah pesaing dari luar daerah, produk yang memiliki pesaing paling banyak adalah bawang merah goreng karena produk ini sudah sangat banyak diproduksi oleh agroindustri kecil lain diluar Kabupaten Probolinggo terutama produk-produk yang produksinya masih dalam skala rumah dan dipasarkan dipasar-pasar tradisional. Kendala terakhir adalah perubahan cuaca yang tidak menentu ini sangat berpengaruh terhadap kondisi atau kualitas dari bawang merah yang digunakan. Cuaca yang tidak mendukung seperti hujan dapat membuat persediaan bawang merah yang dimiliki oleh UD. Dua Putri Sholehah akan cepat busuk sehingga tidak dapat diolah.

Pengembangan produk olahan bawang merah di UD. Dua Putri Sholehah ini memiliki potensi yang baik karena permintaan dari dalam dan luar kota sangat tinggi. Kualitas produk olahan bawang merah di UD. Dua Putri Sholehah juga sudah sangat terjamin karena tidak menggunakan bahan pengawet tetapi masa simpan produk lebih lama daripada produk lain. Adanya kendala dan potensi yang ada ini dapat menghambat UD. Dua Putri Sholehah untuk berkembang lebih baik, maka diperlukan suatu strategi pengembangan yang sesuai dengan kondisi UD. Dua Putri Sholehah sehingga dapat mencapai tujuan.

Berdasarkan kondisi lapang yang telah dijelaskan maka peneliti ingin mengetahui *trend* penjualan produk olahan bawang merah apakah terjadi penurunan atau peningkatan, mengetahui nilai tambah yang diberikan oleh masing-masing produk olahan bawang merah dalam proses pengolahan, serta strategi pengembangan seperti apa yang sesuai dengan kondisi lapang untuk digunakan pada UD. Dua Putri Sholehah tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana *trend* penjualan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana nilai tambah pada agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana strategi pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

1. Untuk mengetahui *trend* penjualan dari agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.
2. Untuk mengetahui nilai tambah dari agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.
3. Untuk mengetahui strategi pengembangan dari agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo.

1.3.2 Manfaat

1. Sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah dan instansi terkait dalam merumuskan kebijakan mengenai pengembangan agroindustri olahan bawang merah di Kabupaten Probolinggo.
2. Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pemikiran kepada pelaku agroindustri dalam pengambilan keputusan mengenai pengembangan olahan bawang merah di Kabupaten Probolinggo.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan tambahan informasi bagi mahasiswa serta dapat dijadikan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penelitian Terdahulu

Menurut hasil penelitian Siti Wardah dan Iskandar (2016) yang berjudul “Analisis Peramalan Penjualan Produk Keripik Pisang Kemasan Bungkus (Studi Kasus : Home Industri Arwana Food Tembilahan)” menyatakan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar kebutuhan produk yang disediakan agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen di tahun yang akan datang dan tidak terjadi kekosongan persediaan. Metode yang dapat digunakan untuk melakukan peramalan antara lain *Moving Average*, *Exponential Smoothing with Trend*, dan *Trend Analysis*. Pada penelitian ini dipilih metode *Trend Analysis* karena berdasarkan perhitungan dilihat dari segi tingkat kesalahan serta perangkingan *trend analysis* memiliki tingkat kesalahan yang lebih kecil bila dibandingkan dengan metode yang lainnya. Metode *trend analysis* mempunyai nilai MAD sebesar 161,3539, MSE sebesar 55744,16, dan standar error sebesar 242,947, maka dipilihlah metode *Trend Analysis*. Hasil dari penelitian ini adalah peramalan jumlah penjualan produk kripik pisang kemasan bungkus sebanyak 1121,424 atau 1122 bungkus/bulan.

Menurut hasil penelitian Ni Putu Lisna dkk (2016) yang berjudul “Analisis Peramalan Penjualan Produk Kecap Pada Perusahaan Kecap Manalagi Denpasar Bali” menyatakan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permintaan konsumen terhadap kecap manis botol dan kecap manis *refill* ukuran 625 ml sehingga perusahaan mampu memenuhi permintaan konsumen pada 6 bulan berikutnya agar tidak terjadi kekosongan persediaan. Metode yang dapat digunakan untuk menganalisis peramalan penjualan produk kecap adalah metode *moving average*, metode *exponential smoothing*, metode *trend linier* dan metode *trend non linier*. Berdasarkan hasil perhitungan dari masing-masing metode peramalan time series diketahui nilai kesalahan (*error*) yang diperoleh. Pemilihan metode peramalan dilakukan dengan membandingkan nilai *error*, dimana metode peramalan dengan nilai *error* terkecil dipilih sebagai metode peramalan terbaik yang paling sesuai untuk meramalkan penjualan kecap manis botol dan kecap

manis refill ukuran 625 ml pada Perusahaan Kecap Manalagi Denpasar. Metode yang paling sesuai untuk meramalkan penjualan kecap manis botol dan kecap manis *refill* ukuran 625 ml pada Perusahaan Kecap Manalagi Denpasar adalah metode *trend linier* karena memiliki nilai *error* paling kecil yaitu, MAD (*Mean Absolute Deviation*) sebesar 2.452,41, MSE (*Mean Square Error*) sebesar 8.976.735,38 dan MAPE (*Mean Absolute Percentage Error*) sebesar 4,35%. Hasil dari penelitian ini adalah terjadi peningkatan penjualan sebanyak 1281 buah/bulan pada kecap manis botol sedangkan untuk penjualan kecap manis *refill* ukuran 625 ml terjadi peningkatan penjualan sebanyak 1546 buah/bulan.

Hasil Penelitian Valentina (2009) yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur)” menyatakan bahwa pengolahan ubi kayu mentah menjadi keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi yang dilakukan oleh anggota KUB Wanita Tani Makmur memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp. 52.043,74, untuk nilai tambah netto sebesar Rp. 50.558,25, untuk nilai tambah per bahan baku sebesar Rp. 979,55/kg dan nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp. 3.097,84/JKO. Sedangkan pengolahan keripik singkong $\frac{1}{2}$ jadi menjadi matang pada KUB Wanita Tani Makmur memberikan nilai tambah bruto sebesar Rp. 1.690.750,00, untuk nilai tambah netto sebesar Rp. 1.686.461,45, untuk nilai tambah per bahan baku sebesar Rp. 7.773,56/kg dan untuk nilai tambah per tenaga kerja sebesar Rp. 37.572,22/JKO.

Hasil penelitian Dewi Cahyanti dkk (2013) yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu menjadi Bawang Goreng di Kota Palu” menyatakan bahwa penelitian dilakukan pada tiga golongan industri yaitu industri skala rumah tangga, industri skala kecil dan industri skala menengah. Penelitian ini menggunakan metode Hayami untuk menganalisis nilai tambah. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh Industri Bawang Goreng pada skala rumah tangga (Industri Bawang Goreng Triple C) sebesar Rp.33.846,09/kg, skala kecil (Industri Bawang Goreng Raja Bawang) sebesar Rp.39.117,40/kg dan skala menengah (Industri Bawang Goreng SAL-HAN) sebesar Rp. 39.760/kg.

Hasil penelitian Ainur Ridha Roheim (2015) yang berjudul “Strategi Pengembangan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Tanaman Kelor PT. Pusaka Madura Di Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep” menggunakan metode FFA (*Force Field Analysis*) yang digunakan untuk menganalisis strategi pengembangan. Penelitian ini menyatakan bahwa strategi fokus yang ditetapkan yaitu meningkatkan kapasitas mesin produksi agroindustri dan memanfaatkan bahan baku sebaik mungkin dengan cara meningkatkan produksi produk olahan daun kelor, apabila produksi meningkat, maka peluang untuk produk daun kelor dikenal masyarakat umum semakin sebesar, dan peluang agroindustri untuk berkembang juga semakin besar.

Menurut hasil penelitian Cholid Fatih (2010) yang berjudul “Strategi Pengembangan Agroindustri Perikanan Laut di Kabupaten Tuban” menyatakan bahwa penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan agroindustri perikanan laut dengan mengoptimalkan potensi dan peluang usaha yang ada. Alat analisis yang digunakan dalam merancang strategi pengembangan agroindustri adalah Analisis Medan Kekuatan atau *Force Field Analysis (FFA)*. Hasil dari penelitian ini adalah diperoleh nilai bobot faktor (TNB) dari total faktor pendorong sebesar 0,0552 dan nilai bobot faktor (TNB) dari total faktor penghambat sebesar 0,0537. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai total faktor pendorong lebih besar daripada nilai total faktor penghambat, dengan demikian pengembangan kearah positif yang artinya agroindustri perikanan laut memiliki peluang pasar yang prospektif untuk mengembangkan usahanya. Rancangan pengembangan agroindustri perikanan laut yang terdiri dari 4 jenis usaha ini adalah mengkaitkan keseluruhan usaha tersebut dalam suatu sistem pengembangan agroindustri perikanan laut di Kecamatan Tambakboyo, sehingga diharapkan mampu memacu pertumbuhan dan pengembangan agroindustri perikanan laut di Kecamatan Tambakboyo tersebut.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Komoditas Bawang Merah

Tanaman penghasil umbi lapis ini sudah menjadi sahabat akrab para ibu dan juru masak di Indonesia. Umbi bawang merah mengeluarkan bau khas dan tajam serta memberikan cita rasa tersendiri dalam masakan. Selain terkenal sebagai bumbu masakan, umbi bawang merah juga dikenal berkhasiat menjaga kesehatan. Baik untuk pencegahan maupun menyembuhkan berbagai macam penyakit.

A. Taksonomi

Bawang merah atau dalam bahasa Jawa dikenal dengan sebutan *brambang* memiliki nama binomial *Allium ascalonicum* L. Tanaman ini memiliki sistematika taksonomi:

Kerajaan	: Plantae
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Liliopsida
Ordo	: Asparagales
Famili	: Alliaceae
Genus	: <i>Allium</i>
Spesies	: <i>Allium ascalonicum</i> L. (bawang merah)

B. Deskripsi

Pada setiap rumpun tanaman berkembang anakan-anakan baru yang mencapai 10 hingga 15 anakan dalam satu rumpunnya. Bagian batang tanaman bawang merah terdiri dari akar, cakram yang berperan sebagai batang, umbi, daun dan bunga.

1). Akar

Bawang merah memiliki akar serabut dan pendek yang berfungsi untuk menyerap air dan nutrisi yang ada di sekitar tempat tumbuhnya. Akar bawang merah tumbuh di permukaan bawah cakram. Morfologi akar serabut yang dimilikinya menyebabkan akar bawang merah hanya berkembang di permukaan tanah dan sangat dangkal sehingga tanaman ini sangat rentan pada kekeringan.

2). Cakram

Cakram merupakan tempat tumbuhnya akar dan tunas, sekaligus berfungsi sebagai batang pada tanaman bawang merah. Ada dua jenis tunas bawang merah yang tumbuh pada tanaman bawang merah, yaitu tunas apical (utama) dan tunas lateral. Tunas apical adalah tunas yang tumbuh lebih dulu (pertama), biasanya terletak di tengah-tengah cakram. Kelak tunas apical ini yang akan tumbuh menjadi bakal bunga (primodial). Sementara, tunas lateral tumbuh belakangan sehingga disebut juga dengan tunas anakan.

3). Umbi

Umbi bawang merah terbentuk di pangkal daun. Umbi bawang tidak lain merupakan pangkal daun yang menyatu, membesar, dan berlapis-lapis. Sehingga umbi bawang merah dikenal dengan sebutan umbi lapis.

4). Daun

Daun bawang merah berwarna hijau, muda hingga tua, berbentuk silinder memanjang dan berongga, serta ujungnya meruncing. Pada daun yang baru bertunas biasanya belum terlihat ada rongga. Rongga ini mulai terlihat jelas saat daun tumbuh menjadi besar.

5). Bunga

Tangkai tandan bunga merupakan pertumbuhan dari tunas inti (tunas apical). Bentuknya hamper sama dengan daun, hanya saja tangkai tandan bunga ini lebih ramping dan di ujung tandan nantinya muncul bakal bunga. Awalnya berupa gumpalan bulat kecil yang tertutup oleh seludang daun. Beberapa waktu kemudia seludang ini membuka dan keluar kuntum-kuntum bunga bawang merah di sana (Suriana, 2011)

2.2.2 Pengolahan Bawang Merah

Menurut Sudaryanto dkk (2007), prospek pengembangan bawang merah di Indonesia cukup cerah jika dikaitkan dengan potensi pasar yang ada. Selain untuk memenuhi pasar domestik yang permintaannya terus meningkat sekita 4,6%/tahun, peluang untuk meningkatkan ekspor sebenarnya masih terbuka lebar, terutama untuk mengisi pasar ekspor bawang merah super. Namun sampai saat ini

ekspor dilakukan secara terbatas mengingat kebutuhan dalam negeri yang begitu besar. Negara pesaing Indonesia untuk mengisi pasar ekspor adalah Malaysia, Thailand, Filipina, dan Taiwan.

Dalam perdagangan bawang merah, status Indonesia adalah sebagai *net importir*, sehingga program pengembangan bawang merah dalam jangka pendek adalah memperkuat penyediaan bahan baku bagi industri bawang merah yang sudah berkembang saat ini. Program pengembangan industri bawang merah dalam jangka menengah diharapkan munculnya industri bubuk bawang merah dan industri tepung bawang merah, dan dalam jangka panjang munculnya industri pasta dan industri anti trombolik yang berbasis bawang merah.

Menurut Darmawidah dkk (2010), ada kecenderungan produksi bawang merah yang melimpah pada waktu-waktu tertentu (saat panen raya) menyebabkan harga bawang merah relative murah dan sebaliknya pada waktu di luar musim harganya cukup tinggi. Dalam keadaan produksi melimpah, petani berusaha menyimpannya selama mungkin. Namun demikian umbi bawang merah tidak tahan disimpan lama karena umbi tersebut dapat mengalami pembusukan ataupun pertunasan dini. Kondisi seperti ini tidak menguntungkan sebab dapat menurunkan kualitas dan tidak dikehendaki untuk bahan konsumsi.

Mengingat bawang merah dapat mengalami pertunasan dini dan mudah rusak atau mengalami perubahan-perubahan akibat proses-proses fisiologi, biologi, psikokimia dan mikro biologi sehingga sulit dipertahankan dalam bentuk segar dalam jangka waktu yang lama memerlukan penanganan pasca panen yang baik terutama dalam hal pengolahan atau pengawetan guna memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu, menjamin konrinitas stok bawang merah serta meningkatkan nilai ekonominya. Pengolahan bawang merah yang sudah dikenal adalah dalam bentuk tepung, irisan kering, bawang goreng dan acar. Proses pengolahan dapat dilakukan oleh petani sendiri maupun industri khusus, baik dalam skala kecil maupun skala besar.

2.2.3 Konsep Agroindustri

Agroindustri dapat diartikan dua hal, yaitu *pertama*, agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Studi agroindustri pada konteks ini adalah menekankan pada *food processing management* dalam suatu perusahaan produk olahan yang bahan baku utamanya adalah produk pertanian. Arti yang *kedua* adalah bahwa agroindustri itu diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri (Soekartawi, 2000).

Menurut Soekartawi (2005), Pada intinya, peran agroindustri dalam perekonomian nasional suatu Negara adalah sebagai berikut :

- a. Mampu meningkatkan pendapatan pelaku agribisnis khususnya dan pendapatan masyarakat pada umumnya
- b. Mampu menyerap tenaga kerja
- c. Mampu meningkatkan perolehan devisa
- d. Mampu menumbuhkan industri yang lain, khususnya industri pedesaan

Menurut Surahman (2007b), Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan, serta jasa untuk kegiatan tersebut. Agroindustri dengan demikian mencakup Industri Pengolahan Hasil Pertanian (IPHP), Industri Peralatan dan Mesin Pertanian (IPMP), dan Industri Jasa Sektor Pertanian (IJSP). Pada perkembangannya agroindustri lebih banyak digunakan dalam arti sempit, yaitu industri yang mendayagunakan hasil pertanian sebagai bahan dasarnya.

Beberapa nilai strategis yang ditawarkan sektor agroindustri yang dilihat sebagai jembatan Penghubung antara sektor pertanian pada kegiatan hulu dengan sektor industri pada sektor hilir. Langkah selanjutnya adalah pengembangan agroindustri secara tepat dan baik diharapkan dapat ditingkatkan dalam hal (a) jumlah tenaga kerja, (b) pendapatan petani, (c) volume ekspor dan devisa yang diperoleh, (d) pangsa pasar baik domestik maupun internasional, (e) nilai tukar hasil pertanian, dan (f) penyediaan bahan baku industri. Melihat pada kenyataan yang ada, sektor agroindustri telah memberi nilai tambah bagi hasil pertanian dan

merupakan pembeli yang berkelanjutan dari produk pertanian. Agroindustri memperkaya keragaman lapangan kerja petani, membangun industri hilir dan hulu untuk mendapatkan nilai tambah dan membawa pemerataan pembangunan dan kesejahteraan sosial masyarakat, terutama pedesaan.

2.2.4 Metode Trend

Siagian (2006a), trend sekuler didefinisikan sebagai gerakan umum dalam jangka panjang. Pergerakan ini bias berupa garis lurus atau parabolik yang menaik atau menurun. Metode yang banyak digunakan untuk menentukan trend adalah metode rata-rata bergerak dan kuadrat terkecil. Sama halnya dengan analisis regresi, analisis trend dengan kuadrat terkecil bisa linear, kurvalinear, atau eksponensial, sesuai dengan kecenderungan data bersangkutan. Menentukan trend yang terbaik biasanya dilihat dari nilai standard error model terkecil atau koefisien determinasi terbesar.

Proyeksi masa mendatang terhadap suatu nilai variabel yang terkait dengan data time series tertentu, dapat diperkirakan melalui metode analisis trend dan analisis hubungan. Apabila perhitungan didasarkan pada data historis dari satu variabel saja, maka digunakan cara:

1. Metode Tangan Bebas

Metode ini tidak menggunakan formulasi dalam perhitungan nilai proyeksi suatu variabel. Sehingga dapat dikatakan bahwa metode tangan bebas dominan bersifat subyektif. Artinya nilai proyeksi tersebut dapat diatur sedemikian rupa sesuai di pengambil keputusan. Dengan menggunakan garis trend yang dibuat secara bebas dimana slop atau lereng garis dapat diubah dan diatur dengan bebas, secara otomatis konsekuensi dari dua hal itu ialah nilai proyeksi/nilai yang diharapkan juga mengalami perubahan dimana besar kecilnya perubahan slope/lereng garis secara proporsional (Sunyoto, 2002).

2. Metode Trend Semi Average

Metode trend semi average dapat digunakan untuk keperluan peramalan dalam membentuk suatu persamaan layaknya analisis regresi. Metode ini dapat digunakan apabila data yang dihadapi berjumlah genap, sehingga dapat

dibagi menjadi dua kelompok besar. Dalam menggunakan metode trend semi average ini perlu disadari bahwa keakuratan peramalan akan semakin rendah bila periode peramalan semakin jauh dari masa datanya (Siagian, 2006b).

3. Metode Trend Moment

Metode trend moment merupakan metode analisis yang dapat digunakan untuk keperluan peramalan dengan membentuk persamaan $Y = a + bX$ sebagaimana telah diulas pada Metode Trend Semi Average. Dalam penerapannya, metode ini tidak mensyaratkan jumlah data harus genap. Perbedaan dengan Metode Trend Semi Average terletak pada pemberian skor nilai X-nya. Dalam hal ini pemberian skor X dimulai dari 0,1,2 dan seterusnya (Siagian, 2006c).

4. Metode Trend Least Square

Aplikasi Metode Jumlah Kuadrat Terkecil untuk data deret waktu ditunjukkan untuk melihat trendnya. Model yang digunakan bisa berbentuk linier atau kurvalinier. Bila modelnya berupa kurvalinier seperti telah dijelaskan sebelumnya pada regresi linier terdahulu, perlu dilakukan transformasi. Metode Least Square merupakan metode yang paling umum digunakan dalam peramalan untuk data time series (Siagian, 2006d).

Guinan (2009), analisis tren berakar pada gagasan bahwa riwayat perdagangan dapat memberikan gambaran tentang apa yang mungkin terjadi pada masa depan. Analisis tren digunakan untuk memprediksi tren seperti pasar yang naik (*bull market*) sehingga para investor bisa menjalankan tren tersebut sampai data yang menunjukkan tren menyatakan suatu pembalikan atau *trend reversal* (misalnya, *bull market* menjadi *bear market*/turun).

2.2.5 Analisis Nilai Tambah

Pemahaman terhadap nilai tambah ini penting agar dalam setiap aktivitas berproduksi selalu menghindari pemborosan (*waste*). Pemborosan adalah segala aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah tetapi hanya mengeluarkan biaya atau dapat dikatakan sebagai manfaat yang diperoleh dari aktivitas itu lebih

rendah daripada biaya yang dikeluarkan untuk membiayai aktivitas itu. Pemahaman terhadap konsep nilai tambah dan pemborosan adalah sangat penting dalam proses produksi, agar efisiensi yang merupakan tujuan utama dari setiap aktivitas berproduksi dapat tercapai dan dipahami secara rasional oleh pihak manajemen perusahaan, bukan sekedar slogan belaka. Dengan demikian produksi dapat dikatakan sebagai suatu aktivitas dalam perusahaan industri berupa penciptaan nilai tambah dari input menjadi output secara efektif dan efisien sehingga produk sebagai output dari proses penciptaan nilai tambah itu dapat dijual dengan harga yang kompetitif di pasar global (Gaspersz, 1996).

Sjafrizal (2008), Perubahan struktur ekonomi daerah dari pertanian menjadi industri akan meningkatkan daya serap angkatan kerja. Sektor industri menyerap tenaga kerja 2-3 kali lipat lebih banyak berbanding sektor pertanian dan 1.5-2 kali lipat berbanding sektor jasa. Oleh sebab itu, pembangunan industri harus dimulai dari pengolahan produk pertanian menjadi industri melalui pengembangan agroindustri. Nilai tambah akan diperoleh lebih banyak melalui peningkatan produk pertanian dan industri. Peningkatan hasil industri ini selanjutnya akan mendorong perkembangan berbagai sektor lainnya yang berkaitan seperti listrik dan air minum, perdagangan, hotel dan restoran, pengangkutan dan komunikasi serta jasa-jasa. Sektor industri akan mendorong perkembangan bisnis yang relevan melalui pengembangan agrobisnis. Semakin besar nilai tambah yang diperoleh komunitas lokal sebagai akibat dari perkembangan agrobisnis sebagai pasangan bagi perkembangan agroindustri.

Sudiyono (2002), 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.

2.2.6 Teori FFA (*Force Field Analysis*)

Tim Penulis (2008), organisasi perlu melakukan identifikasi sebagai upaya mengenali atau menelusuri keadaan lingkungan organisasi. Secara internal organisasi mempunyai kekuatan dan kelemahan, keduanya dapat dijadikan kekuatan organisasi sebagai kapasitas sumber daya. Sejalan dengan hal tersebut, maka organisasi harus mencermati kemampuan yang dimiliki sebagai kapasitas sumber daya terhadap pencapaian tujuan dan sasaran. Kekuatan apa yang harus dikenali dan kelemahan apa yang harus diatasi.

Untuk menentukan faktor yang menjadi kebutuhan pencapaian tujuan dan sasaran perlu mengkondisikan faktor-faktor terhadap setiap faktor yang teridentifikasi. Suatu faktor disebut penting terhadap pencapaian tujuan, sasaran apabila memiliki nilai lebih dari faktor yang lain. Sejauh mana pentingnya faktor yang teridentifikasi secara internal dan eksternal ditindaklanjuti dengan melakukan komparasi antar faktor. Mengidentifikasi faktor-faktor eksternal dan internal tersebut dapat dilakukan analisis medan kekuatan (FFA).

Menurut Jackman (2006), untuk setiap langkah menuju perubahan, kekuatan negative yang setara dan berlawanan akan muncul untuk menghalangi. Kekuatan negative perlu disingkirkan untuk maju. Hal ini bisa dicapai melalui metode analisis medan kekuatan. Dalam metode ini, kekuatan positif dan negative dipelajari, dan strategi dikembangkan untuk menyingkirkan kekuatan negative serta membangun kekuatan positif. Proses analisis medan kekuatan bisa digunakan di awal proyek, ketika menetapkan tujuan maupun ketika menemui kesulitan.

Menurut Holmes (2003), model *Force Field Analysis* menggambarkan keadaan keseimbangan antara kekuatan pendorong yang mendorong gerakan ke atas dan kekuatan menahan yang mencegah gerakan tersebut. Pada dasarnya keseimbangan terjadi karena adanya gaya yang bekerja untuk perubahan seimbang dengan gaya yang tidak bekerja untuk perubahan. Meningkatkan kekuatan yang

mendorong perubahan tidak cukup untuk melakukan perubahan apabila kekuatan yang tidak mendorong perubahan tetap ditempat. Perubahan akan lebih mudah dan tahan lama apabila kekuatan melawan perubahan berkurang dan kekuatan untuk perubahan meningkat.

2.3 Kerangka Pemikiran

UD. Dua Putri Sholehah Agroindustri merupakan agroindustri yang mengolah bawang merah menjadi 3 macam produk olahan. Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah ini terletak di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo. Agroindustri ini mengolah bawang merah menjadi 3 produk yaitu bawang goreng, camilan bawang merah, dan sambal bawang. Bawang goreng merupakan produk yang berasal dari bawang merah dipotong tipis kemudian digoreng dan dikemas. Camilan bawang ini merupakan produk olahan bawang merah yang bentuknya hampir sama seperti bawang goreng tetapi camilan ini diberi tambahan sedikit tepung sehingga seperti bawang goreng tepung dengan empat variant rasa yaitu original, ayam bakar, sapi panggang, dan keju. Sambal bawang merupakan makanan pendamping nasi yang cair berbentuk saus berasal dari perpaduan dari cabai dan bawang merah.

Pengolahannya melewati beberapa proses yang berbeda-beda dari bawang merah segar kemudian dipotong-potong menjadi tipis hingga akhirnya menjadi 3 macam produk tersebut. Tiga macam produk olahan bawang merah ini sudah diproduksi secara masal. Pertumbuhan volume penjualan per produk pada usaha ini dapat menunjukkan potensi penjualannya selama periode tertentu. Pertumbuhan volume penjualan ini dapat di ketahui dengan menggunakan analisis trend.

Penelitian sebelumnya yang sudah pernah dilakukan oleh Yanti dkk (2016), Putri dkk (2014), Wardah dkk (2016), Wahyuni dkk (2015), Ginting dkk (2014), Hairani dkk (2014), Saputra dkk (2014), dan Rahmi dkk (2013) terkait dengan analisis trend dijelaskan bahwa penjualan, produksi serta harga barang-barang pertanian selalu mengalami fluktuasi yang dipengaruhi banyak faktor. Berdasarkan hasil dari analisis trend dapat digunakan sebagai alat untuk

memperkirakan apa yang akan terjadi di masa yang akan datang. Analisis trend ini juga dapat digunakan untuk meramalkan atau memperkirakan penjualan secara akurat dari waktu ke waktu sehingga dapat dibuat rencana produksi sesuai dengan perkiraan penjualan. Hal ini dapat menghindarkan perusahaan atau agroindustri dari produksi yang berlebihan sehingga dapat merugikan perusahaan, serta perusahaan dapat menyediakan produk agar tidak mengalami kekurangan dan kelebihan persediaan untuk memenuhi semua permintaan konsumen.

Pengembangan produk olahan berbahan dasar bawang merah ini merupakan salah satu cara untuk memberikan nilai tambah lebih tinggi pada bawang merah daripada menjual bawang merah tanpa diolah. Analisis nilai tambah ini dapat diketahui dengan menggunakan perhitungan nilai tambah metode Hayami. Nilai tambah tersebut dapat dihitung setelah biaya-biaya yang digunakan dalam pengolahan bawang merah goreng, camilan bawang merah, dan sambal bawang yang diolah oleh UD. Dua Putri Sholehah ditentukan. Selain itu, biaya tenaga kerja atau biasa disebut *intermediate cost* serta nilai produk olahan bawang merah juga harus diketahui.

Penelitian sebelumnya yang sudah pernah dilakukan oleh Sinaga (2008), Mar'atisholikhah dkk (2013), Novia dkk (2013), dan Nurmedika (2013) terkait dengan nilai tambah menjelaskan bahwa setiap kegiatan proses produksi mampu memberikan nilai tambah pada bahan baku. Nilai tambah tersebut dapat meningkatkan harga jual bahan baku yang tadinya memiliki nilai jual kecil. Analisis nilai tambah ini juga dapat digunakan untuk memberikan informasi kepada masyarakat bahwa dengan melakukan kegiatan proses produksi pada agroindustri yang lebih efisien dapat meningkatkan nilai tambah, keuntungan dan pendapatan.

Nilai tambah dari produk olahan bawang merah dapat diketahui dengan cara mencari selisih dari nilai produk olahan bawang merah tersebut dengan *intermediate cost*. Kemudian mempelajari pula manajemen strategi yang digunakan untuk mengembangkan usahanya oleh UD. Dua Putri Sholehah. Strategi pengembangan dapat diketahui setelah faktor-faktor pendorong dan faktor-faktor penghambat sudah diketahui. Berdasarkan fenomena yang terjadi

dilapang, UD. Dua Putri Sholehah memiliki faktor pendorong dan faktor penghambat yang menjadi bahan penelitian sebagai berikut:

Faktor Pendorong:

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| a) Ketersediaan tenaga kerja | e) Ketersediaan bahan baku |
| b) Kualitas produk | f) Dukungan dinas terkait |
| c) Masa berlaku produk | g) Permintaan |
| d) Pengolahan produk | h) Harga jual |

Faktor Penghambat:

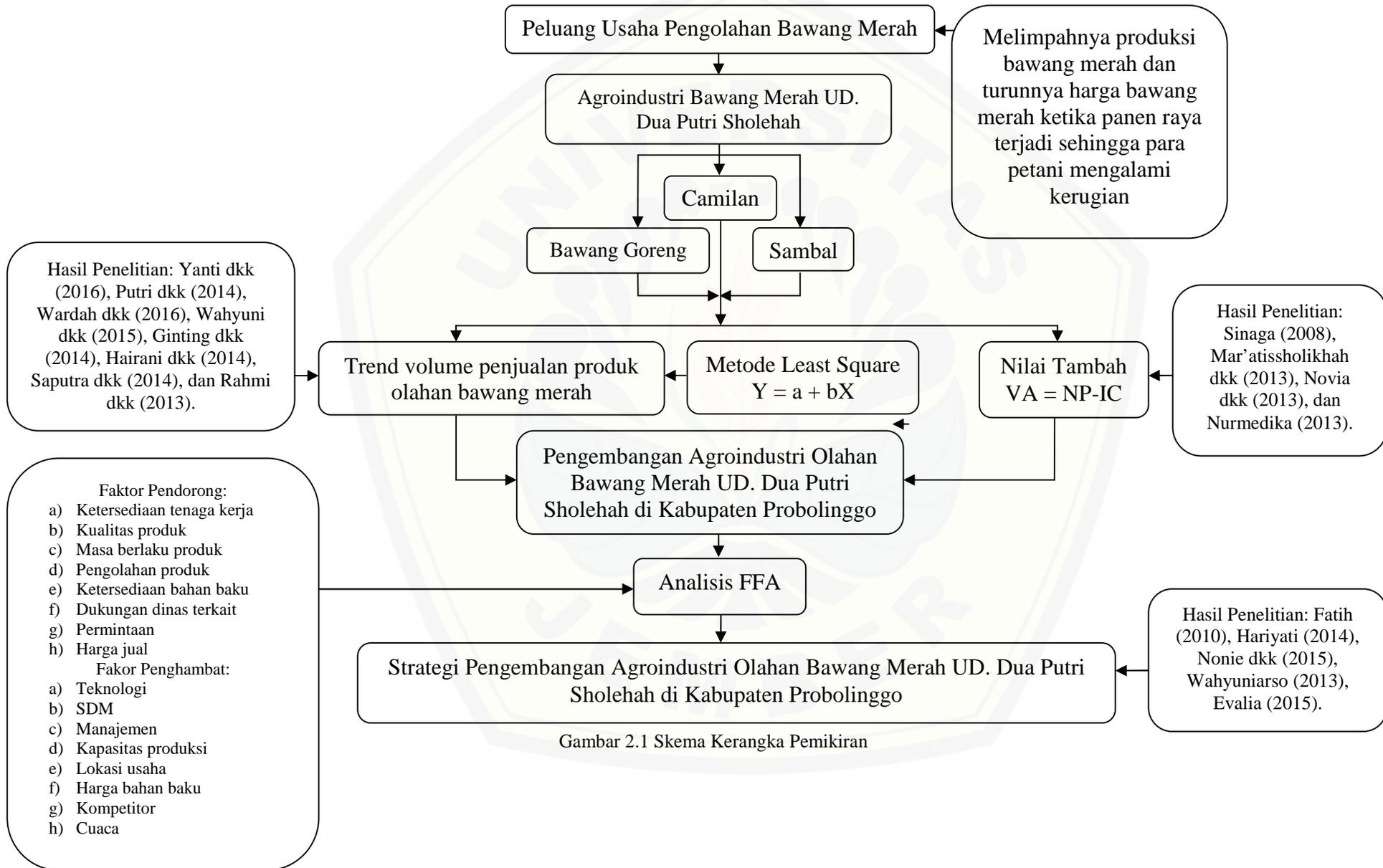
- | | |
|-----------------------|---------------------|
| a) Teknologi | e) Lokasi usaha |
| b) SDM | f) Harga bahan baku |
| c) Manajemen | g) Kompetitor |
| d) Kapasitas produksi | h) Cuaca |

Faktor-faktor pendorong dan faktor-faktor penghambat yang ada dapat digunakan untuk menciptakan strategi pengembangan yang dianalisis menggunakan *Force Field Analysis* (FFA) atau analisis medan kekuatan. Penggunaan metode *Force Field Analysis* ini dapat menghasilkan strategi yang dapat digunakan untuk mengembangkan agroindustri UD. Dua Putri Sholehah dengan cara mengoptimalkan faktor pendorong dan meminimalisir faktor penghambat produk olahan bawang merah.

Penelitian sebelumnya yang sudah pernah melakukan penelitian mengenai strategi pengembangan yaitu Fatih (2010), Hariyati (2014), Nonie dkk (2015), Wahyuniarso (2013), Evalia (2015) menjelaskan bahwa dalam menjalankan agroindustri terdapat faktor-faktor yang berasal dari internal maupun eksternal agroindustri tersebut. Faktor-faktor tersebut sangat berpengaruh terhadap jalannya kegiatan proses produksi. Faktor internal ini terdiri dari kekuatan dan kelemahan, serta faktor eksternal terdiri dari peluang dan ancaman. Kekuatan dan peluang dapat menjadi faktor pendorong dalam kegiatan proses produksi suatu agroindustri, sedangkan kelemahan dan ancaman dapat menjadi faktor penghambat bagi kegiatan proses produksi suatu agroindustri. Dengan mengetahui faktor pendorong dan faktor penghambat yang ada di suatu agroindustri dapat

diketahui juga strategi pengembangan apa yang sesuai dengan kondisi agroindustri tersebut sehingga dapat digunakan untuk mencapai tujuan agroindustri sesuai dengan visi dan misi. Skema kerangka pemikiran dapat dilihat pada Gambar 2.1





Gambar 2.1 Skema Kerangka Pemikiran

2.4 Hipotesis

1. Trend penjualan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo menunjukkan peningkatan.
2. Pengolahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo mampu memberikan nilai tambah.



BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penentuan Tempat Penelitian

Penentuan tempat dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive method*) yaitu UD. Dua Putri Sholehah yang berada di Desa Tegalorejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo. Penentuan daerah penelitian ini berdasarkan pertimbangan bahwa Kecamatan Dringu menjadi sentra produksi bawang merah di Kabupaten Probolinggo yang memiliki agroindustri bawang merah yaitu serta UD. Dua Putri Sholehah.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan analitik. Metode deskriptif adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat serta hubungan antara fenomena-fenomena yang diselidiki, untuk mendapatkan kebenaran menerangkan hubungan dan menguji hipotesis sehingga memperoleh makna dan implikasi suatu masalah yang ingin dipecahkan. Metode analitik adalah untuk menguji hipotesis-hipotesis dan mengadakan interpretasi yang lebih mendalam (Nazir, 2009).

3.3 Metode Pengambilan Sampel

Metode pengambilan sampel yang digunakan untuk penentuan sampel trend penjualan, nilai tambah dan strategi pengembangan dalam penelitian ini adalah metode *purposive sampling*. Metode *purposive sampling* digunakan karena pengambilan sampel didasarkan pada kebutuhan penelitian. Sampel yang digunakan merupakan pihak yang terlibat dan mengerti tentang permasalahan sebanyak 5 orang yang terdiri dari pemilik agroindustri, salah satu pemasok bawang merah, Kepala bidang Bina Usaha Tani Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian, Kepala bidang Perindustrian Dinas Perdagangan dan Perindustrian, dan Kepala bidang Bina Pengusaha Kecil dan Menengah Dinas Koperasi dan Usaha Mikro.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode yang digunakan untuk pengumpulan data adalah teknik wawancara, kuisioner, dan pengamatan (Observasi). Sedangkan data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder.

a. Data Primer (*Primary Data Sources*)

a) Metode wawancara terbuka

Metode wawancara terbuka berarti informan dapat menjawab pertanyaan tanpa adanya batasan. Peneliti dapat bertanya kepada informan dengan langsung dan jelas.

b) Metode observasi

Kegiatan yang dilakukan oleh peneliti untuk mencatat segala informasi selama penelitian. Kegiatan yang dilakukan tidak hanya mencatat informasi saja tetapi juga menyaksikan, mendengarkan dan merasakan peristiwa-peristiwa yang terjadi.

c) Metode dokumentasi

Metode yang bersumber pada buku-buku, dokumen-dokumen, media cetak, media masa, notulen rapat, catatan dan lain-lain.

3.5 Metode Analisis Data

Metode yang digunakan untuk menguji hipotesis pertama, yaitu mengenai trend penjualan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo yaitu menggunakan metode *least square* (Metode Jumlah Kuadrat Terkecil). Menurut Siagian dan Sugiarto (2006), aplikasi metode jumlah kuadrat terkecil untuk data deret waktu ditujukan untuk melihat trend-nya. Model yang digunakan bisa berbentuk linier atau kurvilinear. Bila modelnya berupa kurvilinear seperti telah dijelaskan sebelumnya pada regresi linier terdahulu, perlu dilakukan transformasi.

Tabel 3.1 Kerangka Perhitungan Nilai Tambah

No	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Perhitungan
1	Output	(kg/produksi)	
2	Input Bahan Baku	(kg/produksi)	
3	Input Tenaga Kerja	(jam/ produksi)	
4	Faktor Konversi		(1) / (2)
5	Koefisien Tenaga Kerja	(jam/kg)	(3) / (2)
6	Harga Produk	(Rp/kg)	
7	Upah Tenaga Kerja	(Rp/jam)	
Penerimaan dan Keuntungan per kilogram			
8	<i>Intermediate Cost</i>	(Rp/kg)	
9	Input Bahan lain	(Rp/kg)	
10	Nilai Produk	(Rp/kg)	(4) * (6)
11	a. Nilai Tambah	(Rp/kg)	(10) - (8) - (9)
	b. Rasio Nilai Tambah	(%)	((11a) / (10)) * 100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	(Rp/kg)	(5) * (7)
	b. Rasio Tenaga Kerja	(%)	((12a) / (11a)) * 100%
13	a. Keuntungan	(Rp/kg)	(11a) - (12a)
	b. Rasio Keuntungan	(%)	((13a) / (10)) * 100%

Sumber: Hayami (1987:52)

Kriteria pengambilan keputusan:

1. $VA > 0$, proses pengolahan bawang merah menjadi olahan bawang merah mampu memberikan nilai tambah.
2. $VA \leq 0$, proses pengolahan bawang merah menjadi olahan bawang merah belum mampu memberikan nilai tambah.

Metode yang digunakan untuk mengetahui tujuan ketiga, yaitu mengenai strategi pengembangan pada pengolahan bawang merah menjadi olahan bawang merah pada agroindustri olahan bawang merah di Kabupaten Probolinggo yaitu menggunakan alat analisis FFA (*Force Field Analysis*). Menurut Sianipar dan Entang (2003) bahwa analisis medan kekuatan adalah suatu alat yang tepat digunakan dalam merencanakan perubahan. Tahapan-tahapan *Force Field Analysis*, yaitu:

1. Identifikasi Faktor Pendorong dan Penghambat

Faktor pendorong dan penghambatan bersumber dari internal dan eksternal. Identifikasi faktor pendorong merupakan perpaduan antara *strengths* dan *opportunities* sedangkan faktor penghambat merupakan perpaduan antara *weakness* dan *threats*.

Aspek yang dinilai :

Menentukan faktor keberhasilan sebagai faktor-faktor strategis atau faktor kunci keberhasilan, maka perlu dilakukan penilaian terhadap setiap faktor yang teridentifikasi. Aspek yang dinilai dari tiap faktor adalah:

- I. Urgensi atau bobot faktor dalam mencapai tujuan.
- II. Dukungan atau kontribusi tiap faktor dalam mencapai tujuan.
- III. Keterkaitan antara faktor dalam menjabai tujuan.

Tabel 3.2 Tingkat Urgensi antar Faktor

No	Faktor-Faktor	Tingkat Komparasi Urgensi Faktor				Nilai Urgensi (NU)
		D1	D2	D3	D4	
1.	D1	X				
2.	D2		X			
3.	D3			x		
4.	D4				x	
Total Nilai Urgensi (TNU)		=				

Penilaian terhadap faktor-faktor tersebut dilakukan secara kualitatif yang dikuantitatifkan melalui metode skala *Likert* yaitu, suatu penilaian dengan model *rating scale* yang selanjutnya disebut model skala nilai kemudian dikonversikan dalam angka, yaitu:

- Sangat Baik = 5, artinya sangat tinggi nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan.
- Baik = 4, artinya tinggi nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan
- Cukup = 3, artinya cukup tinggi nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan
- Kurang = 2, artinya kurang nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan
- Sangat Kurang = 1, artinya sangat kurang nilai urgensi/nilai dukungan/nilai Keterkaitan. Menilai keterkaitan antar faktor yang tidak ada kaitannya maka diberi nilai 0.

2. Penilaian Faktor Pendorong dan Penghambat

Penilaian faktor pendorong dan penghambat meliputi:

1. NU (Nilai Urgensi)

Penilaian NU (nilai urgensi) dilakukan dengan memakai model *rating scale* 1-5 atau melalui teknik komparasi, yaitu membandingkan faktor yang paling urgen antara satu faktor dengan faktor yang lainnya.

2. BF (Bobot Faktor)

Penilaian BF (bobot faktor) dapat dinyatakan dalam bilangan decimal atau persentase. Rumus dalam melakukan BF yaitu:

$$BF = \frac{NU}{\sum NU} \times 100\%$$

3. ND (Nilai Dukungan)

Nilai ND (nilai dukungan) ditentukan dengan *brainstorming* melalui wawancara dengan responden yakni pelaku yang terkait dengan pengolahan bawang merah.

4. NBD (Nilai Bobot Dukungan)

Nilai NBD (nilai bobot dukungan) dapat ditentukan dengan rumus:

$$NBD = ND \times BF$$

5. NK (Nilai Keterkaitan)

Nilai keterkaitan ditentukan dengan keterkaitan antara faktor pendorong dan penghambat. Nilai keterkaitan tiap faktor menggunakan rentang nilai antara 1-5. Apabila tidak memiliki keterkaitan diberi nilai 0 sedangkan faktor-faktor yang memiliki keterkaitan diberi nilai antara 1-5.

6. TNK (Total Nilai Keterkaitan)

Total nilai keterkaitan ditentukan dari jumlah total nilai keterkaitan antara faktor pendorong dan penghambat dalam satu baris.

7. NRK (Nilai Rata-Rata Keterkaitan)

Nilai rata-rata keterkaitan tiap faktor dapat ditentukan dengan rumus:

$$NRK = \frac{TNK}{\sum N - 1}$$

TNK = total nilai keterkaitan

N = jumlah faktor internal dan eksternal yang dinilai

1 = satu faktor yang tidak dapat dikaitkan dengan faktor yang sama

8. NBK (Nilai Bobot Keterkaitan)

Nilai bobot keterkaitan tiap faktor dapat ditentukan dengan rumus:

$$NBK = NRK \times BF$$

9. TNB (Total Nilai Bobot)

Total nilai bobot tiap faktor dapat ditentukan dengan rumus:

$$TNB = NBD + NBK$$

3. Faktor Kunci Keberhasilan dan Diagram Medan Kekuatan

A. Penentuan Faktor Kunci Keberhasilan (FKK)

Berdasarkan besarnya TNB pada tiap-tiap faktor maka dapat dipilih faktor yang memiliki TNB paling besar sebagai faktor kunci keberhasilan (FKK) yang dapat dijadikan sebagai penentu strategi atau solusi dari adanya faktor pendorong dan penghambat. Cara menentukan FKK adalah sebagai berikut:

- a. Dipilih berdasarkan TNB yang terbesar
- b. Jika TNB sama maka dipilih BF terbesar
- c. Jika BF sama maka dipilih NBD terbesar
- d. Jika NBD sama maka dipilih NBK terbesar
- e. Jika NBK sama maka dipilih berdasarkan pengalaman dan rasionalitas.

Adapun cara mengidentifikasi untuk menentukan faktor pendorong dan faktor penghambat dapat dilakukan dengan pendekatan analisis SWOT yakni identifikasi faktor internal secara rinci kedalam *strength*, *weakness* dan eksternal ke dalam *opportunities*, *threats*. Jadi acuan dalam mengidentifikasi faktor

pendorong dan penghambat dapat digunakan seperti faktor internal dan eksternal agroindustri bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo dengan faktor-faktor sebagai berikut:

Faktor Pendorong (D)

a) Kekuatan (*Strenghts*)

(D1) Ketersediaan tenaga kerja

(D2) Kualitas produk

(D3) Masa berlaku produk

(D4) Pengolahan produk

b) Peluang (*Opportunities*)

(D5) Ketersediaan bahan baku

(D6) Dukungan dinas terkait

(D7) Permintaan

(D8) Harga jual

Faktor Penghambat (H)

a) Kelemahan (*Weakness*)

(H1) Teknologi

(H2) SDM

(H3) Manajemen

(H4) Kapasitas produksi

(H5) Lokasi usaha

b) Ancaman (*Threats*)

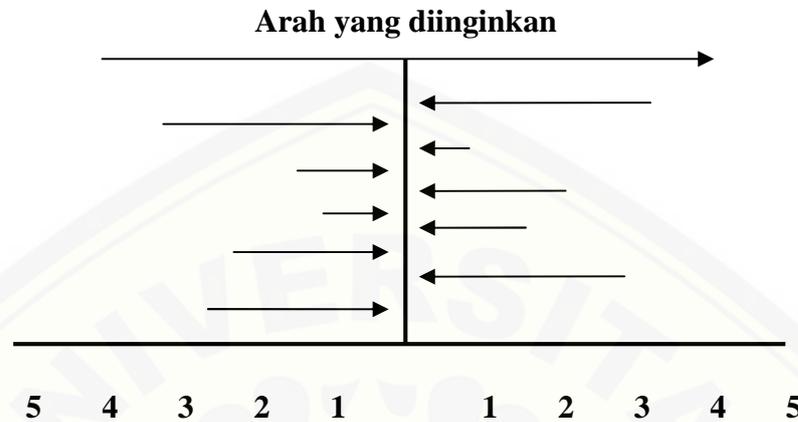
(H6) Harga bahan baku

(H7) Kompetitor

(H8) Cuaca

B. Diagram Medan Kekuatan

Berdasarkan besarnya TNB tiap faktor pendorong dan penghambat dapat digambarkan dalam suatu diagram medan kekuatan.



Gambar 3.1 Diagram Medan Kekuatan

Diagram medan kekuatan diatas dapat menjelaskan jumlah seluruh TNB pendorong Agroindustri = >< jumlah TNB penghambat Agroindustri. Kalau TNB pendorong lebih besar daripada TNB penghambat berarti agroindustri memiliki keunggulan meningkatkan kinerja dan bila lebih kecil maka agroindustri tersebut tidak dapat meningkatkan kinerja. Panjang anak panah disesuaikan dengan besarnya TNB tiap faktor.

4. Penyusunan Strategi Pengembangan

Strategi pengembangan agroindustri di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo dapat dilakukan apabila seluruh tahap-tahap penilaian sudah dilewati sehingga dapat diketahui strategi pengembangan agroindustri tersebut berdasarkan nilai yang diperoleh. Penyusunan strategi pengembangan harus disesuaikan dengan kondisi yang ada pada usaha agroindustri bawang merah di lapang. Faktor kunci pendorong yang sudah diketahui akan mempermudah dalam memproyeksi tujuan yang akan dicapai. Sementara untuk mencegah kegagalan dapat disusun strategi meminimalisir faktor kunci penghambat.

3.6 Definisi Operasional

1. Nilai tambah (*Value Added*) adalah penambahan nilai suatu komoditas yaitu bawang merah karena mengalami proses produksi menjadi olahan bawang merah.
2. Strategi pengembangan adalah segala sesuatu yang dilakukan untuk mencapai tujuan suatu organisasi atau agroindustri dengan memadukan faktor-faktor pendorong dan penghambat yang ada.
3. Trend penjualan adalah metode yang digunakan untuk meramalkan penjualan produk dari suatu perusahaan atau agroindustri.
4. Agroindustri olahan bawang merah adalah salah satu proses pengolahan komoditas bawang merah untuk mendapatkan nilai tambah dari komoditas bawang merah dengan mengolah menjadi olahan bawang merah.
5. Olahan bawang merah adalah hasil inovasi olahan dengan bahan utama bawang merah.
6. Camilan Bawang adalah produk olahan bawang merah yang bentuknya hampir sama seperti bawang goreng tetapi camilan ini diberi tambahan sedikit tepung sehingga seperti bawang goreng tepung dengan empat variant rasa yaitu original, ayam bakar, sapi panggang, dan keju.
7. Sambal Bawang adalah makanan pendamping nasi yang cair berbentuk saus berasal dari perpaduan dari cabai dan bawang merah.
8. FFA (*Field Force Analysis*) adalah metode yang digunakan untuk mengetahui strategi pengembangan suatu agroindustri.
9. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya dipengaruhi oleh produksi olahan bawang merah yang dihasilkan yang dinyatakan dalam rupiah.
10. Biaya tetap adalah biaya yang besarnya tidak dipengaruhi oleh produksi olahan bawang merah yang dihasilkan yang dinyatakan dalam rupiah.
11. Biaya total adalah semua biaya yang dikeluarkan pelaku agroindustri selama proses produksi olahan bawang merah yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap yang dinyatakan dalam satuan rupiah.
12. Penerimaan adalah hasil penjualan dari agroindustri olahan bawang merah dalam satu kali produksi yang dinyatakan dalam satuan rupiah.

13. Pendapatan adalah selisih total penerimaan agroindustri olahan bawang merah setiap kilogram yang dikurangi dengan total biaya setiap kilogram olahan bawang merah yang dinyatakan dalam satuan rupiah.
14. Pengolahan adalah kegiatan dalam meningkatkan nilai ekonomis suatu produk yaitu menjadikan bawang merah menjadi olahan bawang merah.
15. Produksi olahan bawang merah adalah banyaknya jumlah olahan bawang merah yang telah dihasilkan dari kegiatan pengolahan bawang merah yang dinyatakan dalam satuan kilogram (Kg).
16. Biaya produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi olahan bawang merah berlangsung dan dinyatakan dalam rupiah.
17. *Intermediate cost* adalah biaya-biaya yang menunjang dalam proses produksi pengolahan bawang merah yaitu biaya tetap dan biaya variabel dalam produksi selain biaya tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram bahan baku.
18. Faktor Kunci Keberhasilan adalah faktor-faktor yang penting bagi agroindustri tersebut untuk menunjang tercapainya tujuan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien.

BAB 4. GAMBARAN UMUM AGROINDUSTRI

4.1 Sejarah Umum Agroindustri

UD. Dua Putri Sholehah berdiri sejak tanggal 17 Oktober 2010. Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah merupakan satu-satunya perusahaan agroindustri produk olahan bawang merah di Kabupaten Probolinggo. Agroindustri ini didirikan karena pemilik melihat sebuah potensi bahan baku berupa bawang merah yang merupakan komoditas utama di Kabupaten Probolinggo karena ketika terjadi panen raya, bawang merah sangat melimpah sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut agar tidak rusak. Olahan produk bawang merah dirasa memiliki peluang usaha yang besar karena banyak sekali dibutuhkan oleh masyarakat luas.

Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah didirikan oleh Ibu Nuruh Khotimah. Modal awal yang digunakan dalam mendirikan Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah ini seluruhnya berasal dari pemilik tanpa pinjaman pihak ketiga maupun bank. Bahan baku yang berupa bawang merah berasal dari petani bawang di daerah Kabupaten Probolinggo. Produk yang dihasilkan oleh agroindustri ini antara lain bawang merah goreng, camilan bawang goreng dan sambal bawang. Seluruh produk yang dihasilkan oleh agroindustri ini dapat langsung digunakan oleh konsumen. UD. Dua Putri Sholehah ini merupakan salah satu agroindustri kecil yang masih berkembang, sehingga banyak dinas-dinas pemerintahan yang sering melakukan pelatihan serta bantuan agar dapat membuat agroindustri ini lebih berkembang.

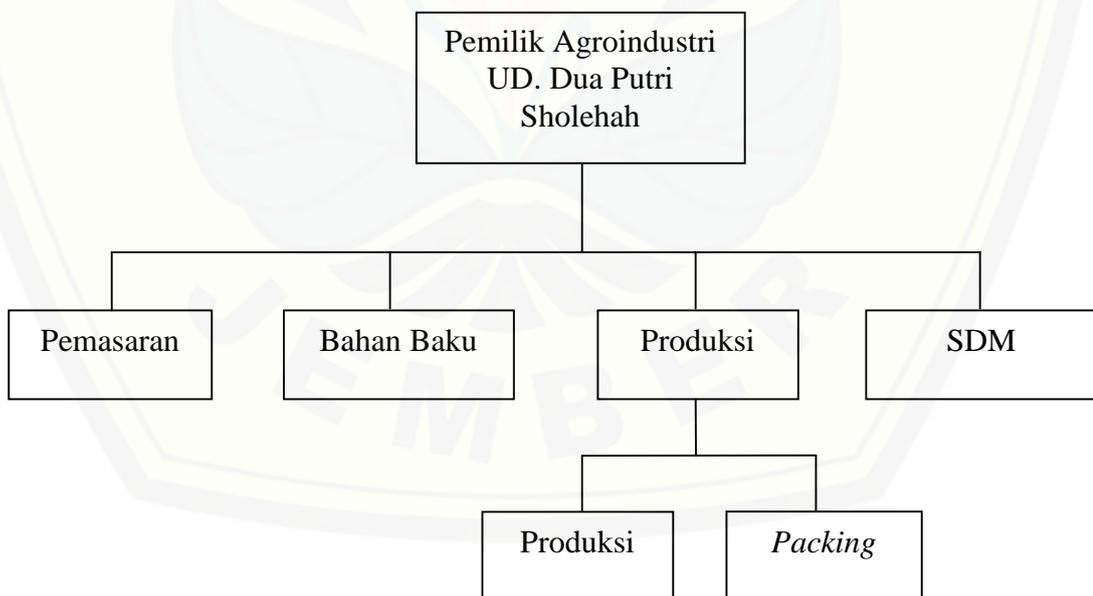
4.2 Lokasi Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah

UD. Dua Putri Sholehah berada di Desa Tegalrejo RT 02 RW 03 wilayah Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo. Lokasi agroindustri UD. Dua Putri Sholehah ini berada di tengah-tengah pemukiman penduduk desa. Bagian utara, timur, selatan dan barat dibatasi oleh rumah-rumah penduduk. Bangunan perusahaan terdiri dari ruang proses, ruang packing dan tempat penyimpanan bawang merah. Lokasi pengolahan produksi berada dalam satu

lingkungan dengan rumah dari pemilik agroindustri tersebut. Tempat proses produksi terletak didaerah yang merupakan kecamatan produksi bawang merah paling banyak di Kabupaten Probolinggo. Akses untuk menuju ketempat produksi sangat mudah karena jalanannya sudah diaspal, sehingga untuk melakukan pengiriman produk ke pasaran tidak terlalu mengalami kesulitan yang berarti.

4.3 Struktur Organisasi Agroindustri

Struktur organisasi merupakan susunan pola yang tetap, hubungan antara bagian-bagian atau posisi setiap orang yang menunjukkan kedudukan, tugas, wewenang dan tanggung jawan yang berbeda-beda pada suatu organisasi atau perusahaan. Struktur organisasi UD. Dua Putri Sholehah berada dibawah pengawasan langsung oleh pemilik agroindustri. Divisi yang berada dibawah pengawasan pemilik agroindustri ada 4 divisi yaitu divisi pemasaran, divisi bahan baku, divisi produksi dan divisi SDM. Divisi produksi membawahi subdivisi produksi dan subdivisi *packing*. Struktur organisasi agroindustri UD. Dua Putri Sholehah dapat dilihat pada gambar 4.1



Gambar 4.1 Struktur Organisasi UD. Dua Putri Sholehah

Tugas dan wewenang dalam struktur organisasi diatas adalah sebagai berikut:

1. Pemilik Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah
 - a. Menentukan arah dan tujuan dari agroindustri tersebut dalam jangka pendek dan jangka panjang.
 - b. Membuat kebijakan operasional untuk merealisasikan tujuan jangka pendek.
 - c. Melakukan koordinasi dengan karyawan-karyawan serta memberikan wewenang khusus dan meminta pertanggungjawaban dalam melaksanakan kerja harian.
 - d. Menjalin hubungan baik dengan pihak didalam dan diluar agroindustri (instansi pemerintah, warga sekitar maupun dengan agroindustri lain).
2. Divisi Produksi
 - a. Subdivisi produksi
 - Bertanggungjawab terhadap proses produksi.
 - Bertanggungjawab terhadap kualitas produk.
 - b. Subdivisi *packing*
 - Bertanggungjawab terhadap proses pengemasan produk.
 - Memberikan label produk.
 - Memberikan masa kadaluarsa produk.
3. Divisi Bahan Baku
 - a. Bertanggungjawab terhadap persediaan bahan baku.
 - b. Bertanggungjawab terhadap gudang penyimpanan bahan baku.
4. Divisi SDM
 - a. Bertanggungjawab terhadap mencari pegawai.
 - b. Bertanggungjawab menerima aspirasi pegawai dan menyampaikan kepada pemilik agroindustri.
5. Divisi pemasaran
 - a. Bertanggungjawab atas penjualan produk.
 - b. Mempromosikan barang dan mengawasi pemenuhan pesanan yang diterima

4.4 Personalia

4.4.1 Jumlah Pegawai

Karyawan di UD. Dua Putri Sholehah dibedakan menjadi tiga jenis yaitu pegawai dibagian pengupasan bawang, pegawai dibagian pemotongan dan penggorengan serta pegawai dibagian *packing*. Jumlah pegawai dibagian pengupasan terdapat 50 orang, jumlah pegawai dibagian pemotongan dan penggorengan terdapat 2 orang dan dibagian *packing* terdapat 2 orang. Pegawai pengupasan dibagi menjadi 4 kelompok kecil, 3 kelompok melakukan pengupasan diluar lokasi usaha namun masih dekat dengan lokasi usaha, sedangkan 1 kelompok melakukan pengupasan didalam lokasi usaha dikarenakan jarak rumah mereka yang lumayan jauh dari lokasi usaha.

4.4.2 Sistem Gaji

Pembayaran gaji untuk tiap-tiap jenis pekerja tidak sama. Sistem penggajian untuk pegawai pemotongan dan penggorengan serta pegawai bagian *packing* dilakukan setiap bulan, sedangkan untuk pegawai bagian pengupasan dilakukan setiap dilakukan setiap hari. Upah yang diberikan antara pegawai bagian pemotongan, penggorengan dan *packing* tidak sama dengan upah pegawai bagian pengupasan. Upah untuk pegawai bagian pemotongan, penggorengan dan *packing* diberikan berdasarkan jam kerja, sedangkan untuk pegawai bagian pengupasan diberikan berdasarkan banyaknya bawang merah yang dikupas dalam jam kerja.

4.5 Kegiatan Produksi

4.5.1 Peralatan yang Digunakan

Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan bawang merah adalah sebagai berikut:

a. Alat perajang

Alat perajang ini berfungsi untuk memotong bawang merah menjadi potongan-potongan lebih pipih seperti bentuk bawang goreng pada umumnya. Alat perajang ini masih menggunakan tenaga manusia.

b. Kompor

Kompor berfungsi sebagai alat pemanas yang digunakan untuk memasak dengan menggunakan tenaga cairan gas dalam tabung.

c. Tong penampung

Tong penampung ini berfungsi untuk menampung hasil penggorengan proses produksi untuk menunggu hasil produksi dingin sebelum dikemas.

d. Spinner

Spinner berfungsi untuk menghilangkan sisa-sisa minyak yang masih ada pada hasil gorengan produk sehingga produk lebih tahan lama.

e. Continuous band sealer

Continuous band sealer ini berfungsi untuk menyegel kantong kemasan berbahan plastik atau berbahan aluminium foil dengan mekanisme yang berlangsung tanpa jeda atau secara berkelanjutan.

f. Coding expired

Coding expired ini berfungsi sebagai alat yang dapat mencetak tulisan (seperti kapan produk tersebut diproduksi dan kapan batas akhir produk tersebut layak untuk digunakan) pada kemasan.

Sedangkan alat penunjang yang digunakan meliputi timbangan, bak penampungan, keranjang penampung, plastik kemas, karton dan lain-lain

4.5.2 Jenis Produk

Hasil pengolahan bawang merah di UD. Dua Putri Sholehah terdiri dari tiga jenis produk yaitu bawang merah goreng, camilan bawang merah dan sambal bawang. Kemasan yang digunakan untuk produk bawang merah goreng adalah plastik dengan ketebalan tertentu untuk menjaga kualitas bawang merah goreng. Kemasan camilan bawang merah juga menggunakan plastik dengan ukuran tertentu yang kemudian dimasukkan kedalam boks kecil yang berisi empat kemasan plastik camilan bawang merah dengan empat variasi rasa. Kemasan sambal bawang merah menggunakan botol-botol plastik.

4.6 Kegiatan Pemasaran

4.6.1 Daerah Pemasaran

Kegiatan pemasaran merupakan kegiatan yang sangat dibutuhkan agroindustri UD. Dua Putri Sholehah untuk memasarkan produk olahannya agar lebih dikenal masyarakat luas sehingga volume penjualan meningkat. Daerah pemasaran produk agroindustri UD. Dua Putri Sholehah tidak hanya terbatas di daerah Kabupaten Probolinggo saja, tetapi juga dipasarkan diluar Kabupaten Probolinggo hingga pasar internasional. Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah melakukan kerja sama dengan Carefour diseluruh Jawa Timur untuk memasarkan produknya, produknya juga dipasarkan di beberapa pulau diluar Pulau Jawa. Pemasaran produk ke pasar internasional dilakukan melalui eksportir besar, UD. Dua Putri Sholehah belum melakukan ekspor produknya sendiri. Produk ini dipasarkan ke beberapa negara seperti Jepang, Belanda, Amerika, Jerman, Taiwan, dan beberapa negara di Timur Tengah.

4.6.2 Sistem Pengiriman dan Pembayaran

Sistem pengiriman untuk setiap pembelian produk olahan bawang merah pada agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah ini tergantung pada jarak. Pembeli yang berada disekitar Kabupaten Probolinggo dan di dalam Jawa Timur pengiriman dilakukan menggunakan kendaraan pribadi. Pengiriman barang untuk pembeli yang ada di Pulau Bali dan pulau lain diluar dilakukan pengiriman menggunakan jasa angkutan umum seperti bis atau ekspedisi. Pengiriman produk ke luar negeri menggunakan ekspedisi yang dilakukan oleh eksportir. Pembayaran untuk pembeli dilakukan secara langsung, pembayaran untuk penjualan melalui toko atau supermarket pembayaran dilakukan dengan sistem jatuh tempo yang artinya pembayaran dilakukan satu minggu setelah produk terjual selama satu bulan, pembayaran yang dilakukan oleh pembeli di luar Jawa Timur dilakukan dengan cara cash melalui transfer, sedangkan pembayaran yang dilakukan oleh eksportir adalah dengan cara cash melalui transfer ke dalam rekening milik pemilik agroindustri.

4.6.3 Saluran Pemasaran

Dalam memasarkan produknya, agroindustri UD. Dua Putri Sholehah ini menggunakan beberapa saluran pemasaran, yaitu sebagai berikut:

a. Produsen-Konsumen

Saluran pemasaran ini biasanya melakukan pembelian secara langsung, sebagian dari mereka membeli produk dengan cara mendatangi tempat produksi. Pada umumnya konsumen yang melakukan pembelian langsung ini adalah masyarakat sekitar Kabupaten Probolinggo yang sudah mengetahui tempat produksi. Pada saluran ini sebagian besar konsumen membeli untuk dikonsumsi pribadi atau digunakan sebagai oleh-oleh

b. Produsen-Distributor/Agen-Konsumen

Saluran pemasaran ini merupakan pendistribusian produk secara tidak langsung. Saluran pemasaran ini menggunakan distributor atau agen penjualan seperti carefour, supermarket, minimarket, pusat oleh-oleh. Distributor atau agen penjualan tersebut kemudian menyalurkan produk kepada konsumen.

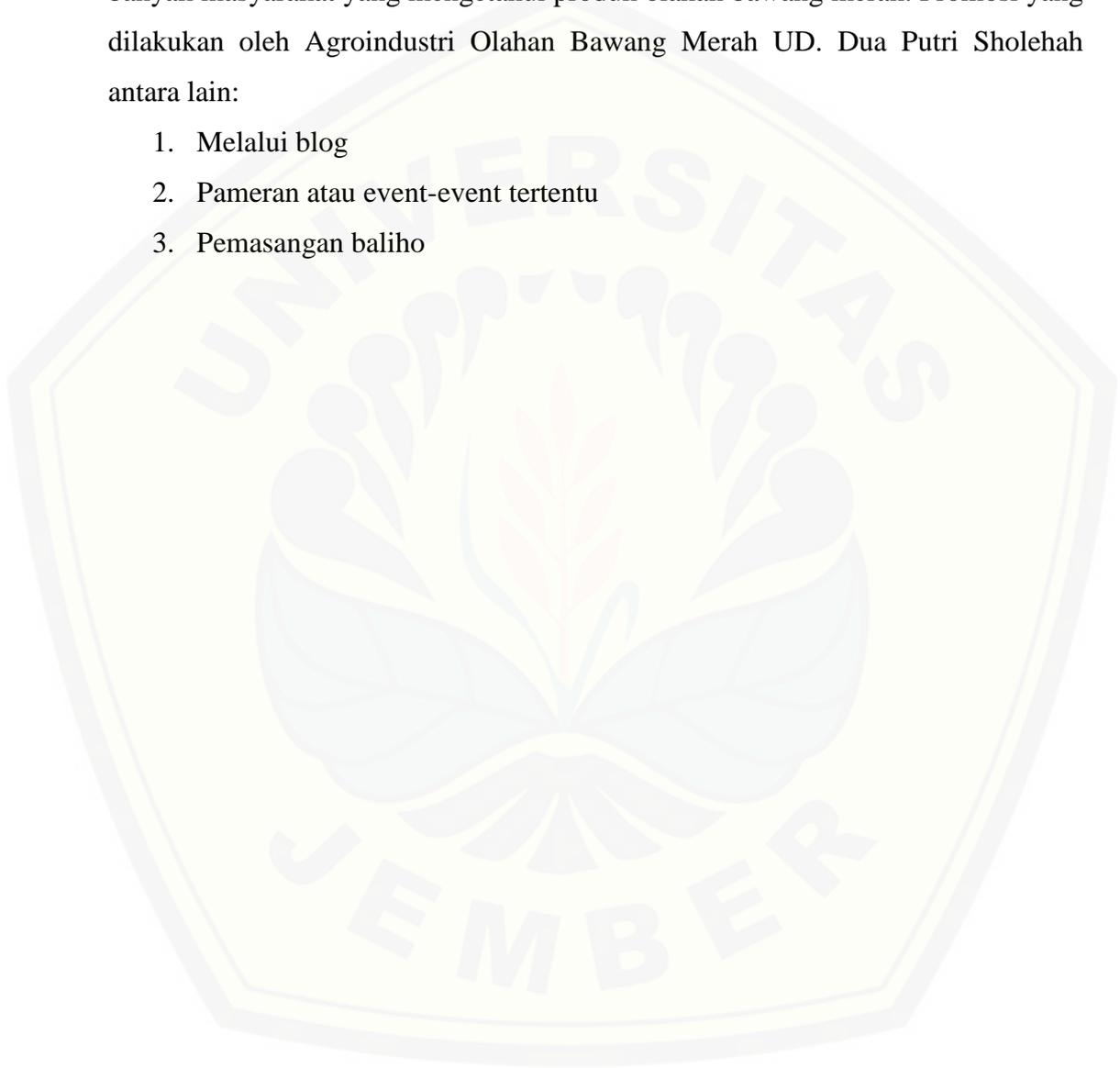
c. Produsen-Eksportir-Agen-Konsumen

Saluran pemasaran ini merupakan pendistribusian produk kepada konsumen yang berada diluar negeri. Agroindustri UD. Dua Putri Sholehah menggunakan eksportir agar produk olahannya dapat sampai ketangan konsumen diluar negeri. Melalui eksportir, produk kemudian diberikan kepada distributor atau agen-agen penjualan yang membuat produk tersebut dapat langsung sampai ketangan konsumen.

4.6.4 Promosi Penjualan

Promosi penjuala bertujuan untuk memperkenalkan produk olahan bawang merah milik UD. Dua Putri Sholehah kepada masyarakat luas. Promosi ini juga dapat meningkatkan volume penjualan olahan bawang merah karena semakin banyak masyarakat yang mengetahui produk olahan bawang merah. Promosi yang dilakukan oleh Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah antara lain:

1. Melalui blog
2. Pameran atau event-event tertentu
3. Pemasangan baliho



BAB 6. SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

1. Trend penjualan ketiga olahan bawang merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo mengalami kenaikan. Bawang merah goreng rata-rata mengalami penjualan sebesar 498,07 kg dari bulan Juni 2016-Desember 2017 dengan kenaikan 23,18 kg per bulan. Camilan bawang merah goreng rata-rata mengalami penjualan sebesar 866,87 kg dari bulan Juni 2016-Desember 2017 dengan kenaikan 56,16 kg per bulan. Sambal bawang rata-rata mengalami penjualan sebesar 254,25 kg dari bulan Juni 2016-Desember 2017 dengan kenaikan 26,64 kg per bulan.
2. Proses pengolahan bawang merah menjadi olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo mampu memberikan nilai tambah. Pengolahan bawang merah menjadi olahan bawang merah ini mampu memberikan nilai tambah. Nilai tambah pada ketiga produk olahan bawang merah pada UD. Dua Putri Sholehah yang terbesar diberikan oleh olahan bawang merah menjadi camilan bawang merah dengan nilai tambah Rp. 20.965,75/kg, kemudian olahan bawang merah menjadi sambal bawang dengan nilai tambah sebesar Rp. 16.650,10/kg, dan olahan bawang merah menjadi bawang merah goreng dengan nilai tambah sebesar Rp.10.589,20/kg.
3. Strategi pengembangan yang ditetapkan adalah mempertahankan kualitas produk dan menambah kapasitas produksi dengan memperbaiki teknologi dan kualitas SDM pada UD. Dua Putri Sholehah agar penjualan produk olahan bawang merah mampu menjangkau wilayah yang lebih luas. Kualitas produk yang baik mampu memberikan citra yang baik kepada produk olahan bawang merah milik UD. Dua Putri Sholehah sehingga mampu menarik minat konsumen.

6.2 Saran

1. UD. Dua Putri Sholehah sebaiknya menambah kapasitas produksi sehingga mampu memenuhi seluruh permintaan konsumen terhadap produk olahan bawang merah serta memperbaiki manajemen didalam UD. Dua Putri Sholehah sehingga mampu mengatur bahan baku, tenaga kerja serta keuangan dengan baik.
2. UD. Dua Putri sebaiknya memanfaatkan social media untuk memasarkan produk-produknya pemasarannya lebih luas karena semakin banyak masyarakat yang mengetahui produk olahan bawang merah tersebut.
3. Pemerintah Kabupaten Probolinggo diharapkan membantu mengembangkan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah, seperti memberikan pelatihan untuk mengembangkan olahan bawang merah agar dapat tercipta produk olahan bawang merah yang lain dan membantu dalam meningkatkan promosi dengan memberikan oleh-oleh menggunakan produk olahan bawang merah kepada tamu-tamu pemerintahan yang datang ke Kabupaten Probolinggo atau ketika ada kegiatan kunjungan kerja agar produk olahan bawang merah milik UD. Dua Putri Sholehah dikenal sebagai produk khas Kabupaten Probolinggo.

DAFTAR PUSTAKA

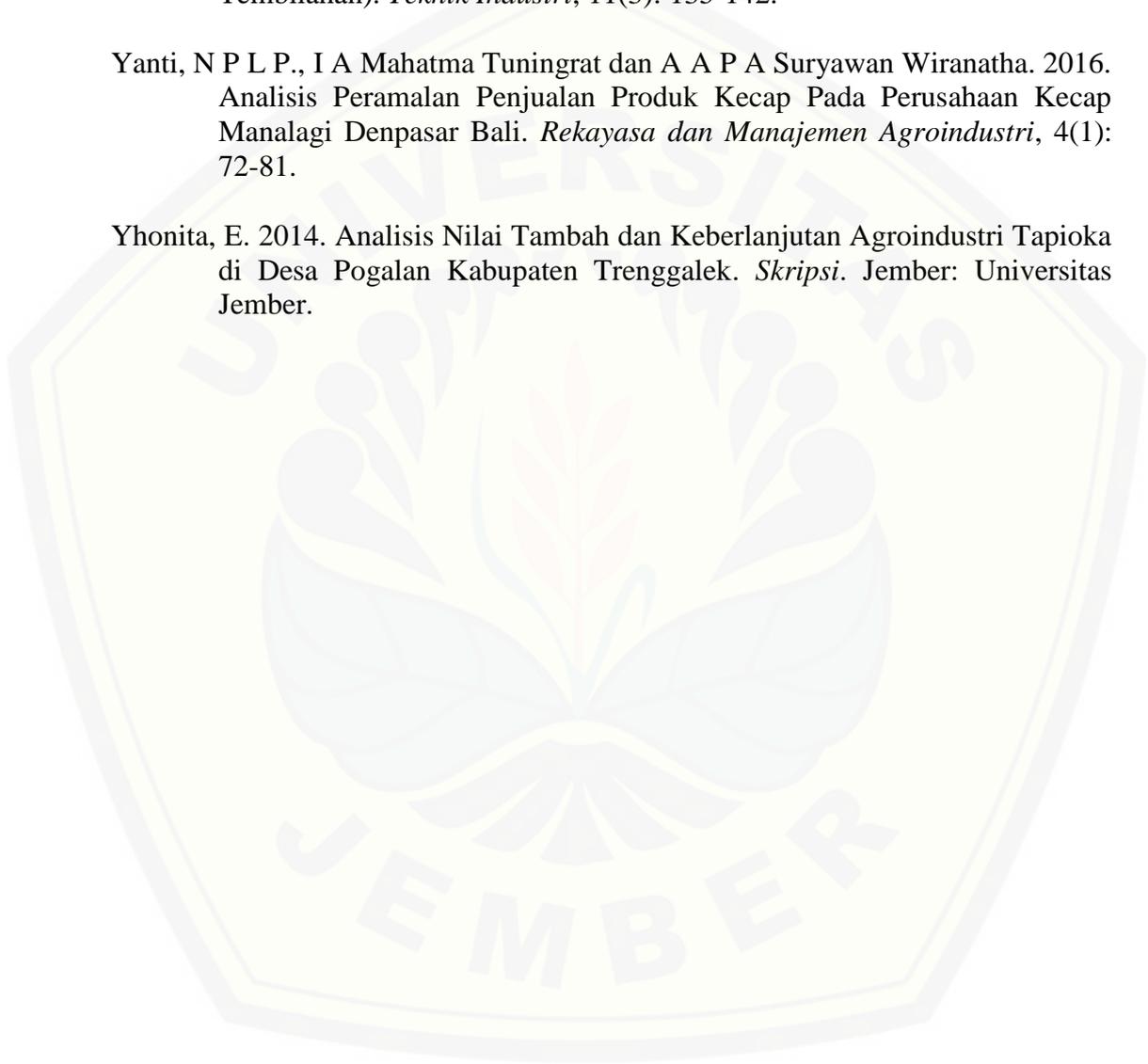
- Akbar, S. 2017. Produksi Bawang Merah Capai 60 Ribu Ton. <http://probolinggakab.go.id/new/produksi-bawang-merah-60-ribu-ton/>. [Diakses pada 26 November 2017].
- Badan Agribisnis Departemen Pertanian. 1999. *Investasi Agribisnis Komoditas Unggulan : Tanaman Pangan dan Hortikultura*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. *Inovasi Hortikultura: Pengungkit Peningkatan Pendapatan Rakyat*. Jakarta: IAARD Press.
- Badan Pusat Statistik Kota Batu. 2015. Berita Resmi Statistik BPS Jawa Timur 2015. https://batukota.bps.go.id/website/brs_ind/brsInd-20150813013556.pdf. [Diakses pada 22 Maret 2017].
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Probolinggo. 2014. *Profil Kabupaten Probolinggo 2014*. Probolinggo: Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Probolinggo
- Baswarsiyati., T. Sudaryono, K. B. Andri, dan S. Purnomo. 2015. Pengembangan Varietas Bawang Merah Potensial dari Jawa Timur. <http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/publikasi-detail-IH01.html>. [Diakses pada 3 April 2017].
- Darmawidah., W Dewayani., Cicu dan E.Y Purwani. 2010. Teknologi Pengolahan Bawang Merah. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian Sulawesi Selatan. Sulawesi Selatan. pp 628-638.
- Direktorat Jendral Hortikultura. 2015. Rencana Strategis Direktorat Jenderal Hortikultura Tahun 2015-2019. Jakarta: Direktorat Jendral Hortikultura.
- Evalia, N A. 2015. Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Manajemen dan Agribisnis*, 12(1): 57-67.
- Fatih, C. 2010. Strategi Pengembangan Agroindustri Perikanan Laut Di Kabupaten Tuban. *J-SEP*, 4(3): 77-88.
- Gaspersz, V. 1996. *Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Ginting, R F., Thomson Sebayang dan Salmiah. 2014. Analisis Determinan Produksi Dan Penerimaan Usahatani Jagung (*Zea mays L.*) Di Kabupaten Karo. *Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness*, 2(6): 1-15.
- Guinan, J. 2009. *The Investopedia Guide to Wall Speak*. New York: McGraw-Hill. Terjemahan oleh Y. Kusdianto. 2010. *INVESTOPEDIA: Cara Mudah Memahami Istilah Investasi*. Jakarta: Hikmah.
- Hairani, R I., Joni Murti Mulyo Aji dan Jani Januar. 2014. Analisis Trend Produksi Dan Impor Gula Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gula Indonesia. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 1(4): 77-85.
- Hariyati, Y. 2014. Pengembangan Produk Olahan Kopi Di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *Agriekonomika*, 3(1): 81-91. ISSN 2301-9948.
- Hayami, Y., T Kawagoe., Y Morooka dan M Siregar. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Center.
- Holmes, A. G. 2003. Forcefield Analysis - Kurt Lewin's model. Project Management Resources University of Hull. <http://www.hull.ac.uk/workbasedlearning/forcefieldanalysis>. [Diakses pada 22 Maret 2017].
- Jackman, A. 2003. *How to Get Things Done*. London: Hamlyn Octopus. Terjemahan oleh A. Suharmoko. 2006. *How to Get Things Done*. Jakarta: Esensi.
- Kementerian Pertanian RI. 2016. Produksi Bawang Merah menurut Provinsi 2011-2015. [http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/pdf-HORTI2016/2.2 Produksi%20B.%20Merah.pdf](http://www.pertanian.go.id/Data5tahun/pdf-HORTI2016/2.2%20Produksi%20B.%20Merah.pdf). [Diakses pada 21 Maret 2017].
- Mar'atishsholikhah, U., Darsono dan Eka Dewi Nurjayanti. 2013. Analisis Nilai Tambah Industri Keripik Tempe Skala Rumah Tangga (Studi Kasus Desa Lerep Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang). *Mediargo*, 9(2): 24-35.
- Nazir, M. 2009. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Nonie, Y., Anik Suwandari dan Djoko Soejono. 2015. Analisis Pendapatan Dan Strategi Pengembangan Penangkaran Bibit Jeruk Siam Di Kabupaten Jember. *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2): 154-165.

- Novia, W., W A Zakaria dan D A H Lestari. 2013. Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Pengembangan Agroindustri Beras Siger. *JIIA*, 1(3): 210-217.
- Nurmedika. 2013. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Keripik Nangka Pada Industri Rumah Tangga Tiara Di Kota Palu. *Agrotekbis*, 1(3): 267-273.
- Putri, R H dan Watemin. 2014. Analisis Trend Dan Estimasi Harga Bawang Merah Di Kabupaten Banyumas Periode Januari 2008 –Desember 2017. *JDEB*, 11(1): 65-69.
- Rahayu, E dan Nur Berlina V. A. 2004. *Bawang Merah*. Depok: PT. Penebar Swadaya.
- Rahmi, C., Thomson Sebayang dan Iskandarini. 2013. Analisis Usahatani Dan Pemasaran Jagung (Studi Kasus : Desa Pamah, Kecamatan Tanah Pinem, Kabupaten Dairi). *Journal Economic of Agriculture and Agribusiness*, 2(4): 11-15.
- Roheim, A R. 2015. Strategi Pengembangan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Tanaman Kelor PT. Pusaka Madura Di Kecamatan Bluto Kabupaten Sumenep. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.
- Rukmana, R. 1994. *Bertanam Selada dan Andewi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Samadi, B dan Bambang Cahyono. 2005. *Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santosa, P B dan M. Hamdani. 2007. *Statistika Deskriptif dalam Bidang Ekonomi dan Niaga*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Saptoningsih. 2012. Nilai Tambah dari Olahan Bawang Merah. BBPP Lembang Publishing. www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/583-nilai-tambah-dari-olahan-bawang-merah [Diakses pada 22 Maret 2017].
- Saputra, A., Meta S Sompie dan L Manoppo. 2014. Analisis tren hasil tangkapan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan alat tangkap *purse seine* dan *pole and line* (Studi kasus di Pelabuhan Perikanan Samudera Bitung). *Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, 1(6): 204-208.
- Siagian, D dan Sugiarto. 2006. *Metode Statistika: Untuk Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta: Gramedia.
- Siagian, Vera J. 2015. *Outlook Bawang Merah*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.

- Sianipar, J.P.G. dan Entang, H.M.. 2003. *Teknik-Teknik Analisis Manajemen, BahanAjar Diklatpim Tingkat III*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara – Republik Indonesia.
- Sinaga, Merika S. 2008. Analisis Nilai Tambah dan Daya Saing serta Dampak Kebijakan Pemerintah terhadap Industri Tempe di Kabupaten Bogor (Kasus: Desa Citeureup, Kecamatan Citeureup). *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sjafrizal. 2008. *Ekonomi Regional: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Soekartawi. 2000. *Pengantar Agroindustri*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- _____. 2005. *Agroindustri Dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Sudaryanto, T., Nizwar S., Ketut Kariyasa dan H. P. Saliem. 2007. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis: Rangkuman Kebutuhan Investasi*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sunyoto, D. 2002. *Ringkasan Statistik Deskriptif: Teori, Soal, dan Penyelesaiannya*. Yogyakarta: Hanindita.
- Surahman, D K. 2007. Inovasi Energi Alternatif Bikin Irit! Regulasi Substitusi BBM Selamatkan Krisis Energi. Subang: LIPI Press. Desember 2007. Halaman 20-21.
- Suriana, N. 2011. *Bawang Bawa Untung*. Yogyakarta: Cahaya Atma Pusaka.
- Tim Penulis. 2008. *Teknik-Teknik Analisis Manajemen: Modul DiklatPim Tingkat III*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Turniasih, I dan Nia Kania Dewi. 2007. Peranan Sektor Agroindustri Dalam Pembangunan Nasional. *Jurnal Geografi GEA*, 7(2): 1-8.
- Valentina, O. 2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karanganyar (Kasus pada KUB Wanita Tani Makmur). *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wahyuni, S., Kelin Tarigan Dan Satia Negara Lubis. 2015. Analisis Trend Konsumsi Dan Produksi Susu Sapi Di Sumatera Utara. *Journal Economic of Agriculture and Agribusiness*, 4(5): 1-9.

- Wahyuniarso, T D S. 2013. Strategi Pengembangan Industri Kecil Keripik di Dusun Karangbolo Desa Lerep Kabupaten Semarang. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Wardah, S dan Iskandar. 2016. Analisis Peramalan Penjualan Produk Keripik Pisang Kemasan Bungkus (Studi Kasus : Home Industry Arwana Food Tembilahan). *Teknik Industri*, 11(3): 135-142.
- Yanti, N P L P., I A Mahatma Tuningrat dan A A P A Suryawan Wiranatha. 2016. Analisis Peramalan Penjualan Produk Kecap Pada Perusahaan Kecap Manalagi Denpasar Bali. *Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(1): 72-81.
- Yhonita, E. 2014. Analisis Nilai Tambah dan Keberlanjutan Agroindustri Tapioka di Desa Pogalan Kabupaten Trenggalek. *Skripsi*. Jember: Universitas Jember.



Lampiran A. Identitas *Key Informant*Lampiran A.1 *Key Informant* Nilai Tambah Agroindustri Olahan Bawang Merah

No.	Nama	Alamat	Umur (Tahun)	Pendidikan	Pekerjaan
1.	Nurul Khotimah	Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu	39 Thn	D3	Pemilik agroindustri UD. Dua Putri Sholehah

Lampiran A.2 *Key Informant* FFA Agroindustri Olahan Bawang Merah

No.	Nama	Alamat	Umur (Tahun)	Pendidikan	Pekerjaan
1.	Nurul Khotimah	Desa Tegalrejo RT 02 RW 03, Kecamatan Dringu	39 Thn	D3	Pemilik agroindustri UD. Dua Putri Sholehah
2.	Bambang Supriyadi	Jl. Tidar No. 8, Ketapang – Kota Probolinggo	57 Thn	S2	Ketua Bidang Bina Pengusaha Kecil dan Menengah
3.	Sri Edi Lestarini	Jl. Yos Sudarso RT 03 RW 07, Kraksaan – Kab. Probolinggo	54 Thn	S1	Ketua Bidang Perindustrian
4.	Imam Kamaru	Jl. Hayam Wuruk II Blok C No. 02, Probolinggo	58 Thn	S2	Ketua Bidang Bina Usaha Tani
5.	Rita	Desa Tegalrejo	30 Thn	MTS	Petani bawang merah

Lampiran B. Nilai Investasi Peralatan Bawang Merah Gorang

No.	Jenis Alat	Umur Ekonomis Tahun	Jumlah Unit	Harga Rp	Sub Total Rp	Biaya Penyusutan Rp	Biaya Penyusutan Rp	Biaya Penyusutan /Produksi
1.	Alat perajang	10	3	40000	120000	12000	1000	83,3
2.	Baskom	4	3	45000	135000	33750	2812,5	234,4
3.	Wajan	10	3	180000	540000	54000	4500	375,0
4.	Kompor	10	3	80000	240000	24000	2000	166,7
5.	Tong	6	3	150000	450000	75000	6250	520,8
6.	Spinner	10	1	3000000	3000000	300000	25000	2083,3
7.	Coding	10	1	1250000	1250000	125000	10416,7	868,1
8.	Sealer	10	1	7000000	7000000	700000	58333,3	4861,1
9.	Serok	3	3	25000	75000	25000	2083,3	173,6
10.	Spatula	5	3	25000	75000	15000	1250	104,2
11.	Timbangan digital	10	1	50000	50000	5000	416,7	34,7
12.	Timbangan duduk	10	1	2500000	2500000	250000	20833,3	1736,1
Total					15435000	1618750	134895,8	11241,3

Lampiran C. Biaya Investasi Peralatan Camilan Bawang Merah

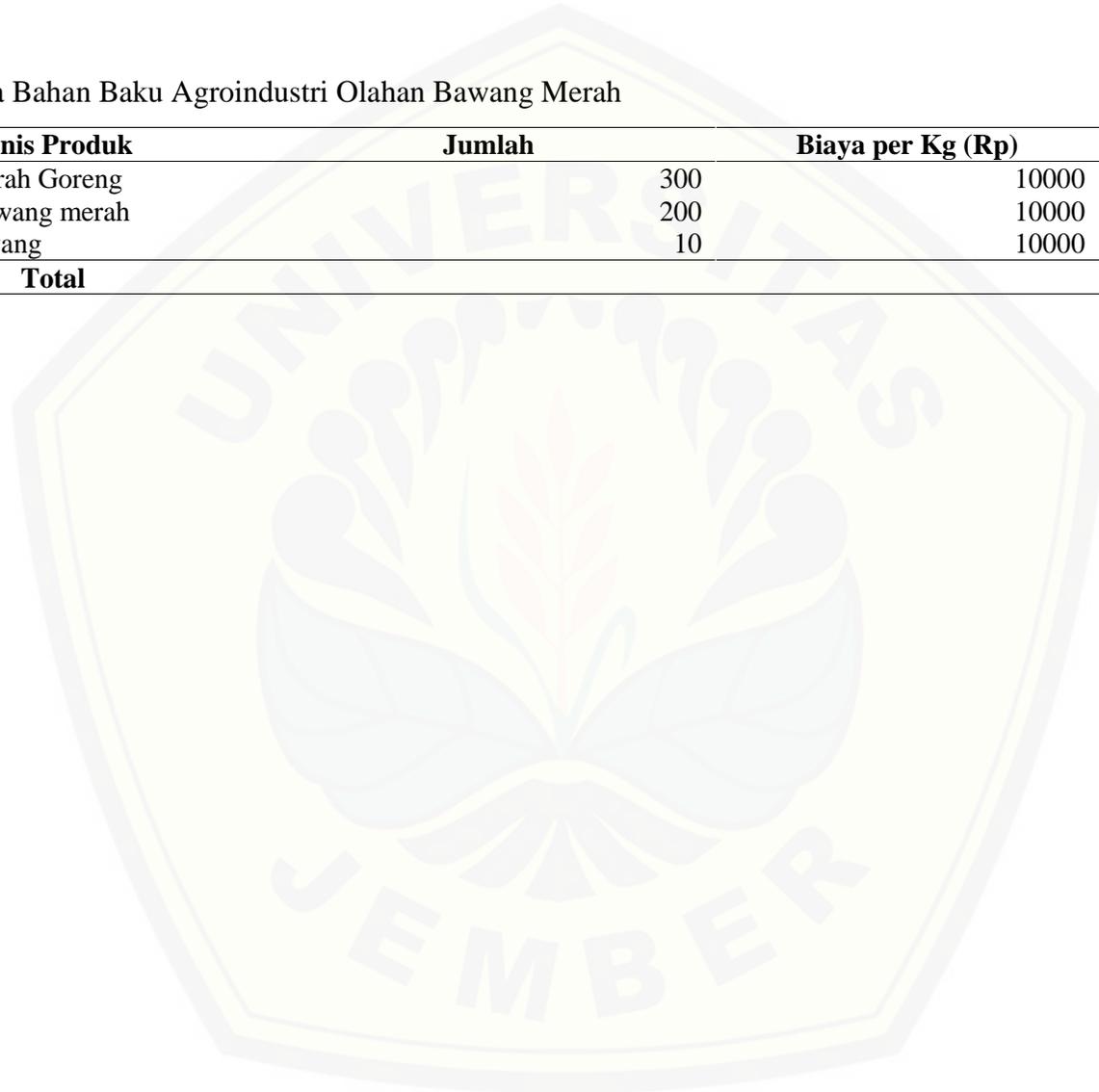
No.	Jenis Alat	Umur Ekonomis Tahun	Jumlah Unit	Harga Rp	Sub Total Rp	Biaya Penyusutan Rp	Biaya Penyusutan Rp	Biaya Penyusutan/Produksi
1.	Alat perajang	10	3	40000	120000	12000	1000,0	125,0
2.	Baskom	4	3	45000	135000	33750	2812,5	351,6
3.	Kompas	10	3	80000	240000	24000	2000,0	250,0
4.	Wajan	10	3	180000	540000	54000	4500,0	562,5
5.	Tong	6	3	150000	450000	75000	6250,0	781,25
6.	Spinner	10	1	3000000	3000000	300000	25000,0	3125,0
7.	Coding	10	1	1250000	1250000	125000	10416,7	1302,1
8.	Sealer	10	1	7000000	7000000	700000	58333,3	7291,7
9.	Serok	3	3	25000	75000	25000	2083,3	260,4
10.	Spatula	5	3	25000	75000	15000	1250,0	156,3
11.	Timbangan digital	10	1	50000	50000	5000	416,7	52,1
12.	Timbangan duduk	10	1	2500000	2500000	250000	20833,3	2604,2
Total					15435000	1618750	134895,8	16862,0

Lampiran D. Biaya Investasi Peralatan Sambal Bawang

No.	Jenis Alat	Umur Ekonomis Tahun	Jumlah Unit	Harga Rp	Sub Total Rp	Biaya Penyusutan Rp	Biaya Penyusutan Rp	Biaya Penyusutan/Produksi
1.	Blender	10	2	110000	220000	22000	1833,3	458,3
2.	Wajan	10	1	180000	180000	18000	1500,0	375,0
3.	Kompore	10	1	80000	80000	8000	666,7	166,7
4.	Baskom	4	2	35000	70000	17500,0	1458,3	364,6
5.	Coding	10	1	1250000	1250000	125000	10416,7	2604,2
6.	Press	10	1	125000	125000	12500	1041,7	260,4
7.	Spatula	5	1	25000	25000	5000,0	416,7	104,2
8.	Timbangan digital	10	1	50000	50000	5000	416,7	104,2
9.	Timbangan duduk	10	1	2500000	2500000	250000	20833,3	5208,3
10.	Sendok besar	8	2	15000	30000	3750,0	312,5	78,1
Total					4530000	466750	38895,8	9724,0

Lampiran E. Biaya Bahan Baku Agroindustri Olahan Bawang Merah

No.	Jenis Produk	Jumlah	Biaya per Kg (Rp)	Total
1	Bawang Merah Goreng	300	10000	3000000
2	Camilan Bawang merah	200	10000	2000000
3	Sambal Bawang	10	10000	100000
Total				5100000



Lampiran F. Biaya Tambahan Olahan Bawang Merah
Biaya Tambahan Olahan Bawang Merah Goreng

No	Jenis Bahan Tambahan	Harga	Jumlah	Sub Total
1.	Minyak goreng	11000	40	440000
2.	Tepung beras	11000	10	110000
3.	Garam	6250	6	37500
4.	Pengemasan	1000	100	100000
	Total			687500

Biaya Tambahan Camilan Bawang Merah

No	Jenis Bahan Tambahan	Harga	Jumlah	Sub Total
1.	Pengemasan	3000	250	750000
2.	Tepung	16000	15	240000
3.	Perasa	40000	1	40000
4.	Gula	8500	5	42500
5.	Garam	6250	4	25000
6.	Minyak goreng	11000	12	132000
	Total			1229500

Biaya Tambahan Sambal Bawang

No	Jenis Bahan Tambahan	Harga	Jumlah	Sub Total
1.	Pengemasan	2000	100	200000
2.	Cabai	8000	2.5	20000
3.	Tomat	4500	5	22500
4.	Bawang putih	10000	2.5	25000
5.	Minyak	11000	2	22000
6.	Gula	8500	1	8500
7.	Garam	6250	1	6250
	Total			304250

Lampiran G. Biaya Tenaga Kerja Agrindustri Olahan Bawang Merah

No	Jenis Produk	Tenaga Kerja									Total	Total/ Kg
		Jml	Pengupasan Upah/ produksi	Sub total	Jml	Tenaga Kerja Produksi Upah/ produksi	Sub total	Jml	Pengemasan Upah/ produksi	Sub total		
1.	Bawang Merah Goreng	50	12000	600000	2	50000	100000	2	50000	100000	800000	2666,7
2.	Camilan Bawang merah	50	8000	400000	2	50000	100000	2	50000	100000	600000	6000,0
3.	Sambal Bawang	15	4000	60000	2	30000	60000	2	15000	30000	150000	15000,0
Jumlah		115	30000	1060000	6	130000	260000	6	115000	230000	1550000	23666,7

Lampiran H. Biaya Lain-lain Agroindustri Olahan Bawang Merah

Biaya Lain-lain per Proses Produksi

No	Jenis Produk	Bahan Tambahan	Listrik	Air	Bahan Bakar	Total/Produksi
1	Bawang Merah Goreng	687500	12500	0	112000	812000.0
2	Camilan Bawang merah	1229500	12487.5	0	48000	1289987.5
3	Sambal Bawang	304250	12525	0	32000	348775.0
Jumlah		2221250	37512.5	0	192000	2450762.5

Biaya Lain-lain Per Kilogram

No	Jenis Produk	Bahan Tambahan	Listrik	Air	Bahan Bakar	Total/Produksi
1	Bawang Merah Goreng	2291.7	41.7	0	373.3	2706.7
2	Camilan Bawang merah	6147.5	62.4	0	240.0	6449.9
3	Sambal Bawang	30425.0	1252.5	0	3200.0	34877.5
Jumlah		38864.2	1356.6	0.0	3813.3	44034.1

Lampiran I. Total Biaya Variabel (TVC) Agroindustri Olahan Bawang Merah

TVC per Proses Produksi

No	Jenis Produk	Biaya Bahan Baku	Biaya TK	Biaya Lain-Lain	Biaya Tetap	Total	IC
1	Bawang Merah Goreng	3000000	800000	812000.0	11241.3	1623241.3	823241.3
2	Camilan Bawang merah	2000000	600000	1289987.5	16862.0	1906849.5	1306849.5
3	Sambal Bawang	100000	150000	348775.0	9724.0	508499.0	358499.0
Jumlah		5100000	1550000	2450762.5	37827.3	4038589.8	2488589.8

TVC per Kilogram

No	Jenis Produk	Biaya Bahan Baku	Biaya TK	Biaya Lain-Lain	Biaya Tetap	Total	IC
1	Bawang Merah Goreng	10000	2666.7	2706.7	37.5	5410.8	2744.1
2	Camilan Bawang merah	10000	6000.0	6449.9	84.3	12534.2	6534.2
3	Sambal Bawang	10000	15000.0	34877.5	972.4	50849.9	35849.9
Jumlah		30000	23666.7	44034.1	1094.2	68794.9	45128.3

Lampiran J. Total Biaya (TC)

TC per Proses Produksi

No	Jenis Produk	Total Biaya Tetap (TFC)	Total Biaya Variabel (TVC)	Total Biaya (TC)
1	Bawang Merah Goreng	11241,3	1623241.3	1634482.6
2	Camilan Bawang merah	16862,0	1906849.5	1923711.5
3	Sambal Bawang	9724,0	508499.0	518222.9
Jumlah		37827,3	4028589,8	4038589.8

TC per Kilogram

No	Jenis Produk	Total Biaya Tetap (TFC)	Total Biaya Variabel (TVC)	Total Biaya (TC)
1	Bawang Merah Goreng	37,5	5410.8	5448.3
2	Camilan Bawang merah	84,3	12534.2	12618.6
3	Sambal Bawang	972,4	50849.9	51822.3
Jumlah		1094,2	68461,6	68794.9

Lampiran K. Penerimaan Agroindustri Olahan Bawang Merah

No	Jenis Produk	Volume Produksi (kg)	Volume Produksi (kemasan)	Harga (Rp)	Total Penerimaan
1	Bawang Merah Goreng	100,0	100	70000	7000000.00
2	Camilan Bawang merah	60,0	250	30000	1800000.00
3	Sambal Bawang	15,00	100	15000	225000.00
Jumlah		175,00	450	115000,00	9025000.00

Lampiran L. Tabulasi Data Penjualan Bawang Merah Goreng, Camilan Bawang Merah dan Sambal Bawang pada bulan Juni 2016 – Desember 2017.

No.	Bulan	Penjualan (Kg)		
		Bawang Merah Goreng	Camilan Bawang Merah	Sambal Bawang
1.	Juni	378.15	764	221
2.	Juni	340.98	556	246
3.	Agustus	320.15	408	223
4.	September	362.71	1060	506
5.	Oktober	417,41	1556	242
6.	November	527.2	1548	208
7.	Desember	1700	240	215
8.	Januari	432.03	506	226
9.	Februari	401.43	715	221
10.	Maret	405.88	764	244
11.	April	380.60	732	248
12.	Mei	416.58	1361	308
13.	Juni	542.19	1069	327
14.	Juli	453.75	814	266
15.	Agustus	256.9	935	194

Lampiran M. Tabulasi Perhitungan Trend Penjualan Produk Bawang Merah Goreng pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Agustus 2017

Bulan	X	Penjualan (Y)	X ²	XY	Trend (Y)
Juni	-6	378.15	36	-2268.9	358.99
Juli	-5	340.98	25	-1704.9	382.17
Agustus	-4	320.15	16	-1280.6	405.35
September	-3	362.71	9	-1088.13	428.53
Oktober	-2	417,41	4	-834.82	451.71
November	-1	527.2	1	-527.2	474.89
Desember	0	1700	0	0	498.07
Januari	1	432.03	1	432.03	521.25
Februari	2	401.43	4	802.85	544.43
Maret	3	405.88	9	1217.63	567.61
April	4	380.60	16	1522.40	590.79
Mei	5	416.58	25	2082.90	613.97
Juni	6	542.19	36	3253.14	637.15
Juli	7	453.75	49	3176.25	660.33
Agustus	8	257.00	64	2055.96	683.51
Jumlah		7336.04	295	6838.60	7818.75

$$\begin{aligned}
 a &= Y/n \\
 &= 7336.04/15 \\
 &= 498.07
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 b &= XY/ X^2 \\
 &= 6838.60/295 \\
 &= 23.18
 \end{aligned}$$

Persamaan Garis Trend:

$$Y = a + bX$$

$$Y = 498.07 + 23.18X$$

*) Peramalan Penjualan Produk Bawang Merah Goreng pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan September 2017 – Desember 2017

Bulan	X	Penjualan (Y)
September	9	706.69
Oktober	10	729.87
November	11	753.05
Desember	12	776.23
Jumlah		2965.84

Lanjutan. Grafik Penjualan Bawang Merah



Lampiran N. Tabulasi Perhitungan Trend Penjualan Produk Camilan Bawang Merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Agustus 2017

Bulan	X	Penjualan (Y)	X ²	XY	Trend (Y)
Juni	-6	764	36	-4584	529.91
Juli	-5	556	25	-2780	586.07
Agustus	-4	408	16	-1632	642.23
September	-3	1060	9	-3180	698.39
Oktober	-2	1556	4	-3112	754.55
November	-1	1548	1	-1548	810.71
Desember	0	240	0	0	866.87
Januari	1	506	1	506	923.03
Februari	2	715	4	1430	979.19
Maret	3	764	9	2292	1035.34
April	4	732	16	2928	1091.50
Mei	5	1361	25	6805	1147.66
Juni	6	1044	36	6264	1203.82
Juli	7	814	49	5698	1259.98
Agustus	8	935	64	7480	1316.14
Jumlah		13003	295	16567	13845.39

$$a = Y/n$$

$$= 13003/15$$

$$= 866.87$$

$$b = XY / X^2$$

$$= 16567/295$$

$$= 56.16$$

Persamaan Garis Trend:

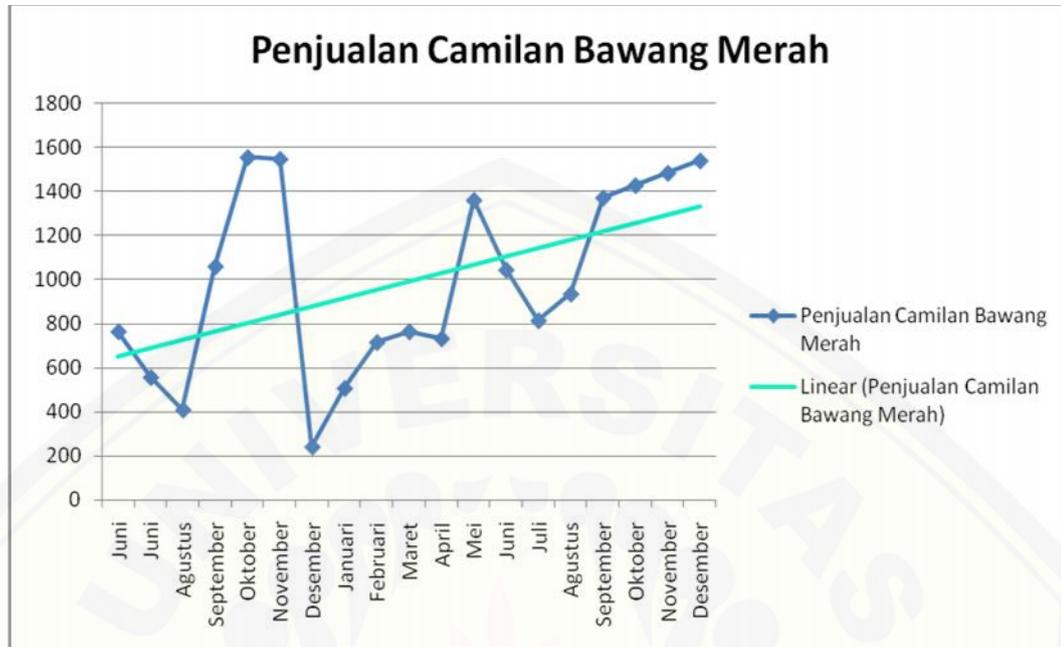
$$Y = a + bX$$

$$Y = 866.87 + 56.16X$$

*) Peramalan Penjualan Produk Camilan Bawang Merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan September 2017 – Desember 2017

Bulan	X	Penjualan (Y)
September	9	1372.30
Oktober	10	1428.46
November	11	1484.62
Desember	12	1540.78
Jumlah		5826.16

Lanjutan. Grafik Penjualan Camilan Bawang Merah



Lampiran O. Tabulasi Perhitungan Trend Penjualan Produk Sambal Bawang Merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan Juni 2016 – Agustus 2017

Bulan	X	Penjualan (Y)	X ²	XY	Trend (Y)
Juni	-6	221	36	-1326	185.43
Juli	-5	246	25	-1230	197.80
Agustus	-4	223	16	-892	210.18
September	-3	506	9	-1518	222.55
Oktober	-2	242	4	-484	234.92
November	-1	208	1	-208	247.29
Desember	0	215	0	0	259.67
Januari	1	226	1	226	272.04
Februari	2	221	4	442	284.41
Maret	3	244	9	732	296.79
April	4	248	16	992	309.16
Mei	5	308	25	1540	321.53
Juni	6	327	36	1962	333.90
Juli	7	266	49	1862	346.28
Agustus	8	194	64	1552	358.65
Jumlah		3895	295	-1326	2522.76

$$a = Y/n$$

$$= 2034/8$$

$$= 254.25$$

$$b = XY/ X^2$$

$$= 1172/44$$

$$= 26.64$$

Persamaan Garis Trend:

$$Y = a + bX$$

$$Y = 254.25 + 26.64X$$

*) Peramalan Penjualan Produk Sambal Bawang Merah pada UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo bulan September 2017 – Desember 2017

Bulan	X	Penjualan (Y)
September	9	371.02
Oktober	10	383.40
November	11	395.77
Desember	12	408.14
Jumlah		1558.33

Lanjutan. Grafik Penjualan Sambal Bawang



Lampiran P. Tabulasi Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah menjadi Bawang Merah Goreng di UD. Dua Putri Sholehah

No	Analisis Nilai Tambah	Formula	Nilai
1	Output (kg/produksi)		100
2	Input Bahan Baku (kg/produksi)		300
3	Input Tenaga Kerja (jam/produksi)		8
4	Faktor Konversi	(1) / (2)	0,33
5	Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	(3) / (2)	0,03
6	Harga Produk (Rp/kg)		70000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/proses produksi)		100000
Penerimaan dan Keuntungan per kilogram			
8	<i>Intermediate Cost</i> (Rp/kg)		10000
9	Input Bahan lain (Rp/kg)		2744,14
10	Nilai Produk (Rp/kg)	(4) * (6)	23333,33
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(10) - (8) - (9)	10589,20
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	((11a) / (10)) * 100%	45,38%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(5) * (7)	2666,67
	b. Rasio Tenaga Kerja (%)	((12a) / (11a)) * 100%	25,18%
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(11a) - (12a)	7922,53
	b. Rasio Keuntungan (%)	((13a) / (10)) * 100%	33,95%

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2017

Lampiran Q. Tabulasi Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah menjadi Camilan Bawang Merah di UD. Dua Putri Sholehah

No	Analisis Nilai Tambah	Formula	Nilai
1	Output (kg/produksi)		60
2	Input Bahan Baku (kg/produksi)		200
3	Input Tenaga Kerja (jam/produksi)		8
4	Faktor Konversi	(1) / (2)	0,3
5	Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	(3) / (2)	0,04
6	Harga Produk (Rp/kg)		125000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/proses produksi)		75000
Penerimaan dan Keuntungan per kilogram			
8	<i>Intermediate Cost</i> (Rp/kg)		10000
9	Input Bahan lain (Rp/kg)		6534,25
10	Nilai Produk (Rp/kg)	(4) * (6)	37500
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(10) - (8) - (9)	20965,75
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	((11a) / (10)) * 100%	55,91%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(5) * (7)	3000
	b. Rasio Tenaga Kerja (%)	((12a) / (11a)) * 100%	14,31%
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(11a) - (12a)	17965,75
	b. Rasio Keuntungan (%)	((13a) / (10)) * 100%	47,91%

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2017

Lampiran R. Tabulasi Nilai Tambah per Kilogram Bahan Baku pada Olahan Bawang Merah menjadi Sambal Bawang di UD. Dua Putri Sholehah

No	Analisis Nilai Tambah	Formula	Nilai
1	Output (kg/produksi)		6,25
2	Input Bahan Baku (kg/produksi)		10
3	Input Tenaga Kerja (jam/produksi)		8
4	Faktor Konversi	$(1) / (2)$	0
5	Koefisien Tenaga Kerja (jam/kg)	$(3) / (2)$	0,8
6	Harga Produk (Rp/kg)		100000
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/proses produksi)		18500
Penerimaan dan Keuntungan per kilogram			
8	<i>Intermediate Cost</i> (Rp/kg)		10000
9	Input Bahan lain (Rp/kg)		35849,90
10	Nilai Produk (Rp/kg)	$(4) * (6)$	62500
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$(10) - (8) - (9)$	16650,10
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$((11a) / (10)) * 100\%$	26,64%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	$(5) * (7)$	15000
	b. Rasio Tenaga Kerja (%)	$((12a) / (11a)) * 100\%$	90,09%
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$(11a) - (12a)$	1650,10
	b. Rasio Keuntungan (%)	$((13a) / (10)) * 100\%$	2,64%

Sumber : Data Primer Diolah Tahun 2017

Lapiran S. Tabulasi Penilaian Identifikasi Faktor Pendorong dan Penghambat pada Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo

Responden 1.

Nama : Ibu Nurul Khotimah

Jabatan : Pemilik UD. Dua Putri Sholehah

No.	Faktor Pendorong	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	
D1	Ketersediaan tenaga kerja	5	5	2	4	5	2	5	5	5
D2	Kualitas produk	5	5	5	5	5	2	5	5	5
D3	Masa berlaku produk	2	5	5	5	4	2	4	4	5
D4	Pengolahan produk	4	5	5	5	5	2	5	5	5
D5	Ketersediaan bahan baku	5	5	4	5	5	2	5	5	5
D6	Dukungan dinas terkait	2	2	2	2	2	2	2	2	2
D7	Permintaan	5	5	4	5	5	2	4	4	5
D8	Harga jual	5	5	4	5	5	2	4	4	5
Total Nilai Urgensi (TNU)										37

No.	Faktor Penghambat	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	
H1	Teknologi	5	5	5	5	4	2	5	2	5
H2	SDM	5	5	5	5	4	2	3	2	5
H3	Manajemen	5	5	5	5	3	3	3	2	5
H4	Kapasitas produksi	5	5	5	5	4	5	5	5	5
H5	Lokasi usaha	4	4	3	4	4	4	4	2	5
H6	Harga bahan baku	2	2	3	5	4	5	5	5	5
H7	Kompetitor	5	3	3	5	4	5	4	4	4
H8	Cuaca	2	2	2	5	2	5	4	5	5
Total Nilai Urgensi										39

Responden 2

Nama : Bapak Bambang Supriyadi

Jabatan : Kepala Bidang Bina Pengusaha Kecil dan Menengah

No.	Faktor Pendorong	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	
D1	Ketersediaan tenaga kerja	4	4	2	4	4	5	3	4	5
D2	Kualitas produk	4	5	5	5	4	4	5	5	5
D3	Masa berlaku produk	2	5	5	5	3	2	4	4	5
D4	Pengolahan produk	4	5	5	5	5	3	4	4	5
D5	Ketersediaan bahan baku	4	4	3	5	5	3	4	4	5
D6	Dukungan dinas terkait	5	4	2	3	3	5	4	2	3
D7	Permintaan	3	5	4	4	4	4	5	5	5
D8	Harga jual	4	5	4	4	4	2	5	5	5
Total Nilai Urgensi (TNU)										38

No.	Faktor Penghambat	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	
H1	Teknologi		5	5	5	4	4	5	5	5
H2	SDM	5		5	5	5	3	3	3	5
H3	Manajemen	5	5		5	4	5	5	2	5
H4	Kapasitas produksi	5	5	5		5	5	3	3	5
H5	Lokasi usaha	4	5	4	5		5	5	3	3
H6	Harga bahan baku	4	3	5	5	5		5	5	3
H7	Kompetitor	5	3	5	3	5	5		3	5
H8	Cuaca	5	3	2	3	3	5	3		3
Total Nilai Urgensi										34

Responden 3

Nama : Ibu Sri Edi Lestarini

Jabatan : Kepala Bidang Perindustrian Dinas Perdagangan dan Perindustrian

No.	Faktor Pendorong	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	
D1	Ketersediaan tenaga kerja	5	5	2	5	3	2	4	4	5
D2	Kualitas produk	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D3	Masa berlaku produk	2	5	5	5	2	4	5	5	3
D4	Pengolahan produk	5	5	5	5	5	5	5	5	5
D5	Ketersediaan bahan baku	3	5	2	5	5	4	5	5	5
D6	Dukungan dinas terkait	2	5	4	5	4	4	4	3	5
D7	Permintaan	4	5	5	5	5	4	5	5	5
D8	Harga jual	4	5	5	5	5	3	5	5	5
Total Nilai Urgensi (TNU)										38

No.	Faktor Penghambat	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	
H1	Teknologi	5	5	5	5	3	3	5	5	5
H2	SDM	5	5	5	5	4	4	5	2	5
H3	Manajemen	5	5	5	5	5	5	5	2	5
H4	Kapasitas produksi	5	5	5	5	5	5	5	4	5
H5	Lokasi usaha	3	4	5	5	5	5	5	4	3
H6	Harga bahan baku	3	4	5	5	5	5	5	5	5
H7	Kompetitor	5	5	5	5	5	5	5	2	3
H8	Cuaca	5	2	2	4	4	5	2	5	5
Total Nilai Urgensi										36

Responden 4

Nama : Bapak Imam Kamaru

Jabatan : Kepala Bidang Bina Usaha Tani Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian

No.	Faktor Pendorong	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	
D1	Ketersediaan tenaga kerja	5	4	3	5	2	2	4	3	5
D2	Kualitas produk	4	5	5	4	4	4	4	5	4
D3	Masa berlaku produk	3	5	3	2	3	3	3	4	3
D4	Pengolahan produk	5	5	3	3	4	4	4	4	4
D5	Ketersediaan bahan baku	2	4	2	3	5	3	5	5	4
D6	Dukungan dinas terkait	2	4	3	4	5	2	2	2	3
D7	Permintaan	4	4	3	4	3	2	5	5	5
D8	Harga jual	3	5	4	4	5	2	5	4	4
Total Nilai Urgensi (TNU)										32

No.	Faktor Penghambat	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	
H1	Teknologi		5	4	4	5	3	4	3	4
H2	SDM	5		3	4	2	2	3	2	5
H3	Manajemen	4	3		4	3	2	4	2	4
H4	Kapasitas produksi	4	4	4		5	5	3	5	5
H5	Lokasi usaha	5	2	3	5		5	3	2	4
H6	Harga bahan baku	3	2	2	5	5		4	4	5
H7	Kompetitor	4	3	4	3	3	4		2	4
H8	Cuaca	3	2	2	5	2	4	2		4
Total Nilai Urgensi										35

Responden 5

Nama : Bu Rita

Jabatan : Petani Bawang Merah

No.	Faktor Pendorong	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	
D1	Ketersediaan tenaga kerja	5	5	4	5	4	2	5	3	5
D2	Kualitas produk	5	5	5	5	3	4	5	5	5
D3	Masa berlaku produk	4	5	5	5	2	2	4	5	4
D4	Pengolahan produk	5	5	5	5	3	4	3	4	4
D5	Ketersediaan bahan baku	4	3	2	3	5	2	3	3	5
D6	Dukungan dinas terkait	2	4	2	4	2	5	3	2	3
D7	Permintaan	5	5	4	3	3	3	5	3	5
D8	Harga jual	3	5	5	4	3	2	3	5	5
Total Nilai Urgensi (TNU)										36

No.	Faktor Penghambat	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	
H1	Teknologi	5	5	4	5	2	2	4	2	5
H2	SDM	5	5	5	5	2	2	5	2	5
H3	Manajemen	4	5	5	5	2	4	4	2	4
H4	Kapasitas produksi	5	5	5	5	3	5	5	5	5
H5	Lokasi usaha	2	2	2	3	3	3	2	2	3
H6	Harga bahan baku	2	2	4	5	3	3	3	5	4
H7	Kompetitor	4	5	4	5	2	3	2	2	4
H8	Cuaca	2	2	2	5	2	5	2	2	3
Total Nilai Urgensi										33

Lampiran S. Tabulasi Evaluasi Faktor Pendorong dan Penghambat pada Agroindustri Olahan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo Faktor Pendorong

No	NU	BF	%	ND	NBD	Nilai Keterkaitan																TNK	NRK	NBK	TNB	FKK		
						D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8							
D1	5	0.14	14	5	0.64	5	5	3	5	4	3	4	4	4	3	4	5	5	2	3	3	55	4	0.51	1.15	5		
D2	5	0.13	13	5	0.64	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	3	5	5	4	67	4	0.59	1.23	1		
D3	4	0.11	11	4	0.46	3	5	5	5	3	3	4	4	5	4	3	3	3	3	3	4	54	4	0.40	0.86	7		
D4	5	0.13	13	5	0.61	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	3	4	4	4	64	4	0.54	1.15	6		
D5	5	0.13	13	5	0.66	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	4	5	5	5	3	4	59	4	0.52	1.18	4		
D6	3	0.09	9	4	0.34	3	4	3	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	3	2	2	46	3	0.27	0.61	8		
D7	5	0.14	14	5	0.64	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	63	4	0.58	1.21	2		
D8	5	0.13	13	5	0.64	4	5	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	63	4	0.56	1.19	3		
	36		100			Total Nilai Bobot Faktor Pendorong																					8.58	

Keterangan:

D1 : Ketersediaan tenaga kerja
 D2 : Kualitas produk
 D3 : Masa berlaku produk
 D4 : Pengolahan produk

D5 : Ketersediaan bahan baku
 D6 : Dukungan dinas terkait
 D7 : Permintaan
 D8 : Harga jual

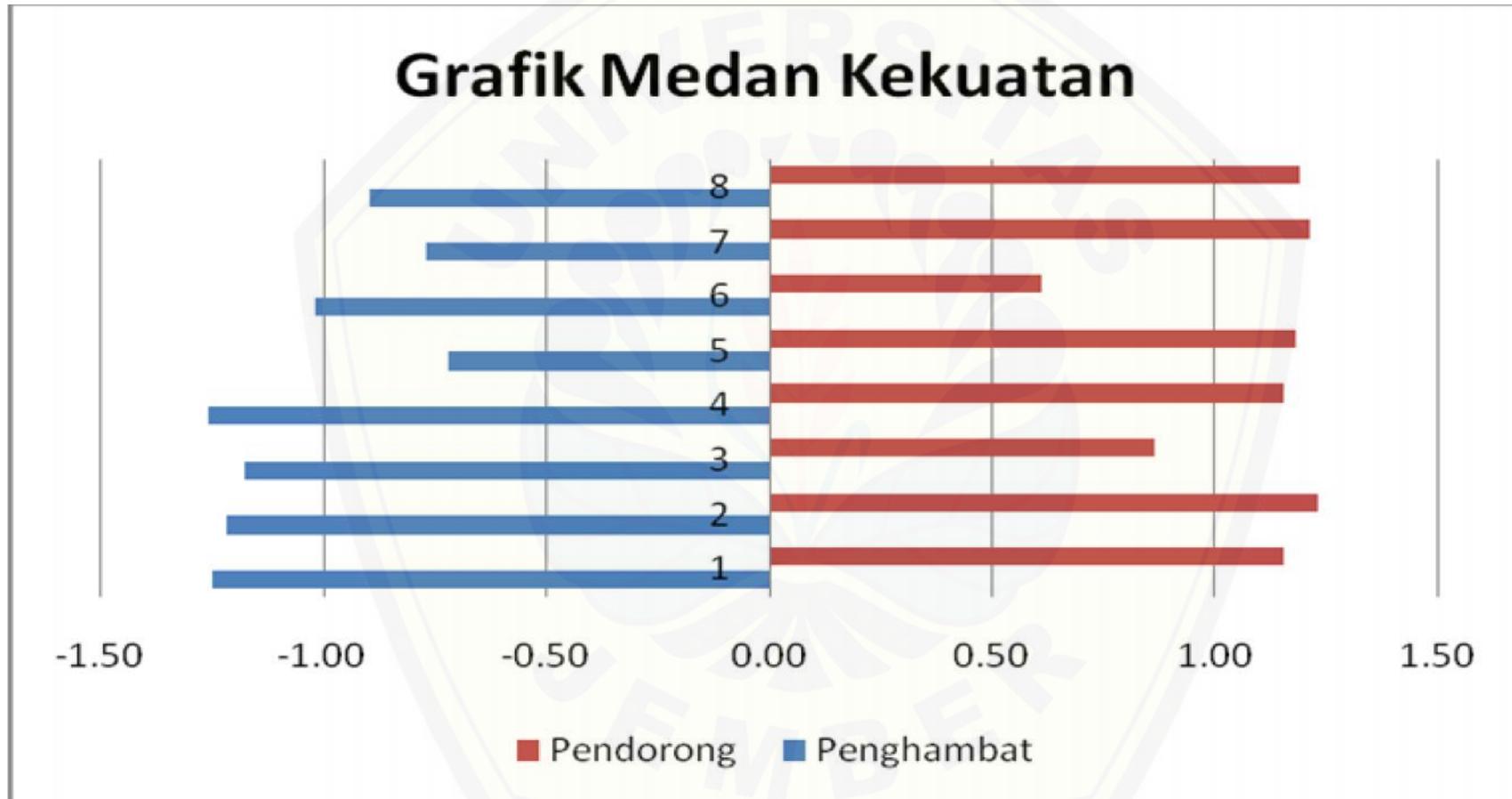
Faktor Penghambat

No	NU	BF	%	ND	NBD	Nilai Keterkaitan																TNK	NRK	NBK	TNB	FKK
						D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D7	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8					
H1	5	0.14	14	5	0.68	4	5	5	5	3	4	4	4	4	5	5	5	4	3	5	3	64	4	0.57	1.25	2
H2	5	0.14	14	5	0.67	3	5	4	5	3	4	4	4	5	5	5	5	3	3	4	2	58	4	0.54	1.22	3
H3	5	0.14	14	5	0.63	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5	5	5	3	4	4	2	59	4	0.55	1.18	4
H4	5	0.14	14	5	0.64	5	4	3	5	5	3	5	4	5	5	5	5	4	5	4	4	67	4	0.63	1.26	1
H5	4	0.10	10	4	0.36	5	3	3	3	5	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	53	4	0.36	0.72	8
H6	4	0.12	12	4	0.53	2	5	3	4	5	3	5	5	3	3	4	5	4	4	4	5	59	4	0.49	1.02	5
H7	4	0.11	11	3	0.34	3	5	3	4	3	2	4	5	5	4	4	4	4	4	4	3	57	4	0.43	0.77	7
H8	4	0.11	11	5	0.51	3	4	4	4	4	2	4	5	3	2	2	4	3	5	3	53	4	0.40	0.90	6	
	35		100																						8.32	

Keterangan:

- H1 : Teknologi
- H2 : SDM
- H3 : Manajemen
- H4 : Kapasitas produksi
- H5 : Lokasi usaha
- H6 : Harga bahan baku
- H7 : Kompetitor
- H8 : Cuaca

Lampiran U. Grafik Medan Kekuatan UD. Dua Putri Sholehah



UNIVERSITAS JEMBER

FAKULTAS PERTANIAN

JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN/AGRIBISNIS

KUISIONER

JUDUL PENELITIAN : Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahhan Bawang Merah UD. Dua Putri Sholehah di Kabupaten Probolinggo

LOKASI : Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo

I. IDENTITAS RESPONDEN

- a. Nama :
- b. Umur :
- c. Jenis Kelamin :
- d. Lama Pendidikan Formal :
- e. Pekerjaan Utama :
- f. Pekerjaan Sampingan :
- g. Alamat :
- h. Jumlah Keluarga :

PEWAWANCARA

Nama : Intan Sekar Arum

NIM : 131510601047

Hari/Tanggal Wawancara :

b. Proses Produksi

- Proses pengolahan Bawang Goreng
- 1. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan bawang goreng?
.....
- 2. Siklus produksi pengolahan bawang goreng:
 - a. Sepanjang tahun
 - b. Bulan tertentu
 - c. Musiman, bulans/d.....
 - d. Lainnya
- 3. Bagaimana proses pengolahan bawang goreng?
.....
- 4. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam satu kali proses pengolahan bawang goreng?
.....
- 5. Berapa kapasitas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?
.....
- 6. Apa saja teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan bawang goreng?
.....
- 7. Apa kendala yang sering dialami dalam proses pengolahan bawang goreng?
.....
- 8. Biaya tetap untuk peralatan pengolahan bawang goreng

No	Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rp/bulan)
1.
2.
3.
4.
	Total				

9. Biaya variabel untuk pengolahan bawang goreng

No	Jenis Kegiatan	Satuan	Jumlah	Biaya Persatuan	Total
1.	Pengemasan - Plastik - kertas label -				
2.	Pengangkutan dan pengiriman				
3.				
	Total				

10. Biaya variabel untuk sarana produksi pengolahan bawang goreng

No	Jenis Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1.	Bahan Baku: - -				
2.	Bahan Bakar: - - -				
	Total				

11. Biaya variabel untuk tenaga kerja pengolahan bawang goreng

No	Jenis Kegiatan	Orang	Hari	Jam/Hari	Biaya/Hari	Total
1.	Devisi Gudang • Pria • Wanita					
2.	Devisi Administrasi • Pria • Wanita					
3.	Devisi Produksi • Pria • Wanita					
4.	Devisi Pemasaran • Pria • Wanita					
5.	Lain-lain					
	Total					

12. Biaya Total = Rp.

- Proses Pengolahan Camilan Bawang

1. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan camilan bawang?

.....

2. Siklus produksi pengolahan camilan bawang:

- a. Sepanjang tahun
- b. Bulan tertentu
- c. Musiman, bulans/d.....
- d. Lainnya

3. Bagaimana proses pengolahan camilan bawang?

.....

4. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam satu kali proses pengolahan camilan bawang?

.....

5. Berapa kapasitas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?

.....

6. Apa saja teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan camilan bawang?

.....

7. Apa kendala yang sering dialami dalam proses pengolahan camilan bawang?

.....

8. Biaya tetap untuk peralatan pengolahan camilan bawang

No	Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rp/bulan)
1.				
2.				
3.				
4.				
	Total				

9. Biaya variabel untuk pengolahan camilan bawang

No	Jenis Kegiatan	Satuan	Jumlah	Biaya Persatuan	Total
1.	Pengemasan - Plastik - kertas label -				
2.	Pengangkutan dan pengiriman				
3.				
	Total				

10. Biaya variabel untuk sarana produksi pengolahan camilan bawang

No	Jenis Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1.	Bahan Baku: - -				
2.	Bahan Bakar: - - -				
	Total				

11. Biaya variabel untuk tenaga kerja pengolahan camilan bawang

No	Jenis Kegiatan	Orang	Hari	Jam/Hari	Biaya/Hari	Total
1.	Devisi Gudang • Pria • Wanita					
2.	Devisi Administrasi • Pria • Wanita					
3.	Devisi Produksi • Pria • Wanita					
4.	Devisi Pemasaran • Pria • Wanita					
5.	Lain-lain					
	Total					

12. Biaya Total = Rp.....

- Proses Pengolahan Sambal Bawang

1. Apa saja bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan sambal bawang?
2. Siklus produksi pengolahan sambal bawang:
 - a. Sepanjang tahun
 - b. Bulan tertentu
 - c. Musiman, bulans/d.....
 - d. Lainnya
3. Bagaimana proses pengolahan sambal bawang?

4. Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam satu kali proses pengolahan sambal bawang?

5. Berapa kapasitas yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?

6. Apa saja teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan sambal bawang?

7. Apa kendala yang sering dialami dalam proses pengolahan sambal bawang?

8. Biaya tetap untuk peralatan pengolahan sambal bawang

No	Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rp/bulan)
1.				
2.				
3.				
4.				
	Total				

9. Biaya variabel untuk pengolahan sambal bawang

No	Jenis Kegiatan	Satuan	Jumlah	Biaya Persatuan	Total
1.	Pengemasan - Plastik - kertas label -				
2.	Pengangkutan dan pengiriman				
3.				
	Total				

10. Biaya variabel untuk sarana produksi pengolahan sambal bawang

No	Jenis Bahan	Satuan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1.	Bahan Baku: - - -				
2.	Bahan Bakar: - - -				
	Total				

11. Biaya variabel untuk tenaga kerja pengolahan sambal bawang

No	Jenis Kegiatan	Orang	Hari	Jam/Hari	Biaya/Hari	Total
1.	Devisi Gudang • Pria • Wanita					
2.	Devisi Administrasi • Pria • Wanita					
3.	Devisi Produksi • Pria • Wanita					
4.	Devisi Pemasaran • Pria • Wanita					
5.	Lain-lain					
	Total					

12. Biaya Total = Rp.....

b. Produk

- Produk Bawang Goreng

1. Berapa banyak bawang goreng yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?

.....

2. Berapa jumlah jenis bawang goreng yang dihasilkan?

.....

3. Apakah bawang goreng ini dilakukan pengemasan ?

.....

4. Apakah dilakukan pelabelan dalam proses pengemasan produk bawang goreng?

.....

5. Apa saja informasi yang tercantum pada kemasan produk bawang goreng?

.....

6. Apakah terdapat peningkatan produksi setiap tahun dari produk bawang goreng di agroindustri ini?
.....

7. Bagaimana cara yang dilakukan untuk meningkatkan produk bawang goreng?
.....

- Produk Camilan Bawang

1. Berapa banyak camilan bawang yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?
.....

2. Berapa jumlah jenis camilan bawang yang dihasilkan?
.....

3. Apakah camilan bawang ini dilakukan pengemasan ?
.....

4. Apakah dilakukan pelabelan dalam proses pengemasan produk camilan bawang?
.....

5. Apa saja informasi yang tercantum pada kemasan produk camilan bawang?
.....

6. Apakah terdapat peningkatan produksi setiap tahun dari produk camilan bawang di agroindustri ini?
.....

7. Bagaimana cara yang dilakukan untuk meningkatkan produk camilan bawang?
.....

- Produk Sambal Bawang

1. Berapa banyak sambal bawang yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?
.....

2. Berapa jumlah jenis sambal bawang yang dihasilkan?
.....

3. Apakah sambal bawang ini dilakukan pengemasan ?
.....
4. Apakah dilakukan pelabelan dalam proses pengemasan produk sambal bawang?
.....
5. Apa saja informasi yang tercantum pada kemasan produk sambal bawang?
.....
6. Apakah terdapat peningkatan produksi setiap tahun dari produk sambal bawang di agroindustri ini?
.....
7. Bagaimana cara yang dilakukan untuk meningkatkan produk sambal bawang?
.....

c. Pemasaran dan Penjualan

1. Bagaimana cara promosi agroindustri untuk mengenalkan produk-produk kepada masyarakat?
.....
2. Apa saja informasi terkait produk yang diberikan saat mempromosikan olahan bawang merah?
.....
3. Dalam jenis dan bentuk apa saja produk olahan bawang merah dipasarkan?
.....
4. Berapa banyak produk yang dijual dari setiap produk olahan bawang merah?
.....
5. Apakah semua produk yang dihasilkan selalu digunakan untuk tujuan komersil? (misalnya, ada produk tertentu yang di akan gunakan untuk kebutuhan pabrik sendiri sehingga tidak dijual?)
.....
6. Bagaimana agroindustri menentukan harga dari setiap produk olahan bawang merah?

7. Bagaimana sistem pemasaran yang dilakukan?

- a. Penjualan langsung
- b. Sistem titip
- c. Lainnya

Jelaskan:

8. Kemana produk olahan bawang merah dipasarkan?

- a. Wilayah lokal (desa atau kecamatan lokal)
- b. Kemitraan
- c. Pasar
- d. Lainnya

Jelaskan:

9. Bagaimana sistem penjualan terhadap produk yang belum terjual?

10. Kepada siapa produk olahan bawang merah dijual?

11. Bagaimana sistem pembayaran penjualan produk olahan bawang merah dari setiap konsumen atau lembaga pemasaran?

.....

12. Apakah ada pembeli tetap dalam memasarkan produk ini?

.....

13. Apa kendala yang dihadapi dalam proses pemasaran dan penjualan produk olahan bawang merah?

.....

14. Bagaimana upaya yang dilakukan dalam mengatasi kendala tersebut?

.....

d. Pelayanan

1. Bagaimana langkah yang dilakukan agroindustri dalam menjaga kualitas produk?

.....

2. Apa keunggulan yang dimiliki produk olahan bawang merah pada agroindustri ini daripada produk olahan bawang merah dari agroindustri lain?

.....

3. Bagaimana langkah yang dilakukan agroindustri dalam menarik daya beli konsumen terhadap produk?
.....

4. Bagaimana sistem pengemasan produk di agroindustri ini?
.....

5. Bagaimana langkah yang dilakukan agroindustri apabila terdapat produk yang tidak laku dijual?
.....

6. Bagaimana langkah yang dilakukan agroindustri bila terdapa produk yang tidak layak jual (*expired*) saat berada di tangan konsumen?
.....

e. Infrastruktur Perusahaan

1. Apa saja infrastruktur perusahaan yang mendukung agroindutri bawang merah?
.....

2. Bagaimana kondisi infrastruktur yang ada untuk mendukung agroindustri bawang merah?
.....

3. Apakah terdapat kendala terkait infrastruktur yang mendukung kegiatan agroindustri?
.....

4. Bagaimana upaya yang telah dilakukan ddalam mengatasi kendala yang terjadi?
.....

f. Tenaga Kerja

1. Berapa jumlah tenaga kerja yang digunakan pada agroindustri bawang merah?
.....

2. Bagaimana tahap rekrutmen tenaga kerja yang ada di agroindustri ini?
.....

3. Apabila menggunakan tenaga kerja luar keluarga, darimana asalnya?
 - a. Tenaga kerja dari desa setempat
 - b. Luar desa
 - c. Lainnya.....Jelaskan
4. Apakah terdapat kendala dalam perekrutan dan keterampilan tenaga kerja?
.....
5. Bagaimana upaya yang dilakukan dalam mengatasi kendala tersebut?
.....
6. Apakah ada pelatihan untuk tenaga kerja di agroindustri ini?
.....
7. Dalam bentuk apa pelatihan yang diberikan kepada tenaga kerja agroindustri ini?
.....
8. Apa manfaat dari adanya pelatihan tenaga kerja di agroindustri ini?
.....
9. Berapa banyak tenaga kerja yang dibutuhkan dalam sekali produksi?
.....
10. Berapa lama waktu kerja dari tenaga kerja yang digunakan dalam sehari?
.....
11. Bagaimana sistem pengupahan yang diterapkan?
 - a. Harian
 - b. BoronganJelaskan
12. Berapa upah yang diterima tenaga kerja?
.....
13. Apakah upah tersebut sudah sesuai dengan UMR di Kabupaten Probolinggo?
.....
14. Apakah ada reward yang diberikan agroindustri terhadap tenaga kerja?
.....

g. Teknologi

1. Apa saja teknologi yang digunakan selama proses produksi bawang merah hingga tahap pengemasan pada olahan bawang merah?
.....
2. Darimana teknologi tersebut diperoleh?
.....
3. Apa manfaat setiap teknologi yang digunakan dalam agroindustri ini?
.....

h. Modal

1. Berasal darimana modal yang digunakan dalam agroindustri ini?
 - a. Modal sendiri
 - b. dana pinjaman dari Bank/Koperasi
 - c. Lainnya.....Jelaskan:
2. Apakah mengalami kesulitan dalam menyediakan modal usaha?
 - a. Ya
 - b. TidakJelaskan:
3. Apakah dengan ukuran usaha yang dilakukan saat ini sudah menguntungkan?
 - a. Ya
 - b. TidakJelaskan:
4. Apakah ada keinginan untuk mengembangkan usaha yang telah didirikan?
 - a. Ya
 - b. TidakJelaskan:
5. Apakah sudah melakukan pembukuan keuangan usaha secara teratur?
 - a. Sudah
 - b. BelumJelaskan:

Faktor Eksternal**a. Persaingan**

1. Bagaimana upaya untuk mengetahui informasi harga pasar produk olahan bawang merah?

a. Antar petani

b. Pedagang/tengkulak

c. Lainnya.....

Jelaskan:

b. Peran Kelembagaan

1. Bagaimana peran kelembagaan formal (koperasi, dinas terkait) dalam kegiatan usaha Bapak/Ibu?

a. Membantu

b. Tidak membantu

Jelaskan:

2. Bagaimana dukungan lembaga nonformal (LSM, Perhimpunan, dsb) terhadap perkembangan produk olahan bawang merah?

a. Mendukung

b. Tidak mendukung

Jelaskan:

3. Apakah ada kerja sama dengan pihak swasta dalam usaha pengembangan produk olahan bawang merah?

a. Ada

b. Tidak ada

Jelaskan:

c. Kebijakan Pemerintah

1. Pernahkah mendapat bantuan dan pembinaan dari pemerintah ataupun lembaga formal lainnya?

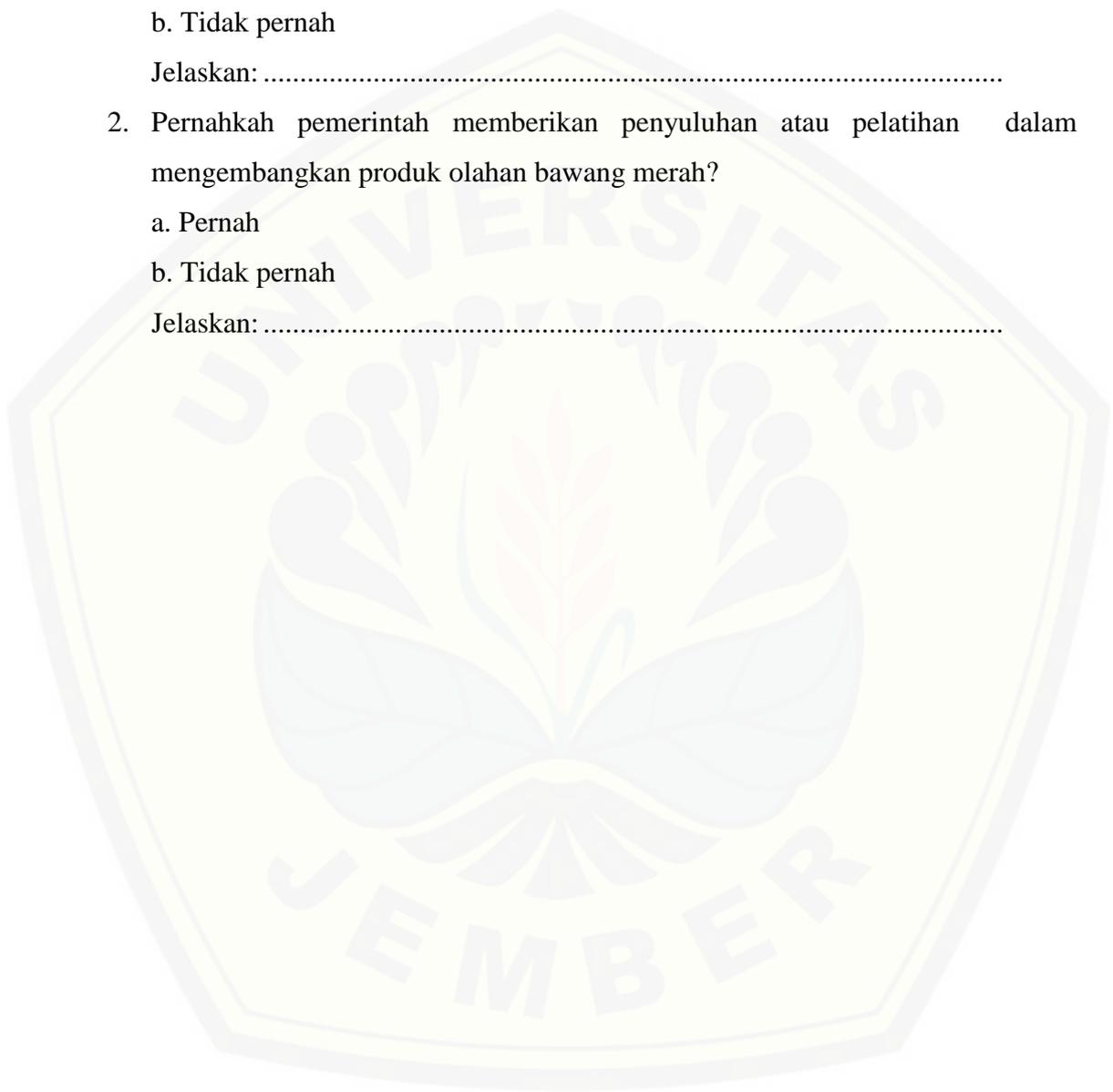
- a. Pernah
- b. Tidak pernah

Jelaskan:

2. Pernahkah pemerintah memberikan penyuluhan atau pelatihan dalam mengembangkan produk olahan bawang merah?

- a. Pernah
- b. Tidak pernah

Jelaskan:



KUISIONER FFA (*FORCE FIELD ANALYSIS*)**Petunjuk Pengisian Tabel**

1. Responden diminta mengisi tabel perbandingan antar sub-faktor dari masing-masing faktor pendorong dan faktor penghambat.
2. Diantara dua faktor yang diperbandingkan, Bapak/Ibu cukup menuliskan nomor dari faktor yang lebih penting pada kolom yang berkesesuaian.
3. Penilaian diberikan mengukana skor dengan skala nilai sebagai berikut:
 - Sangat Baik = 5, artinya sangat tinggi nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan.
 - Baik = 4, artinya tinggi nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan
 - Cukup = 3, artinya cukup tinggi nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan
 - Kurang = 2, artinya kurang nilai urgensi/nilai dukungan/nilai keterkaitan
 - Sangat Kurang = 1, artinya sangat kurang nilai urgensi/nilai dukungan/nilai Keterkaitan. Menilai keterkaitan antar faktor yang tidak ada kaitannya maka diberi nilai 0.

No.	FAKTOR PENDORONG	No.	FAKTOR PENGHAMBAT
D1	Ketersediaan tenaga kerja	H1	Teknologi
D2	Kualitas produk	H2	SDM
D3	Masa berlaku produk	H3	Manajemen
D4	Pengolahan produk	H4	Kapasitas produksi
D5	Ketersediaan bahan baku	H5	Lokasi usaha
D6	Dukungan dinas terkait	H6	Harga bahan baku
D7	Permintaan	H7	Kompetitor
D8	Harga jual	H8	Cuaca

PERTANYAAN

1. Jika Bapak/Ibu diminta untuk membandingkan antara faktor-faktor dari faktor pendorong strategi pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo, mana yang lebih penting antara satu faktor dengan faktor lainnya dalam mendorong pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo ?

No.	Faktor Pendorong	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	
D1	Ketersediaan tenaga kerja	■								
D2	Kualitas produk		■							
D3	Masa berlaku produk			■						
D4	Pengolahan produk				■					
D5	Ketersediaan bahan baku					■				
D6	Dukungan dinas terkait						■			
D7	Permintaan							■		
D8	Harga jual								■	
Total Nilai Urgensi (TNU)										

2. Jika Bapak/Ibu diminta untuk membandingkan antara faktor-faktor dari faktor penghambat strategi pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo, mana yang lebih penting antara satu faktor dengan faktor lainnya dalam menghambat pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo ?

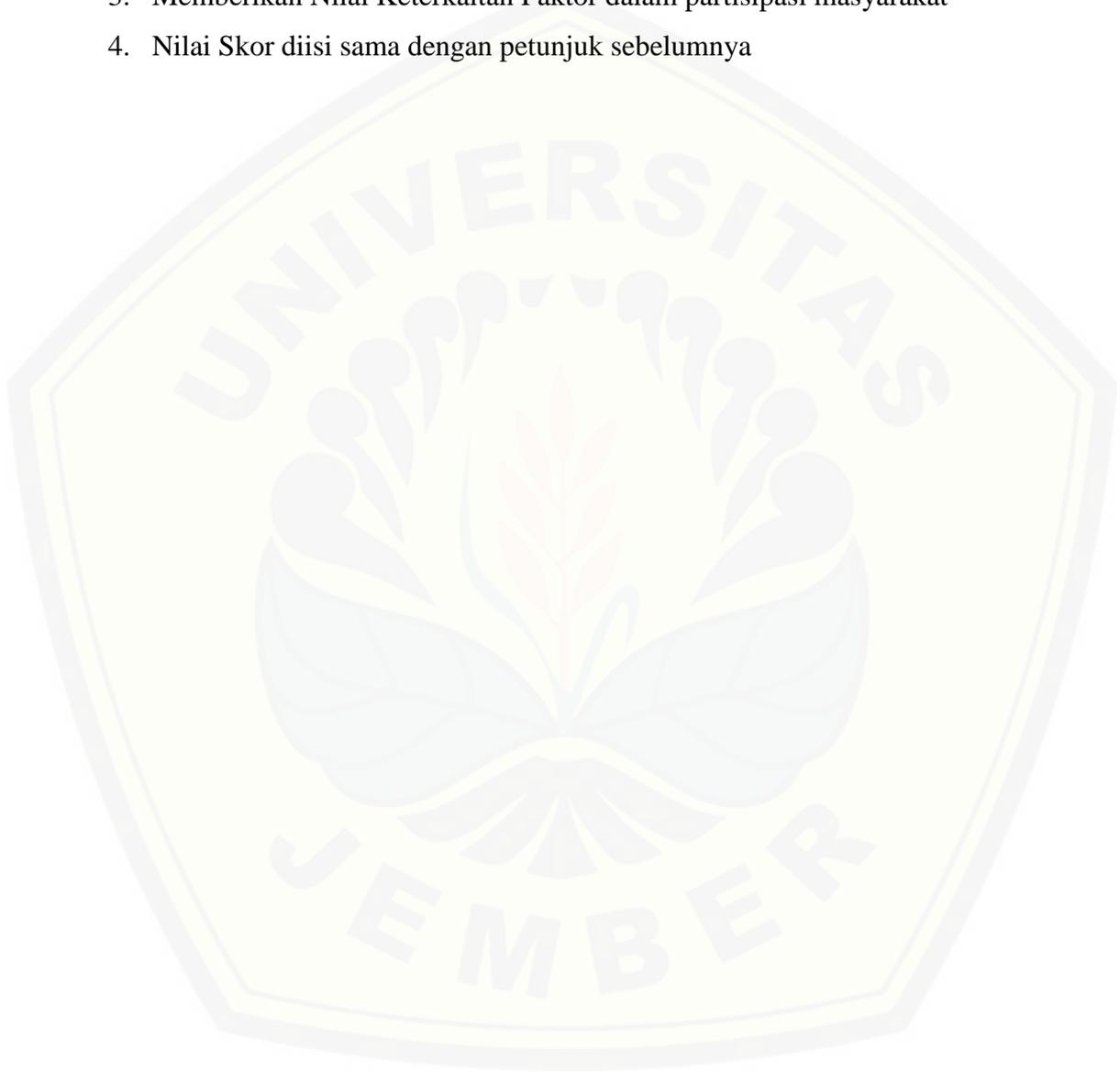
No.	Faktor Penghambat	Tingkat Komparasi Urgensi								NU
		H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	
H1	Teknologi	■								
H2	SDM		■							
H3	Manajemen			■						
H4	Kapasitas produksi				■					
H5	Lokasi usaha					■				
H6	Harga bahan baku						■			
H7	Kompetitor							■		
H8	Cuaca								■	
Total Nilai Urgensi (TNU)										

3. Jika Bapak/Ibu diminta untuk menilai keterkaitan antara faktor pendorong dan faktor penghambat strategi pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo, bagaimana keterkaitan antara satu faktor dengan faktor lainnya dalam mendukung pengembangan agroindustri olahan bawang merah UD. Dua Putri Sholehah di Desa Tegalrejo Kecamatan Dringu Kabupaten Probolinggo ?

No .	Faktor Pendorong dan Faktor Penghambat	NU	ND	Nilai Keterkaitan															
				D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8
D1	Ketersediaan tenaga kerja			■															
D2	Kualitas produk				■														
D3	Masa berlaku produk					■													
D4	Pengolahan produk						■												
D5	Ketersediaan bahan baku							■											
D6	Dukungan dinas terkait								■										
D7	Permintaan									■									
D8	Harga jual										■								
H1	Teknologi											■							
H2	SDM												■						
H3	Manajemen													■					
H4	Kapasitas produksi														■				
H5	Lokasi usaha															■			
H6	Harga bahan baku																■		
H7	Kompetitor																	■	
H8	Cuaca																		■

Ketentuan Pengisian Tabel:

1. Memberikan Nilai Dukungan (ND) masing-masing faktor
2. Menganalisa antara dua faktor yang diperbandingkan pada Nilai Keterkaitan (NK)
3. Memberikan Nilai Keterkaitan Faktor dalam partisipasi masyarakat
4. Nilai Skor diisi sama dengan petunjuk sebelumnya



DOKUMENTASI



Gambar 1. Bahan Baku Produk Olahan Bawang Merah



Gambar 2. Bawang Merah Sebelum di Olah



Gambar 3. Wawancara Dengan Pemilik Agroindustri



Gambar 4. Wawancara dengan *Informant*