

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PADA
AGROINDUSTRI KUKIS BAWANG “DIYANAH” DI KELURAHAN JERBENG
KULON KECAMATAN KEDUPOK KOTA PROBOLINGGO**

***VALUE ADDED ANALYSIS AND BUSINESS DEVELOPMENT STRATEGY IN
AGROINDUSTRY “DIYANAH” IN JREBENG KULON VILLAGE, KEDUPOK
DISTRICT, PROBOLINGGO CITY***

Umi Khoirun Nisyak^{1*}, Agus Supriono²

^{1*}Mahasiswa, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jember

Email: umikhoirun36@gmail.com

²Dosen, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jember

Email: agus_sup.faperta@unej.ac.id

*Penulis korespondensi: umikhoirun36@gmail.com

ABSTRACT

Probolinggo City have an agroindustry that produces onion cookies that agroindustry name is the “Diyannah” business. This research aims to determine the added value and added value ratio of the processing of shallots into fried onions, fried onions into onion cookies and shallots into onion cookies, and business development strategy. The research method used is analytic and descriptive methods. In collecting the data used, namely using structured interview methods and documentation. The data analysis method is using the Hayami method and using the SWOT analysis method. Result from this research shows that in the processing of shallots into fried onions has an added value of IDR 1,085.53/kg with a ratio of 2.89%, added value in the process of processing fried onions into onion cookies amounted to IDR 231,337.62 / kg with a ratio of 53.33%, The added value in the process of processing shallots into onion cookies is IDR 36,241.31 / kg with a ratio of 36.24%. The alternative strategy that can be considered appropriate for the development of the onion cookie agro-industry business in Jrebeng Kulon Village, Kedopok District, Probolinggo City is SO, by utilizing the power to gain opportunities

Keywords: *added value, onion cookies, and business development strategy*

ABSTRAK

Kota Probolinggo memiliki salah satu agroindustri yang memproduksi kukis bawang, agroindustri tersebut bernama “Diyannah”. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui nilai tambah dan rasio nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, bawang goreng menjadi kukis bawang, dan bawang merah menjadi kukis bawang, serta strategi pengembangan usaha. Penelitian menggunakan metode deskriptif dan analitis. Metode pengumpulan data menggunakan metode wawancara terstruktur serta dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan menggunakan metode analisis nilai tambah Hayami serta menggunakan metode analisis SWOT. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pada proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memiliki nilai tambah sebesar Rp 1.085,53/kg dengan rasio 2,89%, nilai tambah pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang yakni sebesar Rp 231.337,62/kg dengan rasio 53,33%, adapun nilai tambah pada proses pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang yakni sebesar Rp 36.241,31/kg dengan

rasio 36,24%. Strategi alternatif yang dapat dipandang sesuai untuk pengembangan usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedopok Kota Probolinggo adalah SO, dengan memanfaatkan kekuatan guna untuk memperoleh peluang.

Kata kunci: nilai tambah, kukis bawang, dan strategi pengembangan usaha

PENDAHULUAN

Aida (2020) mengemukakan bahwa bawang merah merupakan komoditas hortikultura unggulan nasional dan merupakan sayuran yang diusahakan oleh petani pada beberapa kawasan dan sentra produksi. Komoditas ini termasuk kedalam kelompok rempah tidak bersubstitusi yang memiliki fungsi sebagai bumbu penyedap makanan serta bahan obat tradisional. Bawang merah biasanya dijadikan bumbu berbagai masakan Asia Tenggara dan dunia. Bagian dari bawang merah yang paling banyak dimanfaatkan yakni pada umbi. Komoditas ini tersebar di seluruh wilayah yang ada di Indonesia salah satunya yakni Kota Probolinggo. Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Kota Probolinggo (2021) produksi bawang merah di Kota Probolinggo memiliki jumlah produksi yang lebih besar dibandingkan dengan komoditas sayuran semusim lainnya.

Tabel 1. Produksi tanaman sayuran semusim menurut jenis tanaman di Kota Probolinggo tahun 2017 – 2021

Jenis Tanaman	Produksi (Ton)				
	2017	2018	2019	2020	2021
Bawang Merah	36.446	42.389	45.561	49.779	59.972
Bawang Putih	-	-	-	-	-
Cabai Besar	-	110	15	14	87
Cabai Rawit	15.612	10.159	3.334	781	730
Kentang	-	-	-	-	-
Kubis	-	-	-	-	-
Sawi/ Petsai	1.540	1.964	418	440	464
Terung	315	240	18	-	25
Tomat	1.965	210	82	517	773

Sumber: Dinas Pertanian, Ketahanan Pangan dan Perikanan Kota Probolinggo

Berdasarkan Tabel 1. dapat diketahui jumlah produksi pada tanaman bawang merah di daerah Kota Probolinggo memiliki jumlah produksi yang lebih besar daripada komoditas sayuran semusim lainnya. Produksi bawang merah mengalami peningkatan yang signifikan dari tahun 2017 hingga tahun 2021. Hal ini terlihat dari data tabel 1.5 pada tahun 2017 produksi bawang merah yakni sebesar 36.446 ton hingga tahun 2021 produksi dari bawang merah yakni sebesar 59.972 ton. Tingkat produksi yang terus mengalami peningkatan setiap tahunnya diperlukan suatu pengolahan terhadap bawang merah melalui agroindustri. Agroindustri tersebut dapat memberikan nilai tambah dan nilai jual sehingga memberikan peningkatan pendapatan terhadap pelaku usaha agroindustri berbahan baku bawang merah. Trismawati, et al., (2018) berpendapat bahwa agroindustri bawang merah yang ada di Indonesia sudah cukup beragam dalam menghasilkan produk olahannya.

Bawang merah mempunyai sifat mudah rusak dan tidak tahan lama, sehingga membutuhkan penanganan pasca panen yang tepat. Penanganan pascapanen bawang merah memiliki tujuan untuk dapat menekan tingkat kerusakan pasca panen, meningkatkan daya simpan,

meningkatkan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan petani. Menurut Djibran, dan M. Biki, (2017) pada proses pasca panen hal yang perlu dilakukan yakni proses pengeringan, sortasi, penyimpanan, dan pengemasan. Adapun cara lain dalam proses pasca panen yakni dengan mengubah bawang merah menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi. Hal ini juga dapat menambah nilai jual dari bawang merah. Menurut Arum, (2018) olahan produk dari bawang merah memiliki peluang usaha yang besar dikarenakan banyak sekali kebutuhan bagi masyarakat luas. Produk olahan dari bawang merah dapat berupa kupasan utuh dan irisan bawang segar. Produk lain dapat juga berupa irisan kering, bawang goreng, pickles, bubuk bawang merah, camilan bawang, sambal bawang dan tepung bawang merah. Pengolahan bawang merah ini bertujuan untuk dapat mengawetkan dan mempertahankan mutu dari bawang merah. Adanya penanganan pasca panen menjadi beberapa macam produk olahan bawang merupakan upaya diversifikasi olahan menjadi berbagai produk yang memiliki nilai jual yang tinggi Arfinanti, (2019).

Bentuk upaya diversifikasi olahan dari bawang merah yakni mengubah bawang merah menjadi kukis bawang. Pelaku usaha yang mengusahakan pembuatan kukis bawang yakni terdapat di daerah kecamatan Kedupok Kota Probolinggo yakni memiliki nama “Diyannah Cake and Cookies”. Pada usaha “Diyannah” memproduksi bawang goreng serta kukis bawang akan tetapi, usaha milik ibu Maratus ini lebih memasarkan produk kukis bawang. Produk kukis bawang merupakan salah satu produk olahan yang unik dikarenakan belum terdapat usaha dengan produk serupa dalam satu daerah.

Pada usaha kukis bawang terdapat beberapa permasalahan salah satunya terdapat pada salah satu bahan pendukung dalam produk ini. Bahan pendukung yang digunakan yakni dengan menggunakan bawang merah. Harga terendah bawang merah di Kota Probolinggo yakni sebesar Rp 21.666 pada bulan Februari dan harga tertinggi yakni sebesar Rp 49.333 pada bulan Juli. Ketika bawang merah pada musim offseason dapat mengakibatkan sulitnya memenuhi kebutuhan akan bahan tersebut dengan harga yang cukup tinggi. Harga dari bawang merah yang cukup tinggi tersebut dapat mengakibatkan terhambatnya produksi kukis bawang maupun dapat mempengaruhi jumlah produksi. Selain itu, pada usaha kukis bawang ini alat dan mesin yang digunakan tergolong sederhana dengan kapasitas kecil. Produk ini belum cukup banyak dilirik oleh konsumen sehingga penjualan yang dilakukan masih terbatas. Berdasarkan permasalahan yang telah dikemukakan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai nilai tambah dan strategi pengembangan usaha dari agroindustri kukis bawang di Kota Probolinggo. Diharapkan peneliti mampu memberikan informasi tentang nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, bawang goreng menjadi kukis bawang, serta bawang merah menjadi kukis bawang dan strategi pengembangan usaha kukis bawang di Kota Probolinggo sehingga dapat membantu pelaku usaha kukis bawang.

Rumusan masalah pada penelitian ini yakni untuk mengetahui bagaimana nilai tambah dan rasio nilai tambah pada pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang dan pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang pada usaha agroindustri “Diyannah” di Kelurahan Jrebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo, serta untuk mengetahui strategi pengembangan usaha pada agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jrebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo.

METODE PENELITIAN

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini yakni menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan respon yakni pengusaha kukis bawang dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan terlebih dahulu

sesuai dengan kebutuhan dan tujuan dari penelitian ini. Data sekunder yang dipakai merupakan data yang dipakai sebagai pelengkap yang bersumber dari berbagai instansi seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Pertanian, Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta literatur yang terkait. Penelitian ini menentukan informan yang diambil pada penelitian ini dilakukan secara disengaja. Pada pengambilan sampel menggunakan key person atau orang-orang yang terlibat dan memiliki kemampuan dan mengerti permasalahan yang terkait jawaban dari rumusan masalah. Responden yang digunakan dalam penelitian ini yakni sebanyak 5 (lima) responden, yakni terdiri dari responden kunci dan responden pendukung. Responden kunci yakni pemilik usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jrebeng Kulon yang dinilai mampu dalam memahami dan menjelaskan gambaran umum agroindustri, biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi dari usaha agroindustri kukis bawang. Responden pendukung lainnya yakni berasal dari pihak Dinas Pertanian Kota Probolinggo bagian pengolahan pangan dan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Probolinggo yang dirasa mampu dalam menjawab serta memberikan masukan terkait dengan strategi alternatif pengembangan usaha yang tepat untuk agroindustri kukis bawang di Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami. Tujuan analisis nilai tambah Hayami adalah untuk mengetahui nilai tambah dan rasio nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, bawang goreng menjadi kukis bawang, serta bawang merah menjadi kukis bawang. Secara umum kerangka perhitungan nilai tambah metode Hayami adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Bahan baku (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja Langsung (HOK)	(3)
4. Faktor konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenagakerja Langsung (HOK/Kg)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Harga Input lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (8) – (9)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a) / (10) x 100
12. a. Pendapatan tenagakerja Langsung (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa tenaga kerja langsung (%)	(12b) = (12a) / (11a)x100
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10)x100
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	(14a) = (12a) / (14)x100
b. Sumbangan input lain (%)	(14b) = (9) / (14)x100
c. Keuntungan Perusahaan (%)	(14c) = (13a) / (14) x100

Sumber: Hayami (1987)

Pada rumusan masalah kedua menggunakan metode SWOT untuk mengetahui strategi alternatif yang sesuai dengan usaha kukis bawang di Kelurahan Jrebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo. Analisis ini didasarkan pada logika yang dapat memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun secara bersamaan dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*). Proses pengambilan keputusan strategis selalu berkaitan dengan pengembangan misi, tujuan, strategi, dan kebijakan perusahaan (Rangkuti, 2004).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan pada usaha agroindustri kukis bawang “Diyanah” di Kelurahan Jrebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo dengan tujuan agar dapat mengetahui nilai tambah dan rasio nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, bawang goreng menjadi kukis bawang, dan bawang merah menjadi kukis bawang serta strategi alternatif yang dipandai sesuai untuk pengembangan usaha agroindustri ini.

Proses produksi

Pada proses produksi pengolahan kukis bawang merupakan lanjutan dari produksi bawang goreng. Usaha ini melakukan produksi bawang goreng untuk dijadikan sebagai isian dan campuran dari adonan kukis bawang. Adapun proses produksinya dapat dilihat keterangan seperti dibawah ini.

1. Tahap pengupasan, tahap ini dilakukan secara manual menggunakan pisau pada tahap ini juga dilakukan proses penyortiran bawang merah yang layak untuk diproduksi dengan yang tidak layak,
2. Tahap pencucian, tahap ini dilakukan secara manual dengan menggunakan baskom dan air mengalir,
3. Tahap pengirisan, pada tahap pengirisan ini menggunakan alat perajang yang sederhana dengan bantuan tenaga manusia,
4. Tahap penggorengan, tahap ini hanya menggunakan alat berupa kompor, sutil, dan wajan,
5. Tahap penirisan, tahap ini memiliki tujuan agar minyak yang ada bawang goreng berkurang pada agroindustri ini menggunakan alat sederhana berupa “serok” sehingga memerlukan waktu sekitar 30 menit untuk waktu penirisan hal ini dikarenakan pada usaha ini belum adanya mesin peniris minyak yakni berupa mesin spinner,
6. Tahap pengadonan, yakni bawang goreng yang telah ditiriskan dicampur dengan bahan tambahan lainnya untuk membuat kukis bawang. Bahan tambahan lain yakni terdiri dari tepung terigu yang telah disangrai, tepung krispi yang telah di haluskan, gula, garam, dan minyak goreng. Pada tahapan ini dilakukan secara manual dengan tenaga manusia,
7. Tahap pencetakan adonan kukis bawang, tahap ini dilakukan secara manual tanpa menggunakan alat atau mesin,
8. Tahap pengovenan, tahap yang digunakan untuk memasak adonan kukis bawang,
9. Tahap pengemasan, kukis bawang yang telah matang dikemas menggunakan toples mika berbentuk bulat. Produk kukis bawang dikemas dengan berat 200 gram, kemudian toples diberi perekat berupa selotip untuk menjaga kukis agar tetap renyah dan rusak.

Analisis nilai tambah

Tujuan dari agroindustri pengolahan ini yakni untuk dapat meningkatkan nilai tambah suatu komoditas. Nilai tambah yang dihitung diperoleh dari proses pengolahan bawang merah menjadi

bawang goreng, bawang goreng menjadi kukis bawang, dan bawang merah menjadi kukis bawang pada usaha Diyanah yakni dari bahan baku bawang merah, tepung terigu, tepung krispi, gula, dan garam menjadi produk akhir yakni berupa kukis bawang. Perhitungan nilai tambah dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, bawang goreng menjadi kukis bawang, dan bawang merah menjadi kukis bawang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 3. Tabel Perbandingan Nilai Tambah Pada Proses Pengolahan di Agroindustri Kukis Bawang Kelurahan Jrebeng Kulon

No	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Nilai A- B	Nilai B - C	Nilia A- C
1.	Output	(Kg/produksi)	1,25	5	5
2.	Input Bahan Baku	(Kg/produksi)	5	1,25	5
3.	Input Tenaga Kerja	(Jam/produksi)	4	4	8
4.	Faktor Konversi	(Kg/produksi)	0,25	4	1
5.	Koefisien Tenaga Kerja	Jam/kg	0,8	3,2	1,60
6.	Harga Produk	(Rp/kg)	150.000,00	100.000,00	100.000,00
7.	Upah tenaga Kerja	(Rp/Jam)	5.000,00	7.500,00	12.500,00
Penerimaan dan Keuntungan/Kg					
8.	Harga Bahan Baku	(Rp/kg)	30.000,00	150.000,00	30.000,00
9.	Harga Sumbangan <i>input</i> lain	(Rp/kg)	6.414,47	36.662,38	33.758,69
10	Nilai output	(Rp/kg)	37.500,00	400.000,00	100.000,00
11	a. Nilai tambah	(Rp/kg)	1.085,53	213.337,62	36.241,31
	b. Rasio nilai tambah	(%)	2,89	53,334	36,24
12	a. Pendapatan TK	(Rp/kg)	4.000,00	24.000,00	20.000,00
	b. Pangsa Tenaga Kerja	(%)	368,48	11,25	55,19
13	a. Keuntungan	(Rp/Kg)	-2.914,47	189.337,62	16.241,31
	b. Tingkat keuntungan	(%)	-7,77	47,33	16,24
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Marjin	Rp	7.500	250.000,00	70.000,00
	a. Pendapatan TK	%	53,33	9,60	28,57
	b. Sumbangan input lain	%	85,53	14,66	48,23
	c. Keuntungan perusahaan	%	-38,86	75,74	23,20

Sumber : Data primer (2022)

Keterangan:

Nilai A-B : Nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah – bawang goreng

Nilai B-C : Nilai tambah dari proses pengolahan bawang goreng – kukis bawang

Nilai A-C : Nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah – kukis bawang

Berdasarkan perhitungan nilai tambah Tabel 3 dapat diketahui faktor konversi yang dihasilkan yakni menunjukkan bahwa dalam 1 kg bawang merah akan menghasilkan 0,25kg bawang goreng dan 1kg kukis bawang sementara dalam 1 kg bawang goreng akan menghasilkan 4kg

kukis bawang. Nilai faktor konversi yang berbeda-beda ini menunjukkan bahwa adanya pengaruh jumlah bahan baku dan bahan baku yang diolah dengan jumlah output yang dihasilkan. Rerata upah tenaga kerja yang dihasilkan oleh setiap individu yang bekerja pada proses pengolahan dari bawang merah menjadi bawang goreng sebesar Rp 5.000/jam, upah yang diterima pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang yakni sebesar Rp 7.500/jam, serta upah yang diterima pada proses pengolahan bawang merah menjadi kukis yakni sebesar Rp 12.500/jam. Nilai output di dapat dari perkalian faktor konversi dengan harga rata-rata bawang goreng dan kukis bawang. Pada 1 kilogram bawang merah dihasilkan 0,25 kg bawang goreng dengan harga sebesar Rp 37.500, nilai output yang dihasilkan dari proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang sebesar Rp 400.000/kg, dan nilai output pada proses pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang adalah sebesar Rp 100.000/kg. Nilai tambah dan rasio nilai tambah dari setiap proses pengolahan dari bawang merah menjadi kukis bawang pada agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jrebeng Kulon Kota Probolinggo bernilai positif. Pada pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng nilai tambah yang dihasilkan yakni sebesar Rp 1.085,53/kg dan rasio nilai tambah yang dihasilkan yakni 2,89%. Pada pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang pada setiap kali proses produksi dihasilkan nilai tambah sebesar Rp 213.337,62/kg dan rasio yang dihasilkan yakni sebesar 53,33%. Nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang yakni sebesar Rp 36.241,31/kg dan rasio nilai tambah yakni sebesar 36,24%. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan nilai tambah dan rasio nilai tambah yang dihasilkan paling tinggi yakni pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang. Sedangkan nilai tambah dan rasio nilai tambah yang paling rendah yakni pada proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Rasio nilai tambah yang dihasilkan pada proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng termasuk kedalam golongan rendah menurut Reyne dalam Hubeis (1997). Hal ini dikarenakan rasio nilai tambah yang dihasilkan yakni <15% atau kurang dari 15%. Rasio nilai tambah dari proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang dan bawang merah menjadi kukis bawang tergolong kedalam kriteria tinggi dan sedang. Pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang termasuk kedalam kriteria tinggi dikarenakan rasio nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan ini lebih besar dari 40% yakni sebesar 53,33%. Pada proses pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang termasuk kedalam kriteria sedang dikarenakan rasio nilai tambah yang dihasilkan berada diantara 15% - 40% yakni sebesar 36,24%.

Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng adalah Rp – 2.914,47/ kg bawang goreng. Keuntungan dari proses pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng bernilai negatif sehingga dapat dikatakan proses pengolahan tersebut mendaatkan kerugian. Pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang keuntungan yang diperoleh yakni sebesar Rp 189.337,62/kg kukis bawang, serta pada proses pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang yakni sebesar Rp 16.241,31/kg kukis bawang. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa keuntungan terbesar dari ketiga proses pengolahan tersebut yakni pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang. Pemilik usaha dapat memilih untuk mengolah langsung dari bawang goreng menjadi kukis bawang dikarenakan memiliki keuntungan, nilai tambah, dan rasio nilai tambah yang lebih besar dibandingkan proses pengolahan lainnya.

Strategi Pengembangan Usaha

Faktor Evaluasi Internal (Matriks IFE)

Strategi pengembangan pada usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon, Kecamatan Kedupok, Kota Probolinggo dilakukan dengan menggunakan analisis SWOT. Pada analisis SWOT diperlukan pengidentifikasian tentang lingkungan internal dan lingkungan eksternal pada usaha agroindustri kukis di Kelurahan Jebeng Kulon, Kecamatan Kedupok, Kota Probolinggo. Faktor faktor internal yang menjadi kekuatan bagi usaha “Diyanah” sebagai berikut:

1. Kemudahan mencari bahan baku
2. Kualitas dan mutu bahan baku
3. Tampilan produk yang menarik
4. Harga produk yang cukup terjangkau
5. Produk sudah memiliki izin edar PIRT dan halal

Faktor-faktor internal yang menjadi kelemahan bagi usaha “Diyanah” sebagai berikut:

1. Alat dan mesin sederhana
2. Keterbatasan modal usaha
3. Lokasi usaha yang kurang strategis
4. Frekuensi promosi

Faktor-faktor evaluasi internal kekuatan dan kelemahan dilakukan dengan pemberian kuisioner kepada 5 responden, yakni pemilik usaha “Diyanah”, staff DINas Perindustrian dan Perdagangan, staff Dinas Pertanian bagian pengawas mutu hasil pertanian, dan 2 staff PPL Dinas Pertanian. Berikut ini merupakan tabel matriks evaluasi internal pada usaha kukis bawang “Diyanah”.

Tabel 4. Matriks IFAS

No	Faktor-Faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Skor
Faktor Kekuatan (<i>Strength</i>)				
1.	Kemudahan mencari bahan baku	0,10	3	0,30
2.	Kualitas dan Mutu bahan baku	0,08	3	0,24
3.	Tampilan produk yang cukup menarik	0,10	3	0,3
4.	Harga produk yang cukup terjangkau	0,14	4	0,56
5.	Produk sudah memiliki izin edar PIRT dan halal	0,12	4	0,48
Jumlah Faktor kekuatan				1,88
Faktor Kelemahan (<i>Weakness</i>)				
1.	Alat dan mesin sederhana	0,12	1	0,12
2.	Keterbatasan modal usaha	0,14	1	0,14
3.	Lokasi usaha yang kurang strategis	0,08	2	0,16
4.	Frekuensi promosi	0,12	1	0,12
Jumlah Faktor Kelemahan				0,54
Total IFAS		1,00		2,43
Selisih (Kekuatan – Kelemahan)				1,34

Sumber : Data primer (2022), diolah oleh peneliti

Tabel 4. menunjukkan faktor evaluasi internal yang menjadi kekuatan utama pada usaha “Diyanah” adalah harga produk yang cukup terjangkau dengan skor 0,56. Sedangkan kelemahan

utama pada usaha ini yakni keterbatasan modal dalam proses produksi baik bawang goreng maupun kukis bawang dengan skor 0,14. Keseluruhan total skor pada faktor evaluasi internal yakni dengan total skor 2,34 yang mengindikasikan usaha “Diyannah” memiliki posisi internal rata-rata.

Faktor Evaluasi Eksternal

Identifikasi terhadap faktor lingkungan eksternal usaha “Diyannah” digunakan untuk menyusun matriks faktor evaluasi eksternal (matriks FEE). Faktor-faktor eksternal yang menjadi peluang pada usaha “Diyannah” yakni sebagai berikut:

1. Tidak adanya pesaing produk sejenis pada satu daerah
2. Peran Pemerintah
3. Pangsa pasar potensial
4. Ketersediaan tenaga kerja

Sedangkan faktor-faktor eksternal yang menjadi ancaman bagi usaha “Diyannah” sebagai berikut:

1. Kenaikan harga bahan baku dan bahan pendukung
2. Selera konsumen
3. Pesaing produk olahan lainnya

Faktor-faktor evaluasi eksternal peluang dan ancaman dilakukan dengan pemberian kuisioner kepada 5 responden, yakni pemilik usaha “Diyannah”, staff Dinas Perindustrian dan Perdagangan, staff Dinas Pertanian bagian pengawas mutu hasil pertanian, dan 2 staff PPL Dinas Pertanian. Hal ini dilakukan sama seperti pengisian kuisioner untuk lingkungan internal. Tabel matrik evaluasi eksternal pada usaha kukis bawang “Diyannah”.

Tabel 5. Matriks EFAS

No	Faktor-Faktor Strategi Eksternal	Bobot	Rating	Skor
Faktor Peluang (<i>Opportunities</i>)				
1	Tidak adanya pesaing produk sejenis satu daerah	0,19	4	0,67
2	Peran Pemerintah	0,17	4	0,6
3	Pangsa pasar potensial	0,11	3	0,36
4	Ketersediaan tenaga kerja	0,10	3	0,30
Jumlah Faktor Peluang				1,93
Faktor Ancaman (<i>Treath</i>)				
1	Kenaikan harga bahan baku dan bahan pendukung	0,17	1	0,19
2	Selera konsumen	0,15	1	0,15
3	Pesaing produk olahan lainnya	0,11	2	0,20
Jumlah Faktor Ancaman				0,54
Jumlah		1,00		2,60
Selisih (Peluang – Ancaman)				1,39

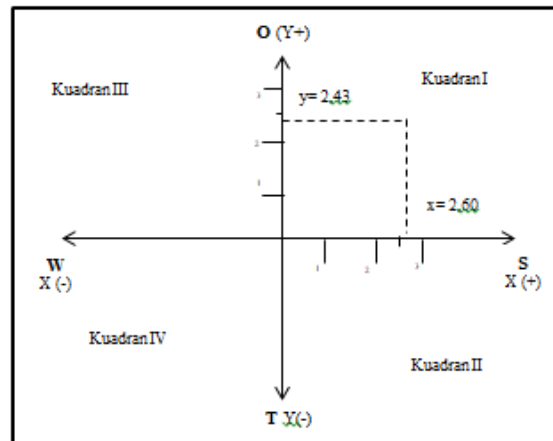
Sumber : Data primer (2022), diolah oleh peneliti

Tabel 5. menunjukkan faktor evaluasi eksternal yang menjadi peluang utama pada usaha “Diyannah” adalah tidak adanya pesaing produk sejenis dalam satu daerah dengan skor 0,67. Sedangkan ancaman utama pada usaha ini yakni kenaikan harga bahan baku dan bahan

pendukung pada proses pengolahan bawang goreng maupun kukis bawang dengan skor 0,19. Keseluruhan total skor pada faktor evaluasi eksternal yakni dengan total skor 2,60 yang mengindikasikan usaha “Diyanah” memiliki posisi eksternal rata-rata.

Strategi Pengembangan Agroindustri Kukis Bawang “Diyanah” dengan Matriks Internal dan Eksternal

Perhitungan hasil nilai faktor-faktor kondisi internal dan faktor-faktor kondisi eksternal pada agroindustri kukis bawang yakni pada nilai IFAS sebesar 2,34 dan nilai EFAS sebesar 2,60. Hasil dari perhitungan tersebut dapat digunakan untuk mencari posisi strategi pengembangan pada agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo dengan menggunakan matriks posisi. Posisi strategi pengembangan ditunjukkan oleh titik koordinat (x,y). Nilai dari x dapat diperoleh dari total nilai pada faktor internal dan nilai y dapat diperoleh dari total nilai pada faktor eksternal. Berikut ini merupakan diagram kartesius matriks posisi kompetitif relatif agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo.



Gambar 1. Matriks posisi strategi pengembangan agroindustri kukis bawang “Diyanah”

Pada Gambar 1. menunjukkan posisi strategi pengembangan agroindustri kukis bawang “Diyanah” di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo berada pada kuadran I. Posisi ini memiliki artian bahwa agroindustri kukis bawang ini berada pada bidang kuat-berpeluang. Agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo memiliki peluang pasar yang propektif dan memiliki kompetensi untuk mengerjakannya.

Strategi pengembangan usaha agroindustri kukis bawang “Diyanah” dengan Matriks SWOT

Berdasarkan dari matriks posisi analisis SWOT pada Gambar 1, maka dapat ditentukan alternatif strategi yang disusun atas 4 strategi. Strategi tersebut yakni strategi SO (*Strength-Opportunities*), strategi WO (*Weakness-Opportunities*), strategi ST (*Strength-Threat*), dan strategi WT (*Weakness-Threat*). Adapun penentuan alternatif strategi pengembangan

agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo yakni sebagai berikut:

1. Strategi SO (Strength-Opportunities)
 - a. Mempertahankan kualitas dan mutu dari bahan baku yang diperoleh dengan mudah di daerah sekitar usaha kukis bawang agar dapat memproduksi kukis bawang yang berbeda dengan produk olahan bawang lainnya (S1,S2,O1).
 - b. Mempertahankan harga serta tampilan produk yang menarik serta komunikatif dari produk kukis bawang agar dapat bersaing dengan produk kue kering lain atau olahan dari bawang merah lainnya dan memperluas pangsa pasar baik dalam kota maupun luar kota Probolinggo dengan memanfaatkan media sosial untuk pemasarannya (S3,S4,O3).
 - c. Mempertahankan ijin PIRT dan halal yang telah diberikan untuk ikut dalam kegiatan bazar atau festival agar mendapat bantuan lain baik berupa dana maupun alat dari pihak pemerintah serta menjadi ajang untuk memperluas jaringan pasar produk kukis bawang (S5,O2).
2. Strategi WO (Weakness-Opportunities)
 - a. Meningkatkan alat dan mesin untuk mampu menambah jumlah produksi dari kukis bawang agar dapat memanfaatkan tenaga kerja yang tersedia (W1,O4).
 - b. Meningkatkan modal usaha dengan melakukan kerja sama dari berbagai pihak seperti pihak pemerintah (W2,O2).
 - c. Menambah frekuensi promosi yang dilakukan agar dapat memperluas pangsa pasar produk tersebut baik dikalangan masyarakat dalam kota maupun luar kota (W4,O3).
3. Strategi ST (Strength-Threat)
 - a. Memanfaatkan kemudahan dalam mendapatkan bahan baku agar dapat meminimalisir adanya kenaikan harga bahan baku bawang merah dengan menyediakan stok baik berupa bawang goreng maupun bawang merah mentah (S1,T1)
 - b. Memanfaatkan tampilan produk yang menarik serta meningkatkan inovasi pada produk agar dapat menarik minat dan daya beli konsumen (S1, T2)
 - c. Memanfaatkan harga produk kukis yang terjangkau dan tampilan yang menarik agar dapat memperluas lingkungan pemasaran.
4. Strategi WT (Weakness-Threat)
 - a. Menekan biaya produksi kukis bawang seminimal mungkin (W1,T1).
 - b. Meningkatkan frekuensi promosi agar dapat memperluas jaringan pemasaran (W4,T3).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Menurut uraian hasil serta pembahasan penelitian oleh analisi nilai tambah dan strategi pengembangan usaha kukis bawang “Diyana” di Kota Probolinggo dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Nilai tambah per kilogram bawang merah yang diolah menjadi bawang goreng pada usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo yakni sebesar Rp 1.085,53/kg. Rasio nilai tambah dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng yakni bernilai positif yakni sebesar 2,89%. Rasio pada bawang goreng ini termasuk rasio nilai tambah rendah dikarenakan rasio nilai tambah ini <15%.
2. Pada pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang pada usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo nilai tambah

yang dihasilkan pada proses tersebut yakni sebesar Rp 231.337,62/kg. Rasio nilai tambah pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang menghasilkan rasio nilai tambah yang positif yakni sebesar 53,33%. Rasio nilai tambah pada pengolahan ini termasuk kedalam kriteria tinggi dikarenakan rasio yang dihasilkan > 40%.

3. Nilai tambah dari proses pengolahan bawang merah menjadi kukis bawang pada usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jrebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo yakni sebesar Rp 36.241,31/kg. Adapun rasio nilai tambah per kilogram bawang merah yang diolah menjadi produk kukis bawang tergolong relatif sedang, karena nilainya berada diantara 15% - 40%. Dimana rasio nilai tambah per kilogram bawang merah yang diolah menjadi produk kukis bawang adalah sebesar 36,24%.
4. Alternatif strategi yang dapat dipandang sesuai untuk pengembangan usaha agroindustri kukis bawang di Kelurahan Jrebeng Kulon Kecamatan Kedupok Kota Probolinggo adalah SO, dengan pemanfaatan kekuatan guna untuk memperoleh peluang.

Saran

Berdasarkan pada temuan penting yang didapatkan dari poin-poin kesimpulan tersebut, dapat dirumuskan antara lain sebagai berikut:

1. Tindakan yang dapat diambil dari pemilik usaha “Diyannah” yakni dengan memilih mengolah dari bawang goreng menjadi kukis bawang. Hal ini dikarenakan pada proses pengolahan bawang goreng menjadi kukis bawang memperoleh nilai tambah yang lebih besar dibandingkan dengan pengolahan dari bawang merah menjadi kukis maupun bawang merah menjadi bawang goreng. Pemilik dapat membeli bawang goreng yang telah jadi sehingga dapat mengurangi biaya produksi dari kukis bawang.
2. Guna mencapai strategi alternatif yang terpilih yakni strategi SO, dapat dilakukan beberapa hal yakni diantaranya: (a) mempertahankan kualitas dan mutu dari bahan baku yang diperoleh dengan mudah di daerah sekitar usaha kukis bawang agar dapat memproduksi kukis bawang yang berbeda dengan produk olahan bawang lainnya, (b) mempertahankan harga serta tampilan produk yang menarik serta komunikatif dari produk kukis bawang agar dapat bersaing dengan produk kue kering lain dan memperluas pangsa pasar baik dalam kota maupun luar kota Probolinggo dengan memanfaatkan media sosial untuk pemasarannya, (c) mempertahankan ijin PIRT dan halal yang telah diberikan untuk ikut dalam kegiatan bazar atau festival agar mendapat bantuan lain baik berupa dana maupun alat dari pihak pemerintah serta menjadi ajang untuk memperluas jaringan pasar produk kukis bawang.

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. (2020). Meraup Untung Budidaya Tanaman Bawang Putih dan Bawang Merah. Yogyakarta : Penerbit KBM Indonesia
- Arfinanti, N. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Bawang Merah (Tindak Lanjut KKN di Desa Selopamiro, Imogiri, Bantul). *Aplikasia: Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 19(1), 41–52.
- Arum, I. S. (2018). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Olahan Bawang Merah Ud. Dua Putri Sholehah Di Kabupaten Probolinggo. *Skripsi*.
- Badan Pusat Statistik Kota Probolinggo. (2017). Kota Probolinggo dalam angka 2017. In BPS

Kota Probolinggo.

Badan Pusat Statistik Kota Probolinggo. (2018). Kota Probolinggo dalam angka 2018. In BPS Kota Probolinggo.

Badan Pusat Statistik Kota Probolinggo. (2019). Kota Probolinggo dalam angka 2019. In BPS Kota Probolinggo.

Badan Pusat Statistik Kota Probolinggo. (2020). Kota Probolinggo dalam angka 2020. In BPS Kota Probolinggo.

Badan Pusat Statistik Kota Probolinggo. (2021). Kota Probolinggo dalam angka 2021. In BPS Kota Probolinggo.

Djibran, M. Biki, S. (2017). Penanganan Pascapanen Komoditas Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L) Di Desa Tunggulo Kecamatan Limboto Barat. *Bindhe: Jurnal Ilmiah Program Studi Agribisnis*, 2(1), 95–99.

Rangkuti, Freddy. (2006). Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka

Trismawati ; Abdul Basit; Rofika Nuryati. (2018). Camilan Bawang Khas Probolinggo Dalam Menghadapi Persaingan Pasar Nasional. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (Abdimas) IKIP Siliwangi*, 01(2), 96–106.