

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN TEH
CELUP BAWANG DAYAK (*Eleutherine palmifolia*)
DI KOTA PALANGKA RAYA
(Studi Kasus UMKM Berkat Uhat Kayu)**



TASYA HULWA LAILI WAHYU PUTRI

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARBARU**

2023

**ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN TEH
CELUP BAWANG DAYAK (*Eleutherine palmifolia*)
DI KOTA PALANGKA RAYA
(Studi Kasus UMKM Berkat Uhat Kayu)**

Oleh

TASYA HULWA LAILI WAHYU PUTRI

1810514220003

Skripsi Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Pada
Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
BANJARBARU**

2023

RINGKASAN

TASYA HULWA LAILI WAHYU PUTRI. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) di Kota Palangka Raya (Studi Kasus UMKM Berkat Uhat Kayu), dibawah bimbingan Ibu Hj. Nina Budiwati dan Ibu Hj. Masyhudah Rosni.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis seberapa besar biaya, penerimaan, keuntungan, nilai tambah dan mendeskripsikan permasalahan - permasalahan dalam usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu. Penelitian ini berlokasi di rumah produksi Berkat Uhat Kayu milik Ibu Henny di Kelurahan Palangka, Kecamatan Jekan Raya, Komplek Sosial RT 02/ RW 07 No. 110 Kota Palangka Raya. Waktu periode pengambilan dan perhitungan data dari bulan September 2022 - Oktober 2022 sampai dengan bulan November 2022.

Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan teh celup bawang dayak yaitu bawang dayak basah saja tanpa adanya campuran bahan lainnya. Harga jual produk teh bawang dayak yaitu sebesar Rp20.000,00/kemasan kotak. Jumlah biaya total yang dikeluarkan usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu selama 05 September 2022 – 04 Oktober 2022 yaitu sebesar Rp10.398.041,00 dengan rincian jumlah biaya tetap sebesar Rp208.541,00 dan jumlah biaya variabel sebesar Rp10.189.500,00. Total penerimaan usaha selama bulan September 2022 - Oktober 2022 yaitu sebesar Rp14.000.000,00 dengan keuntungan sebesar Rp3.601.959,00.

Satu bulan produksi, bawang dayak terjadi penurunan berat sebanyak 50% dikarenakan adanya proses pembersihan dan penjemuran bawang dayak, sehingga berat awal bawang dayak basah sebesar 80kg menyusut menjadi 40kg. Penetapan perhitungan nilai tambah teh celup bawang dayak dalam satuan kilogram, dikarenakan berat produk teh celup bawang dayak sebesar 54g dalam satu kemasan kotak. Nilai output yang dihasilkan dalam satu bulan produksi teh celup bawang dayak sebesar Rp190.000,00/kg. Koefisien tenaga kerja dalam satu bulan produksi teh celup bawang dayak yaitu sebesar 0,562HOK/kg. Nilai tambah teh celup bawang dayak adalah sebesar Rp168.000,00/kg dalam satu bulan produksi dengan rasio nilai tambah sebesar 88,42%. Pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar Rp118.652,00/kg dengan pangsa tenaga kerja sebesar 70,63%. Keuntungan yang

diperoleh sebesar Rp49.348,00 dengan tingkat keuntungan sebesar 25,97%. Margin yang diperoleh sebesar Rp168.000,00 dengan sumbangan input lain sebesar Rp00 dengan tingkat sumbangan input lain sebesar 0%, keuntungan perusahaan sebesar 29,37%.

Permasalahan yang dihadapi pada saat proses produksi teh celup bawang dayak berkat uhat kayu yang pertama yaitu pada saat pencarian bahan baku, dikarenakan bahan baku yang digunakan untuk teh celup bawang dayak ini harus dipanen dengan umur yang cukup yaitu 6-7 bulan. Berdasarkan pengalaman Ibu Henny dalam proses pemilihan bahan baku untuk produk teh celup bawang dayak, umur umbi bawang dayak yang dipanen lebih dari 7 bulan akan menimbulkan rasa yang pahit jika diolah dan dikonsumsi. Akan tetapi, jika umbi bawang dayak dipanen pada umur kurang dari 6 bulan, maka kualitas dari umbi bawang dayak belum optimal. Oleh karena itu, Ibu Henny menentukan standar untuk bahan baku bawang dayak yang akan diolah yaitu pada umur 6-7 bulan. Banyak sekali petani bawang dayak yang menanam bawang dayak lebih dari 7 bulan, karena pada umumnya para petani bawang dayak melakukan panen pada saat bawang dayak berumur 9 bulan. Solusi dari Ibu Henny dalam mengatasi masalah ini yaitu bekerja sama dengan petani agar tanaman bawang dayak yang ingin digunakan sebagai bahan baku teh celup bawang dayak harus dipanen dengan umur yang cukup yaitu 6-7 bulan. Dalam hal ini, tidak semua petani ingin bekerja sama, dikarenakan petani takut bawang dayak yang akan dipanen dikemudian hari tidak terjual semua dan juga petani takut harga yang diberikan tidak sesuai. Maka dari itu, saat ini Ibu Henny menerima bahan baku bawang Dayak dari petani yang ada di Kelurahan Sei Gohong.

Judul : Analisis Nilai Tambah Usaha Teh Celup Bawang
Dayak (*Eleutherine palmifolia*) di Kota Palangka Raya
(Studi Kasus UMKM Berkat Uhat Kayu)
Nama : Tasya Hulwa Laili Wahyu Putri
NIM : 1810514220003
Program Studi : Agribisnis

Menyetujui Tim Pembimbing:

Anggota

Ketua



Hj. Masyhudah Rosni, S.P., M.Si.
NIP. 19711117 199803 2 001



Hj. Nina Budiwati, S.P., M.Si.
NIP. 19690119 199403 2 002

Diketahui oleh:

Ketua Jurusan

Sosial Ekonomi Pertanian



Mira Yulianti, S.P., M.Si.
NIP. 19770714 200212 2 002

Tanggal Lulus : 01 Februari 2023

SERTIFIKAT

Nomor : **088** /UN8.1.23/SP/2023

Sertifikat ini diberikan kepada:

TASYA HULWA LAILI WAHYU PUTRI

NIM : 1810514220003

Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian

Fakultas : Pertanian

Telah dilakukan pengecekan uji kemiripan Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa dengan indeks sebesar:

4%

Banjarbaru, 2 Februari 2023

a.n. Dekan

Wakil Dekan Bidang Akademik,



Dr. Ir. Ika Sumantri, S.Pt., M.Si., M.Sc., IPM. *ks*

NIP. 197308071998031003

RIWAYAT HIDUP



TASYA HULWA LAILI WAHYU PUTRI dilahirkan di Kota Palangka Raya pada tanggal 21 Maret 2001 sebagai putri pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Wahyu Buidi Santosa dan Ibu Wahyuningtyas Pujiastuti. Penulis menyelesaikan pendidikan pada tahun 2012 di SDN 6 PALANGKA, kemudian di tahun 2015 lulus SMPN 2 Palangka Raya, di tahun 2018 menyelesaikan pendidikan nya di SMAN 2 Palangka Raya. Bulan September 2018 penulis diterima menjadi Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat melalui jalur SBMPTN.

Selama mengikuti perkuliahan pernah bergabung dengan salah satu organisasi kampus yaitu Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himasep) dan organisasi luar kampus yaitu Perhimpunan Organisasi Profesi Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (POPMASEPI).

Tahun 2021 penulis melakukan kegiatan KKN di Kelurahan Pahandut Seberang Kota Palangka Raya selama satu bulan yang di laksanakan pada bulan Juli 2021. Tahun 2022 penulis melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) di Kota Palangka Raya (Studi Kasus UMKM Berkat Uhat Kayu)” sebagai syarat terakhir untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana (S1) pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan hidayah-Nya. Saya juga ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang terlibat dalam perjalanan studi di Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian hingga terselesaikannya penelitian ini, khususnya kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Bambang Joko Priatmadi, M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat Banjarbaru.
2. Ibu Hj. Nina Budiwati, SP, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Hj. Masyudah Rosni, S.P, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, nasehat, motivasi, dan ilmu pengetahuan yang tidak ternilai harganya, sehingga dapat terselesaikannya skripsi ini.
3. Bapak Dr. Ir. H. Muhammad Husaini M.S selaku Dosen Penguji Tamu I dan Ibu Muzdalifah SP, M.Sc selaku Dosen Penguji Tamu II yang telah memberikan arahan, saran, dan masukan untuk penyempurnaan dalam penelitian ini.
4. Seluruh Staf Dosen dan Karyawan Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian yang telah memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman, dan motivasi.
5. Kedua orang tua saya (Wahyu Budi Santosa dan Wahyuningtyas Pujiastuti) serta adik (Lathifah Qutratu'ain Wahyu Putri) dan Nenek (Satijah) atas dukungan, doa, cinta, kasih sayang, dan segalanya yang tidak ternilai harganya.
6. Ibu Henny selaku pemilik usaha Berkat Uhat Kayu, Pak Margalis dan Ibu Kristina yang telah membantu saya dalam pengumpulan data.
7. Seluruh teman baik (Rifky Annisa Rahmah, "KERKOM" ,Yafie Azmira, Bella Friska Wawoh) serta keluarga besar Agribisnis 2018 atas dukungan selama ini.

Banjarbaru, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---------------------------------------|----------------|
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Rumusan Masalah | 6 |
| Tujuan Penelitian | 6 |
| Manfaat Penelitian | 7 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| Bawang Dayak | 8 |
| Industri | 9 |
| Usaha Mikro, Kecil dan Menengah | 10 |
| Bahan Penolong | 11 |
| Biaya | 11 |
| Penerimaan | 12 |
| Keuntungan | 12 |
| Nilai Tambah | 13 |
| Penelitian Terdahulu | 14 |
| METODE PENELITIAN | 16 |
| Tempat dan Waktu Penelitian | 16 |
| Jenis dan Sumber Data | 16 |
| Batasan Masalah | 17 |
| Definisi Operasional | 17 |
| Analisis Data | 18 |
| GAMBARAN UMUM USAHA | 22 |
| Sejarah Usaha | 22 |
| Lokasi Usaha | 23 |
| Modal Awal | 24 |

| | Halaman |
|--|----------------|
| Sarana Produksi | 24 |
| Tenaga Kerja | 24 |
| Bahan Baku | 25 |
| Bahan Kemasan | 26 |
| Bahan penolong | 27 |
| Listrik | 27 |
| Mesin dan Peralatan | 28 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 34 |
| Proses Produksi Bawang Dayak Celup | 34 |
| Biaya, Penerimaan dan Keuntungan..... | 38 |
| Biaya..... | 38 |
| Biaya Tetap | 38 |
| Biaya Variabel | 40 |
| Biaya Total | 43 |
| Penerimaan | 44 |
| Keuntungan | 44 |
| Nilai Tambah | 45 |
| Permasalahan dan Solusi..... | 48 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 50 |
| Kesimpulan | 48 |
| Saran | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN | 53 |

DAFTAR TABEL

| Nomor | Halaman |
|--|---------|
| 1. Luas lahan dan hasil produksi bawang dayak Kecamatan Bukit Batu | 4 |
| 2. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami | 21 |
| 3. Biaya Penyusutan Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 39 |
| 4. Biaya Tetap Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 40 |
| 5. Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 41 |
| 6. Biaya Bahan penolong Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 42 |
| 7. Biaya Bahan Kemasan Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 42 |
| 8. Biaya Variabel Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 43 |
| 9. Biaya Total Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 43 |
| 10. Penerimaan Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 44 |
| 11. Keuntungan Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang Dayak Berkat Uhat Kayu Bulan September 2022 | 45 |
| 12. Nilai Tambah Teh Celup Bawang Dayak..... | 47 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Peta Lokasi | 54 |
| 2. Data Penjualan Bawang Dayak Celup | 55 |
| 3. Surat Izin BPOM Produk | 56 |
| 4. Bersama Pemilik Usaha | 57 |
| 5. Rumah Produksi | 58 |
| 6. Lahan Bawang Dayak | 59 |
| 7. Identitas Responden | 61 |

DAFTAR GAMBAR

| Nomor | Halaman |
|--|---------|
| 1. Bahan Baku | 26 |
| 2. Bahan Kemasan | 27 |
| 3. Bahan penolong | 28 |
| 4. Mesin Perajang | 29 |
| 5. Timbangan Digital | 29 |
| 6. <i>Hand Sealer</i> | 29 |
| 7. Oven Tradisional | 30 |
| 8. Lampu | 30 |
| 9. Baskom Stainless | 30 |
| 10. Pisau | 30 |
| 11. Baskom Jaring | 31 |
| 12. <i>Container</i> | 31 |
| 13. Meja Stainless | 31 |
| 14. Gunting | 31 |
| 15. Tampah Rotan | 32 |
| 16. Celemek | 32 |
| 17. Nampan Plastik | 32 |
| 18. Toples Kecil | 32 |
| 19. Toples Besar | 33 |
| 20. Penyortiran Umbi Bawang Dayak | 34 |
| 21. Pembersihan Umbi Bawang Dayak | 35 |
| 22. Perajangan Umbi Bawang Dayak | 35 |
| 23. Penjemuran Umbi Bawang Dayak | 36 |
| 24. Memasukkan Bawang Dayak ke Dalam Kantung Teh | 36 |
| 25. Menimbang Bawang Dayak Celup | 37 |
| 26. Merekatkan Kantung Teh | 37 |
| 27. Mengemas Bawang Dayak Celup | 37 |
| 28. Memasukkan ke Dalam Kemasan Kotak | 37 |
| 29. Merapikan Kemasan Plastik Luar | 37 |

| Nomor | Halaman |
|--------------------------|----------------|
| 30. Etalase Produk | 38 |