

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORENG
*(Studi Kasus Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe,
Kecamatan Pajjukukang, Kabupaten Bantaeng)*

SHIRIN MUFIDAH

G021 19 1045



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORENG
*(Studi Kasus Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kecamatan Pajjukukang,
Kabupaten Bantaeng)*



Shirin Mufidah
G021191045

Skripsi
Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pertanian

Pada:
Program Studi Agribisnis
Departemen Sosial Ekonomi Pertanian
Fakultas Pertanian
Universitas Hasanuddin
Makassar
2023

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023

Judul Skripsi : Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng (Studi Kasus Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kecamatan Pajukukang, Kabupaten Bantaeng)
Nama : Shirin Mufidah
NIM : G021191045

Disetujui oleh :



Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, M.S

Ketua



Prof. Dr. Ir. Eymal B. Demmalino, M.Si

Anggota

UNIVERSITAS HASANUDDIN

Diketahui Oleh :



Prof. Dr. A. Nixia Tenriawaru, S.P., M.Si

Ketua Departemen

Tanggal Pengesahan : 7 November 2023

**PANITIA UJIAN SARJANA PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

JUDUL : ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORENG (STUDI KASUS UMKM BAWANG GORENG ARAI DI DESA BORONGLOE, KECAMATAN PAJUKKUKANG, KABUPATEN BANTAENG)
NAMA MAHASISWA : SHIRIN MUFIDAH
NOMOR POKOK : G021191045

SUSUNAN PENGUJI

Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, M.S
Ketua Sidang

Prof. Dr. Ir. Eymal B. Demmalino, M.Si
Anggota

Dr. Ir. Heliawaty, M.Si
Anggota

Ir. Rusli M. Rukka, S.P., M.Agb
Anggota

Tanggal Ujian : 7 November 2023

DEKLARASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul “*Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng (Studi Kasus UMKM Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kec. Pajukkukang, Kab. Bantaeng)*” benar merupakan karya saya dengan arahan tim pembimbing. Pernah diajukan atau sedang diajukan dalam bentuk jurnal ke Jurnal Agribisnis Universitas Lancang Kuning. Saya menyatakan bahwa, semua sumber informasi yang digunakan telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Makassar, 7 November 2023



Shirin Mufidah
G021191045

ABSTRAK

SHIRIN MUFIDAH. Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng (Studi Kasus Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kecamatan Pajjukukang, Kabupaten Bantaeng). Pembimbing : RAHIM DARMA dan EYMAL B. DEMMALINO

Komoditas bawang merah memiliki sifat yang mudah rusak jika tidak dilakukan penanganan pasca panen dengan tepat. Penanganan pasca panen dilakukan untuk mengurangi risiko ataupun kerugian dan mengubah sifat bawang merah menjadi tahan lama yang siap dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan Bawang Goreng Arai dan menganalisis besaran nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan Bawang Goreng Arai. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kecamatan Pajjukukang, Kabupaten Bantaeng pada tahun 2023. Metode penelitian ini menggunakan analisis pendapatan dan analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang diterima dalam satu kali proses produksi sebesar Rp2.379.57. Nilai tambah yang dihasilkan sebesar Rp58.115/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 58% sehingga nilai tambah berada dalam kategori tinggi. Hasil perhitungan R/C rasio pada penelitian ini sebesar 2,6 yang artinya usaha pengolahan bawang goreng pada UMKM Bawang Goreng Arai menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Analisis Pendapatan, Analisis Nilai Tambah, Usaha Pengolahan Bawang Goreng

ABSTRACT

SHIRIN MUFIDAH. *Added Value Analysis Of the Fried Onion Processing Business (Case Study of UMKM Bawang Goreng Arai in Borongloe Village, Pajjukukang District, Bantaeng Regency).*

Advisors : RAHIM DARMA and EYNMAL B. DEMMALINO

The shallot commodity is easily damaged if post-harvest handling is not carried out properly. Post-harvest handling is carried out to reduce risks or losses and change the nature of shallots to become durable and ready to be consumed for a long time. The purpose of this study is to analyze the income received from the Arai Fried Onion processing business and to analyze the amount of added value generated from the Arai Fried Onion processing business. This research was conducted on Arai Fried Onion in Borongloe Village, Pajjukukang District, Bantaeng Regency in 2023. This research method uses income and value analysis using the Hayami Method. The results showed that the income received in one production process was IDR 2,379,57. The added value produced is IDR 58,115/kg with a value added ratio of 58% so the added value is in the high category. The results of the calculation of the R/C ratio in this study were 2.6, which means that the fried onion processing business at the Arai Fried Onion is profitable and feasible to run.

Keywords: *Revenue Analysis, Added Value Analysis, Fried Onion Processing Business*

RIWAYAT HIDUP PENULIS



Shirin Mufidah, lahir di Enrekang, pada tanggal 21 Juni 2001. Merupakan anak dari empat bersaudara dari pasangan **Bapak Rustam Arsyad** dan **Ibu Hasna**. Selama hidupnya, penulis telah menempuh beberapa pendidikan formal, yaitu :

1. TK Pertiwi Maroangin 2006-2007
2. SDN 126 Sarassang 2007-2013
3. SMP Negeri 5 Maiwa 2013-2016
4. SMA Negeri 2 Enrekang 2016-2019

Kemudian dinyatakan lulus melalui jalur SBMPTN menjadi mahasiswa di Program Studi Agribisnis, Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar pada tahun 2019 untuk jenjang pendidikan Strata Satu (S1). Selama menempuh pendidikan di Universitas Hasanuddin selain mengikuti kegiatan akademik dengan sebaik-baiknya, penulis bergabung dalam Himpunan Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian (MISEKTA) dan Himpunan Mahasiswa Islam (HMI) Komisariat Pertanian. Penulis juga aktif dalam mengikuti kepanitiaan di MISEKTA dan HMI, serta aktif mengikuti seminar-seminar mulai dari tingkat regional, nasional hingga tingkat internasional. Selain itu, penulis pernah menjadi asisten pada Matakuliah Kewirausahaan Eksperensial dan Analisis Perencanaan dan Pengembangan Agrosistem (APPAS). Untuk memperoleh pengalaman kerja, penulis pernah mengikuti magang di Dinas Tanaman Pangan, Hortikultura dan Perkebunan Provinsi Sulawesi Selatan dan UMKM Bawang Goreng Arai di Kabupaten Bantaeng.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT, karena atas limpahan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng (Studi Kasus UMKM Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kecamatan Pajukkukang, Kabupaten Bantaeng)**” dibawah bimbingan **Prof. Dr. Ir. Rahim Darma M.S** dan **Prof. Dr. Ir. Eymal B. Demmalino, M.Si** skripsi ini dapat penulis selesaikan dengan baik sebagai salah satu syarat menempuh gelar sarjana (S1) pada Program Studi Agribisnis, Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, Universitas Hasanuddin.

Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu segala saran dan kritik yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi perbaikan pada penulisan skripsi ini. Harapan penulis, semoga apa yang tersaji pada skripsi ini bermanfaat khususnya bagi penulis dan bagi pembaca.

Makassar, 30 Oktober 2023



**Penulis,
Shirin Mufidah**

PERSANTUNAN

Assalamu 'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah rabbil 'alamiin, segala puji hanya milik Allah Swt., Tuhan Semesta Alam atas nikmat kesehatan,

Melalui kesempatan yang mulia ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu semasa penulis mengemban pendidikan di kampus khususnya pihak yang membantu kelancaran penulisan skripsi ini. Ucapan terima kasih setulus hati dan penghargaan setinggi-tingginya kepada orang tua penulis **Ayahanda Rustam Arsyad** dan **Ibunda Hasna** atas setiap doa tulus yang tidak pernah putus untuk penulis, ridho, semangat, dorongan dan kasih sayang yang senantiasa tercurah kepada penulis dalam meraih kesuksesan. Tak lupa pula kepada saudaraku **Muh. Farras Abdillah, Muh. Imam Al Hady dan Muh. Hanif Munthashir** atas segala semangat dan doa yang diberikan kepada penulis.

Dalam penyusunan skripsi ini, tidak sedikit kendala yang penulis hadapi dalam proses penelitian hingga penyelesaian akhir skripsi ini. Namun, dengan tekad yang kuat dan banyak dukungan serta bantuan yang telah penulis terima, sehingga penulis mendapatkan banyak kemudahan dalam menyelesaikan skripsi ini. Dengan segala kerendahan hati, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih setulus hati dan setinggi-tingginya kepada:

1. Bapak **Prof. Dr. Ir. Rahim Darma, M.S** dan Bapak **Prof. Ir. Eymal B. Demmalino, M.Si.**, selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktunya yang amat berharga untuk memberikan pengarahan dan petunjuk serta bimbingannya sejak dari awal penyusunan rencana penelitian sampai selesainya penulisan skripsi ini. Penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas segala kekurangan yang terkadang membuat Ibu dan Bapak kecewa, baik saat perkuliahan maupun selama proses bimbingan dan penyusunan skripsi ini. Semoga kebaikan Ibu dan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lindungan Allah SWT.
2. Ibu **Dr. Ir. Heliawaty, M.Si** dan Pak **Ir. Rusli M. Rukka, S.P., MSi.**, selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu dan pikirannya yang sangat berarti dalam memberikan kritikan dan saran dalam rangka penyempurnaan skripsi ini. Penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas kesalahan serta tingkah laku yang kurang berkenan selama ini, baik saat perkuliahan dan penyusunan skripsi ini. Semoga kebaikan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
3. Bapak **Prof. Ir. Eymal B. Demmalino, M.Si.**, selaku penasehat akademik atas segala nasehat dan bimbingannya dalam menjalani perkuliahan sebelum penulis menempuh pendidikan di Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, semoga kebaikan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
4. Ibu **Prof. Dr. A. Nixia Tenriawaru, S.P., M.Si.**, dan Bapak **Ir. Rusli M. Rukka, S.P., M.Si.**, selaku Ketua Departemen dan Sekretaris Departemen Sosial Ekonomi Pertanian yang telah banyak memberikan pengetahuan, mengayomi, dan memberikan teladan selama

penulis menempuh pendidikan. Semoga kebaikan Ibu dan Bapak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.

5. Ibu **Ayu Anisa Amir, S.P., M.Si.**, selaku panitia seminar proposal, terima kasih telah memberikan waktunya untuk mengatur seminar serta petunjuk dalam penyempurnaan tugas akhir ini. Semoga kebaikan Ibu dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
6. **Bapak dan Ibu dosen**, khususnya Program Studi Agribisnis Departemen Sosial Ekonomi Pertanian, yang telah mengajarkan banyak ilmu dan memberikan dukungan serta teladan yang baik kepada penulis selama menempuh pendidikan.
7. Seluruh staf dan pegawai Departemen Sosial Ekonomi Pertanian dan Fakultas Pertanian terkhusus **Pak Rusli, Ibu Ima, dan Kak Hera** yang telah membantu penulis dalam proses administrasi untuk penyelesaian tugas akhir ini.
8. Ibu **Nurliah** dan **seluruh tenaga kerja Usaha Bawang Goreng Arai**. Terima kasih karena telah menerima, membantu, dan mengarahkan penulis dalam melakukan penelitian di lapangan, terima kasih telah memberikan ilmu baru yang belum pernah penulis dapatkan selama di bangku kuliah, serta terima kasih telah menerima dan selalu membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini. Semoga kebaikan Bapak dan kakak-kakak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
9. Kak **Farrel Prayoga Ardiansyah S.P.**, terima kasih telah memberikan waktunya untuk mengatur ujian tutup serta memberikan petunjuk kepada penulis dalam penyempurnaan tugas akhir ini. Terima kasih juga sudah meluangkan waktunya ketika saya bertanya mengenai hal-hal yang kurang atau bahkan tidak saya pahami. Semoga kebaikan kakak dibalas oleh Allah SWT dan senantiasa berada dalam lingkungan Allah SWT.
10. Teman-teman pembahas pada seminar proposal penulis. Terima kasih atas saran dan masukan yang telah diberikan demi penyempurnaan karya ilmiah yang disusun penulis. Semoga senantiasa diberikan kesehatan dan dilancarkan pula dalam penyusunan tugas akhirnya.
11. Keluarga besar **Mahasiswa Agribisnis Angkatan 2019 (ADH19ANA)**. Terima kasih telah menjadi saudara dan keluarga baru bagi penulis. Terima kasih atas cerita, cinta, ilmu, tawa, tangis, dan pengalaman baru bagi penulis dan kebersamaan yang tidak akan penulis lupakan seumur hidup, semoga kita dapat mencapai tujuan kita masing-masing dan meraih kesuksesan baik di dunia maupun di akhirat. Semoga persaudaraan ini akan tetap terjalin walaupun jarak telah menjadi pemisah diantara kita.
12. Keluarga besar **Mahasiswa Peminat Sosial Ekonomi Pertanian (MISEKTA)**. Terima kasih atas semua dinamika, pengetahuan, dan pengalaman organisasi yang telah diberikan kepada penulis selama penulis aktif di organisasi. Terima kasih juga sudah menjadi wadah komunikasiku, curahan bakat minatku, tuntunan masa depanku.
13. Sahabat dan Saudara seperjuangan **Sarmaini, Anindya Ramadhani Suryono, S.P., Mutmainnah, S.P., Annisa Nurjannah, S.P., dan Assalsabila**. Terima kasih sudah menghibur dan menjadi pendengar ketika penulis *down* dengan segala urusan perskrripsian.

Terima kasih telah menerima, membantu, dan mengarahkan penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini. Terima kasih telah memberikan pengalaman berharga bagi penulis selama ini. Semoga kita dapat mencapai tujuan kita masing-masing dan meraih kesuksesan baik di dunia maupun di akhirat. Semoga persaudaraan ini akan tetap terjalin walaupun jarak telah menjadi pemisah di antara kita.

14. Sahabat dan saudara seperjuangan **Faradilla Nasution, Reny Syahria, S.P., Arinda Widyani Putri, Nurulhikmah Karunia, Nur Azizah Arifin, Nurul Annisa, dan St. Aqila.** Terima kasih atas bantuan, saran, motivasi, dan semangatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Suka dan duka yang tercipta selama ini yang menjadi pengalaman berharga bagi penulis selama di bangku kuliah.

Kepada pribadi-pribadi tersebut di atas dan juga kepada pribadi-pribadi yang belum dan tidak dapat disebutkan satu persatu, sekali lagi penulis mengucapkan terima kasih. Semoga segala perhatian, bantuan, dan budi baik yang telah diberikan kepada penulis akan mendapat balasan yang lebih baik dari Allah SWT dan menjadi tabungan amal ibadah untuk hari akhir nanti. Akhirnya, sebuah asa dan doa semoga skripsi ini bermanfaat adanya. Aamiin.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar, 30 Oktober 2023



Shirin Mufidah

DAFTAR ISI

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORENG	i
ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORENG	ii
PANITIA UJIAN SARJANA PROGRAM STUDI AGRIBISNIS	iv
DEPARTEMEN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN	iv
FAKULTAS PERTANIAN	iv
UNIVERSITAS HASANUDDIN	iv
DEKLARASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
PERSANTUNAN	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Kerangka Pemikiran	4
1.4. Research Gap (Novelty/Kebaruan)	5
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Kegunaan Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Penerimaan, Biaya dan Pendapatan	7
2.2 Nilai Tambah	8
2.3 Komoditas Bawang Merah	8
2.3.1 Taksonomi	9
2.3.2 Deskripsi	9
2.4 Konsep Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	10
III. METODE PENELITIAN	11

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	11
3.2 Metode Penelitian	11
3.3 Teknik Pengumpulan Data	11
3.4 Metode Analisis	11
3.4.1. Analisis Biaya dan Pendapatan	11
3.4.2. Analisis Metode Hayami.....	12
Sumber: Haidi (2019).....	13
3.5 Batasan Operasional.....	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1 Gambaran Umum Usaha	15
4.2 Proses Pengolahan Bawang Goreng Arai.....	15
4.3 Analisis Biaya dan Pendapatan	16
4.3.1 Penerimaan.....	16
4.3.2 Biaya Produksi	17
4.3.3 Pendapatan	17
4.4 Analisis Nilai Tambah.....	18
4.4.1 Output, Input dan Harga.....	19
4.4.2 Pendapatan dan Keuntungan.....	19
4.4.3 Balas Jasa Untuk Faktor Produksi.....	20
V. PENUTUP	21
5.1 KESIMPULAN	21
5.2 SARAN	21
DAFTAR PUSTAKA.....	22
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Produksi Bawang Merah Provinsi Sulawesi Selatan Menurut Kabupaten/Kota.....	2
Table 2. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	13
Table 3. Penerimaan, Biaya Produksi, Pendapatan, dan R/C Rasio Pengolahan Bawang Goreng UMKM Bawang Goreng Arai 2023.	18
Table 4. Nilai Tambah Pengolahan Bawang Goreng UMKM Bawang Goreng Arai per Hari, 2023.	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian	5
Gambar 2. Proses Pengolahan Bawang Goreng Arai	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Legalitas UMKM Bawang Goreng Arai.....	25
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian.....	26
Lampiran 3. Kuisisioner Penelitian.....	27
Lampiran 4. Bukti Submit Jurnal	31
Lampiran 5. Total Biaya Bahan Baku	31
Lampiran 6. Total Biaya Bahan Penunjang	31
Lampiran 7. Biaya Penyusutan Bangunan dan Alat.....	33
Lampiran 8. Tabel Pendapatan Usaha Pengolahan Bawang Goreng Arai	34
Lampiran 9. Tabel Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng Arai	35

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu sektor ekonomi terbesar dan terpenting di Indonesia adalah agribisnis. Rizki et al., (2020) mendefinisikan agribisnis sebagai kumpulan kegiatan usaha yang mencakup salah satu atau semua bagian dari rantai produksi, pengolahan hasil, dan pemasaran yang terkait dengan pertanian. Agribisnis juga dapat didefinisikan sebagai kegiatan pertanian yang menghasilkan, menyediakan sarana dan prasarana pertanian, dan kegiatan usaha yang menggunakan hasil pertanian sebagai input. Agribisnis berfungsi sebagai industri pengolahan. Dalam hal ini, agroindustri adalah kombinasi dari dua bidang: *pertanian dan industri*.

Pertanian yang merupakan penyedia bahan baku sedangkan sektor industri yang berperan dalam proses pengolahannya untuk memperoleh nilai tambah sehingga meningkatkan nilai jual dari suatu komoditas. Karena peranannya dalam ekonomi nasional, sektor agribisnis menawarkan beberapa keunggulan. Keunggulan tersebut salah satunya yaitu meningkatkan nilai tambah suatu komoditi, seperti pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap konsumsi. Peran agroindustri sangat penting karena sifat produk pertanian yang tidak tahan lama sehingga memerlukan pengolahan pasca panen, untuk mengurangi pengangguran, meningkatkan pendapatan, dan menjadi motor penggerak pertanian, oleh karena itu diperlukan strategi pembangunan pertanian yang didasarkan pada konsep agroindustri sangat penting.

Pertanian, dalam hal ini hortikultura merupakan komponen penting khususnya pada pembangunan pertanian yang terus bertambah dan berkembang dari waktu ke waktu (Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2015). Salah satu tanaman hortikultura yang tumbuh secara baik di Indonesia khususnya di dataran rendah adalah bawang merah (Lailiya Hidayatul, 2015). Bawang merah merupakan komoditas yang tidak bersubstitusi dan merupakan komoditas unggulan yang telah lama diusahakan oleh petani secara intensif. Karena nilai ekonomis yang dimiliki bawang merah cukup tinggi sehingga sangat baik untuk terus diusahakan jika ditinjau dari segi keberlanjutannya.

Budidaya bawang merah menyebar hampir semua provinsi di Indonesia karena komoditas ini berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan dan mampu memberikan kontribusi cukup tinggi terhadap perkembangan ekonomi wilayah (Simangunsong, 2017). Beberapa Provinsi yang merupakan penghasil bawang merah di Indonesia yaitu Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, Nusa Tenggara Barat, Sulawesi Selatan dan Sulawesi Utara. Di Sulawesi Selatan sendiri terdapat 10 kabupaten penghasil bawang merah (tabel 1).

Tabel 1. Produksi Bawang Merah Provinsi Sulawesi Selatan Menurut Kabupaten/Kota.

Wilayah	Produksi Bawang Merah Provinsi Sulawesi Selatan Menurut Kab/Kota (Ton)			Pertumbuhan Produksi (%)
	2018	2019	2020	
Enrekang	73,581.10	80,017.30	102,872.60	18.7%
Bantaeng	12,023.70	13,362.50	12,113.10	0.9%
Bone	2,562.70	2,589.90	2,675.10	2.2%
Jeneponto	2,249.30	3,383	4,228.30	37.7%
Pinrang	398.7	306.4	690.8	51.2%
Takalar	241.6	727.5	164.6	61.9%
Pinrang	3,398.70	306.4	690.8	17.2%
Soppeng	125.1	259.2	472.2	94.7%
Sinjai	364.5	291.8	178.2	-29.4%
Toraja Utara	165.8	281.1	235	26.6%
Tana Toraja	250.9	181.8	80.8	-41.5%
TOTAL	95,362.10	101,706.90	124,401.50	14.5%

Sumber: BPS, (2022).

Dapat dilihat pada Tabel 1 bahwa tingkat produksi bawang merah mengalami peningkatan setiap tahunnya. Dengan tingkat produksi terbesar berasal dari Kabupaten Enrekang dan Kabupaten Bantaeng. Fluktuasi produksi yang ditunjukkan pada tabel di atas terjadi karena bawang merah merupakan tanaman musiman. Hal ini sesuai dengan pendapat Rizki et al., (2020) bahwa produksi bawang merah yang berubah-ubah begitu juga harga bawang merah yang fluktuatif disebabkan saat panen besar produksi melimpah harga bawang merah menjadi rendah, sedangkan saat produksi bawang merah rendah harga bawang merah menjadi tinggi. Bawang merah seperti komoditas hortikultura lainnya memiliki sifat mudah rusak atau tidak tahan lama dan setelah panen dapat mengalami perubahan yang merugikan jika tidak dilakukan penanganan pasca panen yang tepat (Ningsih et al., 2013). Pengolahan pasca panen ini diharapkan tidak saja memenuhi kebutuhan pangan Indonesia namun juga menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan para pelaku agribisnis serta menghasilkan devisa negara (Danara Rodiaz Dini, 2017).

Bantaeng bukan hanya sebagai salah satu penghasil bawang merah terbesar di Sulawesi Selatan, juga merupakan kabupaten yang sangat mendukung pembangunan wilayah utamanya pada sektor agroindustri seperti UMKM. Melalui pemberdayaan UMKM, pemerintah berhasil menekan angka pengangguran di wilayah tersebut. Dukungan dari pemerintah diimplementasikan melalui penyaluran bantuan berupa modal usaha dan kerap kali melakukan *event* atau kegiatan yang menjadi wadah bagi UMKM untuk memperkenalkan dan mengembangkan produk mereka. Bantuan modal tersebut diatur dalam Peraturan Bupati Bantaeng, No. 20 tahun 2019 dengan mencakup sebanyak 73 pelaku dan kategori produksi. Sedangkan pada tahun 2020, digulirkan

Peraturan Bupati No. 18 Tahun 2020 dengan kategori produksi dan jasa. Umumnya, dengan adanya pemberian bantuan dari pemerintah diharapkan memupuk tumbuhnya minat wirausaha untuk menanggulangi kemiskinan dan kesenjangan sosial.

Usaha pengolahan bawang goreng merupakan usaha yang mengolah bawang goreng menjadi produk baru dari bawang merah menjadi bawang goreng yang siap saji. Dimana olahan ini telah mendapatkan segmen pasar yang cukup luas, baik untuk skala lokal maupun skala nasional. Pengolahan dilakukan dengan tujuan mengurangi risiko ataupun kerugian dan mengubah sifat bawang merah menjadi tahan lama karena diolah menjadi sebuah produk yaitu bawang goreng dan bisa siap dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Dengan demikian, hal ini berbanding lurus pada peningkatan pendapatan rumah tangga. Dalam hal industri pangan, produk olahan bawang goreng sangat bernilai ekonomis ditambah pengolahan yang relatif mudah. Dengan semakin berkembangnya berbagai usaha bisnis makanan menggunakan bawang goreng, maka permintaan terhadap bawang goreng semakin meningkat, sehingga para pengusaha harus mengembangkan usahanya untuk memproduksi bawang goreng dalam skala besar.

Dalam proses transformasi bawang merah (input) menjadi produk baru (output) membutuhkan biaya produksi dan sumbangan input lain, sehingga dari biaya yang dikeluarkan dan nilai produksi yang diterima akan memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang diberikan setelah menjadi produk baru lebih tinggi dibandingkan bila bawang merah dijual dalam bentuk mentah atau belum diolah. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan untuk meningkatkan nilai jual dan daya tahan yang lebih baik. Oleh karena itu, nilai tambah produk bawang merah ini sangat penting dilakukan. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan pengangkutan dalam suatu proses produksi. Hal ini sesuai dengan pendapat Bantacut (2013), bahwa nilai tambah dari perspektif komoditas atau produk adalah nilai yang diberikan (*attributed*) kepada produk sebagai hasil dari proses tertentu, sehingga secara teoritis, semakin ke hilir penerapan proses, maka semakin besar nilai tambah yang dapat dibentuk. Sedangkan menurut (Hayami, et al, 1987 dalam Haidi, 2019) Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian khususnya bawang merah tentunya dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi. Pertumbuhan ekonomi yang besar tentu saja berdampak bagi peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat. Salah satu usaha pengolahan yang memanfaatkan sumberdaya lokal untuk menunjang pembangunan ekonomi utamanya ekonomi keluarga adalah UMKM Bawang Goreng Arai yang berlokasi di Kabupaten Bantaeng. Merujuk pada uraian di atas, maka relevan bagi peneliti melakukan penelitian dengan judul ***“ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORENG (Studi Kasus Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kecamatan Pajukukkang, Kabupaten Bantaeng)”***.

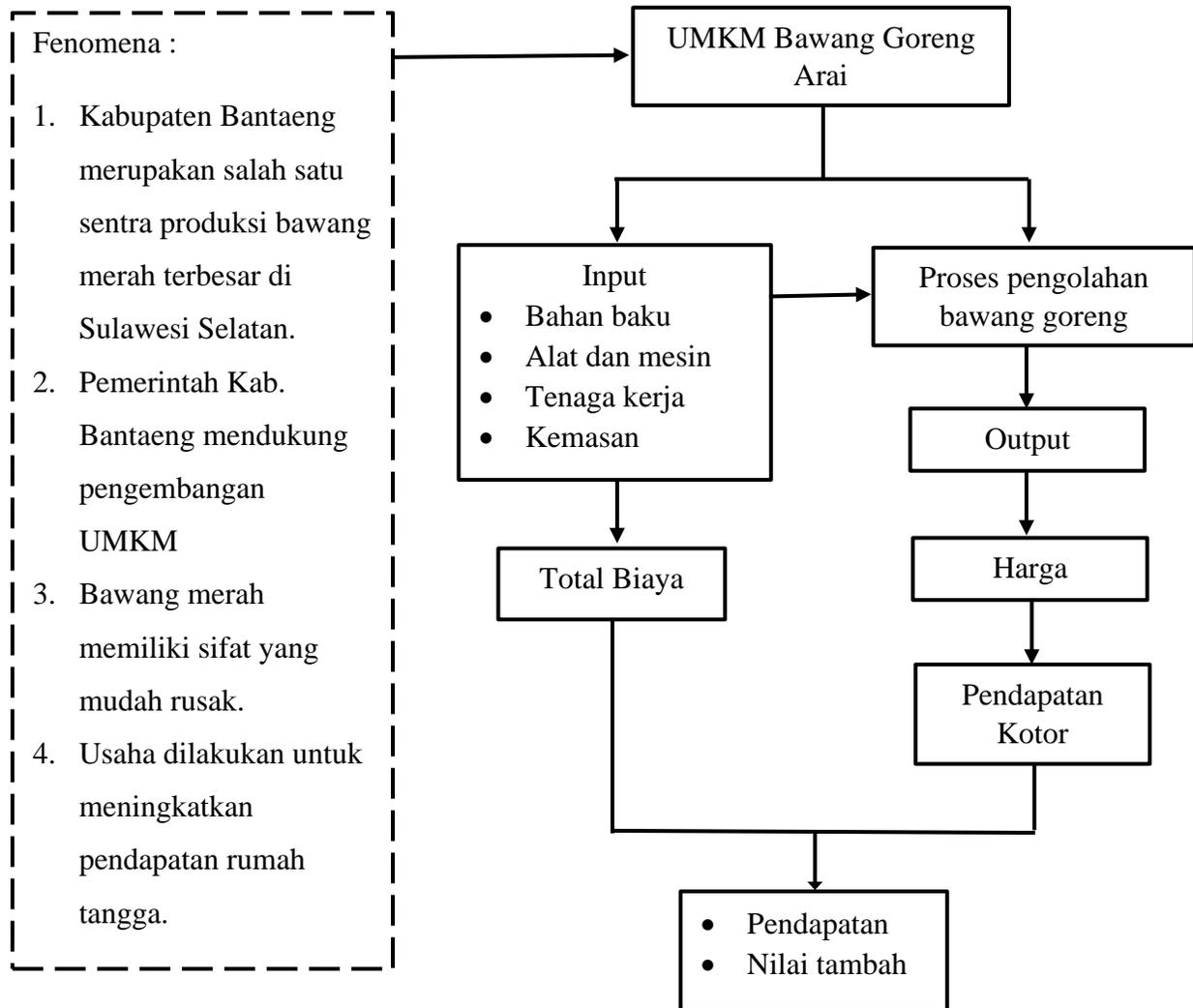
1.2. Perumusan Masalah

Bawang merah merupakan komoditas strategis dan merupakan kelompok rempah yang tidak bersubstitusi dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Kabupaten Bantaeng merupakan salah satu daerah penghasil bawang merah terbesar di Sulawesi Selatan. Namun demikian, bawang merah memiliki sifat mudah rusak sehingga perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan untuk memberikan nilai tambah dan mengatasi permasalahan yang ada. Selain itu, terdapat perbedaan harga antara bawang merah sebelum dan setelah mengalami pengolahan. Namun demikian, perbedaan harga tersebut belum diketahui apakah memberikan keuntungan atau tidak sehingga perlu dilakukan perhitungan dengan menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh. Suatu analisis yang bisa digunakan adalah analisis pendapatan dan analisis nilai tambah.

Hadirnya masalah tersebut memberikan arah bagi peneliti untuk mengetahui besaran pendapatan dan nilai tambah yang dihasilkan dalam satu kali produksi pada UMKM Bawang Goreng Arai.

1.3. Kerangka Pemikiran

Untuk mengetahui pendapatan dan nilai tambah pada UMKM Bawang Goreng Arai di Kabupaten Bantaeng, diperlukan adanya suatu analisis yaitu menggunakan analisis biaya untuk menghitung semua pengeluaran yang dipergunakan dalam menjalankan usaha. Biaya dibedakan menjadi dua yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Analisis pendapatan dilakukan untuk mengukur apakah kegiatan usaha saat ini menguntungkan atau tidak. Informasi yang dibutuhkan dalam analisis pendapatan usaha adalah total penerimaan dan total pengeluaran usaha dalam jangka waktu yang telah ditetapkan. Sedangkan metode Hayami digunakan untuk mengetahui berapa besar pertambahan nilai bawang merah setelah mengalami proses pengolahan.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian

1.4. Research Gap (Novelty/Kebaruan)

Sutamo et al., (2013) meneliti mengenai analisis nilai tambah pengolahan sirop kayu manis di Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Analisis data yang dilakukan dengan cara analisis deskriptif dengan menekankan uraian verbal dan tabulasi, selanjutnya yaitu penentuan besarnya nilai tambah dari produk sirop kayu manis dikaji secara kuantitatif. Dalam penelitian ini, diketahui bahwa pengolahan kayu manis menjadi sirop dapat menciptakan nilai tambah, dan mengurangi pengangguran.

Yanusari et al., (2019) yang meneliti mengenai analisis pendapatan dan analisis nilai tambah serta strategi pengembangan agroindustri kacang oven pada CV TDS Mitra Garuda di Kecamatan Jember, dari penelitian ini diketahui bahwa dalam usaha yang dijalankan terbukti memberikan keuntungan dan terbukti bahwa usaha layak untuk dijalankan. Analisis data yang

digunakan pada penelitian ini adalah R/C Rasio dan analisis nilai tambah berdasarkan Metode Sudiyono.

Maharani Putri & Wijayanti, (2023) meneliti mengenai analisis nilai tambah pada usaha pengolahan cabai rawit menjadi sambal kemasan UMKM Dapoer Ikan Diana. Penelitian dilakukan untuk mengatasi salah satu permasalahan cabai pasca panen yaitu sifat cabai yang mudah rusak. Penelitian ini terbukti memberikan nilai tambah cabai setelah melalui proses pengolahan. Analisis data pada penelitian ini juga menggunakan Metode Sudiyono.

Khasanah, (2022) meneliti mengenai nilai tambah produk tampah di Desa Kembangawit. Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan dan inovasi produk memberikan nilai tambah produk sehingga dapat meningkatkan harga jual. Penelitian ini bertujuan menganalisis nilai tambah dan keuntungan produk tampah yang diproduksi oleh masyarakat Kembangawit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa inovasi tampah yang dilakukan membuat nilai tambah produk dan keuntungan per unit meningkat.

Dari keseluruhan ulasan temuan dan rekomendasi terkait dengan analisis nilai tambah menjelaskan bahwa setiap kegiatan proses produksi mampu memberikan nilai tambah pada bahan baku. Nilai tambah tersebut dapat meningkatkan harga jual yang tadinya memiliki nilai jual kecil sebelum mengalami pengolahan. 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. Meskipun sudah banyak penelitian yang dilakukan terkait pendapatan dan nilai tambah, namun belum terdapat penelitian terkait di Kabupaten Bantaeng khususnya pada usaha pengolahan Bawang Goreng Arai dengan menggunakan Metode Hayami. Karena hal tersebut, peneliti memilih judul “Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng (Studi Kasus UMKM Bawang Goreng Arai di Desa Borongloe, Kec. Pajjukukang, Kab. Bantaeng)”.

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan yang diterima dari usaha pengolahan Bawang Goreng Arai dan menganalisis besaran nilai tambah yang dihasilkan dari usaha pengolahan Bawang Goreng Arai.

1.6. Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka hasil penelitian ini diharapkan:

1. Melalui analisis pendapatan, unit usaha bisa mengetahui apakah usaha yang dijalankan memberikan keuntungan atau tidak.
2. Melalui analisis nilai tambah, unit usaha bisa mengetahui berapa besar pertambahan nilai yang didapatkan dalam satu kali produksi.
3. Analisis nilai tambah dapat digunakan untuk melihat berapa besar kesempatan kerja bagi masyarakat sekitar, karena nilai tambah menunjukkan bahwa usaha Bawang Goreng Arai mampu menghasilkan nilai tambah dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penerimaan, Biaya dan Pendapatan

Menurut Sofian, (2015), penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual dan biasanya produksi berhubungan negatif dengan harga, artinya harga akan turun ketika produksi berlebihan. Dalam hal ini, penerimaan diartikan sebagai nilai produksi yang dihasilkan dari suatu usaha.

Biaya adalah setiap kegiatan yang dilakukan pada suatu usaha memerlukan pengorbanan fisik dan non fisik, baik langsung maupun tidak langsung. Dalam kegiatan ekonomi setiap kegiatan untuk memperoleh suatu barang atau jasa di perlukan pengorbanan dari barang atau jasa lain dengan demikian pengorbanan ini diartikan sebagai modal atau biaya. (Sapari (2016) dalam Jaya, (2019). Biaya sangat penting untuk dipahami karena dengan melakukan perencanaan yang tepat, dapat digunakan untuk membantu *stakeholder* dalam melakukan perencanaan, pengendalian, dan pembuatan keputusan ekonomi. Terdapat banyak sekali dari pengertian biaya itu sendiri, karena itu apabila terjadi kesalahan dalam penafsiran biaya maka dapat berdampak bagi keputusan yang akan diambil di perusahaan (Sulham, 2018).

Biaya dalam arti *cost* (harga pokok) adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu (harga perolehan yang telah terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi). Sedangkan *expence* (beban) adalah biaya yang dikorbankan atau dikonsumsi dalam rangka memperoleh pendapatan (*revenues*) dalam suatu periode akuntansi tertentu (Sulham, 2018). Menurut Harmaida, (2021) biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, yaitu:

1. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) merupakan kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan per satuan waktu tertentu untuk keperluan pembayaran semua input tetap dan besarnya tidak bergantung dari jumlah produk yang dihasilkan.
2. Biaya Variabel (*Variabel Cost*) adalah kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan pada waktu tertentu untuk pembayaran semua input variabel yang digunakan dalam proses produksi.
3. Biaya Total (*Total Cost*) merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi.

Sedangkan pendapatan menurut Zulfahmi, (2011) adalah kemampuan suatu usaha dengan seluruh modal yang bekerja di dalamnya untuk menghasilkan laba selama periode tertentu. Dengan kata lain, pendapatan adalah jumlah masukan yang didapat atas jasa yang diberikan oleh perusahaan yang bisa meliputi penjualan produk dan atau jasa kepada pelanggan yang diperoleh dalam suatu aktivitas operasi suatu perusahaan untuk meningkatkan nilai aset serta menurunkan liabilitas yang timbul dalam penyerahan barang atau jasa.

Pendapatan adalah hasil produksi yang diperoleh dalam bentuk materi dan dapat kembali digunakan guna memenuhi kebutuhan akan sarana dan prasarana produksi. Pendapatan ini umumnya diperoleh dari hasil penjualan produk atau dapat pula dikatakan bahwa pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan usaha dengan total biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha selama satu tahun (Hosaini, 2019).

2.2 Nilai Tambah

Konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Arus peningkatan nilai tambah komoditas pertanian terjadi di setiap mata rantai nilai dari hulu ke hilir yang berawal dari petani dan berakhir pada konsumen akhir. Nilai tambah pada setiap anggota rantai nilai berbeda-beda tergantung dari input dan perlakuan oleh setiap anggota rantai nilai tersebut. Menurut Bantacut, (2013) nilai tambah jika dilihat dari perspektif komoditas atau produk dapat diartikan sebagai pemberian nilai (*attributed*) kepada produk sebagai hasil dari proses tertentu, dengan demikian, secara teoritis dijelaskan bahwa semakin ke hilir penerapan proses, maka semakin besar nilai tambah yang dapat dibentuk.

Komoditas pertanian yang bersifat *perishable* (mudah rusak) dan *bulky* (kamba) memerlukan penanganan yang tepat, sehingga produk pertanian siap di konsumsi oleh konsumen. Perilaku tersebut antara lain pengolahan, pengemasan, pengawetan, dan manajemen mutu untuk menambah kegunaan menimbulkan nilai tambah, sehingga harga produk pertanian menjadi tinggi (Marimin dan Magfiroh, 2010). Nilai tambah komoditas pertanian di sektor hulu dapat dilakukan dengan penyediaan bahan baku berkualitas dan berkesinambungan yang melibatkan para pelaku pada mata rantai pertama, antara lain petani, penyedia saran prasarana pertanian dan penyedia teknologi. Nilai tambah secara kuantitatif dihitung dari peningkatan produktivitas, sedangkan nilai tambah secara kualitatif adalah nilai tambah dari meningkatnya kesempatan kerja, pengetahuan dan keterampilan SDM.

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah karena mengolah suatu benda menjadi benda lain. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan adalah selisih nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan pengorbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal tenaga kerja dan manajemen perusahaan, salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa pemilik faktor produksi.

Dasar perhitungan dari analisis nilai tambah adalah per kg hasil, standar harga yang digunakan untuk bahan baku dan proses produksi ditingkat pengolah/produsen. Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional). Besarnya nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan faktor non teknis. Informasi yang diperoleh dari hasil analisis nilai tambah adalah besarnya nilai tambah, rasio nilai tambah, margin dan balas jasa yang diterima oleh pemilik-pemilik faktor produksi.

2.3 Komoditas Bawang Merah

Bawang merah merupakan salah satu tanaman tidak bersubstitusi yang menjadi primadona setiap masakan. 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.

2.3.1 Taksonomi

Menurut Direktorat Jenderal Hortikultura, (2010), bawang merah memiliki nama binomial *Allium ascalonicum* L. Tanaman ini memiliki sistematika taksonomi:

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

2.3.2 Deskripsi

Pada setiap rumpun tanaman bawang merah berkembang anakan-anakan baru yang mencapai 10 hingga 15 anakan dalam satu rumpunnya. Bagian batang tanaman bawang merah terdiri dari akar, batang, umbi, daun dan bunga (Loou & Titahena, 2014).

1. Akar

Bawang merah berakar serabut dan pendek yang berfungsi dalam penyerapan air dan nutrisi yang ada di sekitar tempat tumbuhnya. Akar bawang merah tumbuh di permukaan bawah cakram. Karena bawang merah memiliki akar serabut yang pendek, menyebabkan akar bawang merah hanya berkembang di permukaan tanah dan sangat dangkal sehingga tanaman ini sangat rentan pada kekeringan.

2. Batang

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

3. Daun

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

4. Bunga

Tangkai tandan bunga merupakan pertumbuhan dari tunas inti (tunas apikal). Bentuknya hampir 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 kemudian seludang ini membuka dan keluar kuntum-kuntum bunga bawang merah di sana (Suriani, 2011).

5. 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.

2.4 Konsep Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

Kriteria usaha mikro, kecil dan menengah telah diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan, Pelindungan, dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, yang dibuat untuk memenuhi Pasal 86, Pasal 87, Pasal 88, Pasal 89, Pasal 90, Pasal 91, Pasal 94, Pasal 104, dan Pasal 185 huruf b Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (yang kemudian digantikan oleh Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023). Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 menguraikan definisi dan standar yang digunakan untuk kategori usaha mikro, kecil, dan menengah, sebagai berikut:

1. Usaha mikro didefinisikan sebagai usaha produktif yang dimiliki oleh individu atau badan usaha perorangan (Pasal 1 ayat 2), dengan modal usaha sebesar Rp 1 Milyar (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) dan hasil penjualan tahunan sebesar Rp 2 Milyar (Pasal 35, ayat 3, huruf a).
2. Usaha kecil merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh individu atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan dan tidak dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian langsung atau tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar (Pasal 1, ayat 3). Usaha kecil juga tidak termasuk usaha yang memiliki modal usaha lebih dari Rp 1 Milyar. Usaha kecil juga tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha (Pasal 35, ayat 3, poin b) dan memiliki hasil penjualan tahunan sampai dengan lebih dari Rp 2 Milyar sampai dengan paling banyak Rp 15 milyar (Pasal 35, ayat 5, huruf b).
3. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan dan tidak dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian langsung atau tidak langsung dari usaha kecil atau usaha besar (Pasal 1, ayat 4) dengan modal usaha lebih dari Rp 5 Milyar sampai dengan Rp 10 Milyar, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha (pasal 35 ayat 3, huruf c) dan memiliki penjualan tahunan sampai dengan Rp 15 Milyar sampai dengan Rp 50 Milyar (Pasal 35, ayat 5, huruf c).

UMKM merupakan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional. Selain itu, usaha mikro, kecil, dan menengah adalah salah satu pilar utama ekonomi nasional yang harus memperoleh kesempatan utama, dukungan, perlindungan, dan pengembangan seluas-luasnya sebagai wujud keberpihakan yang tegas kepada kelompok usaha ekonomi rakyat, tanpa mengabaikan peranan usaha besar dan Badan Usaha Milik Negara (Hanim, 2018).