

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2015). *Inovasi Holtikultura: Pengungkit Peningkatan Pendapatan Rakyat*. IAARD Press.
- Bantacut, T. (2013). Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah. *Jurnal Pangan*, 22(2), 397–406.
- BPS. (2022). *Produksi Bawang Merah Provinsi Sulawesi Selatan Menurut Kabupaten/Kota (Kuintal), 2018-2020*. <https://sulsel.bps.go.id/indicator/55/1096/1/produksi-bawang-merah-provinsi-sulawesi-selatan-menurut-kabupaten-kota.html>
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Danara Rodiaz Dini. (2017). ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI BAWANG GORENG (Studi Kasus pada UD. Sumber Mandiri Desa Kampung Baru Kecamatan Kepung Kabupaten Kediri). *Skripsi, April*.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2010). *Standar Operasional Prosedur Budidaya Bawang Merah (Allium ascalonicum L) Kabupaten Nganjuk Propinsi Jawa Timur* (pp. 1–73).
- Haidi, A. A. (2019). Analisis Peningkatan Nilai Tambah Produk Jagung Marning Skala Industri Rumah Tangga di Kota Makassar. *Skripsi*.
- Hanim, L. (2018). UMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & Bentuk-Bentuk Usaha. In *Hak cipta dilindungi Undang-undang All Rights Reserved*.
- Harmaida. (2021). ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN (Studi Kasus: Kelurahan Pasar II Natal, Kecamatan Natal, Kabupaten Mandailing Natal). *PROGRAM STUDI AGRIBISNIS FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS MEDAN AREA MEDAN*.
- Hosaini, A. (2019). ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA TANI KOPI DI DUSUN BEDAHAN JERID DESA CURAHKALONG KECAMATAN BANGSALSARI KABUPATEN JEMBER. *Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam Jurusan Ekonomi Islam Progam Studi Akuntansi Syariah Oleh, April*.
- Indasari, Y. (2020). ANALISIS METODE PEMISAHAN BIAYA TETAP DAN BIAYA VARIABEL DALAM PERHITUNGAN BREAK EVEN POINT PADA PT. BUMI SARANA BETON. In *Bussiness Law binus* (Vol. 7, Issue 2). [http://repository.radenintan.ac.id/11375/1/PERPUS PUSAT.pdf%0Ahttp://business-law.binus.ac.id/2015/10/08/pariwisata-syariah/%0Ahttps://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results%0Ahttps://journal.uir.ac.id/index.php/kiat/article/view/8839](http://repository.radenintan.ac.id/11375/1/PERPUS_PUSAT.pdf%0Ahttp://business-law.binus.ac.id/2015/10/08/pariwisata-syariah/%0Ahttps://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results%0Ahttps://journal.uir.ac.id/index.php/kiat/article/view/8839)
- Jaya, M. I. (2019). Analisis Biaya dan Pendapatan Usaha Pedagang Sayuran di Pasar Bakaran Batu (Studi Kasus: Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Seredang). *Skripsi*, 4(1), 47–80.
- Khasanah, N. (2022). Analisis Nilai Tambah Produk Tampah di Desa Kembangawit. *MEDIKONIS: Jurnal Media Komunikasi Dan Bisnis*, 13(1), 41–52.
- Kipdiyah, S., Hubeis, M., & Suharjo, B. (2013). *Strategi Rantai Pasok Sayuran Organik Berbasis Petani di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung*. 8(2). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/article/view/7248>

- Lailiya Hidayatul. (2015). Analisis Rantai Nilai Bawang Merah (*Allium cepa* L.) (Studi Kasus di Kelurahan Sukarmoro Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk Provinsi Jawa timur). *Skripsi*.
- Loou, A., & Titahena, M. L. J. (2014). Brosur bawang merah.pdf. In *Budidaya Bawang Merah* (p. 20).
- Maharani Putri, D. D., & Wijayanti, T. (2023). *ANALISIS NILAI TAMBAH PADA USAHA PENGOLAHAN CABAI RAWIT (Capsicum frutescens L .) MENJADI SAMBAL KEMASAN (STUDI KASUS UMKM DAPOER IKAN DIANA)*. 3(1), 1–7.
- Ningsih, D. C. ., Kassa, S., & Howara, D. (2013). Analysis of added value of fried onions from local onion in Palu City. *E-J. Agrotekbis* 1(4): 353 – 360, 1(4), 353–360.
- Nurgiansah, T, H. (2021). PENDIDIKAN PANCASILA SEBAGAI UPAYA MEMBENTUK KARAKTER JUJUR. *Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 9(1).
- Nurwanda, Asep, Badriah, & Elis. (2020). ANALISIS PROGRAM INOVASI DESA DALAM MENDORONG PENGEMBANGAN EKONOMI LOKAL OLEH TIM PELAKSANA INOVASI DESA (PID) DI DESA BANGUNHARJA KABUPATEN CIAMIS. *Jurnal Wawasan Dan Riset Akuntansi*, 68–75. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/dinamika/article/view/3313>
- Oktariza, Melisa, A., Nusril, & Sukiyono, K. (2020). NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PEMASARAN KOPI BUBUK AROMA Oktariza, Melisa, A., Nusril, & Sukiyono, K. (2020). NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PEMASARAN KOPI BUBUK AROMA ADDED VALUE AND MARKETING STRATEGY OF GROUND COFFEE AROMA. *Agritepa*, 7(2).ADDED VALUE AND MARKET. *Agritepa*, 7(2).
- Peraturan Bupati Bantaeng. (2019). *Peraturan Bupati Nomor 20 Tahun 2019 tentang Pemberian Bantuan Modal Berbasis Dusun dan Rukun Warga*.
- Peraturan Bupati Bantaeng. (2020). *Peraturan Bupati Bantaeng No. 18 Tahun 2020 Tentang Perubahan Atas Peraturan Bupati Pemberian Bantuan Modal Usaha Berbasis Dusun dan Rukun Warga*.
- Putra, W. E., Ivanti, L., Firison, J., Ishak, A., Litbang, B., Pertanian, K., Lama, D. L., Ilir, K. B., Kepahiang, K., Goreng, B., Tambah, N., & Hayami, M. (2021). *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bawang Goreng (Kasus Pada KWT Kemuning Kabupaten Kepahiang – Bengkulu)*. 428–434.
- Rizki, G. S., Raessi, S., & Refdinal, M. (2020). Analisis Nilai Tambah pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni di Kota Padang. *JOSETA: Journal of Socio-Economics on Tropical Agriculture*, 2(2). <https://doi.org/10.25077/joseta.v2i2.235>
- Simangunsong, nova lina. (2017). respon pertumbuhan dan produksi bawang merah h (*Allium ascalonicum* L.) pada Konsentrasi Air Kelapa dan Lama Perendaman Umbi. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 5(1), 17–26.
- Sofian. (2015). ANALISIS PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA PENGOLAHAN TEMPE (Studi Kasus Usaha Rumah Tangga Tempe di Desa Mampu Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang). *SOFIAN 105 9600 817 11 SKRIPSI Sebagai Sala Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian Strata Satu (S-1) PROGRAM STUDI AGRIBISNIS*

- FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR, 151, 10–17.
- Sugianto, S., Kurniawan, H. M., & Yulianto, R. T. (2019). Analisis Kelayakan Usahatani Bawang Merah Di Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya. *E-Jurnal Equilibrium Manajemen*, 1(1), 8–13.
- Sulham. (2018). ANALISIS BIAYA USAHA PADA KELOMPOK PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN CITRA BAHARI DI KABUPATEN MAJENE. In *Program Studi Akuntansi FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR* (Vol. 3, Issue 1). <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Suriani, N. (2011). *Bawang Bawa Untung Budidaya Bawang Merah dan Bawang Putih*. Yogyakarta : Cahaya Atma Pustaka.
- Sutamo, I., Mulyana, A., Yamin, M., Marwa, T., & Nurvalentini. (2013). ANALISIS NILAI TAMBAH (VALUE ADDED) PENGOLAHAN SIROP KAYUMANIS DI KABUPATEN KERINCI PROPINSI JAMBI. *University of Sriwijaya Palembang Jln. Bukit Besar Padang Selasa Palembang, 2010*, 72–77.
- Yanuasari, K. I., Hartadi, R., & Raharto, S. (2019). ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH SERTA STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI KACANG OVEN PADA CV. TDS MITRA GARUDA DI KABUPATEN JEMBER. *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2, 126–136.
- Zulfahmi, M. (2011). Analisis Biaya dan Pendapatan Usaha Jamur Tiram Putih Model Pusat Pelatihan Pertanian Perdesaan Swadaya (P4S) Nusa Indah. *Food Chemistry*, 93(9), 176.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Legalitas UMKM Bawang Goreng Arai


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2511210008682

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha : NURLIAH
2. Alamat Kantor : BONTO MATE'NE, Kel. Borong Loe, Kec. Pajukukang, Kab. Bantaeng, Provinsi Sulawesi Selatan
No. Telepon : +62081255255235
Email : nurlahsyahlan123@gmail.com
3. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : Lihat Lampiran
4. Skala Usaha : Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-P), hak akses kepastian, serta pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 25 November 2021

**Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**


Ditandatangani secara elektronik

Dinetak tanggal: 25 November 2021


PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
LAMPIRAN
NOMOR INDUK BERUSAHA: 2511210008682

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No.	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Klasifikasi Risiko	Perizinan Berusaha
					Jenis Legalitas
1	10750	Industri Makanan dan Masakan Olahan	Bonto Mate'ne, Kel. Borong Loe, Kec. Pajukukang, Kab. Bantaeng, Provinsi Sulawesi Selatan Kode Pos: 92460	Menengah Rendah	NIB dan Sertifikat Standar Untuk persiapan, operasional, dan/atau komersial kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (K/L).
3. Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Observasi lahan pemasok bawang merah



Proses produksi Bawang Goreng Arai



Proses pembaruan katalog produk

Lampiran 3. Kuisisioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN
ANALISIS NILAI TAMBAH DAN PERKEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN
BAWANG GORENG
(Studi Kasus: UMKM Bawang Goreng Arai, di Desa Borongloe, Kec. Pajukukang, Kab.
Bantaeng)

Peneliti : Shirin Mufidah (G021191045)

Hari/Tanggal :

A. Identitas Responden/Informan

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Pekerjaan Utama :

Pekerjaan Sampingan :

Pendidikan Terakhir :

Jumlah Tanggungan :

Lama Berusaha :

B. UMKM Bawag Goreng Arai

1. Kapan berdirinya UMKM Bawang Goreng Arai?
Jawaban :

2. Bagaimana terbentuknya UMKM Bawang Goreng Arai?
Jawaban :
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Bagaimaimana perkembangan UMKM Bawang Arai?
Jawaban :
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Modal awal didirikannya usaha:
a. Sendiri
b. Pinjaman (%)
c. Lainnya ;

5. Berapa modal awal yang dibutuhkan dalam mendirikan usaha ini?
Jawab :
 6. Berapa modal yang digunakan dalam satu kali produksi?
Jawab :
 7. Apakah UMKM Bawang Goreng Arai sudah memiliki izin usaha?
Jawaban :
 8. Kepemilikan Bangunan
 - a. Milik Pribadi :
 - b. Sewa : Rp.....
 9. Apakah terdapat mitra atau kerjasama dalam penyediaan bahan baku?
 - a. Ada (Dengan siapa)
 - b. Tidak Ada
 10. Apa saja produk yang diproduksi UMKM Bawang Goreng Arai?
Jawaban :
 11. Apa kendala yang dihadapi?
 - a.
 - b.
 - c.
 - d.
 12. Bagaimana struktur organisasi UMKM Bawang goreng Arai?
Jawaban :
.....
.....
.....
 13. Bagaimana system pembagian tugas pada setiap anggota atau karyawan yang bekerja pada UMKM Bawang Goreng Arai?
Jawaban :
 14. Berapa jumlah tenaga kerja yang digunakan pada UMKM Bawang Goreng Arai?
 - a. Dalam keluarga orang
 - b. Luar Keluarga..... orang
- C. Produksi
1. Biaya Bahan Baku
 - a. Bahan Baku Kg
 - b. Biaya Bahan Baku : Rp...../Kg
 - c. Total Biaya : Rp.....
 2. Dari manakah anda membeli/mendapatkan bahan baku?
Jawaban :
.....
.....
.....

3. Bagaimana proses pengolahan bawang goreng pada UMKM Bawang Goreng Arai?

Jawaban :

.....

.....

.....

4. Berapa kali proses produksi dilakukan?

Jawaban :

5. Berapa kapasitas yang dihasilkan dalam sekali proses produksi?

a. Jawaban :

6. Berapa jenis ukuran kemasan yang digunakan?

b.

c.

d.

7. Apa saja bahan tambahan atau bahan penunjang yang digunakan dalam pembuatan bawang goreng?

Jawaban :

8. Dari manakah bahan tersebut didapatkan?

Jawaban :

9. Berapa biaya bahan tambahan atau bahan penunjang yang digunakan dalam satu kali proses produksi?

Jawaban :

10. Berapakah biaya pengemasan yang dikeluarkan?

Jawaban :

11. Berapa biaya pajak bangunan?

Jawaban :

D. Biaya Peralatan (1 kali proses produksi)

No.	Peralatan	Satuan	Jumlah Unit	Harga per Unit	Total Biaya Alat (Rp)
1	(1)	(2)	(3)	(4)	(5) = (3X4)
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Total Biaya					
Biaya Peralatan (Rp)					

E. Biaya Penyusutan Peralatan

No.	Peralatan	Satuan	Jumlah Unit	Harga per Unit	Total Biaya Alat (Rp)
1	(1)	(2)	(3)	(4)	(5) = (3X4)
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Total Biaya					
Biaya Peralatan (Rp)					

F. Biaya Tenaga Kerja

1. Jumlah Tenaga Kerja..... orang
2. Biaya Tenaga Kerja : Rp...../orang
3. Total Biaya Tenaga Kerja : Rp.....

G. Hasil Produksi dan Penerimaan Kopi Bubuk

1. Berapa total produksi dari pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng?

Jawaban..... Kg

2. Berapa harga jual Bawang Goreng Arai?

Kemasan ukuran :

a.

b.

c.

3. Bagaimana system pemasaran bawang goreng?

a.

b.

c.

4. Berapa penjualan bawang goreng dalam satu bulan?

Jawaban :

.....

.....

.....

Lampiran 4. Bukti Submit Jurnal

Tasks 1
English
View Site
shirinmufidaah

Submissions

My Queue
Archives

Help

My Assigned

Search

New Submission

15983
Shirin Mufidah

ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN BAWANG GORE...

Submission

1

1 of 1 submissions

Lampiran 5. Total Biaya Bahan Baku

Uraian	Jumlah Bahan Baku	Harga	Total Harga
Bawang Merah (kg)	50 kg	Rp 12.000	Rp 600.000
Minyak Goreng (1 liter)	6 liter	Rp 20.000	Rp 120.000
Jumlah Biaya Satu Bulan Produksi			Rp 14.400.000
Jumlah Biaya Satu Tahun Produksi			Rp 172.800.000

Lampiran 6. Total Biaya Bahan Penunjang

Uraian	Unit	Harga	Jumlah Harga
Bahan Bakar (3kg)	2	Rp 22.000	Rp 44.000
Kemasan (pcs)	111		Rp 90.550
Logo (30 pcs)	4	Rp 20.000	Rp 80.000
listrik	1	Rp 5.000	Rp 5.000
Transportasi	1	Rp 30.000	Rp 30.000
Jumlah Bahan Penunjang Dalam 1 Bulan Produksi			Rp 4.991.000
Jumlah Bahan Penunjang Dalam 1 Tahun Produksi			Rp 59.892.000

*Kemasan yang digunakan dalam proses produksi bawang goreng Arai yaitu:

Ukuran kemasan (kg)	Jumlah kemasan yang dihasilkan (pcs)	Harga kemasan (Rp)	Total harga kemasan (Rp)
0,16	63	1.000	63.000
0,23	43	600	25.800
1	5	350	1.750
		1.950	90.550

Lampiran 7. Biaya Penyusutan Bangunan dan Alat

No.	Nama Alat	Umur Ekonomis (bulan)	Harga Beli (Rp)	Satuan (unit)	Total Harga Perolehan (Rp)	Biaya Penyusutan (Rp/unit/bulan)	Total Biaya Penyusutan (Rp/bulan)	Total Biaya Penyusutan (Rp/hari)	Total Biaya Penyusutan (Rp/tahun)
1.	Bangunan	240	240.000.000	1	240.000.000	1.000.000	1.000.000	33.333,33	12.000.000
2.	Kompore	60	200.000	1	200.000	3.333,33	3.333,33	111,11	40.000
3.	Tabung gas	96	150.000	2	300.000	1.562,50	3.125	104,17	37.500
4.	Spinner	120	3.000.000	1	3.000.000	25.000	25.000	833,33	300.000
5.	Saringan plastik	60	25.000	3	75.000	416,67	1.250	41,67	15.000
6.	Tirisan Minyak	60	21.500	2	43.000	358,33	716,67	23,89	8.600
7.	Baskom	60	25.000	3	75.000	416,67	1.250	41,67	15.000
8.	Pisau	60	5.000	5	25.000	83,33	416,67	13,89	5.000
9.	Talenan	60	25.000	2	50.000	416,67	833,33	27,78	10.000
10.	Wajan	96	200.000	2	400.000	2.083,33	4.166,67	138,89	50.000
11.	Spatula stainless	60	20.000	2	40.000	333,33	666,67	22,22	8.000
12.	mesin pengiris bawang	120	2.000.000	2	4.000.000	16.666,67	33.333,33	1.111,11	400.000
13.	Timbangan	120	360.000	1	360.000	3.000	3.000	100	36.000
	Total (Rp)	1212	6.031.500	26	248.568.000	1.053.671	1.077.092	35.903,06	12.925.100

Lampiran 8. Tabel Pendapatan Usaha Pengolahan Bawang Goreng Arai

No	Uraian	Volume	Harga Satuan	Jumlah Satuan	Jumlah Tahun (240 hari)	Jumlah Produksi untuk Satu Bulan Produksi
I	Penerimaan (TR=Y.Py)					
	Kemasan (kg)					
	0,16	63	Rp 25.000	Rp 1.575.000	Rp 378.000.000	Rp 31.500.000
	0,23	43	Rp 30.000	Rp 1.290.000	Rp 309.600.000	Rp 25.800.000
	1	5	Rp 200.000	Rp 1.000.000	Rp 240.000.000	Rp 20.000.000
	Total Penerimaan			Rp 3.865.000	Rp 927.600.000	Rp 77.300.000
II	Biaya (TC=FC=VC)					
	Biaya Tetap (FC)					
	Penyusutan			Rp 35.903	Rp 12.925.100	Rp 1.077.092
	Biaya Variabel (VC)					
	Bahan Baku:					
	Bawang Merah	50	Rp 12.000	Rp 600.000	Rp 144.000.000	Rp 12.000.000
	Minyak	6	Rp 20.000	Rp 120.000	Rp 28.800.000	Rp 2.400.000
	Bahan Penunjang:					
	Kemasan:					
	160 gram (0,16 kg)	63	Rp 1.000	Rp 63.000	Rp 15.120.000	Rp 1.260.000
	230 gram (0,23 kg)	43	Rp 600	Rp 25.800	Rp 6.192.000	Rp 516.000
	1 kg	5	Rp 350	Rp 1.750	Rp 420.000	Rp 35.000
	Logo (30 pcs)	4	Rp 20.000	Rp 80.000	Rp 19.200.000	Rp 1.600.000
	Tabung Gas (buah)	2	Rp 22.000	Rp 44.000	Rp 10.560.000	Rp 880.000
	Transportasi (buah)	1	Rp 30.000	Rp 30.000	Rp 7.200.000	Rp 600.000
	Listrik (hari)	1	Rp 5.000	Rp 5.000	Rp 1.200.000	Rp 100.000
	Upah Tenaga Kerja (orang)	8	Rp 60.000	Rp 480.000	Rp 115.200.000	Rp 9.600.000
	Total Biaya Variabel (VC)			Rp 1.449.550	Rp 347.892.000	Rp 28.991.000
	Total Biaya (TC)			Rp 1.485.453	Rp 360.817.100	Rp 30.068.092
III	Pendapatan (TR-TC)			Rp 2.379.547	Rp 566.782.900	Rp 47.231.908
IV	R/C Rasio			2,6		

Lampiran 9. Tabel Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bawang Goreng Arai

No	Uraian	Formula	Bawang Goreng Arai
I	Output, Input, Dan Harga		
1.	Output (Kg)	1	25
2.	Input (Kg)	2	50
3.	Tenaga Kerja Langsung (HOK)	3	6,4
4.	Faktor Konversi	$4 = (1/2)$	0,5
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	$5 = (3/2)$	0,13
6.	Harga Output (Rp/kg)	6	Rp 200.000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	7	Rp 60.000
II	Pendapatan Dan Keuntungan		
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	Rp 32.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	Rp 9.885
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	$10 = (4*6)$	Rp 100.000
11.	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$11a = (10 - 8 - 9)$	Rp 58.115
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = (11a/10)*100\%$	58%
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$12a = (5 * 7)$	Rp 7.680
	b. Pangsa tenaga kerja (%)	$12b = (12a/11a)*100\%$	13%
13.	a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	Rp 50.435
	b. Tingkat keuntungan (%)	$13b = (13a/10)*100\%$	50%
III	Produksi		
14.	Margin	$14 = 10 - 8$	Rp 68.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$14a = (12a/14)*100\%$	11%
	b. Sumbangan input lain (%)	$14b = (9/14)*100\%$	15%
	c. Keuntungan pengusaha (%)	$14c = (13a/14)*100\%$	74%