



ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN TEH CELUP BAWANG DAYAK (*Eleutherine palmofilia*) KOTA PALANGKA RAYA (STUDI KASUS UMKM BERKAT UHAT KAYU)

**Value Added Analysis of Bawang Dayak Tea Processing Business in Palangka Raya City
(Case Study of UMKM Berkat Uhat Kayu)**

Tasya Hulwa Laili Wahyu Putri *, Nina Budiwati dan Masyhudah Rosni

Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci

Biaya; Penerimaan; Keuntungan; Nilai Tambah.

Korespondensi

Corresponding author
E-mail:
tasyahulwa@gmail.com

Diterima: Januari 2023,
Disetujui: 16 Februari 2023,
Diterbitkan on-line : 31 Maret 2023

Usaha Pengolahan Teh Celup Bawang dayak merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri minuman herbal dengan produk yang dihasilkan yaitu teh celup dari tanaman bawang Dayak. Rumah produksi teh celup bawang Dayak ini berlokasi di Kota Palangka Raya dan dipasarkan semenjak tahun 2017. Tujuan penelitian yaitu untuk menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan dan nilai tambah pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus dari sumber data yang digunakan yakni data primer dan data sekunder. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Februari 2022 sampai dengan bulan Oktober 2022. Data yang digunakan dalam penelitian ini dari 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 - Oktober terhitung selama satu bulan produksi. Berdasarkan hasil penelitian biaya total yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu pada 05 September 2022 - 05 Oktober 2022 sebesar Rp10.398.041,00 dengan biaya tetap yaitu sebesar Rp208.541,00 dan biaya variabel sebesar Rp10.189.500,00. Penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu yakni Rp14.000.000,00 dan keuntungan sebesar Rp3.601.959,00. Nilai tambah teh celup bawang dayak sebesar Rp168.000,00/kg dengan rasio sebesar 88,42%, pendapatan tenaga kerja sebesar Rp118.652,00/kg dengan pangsa tenaga kerja sebesar 70,63%. Keuntungan teh celup bawang dayak sebesar Rp49.348,00/kg dengan tingkat keuntungan 25,79%, sumbangan input lain 0% dan keuntungan perusahaan sebesar 29,37%.

PENDAHULUAN

Pemakaian herbal sebagai obat-obatan tradisional telah diterima luas di negara-negara

maju maupun berkembang sejak dahulu kala, bahkan dalam 20 tahun terakhir perhatian dunia terhadap obat-obatan tradisional meningkat, baik di negara yang sedang berkembang maupun

negara-negara maju. *World Health Organization* (WHO) atau Badan Kesehatan Dunia menyebutkan bahwa hingga 65% dari penduduk negara maju menggunakan pengobatan tradisional dan obat-obat dari bahan alami (Kemenkes RI, 2007).

Bawang dayak memiliki bentuk yang sama dengan bawang merah biasa, hanya saja berebentuk lebih lonjong bila dibandingkan dengan bawang merah biasa. Daun bawang dayak lebih lancip seperti daun pandan. Secara empiris umbi bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dapat digunakan untuk pengobatan kanker payudara, kanker usus, hipertensi, diabetes melitus, stroke, demam, disuria, radang usus, disentri, penyakit kuning, obat bisul, kista, prostat, penurunan kolesterol serta trigliserida, pelancar ASI dan gangguan seksual (Muti'ah dkk, 2020).

Bawang dayak merupakan salah satu komoditas pertanian di Kalimantan Tengah yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku industri. Walaupun belum menjadi komoditas yang unggulan, kualitas bawang dayak yang ditanam di Kalimantan Tengah, khususnya di Kota Palangka Raya, Kecamatan Bukit Batu sangat berbeda dengan kualitas bawang dayak yang di tanam di Kota dan Provinsi lain di Indonesia. Pada tahun 2011 banyak sekali petani yang menanam bawang dayak, oleh karena itu obat herbal atau minuman rempah dari bawang dayak sudah mulai dijual pada saat itu.

Tabel 1. Luas Lahan dan Hasil Produksi Bawang Dayak Menurut Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Bukit Batu Di Kecamatan Bukit Batu 2022

Kelurahan	Nama Pemilik Lahan	Bawang Dayak	
		Hasil Produksi (Kg)	Luas Lahan (m ²)
Tangkiling	Djumar	50	4.800
Sei Gohong	Todang Ilem/Indu Layau	20	2.067
Sei Gohong	Lusi	20	2.666
Sei Gohong	Indu Riki	20	3.264
Sei Gohong	Indu Pri	20	3500
Sei Gohong	Indu Ogi	20	3600
Bukit Batu		150	15.097

Sumber: Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Bukit Batu 2022

Ibu Henny merupakan salah satu pengolah teh celup bawang dayak yang ada di Kota Palangka Raya. Ibu Henny mendirikan usaha Berkat Uhat Kayu pada tahun 2014. Usaha ini merupakan usaha yang didirikan dan dikelola langsung sejak awal oleh Ibu Henny. Produk teh celup bawang dayak yang ditawarkan oleh Ibu Henny merupakan original tanpa bahan campuran, murni bawang dayak yang dikeringkan lalu dimasukkan ke dalam kantong teh celup. Satu kali produksi, memerlukan waktu selama kurang lebih 6 hari dengan bawang dayak basah yang diperlukan sebanyak 20kg, menghasilkan 185 kemasan kotak teh celup bawang dayak.

Produk teh celup bawang dayak yang diproduksi oleh berkata uhat kayu memiliki bentuk sediaan obat yakni bentuk rajangan. Berdasarkan peraturan BPOM nomor 32 tahun 2019, rajangan adalah sediaan obat tradisional berupa satu jenis simplisia atau campuran beberapa jenis simplisia, yang cara penggunaannya dilakukan dengan pendidihan atau penyeduhan dengan air panas. Bawang dayak yang sudah berbentuk rajangan ini lalu dimasukkan ke dalam kantong teh celup. Hal ini agar bisa memudahkan konsumen ketika mengonsumsi nya, karena tidak perlu membuang ampas dari rajangan bawang dayak tersebut. Beberapa kantong teh bawang dayak tersebut lalu dikemas dengan kemasan yang menarik, dari segi design terdapat gambaran tanaman bawang dayak, juga warna kemasannya yang sesuai dengan warna tanaman bawang dayak itu sendiri. Terdapat khasiat dari bawang dayak, logo jamu dan logo halal dan terdapat nomor izin usaha untuk produk teh celup bawang dayak. Yakni juga untuk memberikan informasi kepada konsumen ketika ingin membeli teh celup bawang dayak. Usaha Ibu Henny memiliki izin UMOT (Usaha Mikro Obat Tradisional), HO (*Hinder Ordonantie*) atau surat izin gangguan dan sertifikat halal.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan penelitian ini adalah: (1) Untuk mengetahui bagaimana proses produksi pengolahan teh celup bawang dayak UMKM Berkat Uhat Kayu. (2) Untuk mengetahui biaya, penerimaan dan keuntungan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak UMKM Berkat Uhat kayu. (3) Untuk menganalisis besarnya nilai tambah produk teh celup bawang dayak UMKM Berkat Uhat Kayu. (4) Untuk mengetahui permasalahan dan solusi dari usaha

pengolahan teh celup bawang dayak UMKM Berkat Uhat Kayu.

Kegunaan dari penelitian adalah: (1) Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat mempraktikkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh dan dapat dijadikan sebagai sumber ilmu pengetahuan dan pengalaman serta acuan penelitian di masa datang. (2) Bagi pelaku usaha teh celup bawang dayak, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan dalam mengembangkan usahanya. (3) Bagi pemerintah, penelitian ini diharapkan sebagai bahan pertimbangan dalam membuat kebijakan untuk para petani bawang dayak, program pengembangan dan pembinaan industri kecil, terutama dalam industri pengolahan bawang dayak. (4) Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat menjadikan sumber yang diharapkan dan dapat memberikan manfaat kepada para pelaku IKM, UMKM sebagai solusi untuk meningkatkan pengetahuan kepada masyarakat.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di tempat pengolahan teh celup bawang dayak “Berkat Uhat Kayu” di Kota Palangka Raya. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja atau (*purposive*) dengan mempertimbangkan bahwa lokasi pengolahan teh celup bawang dayak “Berkat Uhat Kayu” merupakan satu-satunya usaha pengolahan teh celup bawang dayak yang memiliki standar produk menurut BPOM dan sudah 8 tahun menggeluti usaha pengolahan teh celup bawang dayak. Waktu pelaksanaan penelitian dari bulan Februari 2022 sampai dengan bulan Oktober 2022. Proses pelaksanaan terdiri dari survei lokasi, pengumpulan data, penyusunan proposal, pengambilan data, sampai dengan penyusunan laporan hasil penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan dan mengumpulkan informasi secara mendetail pada objek yang menjadi sasaran penelitian. Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pemilik usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu dengan wawancara

menggunakan kuesioner. Data sekunder diperoleh dari lembaga atau instansi yang menyediakan data yakni Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Bukit Batu.

Batasan Masalah

Untuk memperjelas penelitian ini, maka dibuat batasan-batasan masalah yaitu sebagai berikut: (1) Periode penelitian yang dilakukan yaitu selama satu bulan pengolahan pada bulan September 2022 - Oktober 2022. (2) Produk dan sumber penerimaan yang diteliti yaitu produk teh celup bawang dayak. (3) Pada penelitian ini analisis finansial akan difokuskan pada biaya, penerimaan, keuntungan dan nilai tambah teh celup bawang dayak pada usaha teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan yang pertama yaitu mengetahui proses produksi teh celup bawang dayak, yakni dengan metode deskriptif dengan mendeskriptifkan dan menggambarkan proses produksi teh celup bawang dayak. Untuk mengetahui tujuan kedua yaitu biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengolahan teh celup bawang dayak. Biaya total merupakan penjumlahan dari seluruh biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak UMKM Berkat Uhat Kayu yang meliputi beberapa komponen biaya yaitu, biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variabel cost*). komponen biaya tetap usaha pengolahan teh celup bawang dayak UMKM Berkat Uhat Kayu meliputi biaya penyusutan peralatan, biaya pemeliharaan dan pajak bumi dan bangunan. Sedangkan komponen biaya variabel meliputi bahan baku bawang dayak, biaya tenaga kerja, biaya penggunaan kemasan, biaya bahan pembantu, biaya transportasi dan pemakaian listrik. Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Kasim, 1995).

$$TC = FC + VC \quad (1)$$

dengan: TC Biaya Total (*Total Cost*)
 usaha pengolahan teh celup
 bawang dayak(Rp)
FC Biaya Tetap (*Fixed Cost*)
 usaha pengolahan teh celup
 bawang dayak (Rp)
VC Biaya Variabel (*Variable Cost*)
 usaha pengolahan teh celup
 bawang dayak (Rp)

Perhitungan penyusutan peralatan dengan menggunakan rumus metode garis lurus (*straight line method*). Karena jumlah penyusutan alat tiap tahunnya dianggap sama dan diasumsikan alat umur ekonomis dibawah 5 tahun tidak memiliki nilai atau dianggap nol. Adapun perhitungannya secara umum metode garis lurus dinyatakan dengan rumus (Kasim, 2004):

$$D = \frac{Na - Ns}{Up} \quad (2)$$

dengan: D Besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp)/tahun
 Na Nilai awal barang modal tetap (Rp)
 Ns Nilai sisa barang modal tetap (Rp)
 Up Umur penggunaan barang modal tetap/tahun

Untuk mengetahui penerimaan yang diperoleh dari usaha teh celup bawang dayak “Berkat Uhat Kayu” dipengaruhi oleh besarnya hasil jumlah produksi dengan harga jual teh celup bawang dayak, secara sistematis perhitungan total penerimaan dapat dihitung dengan rumus (Kasim, 2004):

$$TR = Y \times Py \quad (3)$$

dengan: TR Penerimaan Total (*Total Revenue*) (Rp)
 Y Produksi yang diperoleh (kotak)
 Py Harga jual (Rp/kotak)

Besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan teh celup bawang dayak dapat dihitung menggunakan rumus berikut (Rosyidi, 2012):

$$\Pi = TR - TC \quad (4)$$

dengan: Π Keuntungan usaha pengolahan teh celup bawang dayak (Rp)
 TR *Total Revenue* (penerimaan total) usaha pengolahan teh celup bawang dayak(Rp)
 TC *Total Cost* (biaya total) usaha pengolahan teh celup bawang dayak (Rp)

Untuk menjawab tujuan yang ketiga yaitu menganalisis nilai tambah teh celup bawang dayak dengan metode Hayami bisa dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (Kg)	A
2	Bahan Baku (Kg)	B
3	Tenaga Kerja (jam/hari)	C
4	Faktor Konversi	D = A/B
5	Koefisien Tenaga Kerja (jam/Kg)	E = C/B
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/jam)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
9	Harga Input Lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output (Rp/Kg)	J = D×F
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	K = J – H – I
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	L% = ((K/J)×100%)
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	M = E×G
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	N% = ((M/K)×100%)
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	O = K – M
	b. Tingkat Keuntungan (%)	P% = ((O/J)×100%)
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Marjin (Rp/Kg)	Q = J – H
	a. Imbalan Tenaga Kerja (%)	R% = M/Q×100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	S% = I/Q×100%
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	T% = O/Q×100%

Sumber: Hayati (1987) dalam Larasati, 2018

GAMBARAN UMUM USAHA

Sejarah Usaha

Usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu milik Ibu Henny merupakan usaha yang bergerak di bidang pengolahan dari bahan baku berupa bawang dayak basah menjadi suatu produk teh celup bawang dayak yang memiliki nilai jual. Usaha Berkat Uhat Kayu sendiri berdiri pada tahun 2014 dan dikelola langsung oleh Ibu Henny dan Anak - anaknya dengan modal sendiri. Usia Ibu Henny sekarang 53 tahun dengan pendidikan terakhir Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA). Arti dari Berkat Uhat Kayu sendiri berkat, akar dan kayu. maka dari itu berkat atau rasa syukur dari hasil tanaman

akar dan kayu ini bisa membantu perekonomian keluarga Ibu Henny.

Lokasi Usaha

Usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu berlokasi di depan rumah pribadi Ibu Henny yaitu di Jalan Mendawai No. 110 RT 02/RW 07, Kelurahan Palangka, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah.

Modal

Pengolahan teh celup bawang dayak merupakan produk yang dibuat langsung oleh Ibu Henny. Produk ini mulai dijual pada tahun 2017, dengan modal awal sebesar Rp700.000,00. Modal awal berupa modal perorangan yang dikeluarkan oleh Ibu Henny untuk membeli bahan baku bawang dayak lengkap, kemasan, alat perlengkapan seperti pisau, timbangan digital, penyegel kemasan, dan membuat oven tradisional.

Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat sebanyak empat orang, yang terdiri dari dua orang perempuan dan dua laki-laki. Pembagian kerja yaitu sebanyak tiga orang mulai dari proses penyortiran, pengupasan, pembersihan dan pengemasan, satu orang pada proses perajang dan penjemuran. Satu orang (tenaga farmasi) pada proses pengemasan untuk mengontrol standar dari produk teh celup bawang dayak.

Waktu kerja yaitu 6 hari dimulai dari senin sampai sabtu dengan jam kerja mulai pukul 08.00-14.00 WIB. Jadi total waktu kerja dalam sehari yaitu enam jam. Biaya tenaga kerja dari proses penyortiran, pengupasan, pembersihan, perajang, penjemuran dan pengemasan yaitu sebesar Rp1.500.000,00 per bulan, pada proses pengontrolan produk sebesar Rp1.800.000,00 per bulan.

Bahan Baku

Bahan baku pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu yaitu berupa umbi bawang dayak. Ibu Henny biasanya membeli bawang dayak berasal dari petani yang ada di kelurahan Sei Gohong per kilogramnya yaitu sebesar Rp22.000,00/kg. Pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 total bahan baku yang dibeli

sebesar 80kg untuk mengolah teh celup bawang dayak. Total biaya bahan baku bawang dayak yang digunakan untuk mengolah teh celup bawang dayak pada September 2022 - Oktober 2022 yaitu sebesar Rp1.760.000,00.

Bahan Pembantu

Bahan pembantu merupakan bahan yang digunakan untuk menunjang bahan baku menjadi sebuah produk yang memiliki nilai tambah. Bahan pembantu yang diperlukan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu yaitu *silica gel*, sarung tangan *latex* dan sarung tangan plastik. Total pembelian sarung tangan plastik dan sarung tangan *latex* pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 yaitu masing-masing sarung tangan *latex* sebanyak 80 lembar. Sarung tangan plastik 48 lembar, dengan harga satu sarung tangan plastik Rp100,00 dan satu sarung tangan *latex* Rp850,00, total pembelian *silica gel* sebanyak 740 sachet dengan harga satu sachet Rp50,00. Total biaya bahan pembantu yang dikeluarkan pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 yaitu sebesar Rp72.600,00.

Listrik

Listrik digunakan dalam proses pencacahan umbi bawang dayak dan proses pengemasan. Pada proses pencacahan umbi dilakukan setelah bawang dayak sudah di bersihkan, dengan mesin pencacah umbi. Pada proses pengemasan yakni menggunakan *hand sealer* untuk mengepres kemasan kantong teh celup yang berisikan bawang dayak yang sudah kering, agar tetap terjaga kualitas nya. Total biaya penggunaan listrik pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 yaitu Rp50.000,00.

Bahan Kemasan

Kemasan yang digunakan Ibu Henny untuk membungkus teh celup bawang dayak yaitu menggunakan kantong teh, kemasan kotak teh dan plastik. Diketahui 1 kotak teh celup bawang dayak berisikan 18 kantong teh dengan jumlah 54g, jumlah 1 kantong teh celup bawang dayak yaitu 3g. Plastik yang digunakan pada kemasan berupa plastik transparan untuk membungkus kardus teh celup bawang dayak, untuk menjaga kebersihan dari isi teh celup bawang dayak tersebut. Kemasan yang digunakan Ibu Henny sudah modern, karena sudah bertulisan nama

produk, keterangan bahan, logo, manfaat produk, aturan pakai dan surat izin usaha untuk teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu. Penggunaan kemasan tersebut tidak hanya bertujuan untuk melindungi bawang dayak agar selalu bersih namun juga sebagai identitas produk, memberikan informasi dan memberikan daya tarik kepada konsumen. *Design* kemasan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu dibuat sendiri oleh Ibu Henny, sehingga memiliki ciri khas tersendiri pada produk teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu. Total biaya penggunaan kemasan pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 yaitu sebesar Rp1.806.900,00.

Peralatan

Peralatan yang digunakan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak yaitu mesin perajang, timbangan digital, penyegel kemasan, oven tradisional, lampu, baskom stainless, pisau, *container*, kursi, meja stainless, gunting, tampah rotan, celemek, Nampan plastik, toples besar, toples kecil dan baskom jaring.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi

Proses produksi usaha pengolahan teh celup bawang dayak yaitu sebagai berikut:

Penyortiran umbi bawang dayak. Pemilihan umbi bawang dayak bertujuan untuk memilih umbi yang sesuai dengan standar untuk produk teh celup bawang dayak.

Pembersihan umbi bawang dayak. Pada proses ini, tidak semua umbi bawang dayak langsung dibersihkan. Umbi bawang dayak yang sudah dipilah lalu dibersihkan dengan cara mencuci umbi bawang dayak, lalu mengupas kulit luar umbi bawang dayak, setelah itu dicuci kembali dengan air bersih, lalu ditiriskan menggunakan baskom jaring.

Perajangan umbi bawang dayak. Umbi bawang dayak yang sudah ditiriskan, lalu dimasukkan ke dalam mesin perajang/pencacah umbi. Pada proses ini memakan waktu sebanyak 10-15 menit, lalu ditaruh pada tampah rotan, satu kali proses perajangan bisa menghasilkan tiga tampah rotan bawang dayak yang. Pada proses ini dilakukan pada hari pertama, kedua dan ketiga. Tergantung kapasitas oven tradisional dan panas matahari.

Penjemuran/pengeringan bawang dayak.

Setelah dirajang, umbi bawang dayak ditaruh di tampah rotan untuk dijemur/dikeringkan ke dalam oven tradisional. Oven tradisional ini mampu menampung tiga tampah rotan bawang dayak. Umbi bawang dayak yang sudah dirajang pada hari pertama, langsung di jemur di oven tradisional.

Pengemasan. Bawang dayak yang sudah kering dan ditampung di dalam baskom stainless lalu dimasukkan ke dalam kantong teh celup, lalu ditimbang menggunakan timbangan digital. Berat satu kantong bawang dayak kering sebanyak 3gram. Setelah itu kantong teh celup yang berisikan bawang dayak kering di *press* menggunakan alat *hand sealer*, agar kantong teh celup tertutup dengan rapat. Teh celup bawang dayak yang sudah di *press* lalu dimasukkan disusun ke dalam kantong plastik dalam, satu plastik berisikan 18 kantong teh celup bawang dayak. Lalu satu plastik teh celup bawang dayak dimasukkan ke dalam kemasan kotak, setelah itu kemasan kotak dilapisi lagi plastik luar.

Pemasaran. Usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu terdiri atas 2 jenis saluran pemasaran yaitu saluran pertama dari produsen sampe konsumen langsung. Saluran pemasaran yang kedua yaitu dari produsen, pengecer dan sampai konsumen, tidak mendistribusikan langsung kepada konsumen, yang mana konsumen atau jasa pengantaran yang langsung datang ke rumah produksi.

Biaya Tetap

Komponen dan jumlah biaya tetap yang dikeluarkan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah biaya tetap usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan September 2022 - Oktober 2022

No	Komponen	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya penyusutan peralatan	197.708,00
2	Biaya pajak tempat usaha	10.833,00
Total Biaya Tetap		208.541,00

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa keseluruhan biaya tetap yang harus dikeluarkan

pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 sebesar Rp208.541,00. Komponen biaya terbesar yang dikeluarkan usaha pengolahan teh celup bawang dayak dibandingkan dengan komponen biaya tetap lainnya yaitu biaya penyusutan sebesar Rp197.708,00. Biaya tetap yang paling kecil yaitu biaya pajak tempat usaha sebesar Rp10.833,00.

Biaya Variabel

Komponen dan jumlah biaya variabel yang dikeluarkan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak selama 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Jumlah biaya variabel usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan September 2022 - Oktober 2022

No.	Komponen	Nilai (Rp)
1	Biaya Bahan Pembantu	72.600
2	Biaya Kemasan	1.806.900
3	Biaya Bahan Baku	1.760.000
4	Biaya Tenaga Kerja	6.300.000
5	Biaya Transportasi	200.000
6	Biaya Listrik	50.000
Total Biaya Variabel		10.189.500

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Pada Tabel 4 menunjukkan bahwa komponen biaya tenaga kerja merupakan komponen biaya variabel yang paling besar pengeluarannya diantara komponen biaya variabel lainnya yaitu sebesar Rp6.300.000,00. Dengan total biaya variabel yang dikeluarkan usaha pengolahan teh celup bawang dayak pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 sebesar Rp10.189.500,00.

Biaya Total

Rincian biaya total yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan teh celup bawang dayak dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Jumlah biaya total usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan September 2022 - Oktober 2022

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya tetap	208.541,00
2	Biaya variabel	10.189.500,00
Total Biaya		10.398.041,00

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Pada Tabel 5 dapat dilihat bahwa biaya total yang harus dikeluarkan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 sebesar Rp10.398.041,00. Biaya variabel lebih besar dari biaya tetap yaitu sebesar Rp10.189.500,00.

Penerimaan

Tabel 6. Jumlah penerimaan usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan September 2022 - Oktober 2022

Minggu	Harga/kotak (Rp)	Jumlah (kotak)	Penerimaan
1	20.000,00	60	1.200.000,00
2	20.000,00	215	4.200.000,00
3	20.000,00	150	3.000.000,00
4	20.000,00	280	5.600.000,00
Penerimaan Total		700	14.000.000,00

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Pada Tabel 6 dapat dilihat bahwa jumlah produk teh celup bawang dayak yang terjual pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 sebanyak 700 kotak dengan penerimaan sebesar Rp14.000.000,00.

Keuntungan

Keuntungan usaha pengolahan teh celup bawang dayak 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah keuntungan usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan September 2022 - Oktober 2022

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	14.000.000,00
2	Biaya total	10.398.041,00
Keuntungan		3.601.959,00

Sumber: Pengolahan data primer, 2022

Berdasarkan Tabel 7 dapat dilihat bahwa pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 jumlah penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan lebih besar dibandingkan dengan jumlah biaya yang dikeluarkan. Usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan memperoleh keuntungan selama satu bulan produksi yaitu sebesar Rp3.601.959,00. Hal ini menunjukkan bahwa usaha pengolahan teh celup bawang dayak bulan tidak mengalami kerugian.

Nilai Tambah

Untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh menjadi tahu menggunakan perhitungan metode Hayami yang meliputi variabel output, input, harga, penerimaan, keuntungan dan balas jasa faktor pemilik produksi. Data yang digunakan adalah dalam satuan kilogram. Secara rinci dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai Tambah Teh Celup Bawang Dayak

No	Variabel	Nilai
1	Output, Input dan Harga	
1	Output (kg/bulan)	40
2	Bahan Baku (kg/bulan)	80
3	Tenaga Kerja (Hok)	45
4	Faktor Konversi	0,5
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	0,5625
6	Harga Output (Rp/Kg)	380.000
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	210.938
2	Pendapatan dan Keuntungan	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	22.000
9	Harga Input Lain (Rp/Kg)	0
10	Nilai Output (Rp/Kg)	190.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	168.000
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	88,42%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	118.652
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	70,63%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	49.348
	b. Tingkat Keuntungan (%)	25,97%
3	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14	Marjin (Rp/Kg)	168.000
	a. Imbalan Tenaga Kerja (%)	70,63%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	0,00%
	c. Keuntungan Perusahaan (%)	29,37%

Sumber: pengolahan data primer, 2022

Berdasarkan Tabel 8 Nilai tambah teh celup bawang dayak adalah Rp168.000,00/kg dalam satu bulan produksi. Nilai tambah yang dihasilkan yaitu 88,42%. Rasio nilai tambah ini sama dengan keuntungan, yang berarti bahwa sebesar Rp190.000,00 dari nilai output mengandung 88,42% untuk keuntungan. Hasil rasio nilai tambah yang dihasilkan dari produksi teh celup bawang dayak termasuk tinggi, karena menurut Hubeis dalam Nabilan, dkk (2015), jika besarnya rasio nilai tambah lebih dari 40%, maka nilai tambahnya tinggi.

Permasalahan dan Solusi

Permasalahan atau kendala 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, dikarenakan ada petani bawang dayak yang menanam bawang dayak lebih dari 7 bulan. Solusi dari Ibu Henny dalam mengatasi kendala 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.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak, maka kesimpulan yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Proses produksi pada pengolahan teh celup bawang dayak terdapat lima tahapan yaitu penyortiran umbi bawang dayak, pembersihan umbi bawang dayak, perajangan umbi bawang dayak, penjemuran/pengeringan umbi bawang dayak dan pengemasan teh celup bawang dayak.
2. Biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 sebesar Rp10.398.041,00. Penerimaan yang diperoleh usaha Berkat Uhat Kayu pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022 yaitu sebesar Rp14.000.000,00. Pada 05 September 2022 - 04 Oktober 2022, usaha pengolahan bawang dayak Berkat Uhat Kayu mendapatkan keuntungan sebesar Rp3.601.959,00.
3. Nilai tambah yang diperoleh usaha pengolahan bawang dayak Berkat Uhat Kayu dari bawang dayak basah yang diolah menjadi teh celup bawang dayak yaitu sebesar Rp168.000,00/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 88,42%.
4. Masalah yang terjadi pada saat proses pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu yaitu pada bahan baku.

Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu maka dapat diambil saran sebagai berikut:

1. Pemilik usaha pengolahan teh celup bawang dayak Berkat Uhat Kayu bisa melakukan perubahan *design* kemasan ketika produk sudah mendapatkan surat izin edar dari BPOM RI.
2. Untuk memperoleh nilai tambah yang lebih tinggi dan keuntungan diharapkan pemilik usaha lebih memperhatikan biaya produksi terutama pada upah tenaga kerja, biaya kemasan dan input tambahan.

Kasim, S. A. 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2007. *Kebijakan Obat Tradisional Nasional*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Rosyidi, Suherman. 2012. *Pengantar Teori Ekonomi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak, terutama kepada Ibu Henny yang telah membantu serta memberikan wawasan serta pengalaman selama melakukan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Indonesia. 2021. *Penggolongan Kelompok Industri*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. *Informatorium Obat Nasional Indonesia*. Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.

BPOM RI. 2011. *Acuan Sediaan Herbal*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta.

Larasati (2018). *Analisis Nilai Tambah, Pendapatan Usaha, dan Pengembangan Produk Olahan Singkong Skala Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Kecamatan Sepatan Timur, Kabupaten Tangerang)*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.

Muti'ah, R., Listiyana, A., Nafisa, B, & Suryadinata, A. (2020). Kajian Efek Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Eleutherine palmofilia* (L) Merr.) sebagai Antikanker. *J. Islamic Farm*.

Kasim, S. A. 1995. *Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.