

**ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI BAWANG  
GORENG ALI MASNI DI KOTA PADANG**

**SKRIPSI**

**OLEH**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

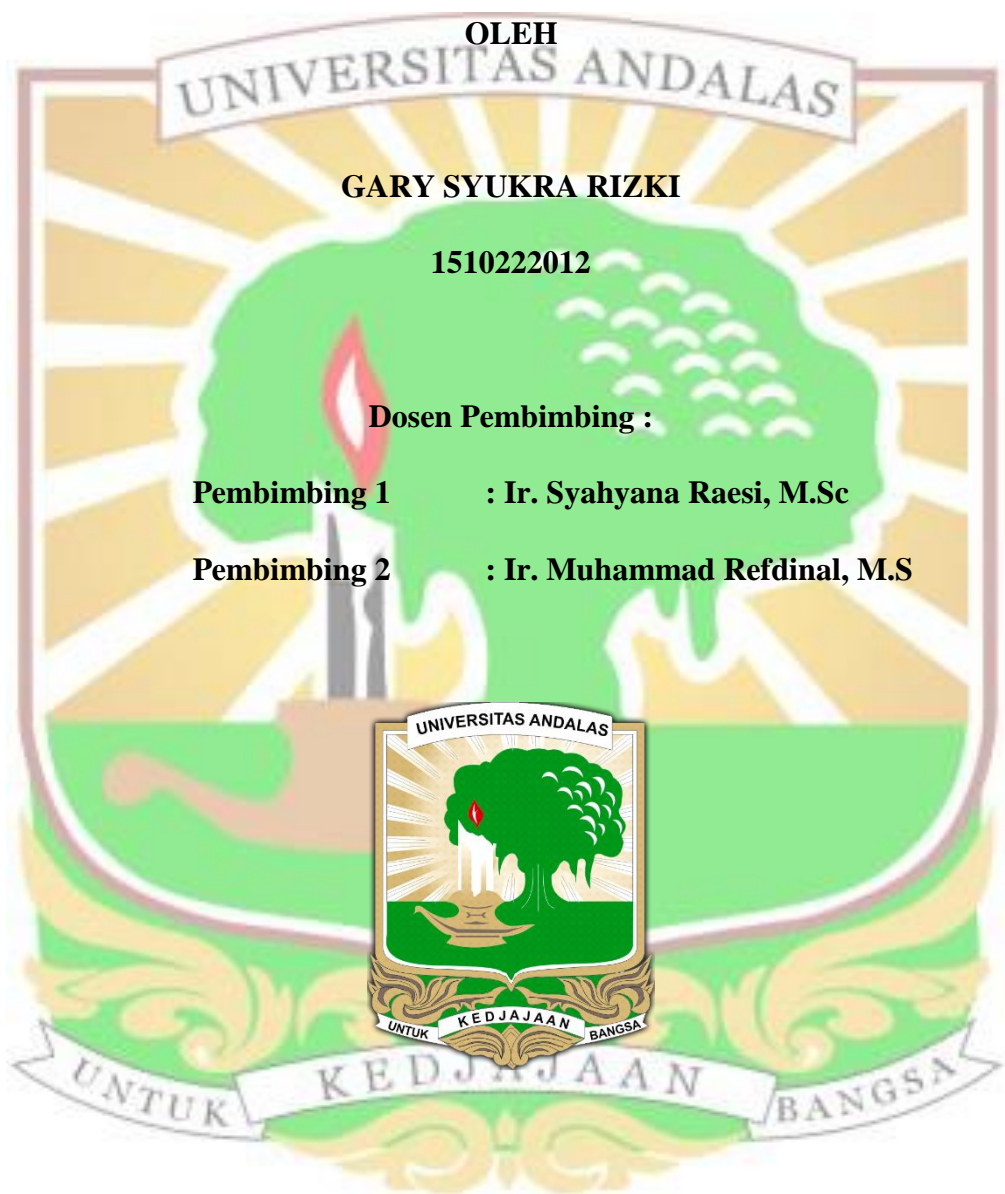
**GARY SYUKRA RIZKI**

**1510222012**

**Dosen Pembimbing :**

**Pembimbing 1 : Ir. Syahyana Raesi, M.Sc**

**Pembimbing 2 : Ir. Muhammad Refdinal, M.S**



**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

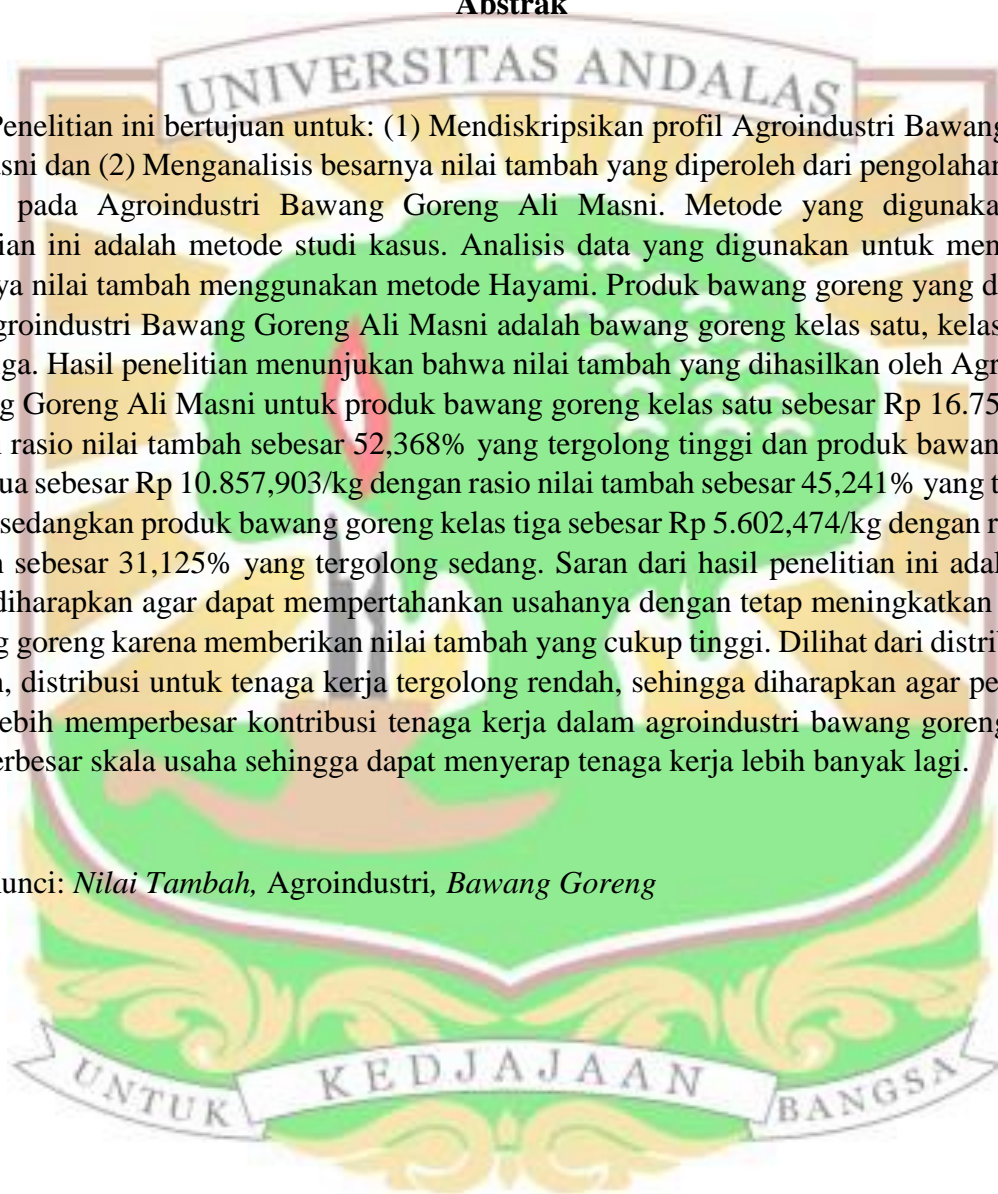
**2020**

# ANALISIS NILAI TAMBAH PADA AGROINDUSTRI BAWANG GORENG ALI MASNI DI KOTA PADANG

## Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mendiskripsikan profil Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni dan (2) Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan bawang goreng pada Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus. Analisis data yang digunakan untuk menganalisis besarnya nilai tambah menggunakan metode Hayami. Produk bawang goreng yang dihasilkan dari Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni adalah bawang goreng kelas satu, kelas dua dan kelas tiga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan oleh Agroindustri Bawang Goreng Ali Masni untuk produk bawang goreng kelas satu sebesar Rp 16.757,903/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 52,368% yang tergolong tinggi dan produk bawang goreng kelas dua sebesar Rp 10.857,903/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 45,241% yang tergolong tinggi, sedangkan produk bawang goreng kelas tiga sebesar Rp 5.602,474/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 31,125% yang tergolong sedang. Saran dari hasil penelitian ini adalah pihak usaha diharapkan agar dapat mempertahankan usahanya dengan tetap meningkatkan produksi bawang goreng karena memberikan nilai tambah yang cukup tinggi. Dilihat dari distribusi nilai tambah, distribusi untuk tenaga kerja tergolong rendah, sehingga diharapkan agar perusahaan dapat lebih memperbesar kontribusi tenaga kerja dalam agroindustri bawang goreng dengan memperbesar skala usaha sehingga dapat menyerap tenaga kerja lebih banyak lagi.

Kata Kunci: *Nilai Tambah, Agroindustri, Bawang Goreng*



# VALUE ADDED ANALYSIS OF THE ALI MASNI FRIED ONION AGROINDUSTRY IN PADANG CITY

## Abstract

This study aims to: (1) Describe the profile of Ali Masni Fried Onion Agroindustry and (2) Analyze the amount of added value obtained from the processing of fried onions in the Ali Masni Fried Onion Agroindustry. A case study method was used with data analysis using the Hayami method. Fried onion products produced from Ali Masni Fried Onion Agroindustry are first-class, second-class and third-grade fried onions. The results showed that the added value produced by Ali Masni Fried Onion Agroindustry for first-class fried onion products was IDR 16,757,903 / kg with a value-added ratio of 52,368% which was classified as high. Second-class fried onion products generated IDR 10,857,903 / kg with a value-added ratio of 45,241% which was also classified as high. A third-grade fried onion product generated IDR 5,602,474 / kg with a value-added ratio of 31,125% which was classified as moderate. This business is expected to be able to increase production of fried onions because it provides a fairly high added value. Judging from the distribution of value added, the distribution of labor is relatively low, so it is expected that the company can further increase the contribution of labor in the fried onion agroindustry by enlarging the business scale so that it can absorb more labor.

**Keywords:** *Vallue Added, Agroindustry, Fried Onions*

