

## **Analisis Risiko Produksi Bawang Goreng ( Suatu Usaha Bunga Alaska di Desa Weu Raya Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar)**

*(Risk Analysis Of The Local Fried Onion Production (a Case of Alaskan Flower Business in Weu Raya Village, Lhoknga Sub-district, Aceh Besar Regency)*

**Cut Ubit Bahreni<sup>1</sup>, Irwan A. Kadir<sup>1</sup>, Widyawati<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

\*Corresponding author: irwanakadir58@gmail.com

**Abstrak.** Usaha bawang goreng bunga Alaska berdiri pada tahun 2019 inspirasi membuka usaha bawang goreng Alaska ini karena ketertarikan owner dalam menikmati bawang goreng. Maka dari itu owner berinisiatif untuk membuat bawang goreng dengan varian rasa yang menarik dan tahan lama. Permasalahan usaha bawang pada Bunga Alaska ini yaitu pada proses produksi bawang yang masih belum maksimal. Hal ini dapat dilihat dari rekap penjualan Bayeng Bunga Alaska yang dari tahun ke tahun selalu mengalami fluktuasi.

Penelitian ini dilaksanakan ada usaha Bawang Bunga Alaska, Aceh Besar. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu: (1) Untuk mengetahui penyebab gagal atau cacat produksi bawang goreng Bunga Alaska. (2) Untuk mengetahui pengendalian faktor resiko produksi bawang goreng Bunga Alaska. Populasi yang dalam penelitian ini adalah karyawan bawang goreng yang berada didesa Weu Raya, Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 6 responden. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh dari survey dan hasil wawancara dengan karyawan bawang goreng serta pembagian kuesioner. Data sekunder diperoleh dari jurnal-jurnal. Dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dimana data diperoleh dari sampel populasi penelitian. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggunakan observasi, wawancara atau pembagian kuesioner mengenai subjek yang akan diteliti. Subjek yang dilihat dalam penelitian ini adalah risiko yang terjadi dalam usaha bawang goreng.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Faktor resiko bawang goreng adalah kualitas bawang, penggorengan dan kemasan hal ini sangat perlu diperhatikan agar kualitas bawang goreng terjamin kualitasnya dan tidak menimbulkan resiko yang akan berdampak kepada kualitas bawang. Faktor resiko sangat mempengaruhi kualitas bawang, jika pwdagang tidak mampu meminimalisir faktor resiko, maka kualitas bawang goreng tidak layak untuk dipasarkan karena akan berdampak kepada isi dari kualitas produk, oleh sebab itu faktor resiko memang benar-benar harus diperhatikan.

**Kata kunci** :Bawang Goreng, Produksi, Risiko Produksi

**Abstract.** *The Alaskan flower fried onion business was founded in 2019 with the inspiration to open this business because of the owner's interest in enjoying fried onions. Therefore, the owner took the initiative to make fried onions with interesting and long-lasting flavors. The problem with the onion business at the Alaskan Flower is that the onion production process is still not optimal.*

*This can be seen from the sales recap of alaska flower bayeng which from year to year always fluctuates*

*This research was conducted in Weu Raya Village, Lhoknga District, Aceh Besar District. The purpose of the study was to determine the causes or failures or defects in fried onion production and to determine the control of risk factors for fried onion production. Population. The number of samples obtained as many as 6 respondents. The types of data used in this study are primary data and secondary data. Primary data were obtained from surveys and interviews with employees and distributing questionnaires. Secondary data obtained from journals. This research uses descriptive analysis where the data is obtained from the sample of the research population. Descriptive research is research that uses observation, interviews or distribution of questionnaires regarding the subject to be studied. The subject of this research is the risk that occurs in the fried onion business.*

*The results showed that the risk factor for fried onions is the quality of onions, frying and packaging. Risk factors greatly affect the quality of onions, if traders are not able to minimize risk factors, then the quality of fried onions is not feasible to be marketed because it will have an impact on the content of the quality of the product, therefore the risk factor really must be considered*

**Keywords:** *fried onions, Production, Production Risk*

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai peran yang penting bagi perekonomian Indonesia. Peran UMKM yaitu dalam pertumbuhan ekonomi, merupakan salah satu usaha yang memiliki sumbangan cukup besar dalam menciptakan lapangan pekerjaan (Badan Pusat Statistik, 2010). UMKM sangat penting dalam membangun perekonomian suatu negara, termasuk Indonesia. Peran UMKM membantu masyarakat untuk meningkatkan penghasilan dan mengembangkan potensi keterampilan yang mereka miliki, khususnya masyarakat yang memiliki ekonominya yang terbatas (Maryati, 2014).

Perkembangan UMKM di Aceh sudah mengalami peningkatan, akan tetapi peningkatan jumlah UMKM di Aceh mengalami berbagai kendala dalam peningkatan produktivitas, salah satu hambatan yang dihadapi pengusaha UMKM adalah akses permodalan. UMKM di Aceh dinilai sulit untuk berkembang karena terbatasnya akses sumber daya produktif terutama pada bahan baku, terbatasnya sarana dan prasarana serta informasi pasar, dan rendahnya kompetensi kewirausahaan. Untuk itu pemerintah Aceh menyiapkan program “Aceh Kaya” yaitu salah satu dari 15 program pokok pemerintah Aceh untuk mendukung dan memperkuat sektor UMKM dengan anggaran sebesar 166,8 miliar dari Anggaran Pendapatan Belanja Daerah (APBD) Aceh pada tahun 2018. Dengan dana tersebut dimanfaatkan untuk meningkatkan kualitas usaha baik dari segi permodalan dan sumberdaya manusia (Firsawan, 2018).

Usaha Bayeng Bunga Alaska yang berada di kawasan Aceh Besar Kecamatan Lhoknga, merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kuliner. Tenaga kerja pada usaha Bayeng Bunga Alsaka ini terdapat 6 orang dan do bagi pekerja nya menjadi 3 bagian. Bagian pemasaran tedapat 2 pekerja, bagian produksi terdapat 2 pekerja, bagian pengemasan atau kurir terdapat 2 pekerja. Jam kerja yang diterapkan pada usaha Bunga

Alaska ini dimulai dari jam 10:00 WIB sampai dengan pukul 12:00 WIB waktu istirahat dan dilanjutkan kembali pada pukul 14:00 WIB sampai pukul 16:00 WIB. Jenis bawang yang ditawarkan pada usaha Bunga Alaska ini yaitu original, pedas, teri, teri pedas. Dari masing –masing varian yang paling diminati oleh para pembeli yaitu varian original dan teri pedas. Bayeng Bunga Alaska ini memakai bahan-bahan yang terbebas dari MSG jadi aman untuk dikonsumsi oleh balita yang sedang MPASI dan ibu hamil.

Perusahaan harus memperhatikan beberapa aspek untuk mengetahui keleyakan dalam sebuah usaha. Pertama, perusahaan harus dapat merancanf strategi pemasaran yang tepat dalam dalam mencapai tujuan perusahaan, salah satunya adalah dengan mengetahui seberapa besar luas pasar profuk bawang goreng dan posisi produk dalam bauran pemasaran. Kedua, untuk menjaga kestabilan dari bahan baku maka diperlukan operasi dab pilihan teknologi yang tepat untuk mendukung kelancaran proses produksi sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan dapat memenuhi kebutuhan pelanggan di pasar sasaran. Ketiga, upenilaian aspek hukum dan lingkungan undustri sangat penting mengingat sebelum usaha tersebut dijalankan, segala prosedur yang berkaitan dengan izin atau berbagai persyaratan lain harus terlebih dahulu dipenuhi dan harus memperdulikan dampak lingkungan. Keempat, untuk memperkuat persaingan kompetensi seorang karyawan harus mampu memberi pengaruh besar pada kemajuan sebuah organisasi bisnis. Kelima, sebuah perusahaan dengan pandangan pendekatan manajemen keuangan dan pengaturan keuangan maka perlu adanya suatu strategi dalm mengalokasikan dana yang dibutuhkan perencanaan aspek keuangan yang tepat.

Adapun resiko dalam produksi bawang goreng di usaha Bunga Alaska ini yaitu gagal dalam proses menggoreng, gagal dalam memilih bahan baku, gagal dalam pengemasan waktu yang terlalu lama dalam proses penggorengan, pengirisan yang tidak stabil, kurang nya pengalaman karyawan, bahan baku yang kurang tersedia, harga bawang yang mahal, kurang tersedianya modal, pemasaran yang belum meluas.

Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui gagal atau cacat nya produksi bawang goreng Bunga Alaska
2. Untuk mengetahui pengendalian faktor resiko produksi bawang goreng Bunga Alaska

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Pada usaha Bawang Goreng Bunga Alaska, Aceh Besar. Pemilihan lokasi ini disengaja karena lokasi ini sendiri adalah milik peneliti sendiri karena lebih mudah dalam pengambilan data penelitian.

### Objek dan Ruang Lingkup Penelitian

Objek yang diteliti dalam penelitian ini adalah karyawan bawang goreng yang mengusahakan bawang goreng. Ruang lingkup penelitian hanya terbatas memetakan risiko yang paling berpengaruh terhadap bawang goreng serta menentukan risiko prioritas yang paling utama terhadap usaha bawang goreng.

### **Populasi dan Sampel**

Populasi yang dalam penelitian ini adalah karyawan bawang goreng yang berada didesa Weu Raya, Kecamatan Lhoknga Kabupaten Aceh Besar. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah sebanyak 6 responden. Metode yang digunakan adalah metode kasus, yaitu dengan menggunakan angket atau kuesioner sebagai alat penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, data yang diolah merupakan data dari sampel yang berasal dari populasi tersebut agar dapat mengetahui kejadian relative, distribusi dan hubungan antar variabel satu dengan variabel yang lain (Sugiyono, 2013)

### **Metode Analisis**

Dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dimana data diperoleh dari sampel populasi penelitian. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggunakan observasi, wawancara atau pembagian kuesioner mengenai subjek yang akan diteliti. Subjek yang dilihat dalam penelitian ini adalah risiko yang terjadi dalam usaha bawang goreng. Melalui penelitian deskriptif ini akan menjelaskan mengenai risiko-risiko yang terjadi dalam usaha bawang goreng yang kemudian dipetakan menjadi risiko yang harus diprioritas

Adapun langkah-langkah dalam metode analisis data yaitu:

1. Menetapkan konteks
2. Penilaian risiko
3. Penanganan risiko

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Menetapkan Konteks**

#### **Bahan Baku**

Bahan baku dalam proses produksi bawang goreng agar bawang goreng benar-benar berkualitas harus lebih diperhatikan dalam pemilihan bahan baku seperti:

1. Bawang Merah harus berkualitas tidak busuk dan juga tidak basah
2. Minyak goreng
3. Garam
4. Air

### **Proses Produksi**

Dalam memproduksi bawang goreng yang berkualitas harus memperhatikan beberapa proses yang dikerjakan :

1. Sortir bawang merah dari bawang merah yang busuk
2. Bersihkan kulit arid an ujung umbi bawang merah
3. Cuci bawang merah kemudian tiriskan
4. Iris bawang merah dengan ketebalan 1 mm dengan pisau stainlees steel.
5. Setelah diiris, direndam dalam air garam beberapa menit, untuk memberi rasa gurih kemudian ditiriskan.
6. Goreng irisan bawang goreng dalam minyak panas suhu minyak 160-2000 C. Minyak yang digunakan cukup sehingga seluruh irisan bawang merah terendam dalam minyak goreng.
7. Bawang merah diaduk-aduk agar kematangan bawang merata dan warnanya seragam suhu penggorengan harus dikendalikan stabil, dengan mengatur besarnya nyala api.
8. Angkat bawang merah dari penggorengan apabila bawang goreng sudah berwarna kuning kecoklatan, dan ditiriskan.
9. Penirisan dimaksudkan untuk menghilangkan minyak goreng yang berlebihan akan membuat penampilan produk kurang menarik dan cepat tengik.
10. Bawang merah goreng didinginkan, setelah dingin siap dikemas. Gunakan plastik aluminium foil atau toples dan tutup rapat. Pengemasan disarankan menggunakan mesin/alat pengemasan

### **Pemasaran**

Dalam pemasaran bawang goreng ini dilakukan dengan sistem reseller. Sistem reseller

Dapat mempermudah owner dalam proses pemasaran. Pemasaran bawang goreng ini sudah tersebar diseluruh Aceh, seperti:

1. Kota Banda Aceh
2. Aceh Tengah
3. Aceh Singkil
4. Simeulue
5. Sigli
6. Aceh Timur
7. Banda Aceh
8. Aceh Besar

### **Penilaian Risiko**

Penilaian risiko yaitu risiko yang ada dalam proses penggorengan bawang goreng Alaska. Secara garis Besar Tingkat Resiko Bawang Goreng Alaska adalah sebagai berikut:

---

No	Sumber Resiko
1	Gagal dalam penggorengan
2	Gagal dalam memilih bahan baku
3	Gagal dalam pengemasan
4	Waktu yang terlalu lama dalam menggoreng
5	Pengirisan yang terlalu tipis
6	Kurangnya pengalaman karyawan
7	Bahan baku yang kurang tersedia
8	Harga bawang yang mahal
9	Kurang tersedianya modal
10	Pemasaran yang belum meluas

---

Sumber: Bunga Alaska, 2022

### **Penanganan Risiko**

Dalam penanganan risiko produksi bawang goreng ini harus lebih di perhatikan pada:

#### **1. Kualitas Bawang**

Dalam memilih bawang goreng ini harus lebih diperhatikan lagi kualitas bawang nya. Bawang yang diproduksi dalam proses produksi bawang goreng ini yaitu bawang merah Aceh yang tidak boleh basah dan busuk. Apabila salah dalam proses pemilihan bawang ini tidak sesuai akan mengakibatkan gagal produksi sehingga dapat mengalami kerugian.

#### **2. Penggorengan**

Proses penggorengan adalah faktor resiko dalam usaha bawang goreng, proses penggorengan harus di perhatikan dengan baik agar kualitas warna dan rasa tetap aman dan terjaga. Proses penggorengan bawang goreng ini mempunyai tehnik penggorengan

tersendiri. Adapun teknik penggorengan bawang goreng ini yaitu minyak harus dalam keadaan panas, minyak harus banyak sampai menenggelami bawang merah, lama dalam penggorengan harus diperhatikan agar tidak hangus dan pahit.

### 3. Kemasan

Kemasan sangat berpengaruh dalam pemasaran bawang goreng ini. Kemasan yang menarik dapat menarik pelanggan. Dalam kemasan harus terjaga kebersihannya, tidak boleh ada benda lain dalam kemasan tersebut seperti rambut, debu, pasir dll. Selain itu kemasan juga harus dilihat apakah ada cacat fisik atau tidak. Apabila terdapat cacat fisik dalam kemasan tersebut dapat mengurangi nilai harga terhadap bawang tersebut.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka peneliti mencoba memberikan saran diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Dalam memproduksi bawang goreng tentu ada tingkat resiko yang dialami oleh para pedagang bawang goreng salah satunya adalah bawang goreng Alaskan, tentu ada resiko, tetapi resiko tersebut dapat diminimalisir agar usaha dapat terus berjalan sehingga menghasilkan produksi bawang goreng yang berkualitas, Tingkat resiko bawang goreng Alaska bisa dikatakan sedikit karena dan digolongkan sedang, jika sudah memiliki pengalaman maka dalam produksi tingkat resiko tersebut bisa diminimalisir sehingga produksi bawang bisa berkualitas dan bisa dipasarkan. Walaupun resikonya sedang bahkan bisa dikatakan rendah tetap saja dalam berwirausaha resiko pasti ada, tetapi setiap resiko harus dihadapi untuk kemajuan usaha sehingga usaha dapat berjalan dengan benar dan lancar, jika tingkat resiko tidak diminimalisir sama saja pasti akan mengalami kerugian juga, hal ini tergantung dari pemilik usaha.
2. Faktor resiko bawang goreng adalah kualitas bawang, penggorengan dan kemasan hal ini sangat perlu diperhatikan agar kualitas bawang goreng terjamin kualitasnya dan tidak menimbulkan resiko yang akan berdampak kepada kualitas bawang. Faktor resiko sangat mempengaruhi kualitas bawang, jika pedagang tidak mampu meminimalisir faktor resiko, maka kualitas bawang goreng tidak layak untuk dipasarkan karena akan berdampak kepada isi dari kualitas produk, oleh sebab itu faktor resiko memang benar-benar harus diperhatikan.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas, maka peneliti mencoba untuk memberikan saran sebagai berikut:

1. Diharapkan kepada pemilik Bawang goreng Alaska untuk memperhatikan faktor resiko dalam membuat suatu produk bawang goreng Alaska agar kualitas bawang goreng Alaska lebih bermutu dan bercitarasa tinggi.
2. Penelitian ini memberikan manfaat yang cukup besar, oleh sebab itu diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk meneliti tentang faktor resiko bawang goreng.

#### DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik, 2010. Data Statistik Indonesia. Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur, Jenis Kelamin, Provinsi, dan Kabupaten/Kota, 2005. Diakses pada tanggal 29 April 2015. Dari <http://demografi.bgs.go.id/>.

Firsawan, A.B. (2018). Jumlah UMKM di Aceh Naik Kualitas Stagnan. Jurnal Bisnis. <https://sumatra.bisnis.com/read/20180628/534/810401/jumlah-umkm-di-aceh-naik-kualitas-stagnan>. 2018 Group. Data di akses pada tanggl 15 Januari 2022

Maryati. MC. 2014. *Manajemen Perkantoran Efektif*. Yogyakarta: UPP STIM. YKPN.