



ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN MINYAK BAWANG MERAH

Nining Hariyani

Widyaiswara BBPP Ketindan
Email: hariyaninining@yahoo.com

Abstract

*Shallots (*Allium ascalonicum*) is a horticultural plant that is very important and has high economic value. At the time of the harvest, there is a flood of production which causes prices to fall. This study aims to analyze the business and value added of shallot oil processing which can be taken into consideration and business decisions. The research was conducted in July 2018 at the Food Processing Laboratory in National Agricultural Training Center (NATC) Ketindan - Malang using quantitative research methods. The results of the research indicate that total revenue is Rp. 2,175,000, -, total costs is Rp. 1,136,758,- and income is Rp. 1,038,242,- or 48% from total revenue per week. Shallot oil processing business is very feasible (profitable) with the R/C ratio is 1,9 (>1,3) and B/C ratio is 0,9 (> 0,3). The added value of shallot oil processing production is Rp. 37,631,-/kg with a value added ratio of 38% of the production value. Labor benefit is Rp. 11,667,-/kg or 31% from the total value added, while the rewards for business owners is Rp. 25,964,-/kg or 69% from the added value of shallot oil processing business. So processing Shallot oil is very profitable and feasible for business.*

Key words: *processing business analysis, value added, shallot oil*

Abstrak

Bawang merah (*Allium ascalonicum*) merupakan tanaman hortikultura yang sangat penting dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Pada saat terjadi panen raya, terjadi banjir produksi sehingga menyebabkan harga turun. Pengkajian ini bertujuan untuk menganalisis usaha dan nilai tambah pengolahan minyak bawang merah yang dapat dijadikan pertimbangan dan keputusan usaha. Pengkajian dilaksanakan pada bulan Juli tahun 2018 di Laboratorium Pengolahan Hasil Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan – Malang dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif. Hasil pengkajian menunjukkan bahwa penerimaan produksi sebesar Rp. 2.175.000,-, biaya produksi sebesar Rp. 1.136.758,- dan pendapatan sebesar Rp. 1.038.242,- atau 48% dari total penerimaan per minggu. Usaha pengolahan minyak bawang merah sangat layak (untung) dengan nilai R/C ratio sebesar 1,9 (>1,3) dan B/C ratio sebesar 0,9. Besarnya nilai tambah produksi pengolahan minyak bawang merah sebesar Rp. 37.631,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 38% dari nilai produksi. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp.



11.667,-/kg atau 31% dari total nilai tambah, sedangkan imbalan bagi pemilik usaha sebesar Rp. 25.964,-/kg atau sebesar 69% dari nilai tambah usaha pengolahan minyak bawang merah. Jadi pengolahan minyak bawang merah sangat menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci: analisis usaha pengolahan, nilai tambah, minyak bawang merah

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bawang merah (*Allium ascalonicum*) merupakan tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan menjadi kebutuhan masyarakat sehari-hari. Namun pada saat-saat tertentu sering mengalami banjir produksi sehingga menyebabkan harganya anjlok. Sebagai contoh, bahwa pada Bulan Januari 2018 terjadi panen raya di wilayah Provinsi Jawa Timur, Jawa Tengah dan wilayah Sumatera, sehingga menyebabkan harga bawang merah di Kabupaten Nganjuk mengalami kemerosotan tajam dari harga sebelumnya Rp 12 ribu hingga Rp 15 ribu, kini hanya laku terjual seharga Rp 5 ribu per kilogram (Syarwani, 2018 dalam www.pojokpitu.com yang diposting tanggal 23 Januari 2018).

Hal tersebut diperparah lagi dengan kebijakan impor yang diterapkan pemerintah yang seringkali menambah jatuhnya harga bawang merah di pasaran. Fluktuasi harga yang terjadi sangat merugikan petani, oleh karena itu perlu adanya upaya untuk melakukan budidaya bawang merah diluar musim. Namun bila terjadi panen secara bersamaan (panen raya), maka banjir produksi tidak dapat dihindari dan tetap mengakibatkan harga jatuh. Secara otomatis, pendapatan petani berkurang bahkan menyebabkan kerugian.

Guna meminimalisir terjadinya kerugian dan meningkatkan nilai tambah bawang merah, khususnya ketika terjadi panen raya maka dapat disiasati melalui kegiatan pengolahan. Selama ini bawang merah hanya digunakan sebagai bumbu masakan, padahal bawang merah dapat diolah menjadi beraneka macam olahan, seperti; bawang merah goreng, bubuk bawang merah dan minyak bawang merah.

1.2. Tujuan

Tujuan dari pengkajian ini adalah untuk: 1). Mengetahui jumlah penerimaan, biaya dan keuntungan usaha; 2). Menganalisis kelayakan usaha; 3). Menganalisis nilai tambah usaha; dan 4). Menganalisis imbalan yang diperoleh tenaga kerja dan pengusaha dalam usaha pengolahan minyak bawang merah. Melalui hasil analisis tersebut, diharapkan dapat memberikan gambaran kepada petani dalam pengambilan keputusan usaha pengolahan minyak bawang merah secara berkelanjutan.

II. METODE PENGKAJIAN

Pengkajian dilaksanakan pada bulan Juli tahun 2018 di Laboratorium Pengolahan Hasil Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan – Malang dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif. Jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung kepada pengelola laboratorium sebagai unit usaha di BBPP Ketindan meliputi data biaya, penerimaan dan pendapatan pengolahan minyak bawang merah. Data sekunder diperoleh dari studi literatur yang relevan dan hasil – hasil pengkajian terdahulu yang berhubungan dengan topik yang



akan diteliti. Selanjutnya data yang dikumpulkan diolah dan dianalisis menggunakan analisis biaya dan nilai tambah pengolahan minyak bawang merah yang nantinya dapat bermanfaat bagi petani untuk menentukan keputusan industri pengolahan minyak bawang merah, sehingga dapat meningkatkan pendapatan usahanya. Adapun metode analisis data adalah sebagai berikut:

2.1. Analisis Biaya

Analisis biaya digunakan untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan minyak bawang merah. Adapun rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

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

Keterangan:

- TC = Total Cost (Biaya Total dinyatakan dalam Rp)
- FC = Fixed Cost (Biaya tetap, misal penyusutan peralatan, sewa kendaraan, dll)
- VC = Variable Cost (Biaya tidak tetap, misal biaya bahan baku, listrik, tenaga kerja, bahan bakar, dll)

2.2. Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan digunakan untuk mengetahui besarnya penerimaan yang akan diterima oleh produsen dalam pengolahan minyak bawang. Guna mengetahui jumlah penerimaan dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \times Q \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

- TR = Total Revenue (Penerimaan total dinyatakan dalam Rp)
- P = Price (Harga dinyatakan dalam Rp)
- Q = Quantity (Jumlah produksi dinyatakan dalam unit)

2.3. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui besarnya keuntungan/pendapatan yang diperoleh produsen dalam pengolahan minyak bawang perhari. Guna mengetahui jumlah keuntungan, maka dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

- Π = Keuntungan/Pendapatan
- TR = Total Revenue (Penerimaan total dinyatakan dalam Rp)
- TC = Total Cost (Biaya Total dinyatakan dalam Rp)

2.4. Analisis Kelayakan Usaha

Guna mengukur tingkat kelayakan usaha pada usaha pengolahan minyak bawang merah ini digunakan analisis R/C ratio dan B/C ratio.

R/C ratio merupakan perbandingan antara jumlah penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:



$$R/C \text{ ratio} = TR/TC \dots \dots \dots (4)$$

Apabila hasil analisis:

$R/C \text{ ratio} > 1,3$, maka usaha tersebut dinilai menguntungkan atau layak untuk diusahakan

$R/C \text{ ratio} < 1$, maka usaha tersebut dinilai rugi atau tidak layak untuk diusahakan

$R/C \text{ ratio} 1 < R/C < 1,3$, maka usaha tersebut dinilai impas atau tidak untung atau merugi (*break even point/BEP*).

Sedangkan $B/C \text{ ratio}$ merupakan perbandingan antara keuntungan/*benefit* (Π) dengan total biaya (TC). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$B/C \text{ ratio} = \Pi/TC \dots \dots \dots (5)$$

Apabila keuntungan minimal sebesar 30%, maka jika hasil analisis:

$B/C \text{ ratio} > 0,3$, maka usaha tersebut dinilai menguntungkan atau layak untuk diusahakan

$B/C \text{ ratio} < 0,3$, maka usaha tersebut dinilai rugi atau tidak layak untuk diusahakan

$B/C \text{ ratio} = 0,3$, maka usaha tersebut dinilai impas atau tidak untung atau merugi.

2.5. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah (*added value*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah, dimana pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional melalui perlakuan dan jasa yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hardjanto, 1993). Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai (Hardjanto, 1993).

Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. (Hayami et al, 1987), dengan kata lain, nilai tambah merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan pengolah. Analisis nilai tambah pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu kali pengolahan yang menghasilkan produk tertentu.

Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh ialah harga *output*, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain bahan baku dan tenaga kerja. Sumbangan input lain adalah nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung. Nilai ini mencakup biaya modal dan gaji pegawai tak langsung.



Tabel 1. Format Analisis Nilai Tambah

| No | Variabel | Notasi |
|----|---|------------------|
| 1 | Hasil produksi (ltr/hari) | a |
| 2 | Bahan baku (kg/hari) | b |
| 3 | Tenaga kerja (HK/hari) | c |
| 4 | Faktor konversi | $a/b=m$ |
| 5 | Koefisien tenaga kerja | $c/b=n$ |
| 6 | Harga produk rata-rata (Rp/ltr) | d |
| 7 | Upah rata-rata (Rp/hari kerja) | e |
| | <i>Pendapatan dan Keuntungan</i> | |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/kg) | f |
| 9 | Sumbangan input lain (Rp/kg)*) | g |
| 10 | Nilai produk (Rp/kg) | $mxd=k$ |
| 11 | a. Nilai tambah (Rp/kg) | $k-f-g = l$ |
| | b. Rasio nilai tambah (%) | $(l/k)\% = h \%$ |
| 12 | a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg) | $p = n \times e$ |
| | b. Bagian tenaga kerja (%) | $(p/l)\% = q \%$ |
| 13 | a. Keuntungan **) | $r = l - p$ |
| | b. Tingkat keuntungan (%) | $(r/l)\% = 0\%$ |

Sumber: Kamisi, 2011

*) Bahan penolong

**) Imbalan bagi tenaga kerja

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Biaya

Biaya produksi merupakan penjumlahan seluruh biaya tetap dan biaya tidak tetap dalam pengolahan minyak bawang merah. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat, sedangkan biaya tidak tetap terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja, kemasan dan label. Bila dalam seminggu mampu memproduksi sebanyak 15 kg bawang merah, maka total biaya sebesar Rp. 1.136.758,-/minggu dan mampu menghasilkan 26,25 liter minyak bawang merah. Bila minyak bawang merah tersebut dikemas 350 ml/botol, maka menghasilkan output sebesar 75 botol.

3.2. Penerimaan

Penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produk (output) yang dihasilkan dengan harga output/unit. Produk ini masih tergolong langka dan mahal di Indonesia. Harga



jual per 150 ml sebesar Rp. 58.000,- atau setara dengan 386.000,-/liter. Jadi keuntungannya bisa 3-4 kali lipat (www.litbang.pertanian.go.id). Padahal bila kita membuat sendiri biaya produksi hanya sebesar Rp. 221.358,-/kg bawang merah. Berhubung produk masih dalam skala laboratorium, maka harga jual ditetapkan berdasarkan harga produk sejenis di pasaran, daya beli konsumen dan keuntungan yang diharapkan. Harga jual produk/unit ditetapkan sebesar Rp. 20.000,- sehingga jumlah penerimaan sebesar Rp. 1.500.000,-. Selain minyak bawang merah, hasil samping dari pengolahan ini adalah pasta bawang merah. Bila memproduksi 15 kg bawang merah, maka akan menghasilkan 50 botol pasta bawang merah yang dikemas 350 gram/botol dan dijual Rp. 13.500,-/kg, sehingga penerimaan sebesar Rp. 675.000,-. Total penerimaan sebesar Rp. 2.175.000,-/minggu.

3.3. Pendapatan/Keuntungan

Pendapatan atau keuntungan akan diperoleh setelah kita dapat menghitung nilai penerimaan dan jumlah biaya produksi. Keuntungan diperoleh dengan cara mengurangi jumlah penerimaan dengan biaya produksi. Nilai keuntungan sebesar 1.038.242,- atau 48% dari total penerimaan.

Tabel 2. Total Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan Pengolahan Minyak Bawang Merah

| No | Uraian | Nilai (Rp) |
|----|-----------------------------|-----------------|
| 1 | Total Penerimaan | Rp. 2.175.000,- |
| 2 | Total Biaya | Rp. 1.136.758,- |
| 3 | Total Pendapatan/keuntungan | Rp. 1.038.242,- |

3.4. Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha sangat dibutuhkan oleh pengusaha untuk menentukan keputusan usaha khususnya dalam pengolahan minyak bawang merah. Guna mengukur kelayakan usaha, secara sederhana dapat menggunakan analisis R/C dan B/C ratio.

Melalui hasil analisis, maka dapat diperoleh nilai R/C ratio dan B/C ratio sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{a. R/C ratio} &= \text{Rp. 2.175.000,-} : \text{Rp. 1.136.758,-} \\ &= 1,9 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil di atas, maka usaha pengolahan minyak bawang merah sangat layak dengan nilai rasio lebih dari 1 yaitu $1,9 > 1,3$, artinya dengan biaya Rp.1000,-/unit mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 1.900,-/unit. Contoh, bila mengeluarkan biaya sebesar Rp. 100.000,- maka dapat menghasilkan penerimaan sebesar 190.000,-.

$$\begin{aligned} \text{b. B/C ratio} &= \text{Rp. 1.038.242,-} : \text{Rp.1.136.758,-} \\ &= 0,9 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil di atas, maka usaha pengolahan minyak bawang merah sangat layak dengan nilai rasio sebesar $0,9 > 0,3$ artinya dengan biaya Rp.1000,-/unit mampu menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 900,-/unit. Contoh, bila mengeluarkan biaya sebesar Rp. 100.000,- maka dapat menghasilkan keuntungan sebesar 90.000,-.

3.5. Nilai Tambah

Tujuan analisis ini untuk mengetahui seberapa besar nilai tambah yang terdapat dalam 1 liter minyak bawang merah. Hasil dari perolehan angka menunjukkan berapa dari 1 liter



minyak bawang merah memberikan imbalan bagi tenaga kerja. Jika nilai tambah tinggi, maka akan berperan dalam memberikan pendapatan kepada pekerja. Dasar perhitungan nilai tambah berasal dari 1 kg bahan baku. Adapun analisis nilai tambah pengolahan minyak bawang merah dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Minyak Bawang Merah

| No | Variabel | Notasi | Nilai/jumlah |
|---|---------------------------------|------------------|--------------|
| 1 | Hasil produksi (ltr/hari) | a | 5.25 |
| 2 | Bahan baku (kg/hari) | b | 3 |
| 3 | Tenaga kerja (HK/hari) | c | 1.0 |
| 4 | Faktor konversi | $a/b=m$ | 1.8 |
| 5 | Koefisien tenaga kerja | $c/b=n$ | 0.33 |
| 6 | Harga produk rata-rata (Rp/ltr) | d | 57,000 |
| 7 | Upah rata-rata (Rp/hari kerja) | e | 35,000 |
| <i>Pendapatan dan Keuntungan</i> | | | |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/kg) | f | 15,500 |
| 9 | Sumbangan input lain (Rp/kg) | g | 46,619.18 |
| 10 | Nilai produk (Rp/ltr) | $mxd=k$ | 99,750 |
| 11 | a. Nilai tambah (Rp/kg) | $k-f-g = l$ | 37,631 |
| | b. Rasio nilai tambah (%) | $(l/k)\% = h \%$ | 38 |
| 12 | a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg) | $p = n \times e$ | 11,666.7 |
| | b. Bagian tenaga kerja (%) | $(p/l)\% = q \%$ | 31.0 |
| 13 | a. Keuntungan (Rp/kg) | $r = l - p$ | 25,964.2 |
| | b. Tingkat keuntungan (%) | $(r/l)\% = 0\%$ | 69.0 |

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa dengan menggunakan 3 kg bawang merah dapat menghasilkan minyak bawang merah sebesar 5,25 liter/hari. Usaha pengolahan minyak bawang merah menggunakan 1 orang tenaga kerja/hari. Dengan demikian, koefisien tenaga kerja untuk mengolah 3 kg bawang merah sebesar 1. Harga produk rata-rata sebesar Rp. 57.000,-/liter dengan faktor konversi sebesar 1,8. Hal ini dapat diartikan bahwa 1 kg bawang merah dapat menghasilkan minyak bawang merah sebesar 1,8 liter. Sehingga, nilai produksi pada usaha pengolahan minyak bawang merah ini sebesar Rp. 99.750,-. Nilai produksi ini dapat dialokasikan untuk pembelian bahan baku bawang merah sebesar Rp. 15.500,- dan sumbangan input lain yang cukup besar yaitu Rp. 46.619,-/kg.

Besarnya nilai tambah dari produksi pengolahan minyak bawang merah adalah sebesar Rp. 37.631,-/kg. Nilai ini diperoleh dari nilai produk dikurangi harga bahan baku dan



sumbangan input lain. Jadi bila membuat minyak bawang merah sebesar 100 kg bahan baku maka akan memperoleh tambahan sebesar Rp.,3.763.082,- dengan rasio nilai tambah sebesar 38% dari nilai produksi.

Melalui hasil pengkajian ini, diperoleh informasi bahwa imbalan tenaga kerja Rp. 11.667,-/kg bawang merah. Jadi artinya setiap penggunaan 1 kg bawang merah maka tenaga kerja akan mendapatkan imbalan sebesar Rp. 11.667,- atau 31% dari nilai tambah. Imbalan tenaga kerja relatif kecil karena dikerjakan sendiri oleh tenaga laboratorium. Sedangkan keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan minyak bawang merah sebesar Rp. 25.964,-/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan sebesar 69% dari nilai tambah pada usaha pengolahan minyak bawang merah.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengkajian yang dilakukan, analisis usaha dan analisis nilai tambah minyak bawang merah dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerimaan produksi sebesar Rp. 2.175.000,-, biaya produksi sebesar Rp. 1.136.758,- dan pendapatan sebesar Rp. 1.038.242,-/produksi.
2. Usaha pengolahan minyak bawang merah sangat layak atau menguntungkan dengan nilai R/C ratio sebesar 1,9 dan B/C ratio sebesar 0,9 dengan nilai keuntungan mencapai 54% dari total penerimaan.
3. Besarnya nilai tambah produksi pengolahan minyak bawang merah sebesar Rp. 37.631,-/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 38% dari nilai produksi.
4. Imbalan tenaga kerja relatif kecil yaitu sebesar Rp. 11.667,-/kg atau 31% dari total nilai tambah, sedangkan imbalan bagi pengusaha sebesar Rp. 25.964,- atau sebesar 69% dari nilai tambah usaha pengolahan minyak bawang merah.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini merupakan bagian dari program Pelatihan *Blended Learning* untuk pengembangan komoditas pertanian dalam rangka pengembangan diversifikasi pangan dan upaya untuk menyiasati turunnya harga jual akibat panen raya, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani. Kegiatan pengkajian ini difasilitasi oleh BBPP Ketindan bekerjasama dengan Petugas Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian BBPP Ketindan dalam memberikan informasi dan sarana prasarana demi kelancaran kajian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ega, 2018. Minyak Bawang Merah, Praktis dan Bernilai Ekonomi Tinggi. Info Teknologi. (<http://www.litbang.pertanian.go.id/berita/one/3114/> di posting tanggal 28 Desember 2017, diakses tanggal 13 Juli 2018).
- Hayami, Y., T, Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar, 1987, *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*, CGPRT Centre, Bogor
- Kamisi, Haryati La. 2011. *Analisis Nilai Tambah Kerupuk Singkong*. Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (Agrikan UMMU – Ternate). Volume 4. Edisi 2. (Oktober 2011)
- Soekartawi.2002. *Analisis usahatani*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Soekartawi. 2005. *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Syamsudin, dkk. 2011. *Metode Pengkajian Pendidikan Bahasa*. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung
- Starwani, Achmad.2018. Harga Bawang Merah di Nganjuk, Anjlok.(www.pojokpitu.com diakses tanggal 23 Januari 2018).



Tarigan, Herlina. 2006. *Peningkatan Nilai Tambah melalui Pengembangan Agroindustri Pisang di Kabupaten Lumajang*. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Bogor.