

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA INDUSTRI RUMAH TANGGA
PRODUK *BLACK GARLIC* (STUDI KASUS UD RINJANI SEJAHTERA
DESA SEMBALUN BUMBUNG KECAMATAN SEMBALUN)**

Novita Isnaini¹, Rini Endang Prasetyowati², Idiatul Fitri Danasari³

^{1,2} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Gunung Rinjani

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram

fitridanasari@unram.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha produk *black garlic* yang sedang berkembang di Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Metode penelitian ini adalah deskriptif dengan menjelaskan fenomena dan kejadian yang terjadi. Penelitian dilakukan dengan melakukan wawancara kepada pelaku usaha yaitu UD. Rinjani Sejahtera. Metode analisis yang digunakan yaitu secara kualitatif untuk menggambarkan objek penelitian dan kuantitatif untuk memperhitungkan kelayakan usaha. Berdasarkan penelitian dan analisis yang dilakukan bahwa kegiatan usaha produk *black garlic* yang dilakukan oleh UD. Rinjani Sejahtera dikatakan layak untuk diusahakan. Hal ini dibuktikan dengan nilai R/C ratio > 1 yaitu sebesar Rp. 5,30 dan nilai NPV > 0 sebesar Rp. 108.316.178.

Kata kunci: bawang putih, *black garlic*, kelayakan usaha, sembalun

Abstract

This study aims to analyze the business feasibility of black garlic products in Sembalun District, East Lombok Regency. This research method was descriptive by explaining the phenomena and events that occur. The research was carried out deliberately by conducting interviews with business actors, UD. Rinjani Sejahtera. Business feasibility analysis was carried out using R/C ratio and Net Present Value analysis. Based on the research and analysis, the black garlic product business activities of UD. Rinjani Sejahtera is feasible. It evidenced by the value of the R/C ratio > 1, which is Rp. 5.30 and the NPV value > 0 is Rp. 108,316,178.

Keywords: black garlic, feasibility, garlic, sembalun

Pendahuluan

Bawang putih merupakan salah satu komoditas penting yang digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai penyedap rasa dalam masakan dan sebagai obat-obatan. Adiyoga *et al.* (2004), menyatakan bahwa bawang putih menempati urutan kedua yang paling diminati setelah bawang bombay bagi masyarakat. Meningkatnya jumlah penduduk yang terjadi diikuti dengan meningkatnya kebutuhan konsumsi masyarakat akan bawang putih mengakibatkan ketimpangan antara konsumsi dan produksi bawang putih di Indonesia. Hal ini menyebabkan Indonesia untuk melakukan impor dari Cina, India, Amerika Serikat, Malaysia, Switzerland, Jerman, dan Australia (Kementan, 2017). Asogiyani *et al.* (2019) dan Ayuningtyas *et al.* (2020), menyebutkan bahwa hampir 95 persen persediaan bawang putih nasional dipenuhi oleh bawang putih impor dan sisanya 5 persen bawang putih lokal.

Selain terjadinya defisit produksi, produksi dan konsumsi bawang putih yang tidak seimbang juga menyebabkan distribusi bawang putih di dalam negeri tidak merata karena tidak semua wilayah di Indonesia dapat menghasilkan bawang putih. Dalam mengatasi permintaan bawang putih yang terus meningkat, pemerintah telah mencanangkan swasembada bawang putih pada tahun 2017. Hingga saat ini, beberapa sentra produksi bawang Indonesia, di antaranya: Tegal, Malang, Lombok Timur, dan Tawamanggung (Zulkarnain, 2013). Kecamatan Sembalun ditetapkan sebagai salah satu sentra produksi bawang putih pada tahun 2017 oleh Kementerian Pertanian khususnya dalam program Rekomendasi Impor Produk Hortikultura (RIPH) berdampak pada peningkatan produksi bawang putih di Kecamatan Sembalun. Namun demikian, usahatani bawang putih di Kecamatan Sembalun dikatakan tidak efisien untuk diusahakan (Kiloes, *et al.* 2019) dikarenakan kalah bersaing dengan bawang putih impor baik dari segi kualitas maupun harga (Mukhlis, 2013).

Penambahan jumlah produksi bawang putih ini secara tidak langsung berdampak mendorong tumbuhnya industri rumah tangga dalam pengolahan bawang putih. Keberadaan industri rumah tangga yang memproduksi olahan bawang putih juga disebabkan karena harga bawang putih yang menurun saat panen datang dikarenakan jumlah produksi yang tinggi. Berdasarkan permasalahan ini maka peran industri rumah tangga dalam pengolahan bawang putih sangat diperlukan sebagai respon akibat melimpahnya bahan baku atau bawang putih. Beberapa industri rumah tangga yang berkembang di Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur saat ini yaitu pengolahan bawang putih menjadi *garlic powder*, minyak astiri, dan *black garlic*.

Salah satu pelaku usaha industri rumah tangga yang terus memproduksi *black garlic* adalah UD. Rinjani Sejahtera yang berada di Desa Sembalun Bumbung, Kabupaten Lombok Timur. Kimura *et al.* (2017) dan Afzaal *et al.* (2021) menjelaskan bahwa *black garlic* merupakan bawang putih segar yang telah di-*aging* pada seluruh umbi dalam kondisi suhu 40°C-90°C dengan kelembaban relatif 70-90 persen selama kurang lebih 30 bulan tanpa perlakuan dan tambahan bahan apapun. Hingga saat ini, pelaku usaha industri rumah tangga yang memproduksi *black garlic* memasarkan produknya dengan cara menjual langsung di sekitar daerah wisata sembalun, mengikuti pameran dan bazar yang diselenggarakan oleh pemerintah, dan menjual secara *online*.

Melihat peluang bisnis atas pengolahan produk pertanian yaitu bawang putih yang berkembang di Kabupaten Lombok Timur maka perlu dilakukan analisis kelayakan usaha industri rumah tangga pada UD. Rinjani Sejahtera di Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha industri rumah tangga produk *black garlic* di UD. Rinjani Sejahtera di Desa Sembalun Bumbung Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur.

Metode Penelitian

Meningkatkannya jumlah industri rumah tangga dalam bidang pengolahan di Kecamatan Sembalun khususnya pada pelaku usaha yang memproduksi black garlic maka perlu dilakukan analisis yang bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha yang dijalankannya.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif, yaitu dengan menyajikan gambaran mengenai fenomena atau peristiwa yang terjadi di lokasi penelitian. Jenis data yang digunakan ialah data sekunder yaitu data industri rumah tangga yang terdapat di Kecamatan Sembalun dan data primer yang dikumpulkan dengan teknik wawancara langsung terhadap pelaku usaha.

Penelitian ini menggunakan teknik *Purposive Sampling* dengan pertimbangan bahwa Kecamatan Sembalun adalah sentra bawang putih di Kabupaten Lombok Timur. Adapun industri rumah tangga yang dijadikan objek penelitian ialah UD. Rinjani Sejahtera di Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, hal ini disebabkan karena kegiatan produksi *black garlic* masih berjalan dan memiliki pangsa pasar tetap.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan dengan mendeskripsikan kondisi atau gambaran umum pada usaha industri rumah tangga produk black garlic di UD. Rinjani Sejahtera. Kemudian analisis kuantitatif dilakukan untuk menentukan kelayakan usaha industri rumah tangga produk black garlic dengan menggunakan R/C ratio dan NPV (*Net Present Value*).

a. R/C ratio

Suratiyah (2015) dan Astining *et al.* (2020), menjelaskan bahwa R/C ratio merupakan analisis yang membandingkan nilai output (sisi penerimaan) dengan nilai input produksi (sisi pengeluaran). R/C rasio digunakan untuk mengukur efisiensi dari tiap rupiah yang dikeluarkan dalam menghasilkan penerimaan. R/C rasio yang dihitung pada analisa usaha home industry adalah R/C atas total biaya produksi. R/C rasio terhadap total biaya produksi merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dalam satu kali produksi. Rumus analisa perbandingan total penerimaan dengan total biaya menggunakan perhitungan sebagai berikut (Suratiyah, 2015):

$$\frac{R}{C} \text{ rasio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya Produksi (Rp)

Usaha dapat dikatakan layak dan menguntungkan apabila nilai R/C rasio lebih besar dari satu ($R/C > 1$). Jika nilai R/C rasio sama dengan nol ($R/C = 0$) maka usaha mengalami *break event point* (BEP) atau kondisi tidak memperoleh keuntungan maupun kerugian. Akan tetapi apabila nilai R/C rasio lebih kecil dari satu ($R/C < 1$), usaha tidak menghasilkan keuntungan dan tidak layak untuk diusahakan. Sehingga semakin besar nilai R/C rasio barti penerimaan yang diperoleh semakin besar dan usaha layak untuk dijalankan (Suratiyah, 2015).

b. Net Present Value (NPV)

Analisis NPV digunakan untuk melihat selisih antara investasi sekarang dengan nilai sekarang dari proyeksi hasil-hasil bersih yang diharapkan dimasa datang (Pujawan, 2004 & Mulyadi, 2011). Usaha black garlic dalam penelitian ini dikatakan layak jika NVP yang didapatkan lebih besar dari nol ($NPV > 0$), sebaliknya usaha produksi black garlic dikatakan tidak layak jika nilai $NPV < 0$. Selanjutnya jika $NPV = 0$ maka usaha produksi black garlic berada pada *Break Even*

Point (BEP) yang mana usaha tidak mengalami kerugian dan keuntungan. NVP didapatkan dengan melakukan perhitungan dengan rumus sebagai berikut:

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{Bt - Ct}{(1 + i)^n}.$$

Keterangan:

- Bt = Penerimaan yang diperoleh (*benefit*) tahun ke-t
Ct = Biaya yang dikeluarkan (*Cost*) tahun ke-t
I = Tingkat suku bunga yang berlaku
t = Lamanya waktu / umur investasi
n = Jumlah tahun (umur proyek)

Hasil dan Pembahasan

1. Gambaran Umum UD. Sejahtera Rinjani

UD. Rinjani Sejahtera merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang pengolahan produk pertanian di Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. UD. Rinjani Sejahtera didirikan oleh Ibu Sya'eun pada tahun 2015. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UD. Sejahtera Rinjani, produksi *black garlic* diawali karena dihadapkan dengan situasi harga bawang putih yang rendah akibat melimpahnya produksi bawang putih di Kecamatan Sembalun. Ibu Sya'un memutuskan untuk mengolah bawang putih menjadi *black garlic* dengan harapan dapat menambah nilai jual produk dengan menjadikannya sebagai produk oleh-oleh. UD. Rinjani Sejahtera telah melakukan usaha produksi *black garlic* selama 7 tahun dengan kemampuan produksi sebanyak 200 kg/bulan bawang putih menjadi 700 kotak (1 kotak setara 100 gr) *black garlic* biasa dan 1.167 kotak (1 kotak setara 60 gr) *black garlic* nunggal.

Black Garlic atau yang dikenal sebagai bawang hitam merupakan salah satu obat tradisional (Sari, *et al.* 2014) yang diketahui memiliki beragam manfaat bagi kesehatan dan dapat menyembuhkan penyakit seperti kanker serviks karena mengandung antioksidan kuat berupa polifenol, anti alergi, antiinflamasi, dan antidiabetes (Kimura *et al.*, 2017). Di Indonesia obat tradisional sudah menjadi kebutuhan dalam pemenuhan kebutuhan kesehatan dasar. Sebagaimana yang terjadi di beberapa negara lainnya seperti Cina dengan penggunaan obat tradisional mencapai 90%, dan Jepang mencapai 70% (Kemendag, 2014). Kemudian di Amerika Serikat, bawang hitam tidak hanya dijadikan sebagai obat juga sebagai bahan utama masakan dan mengawetkan makanan (Hendra, 2017)

Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang khasiat *black garlic* dapat menjadi peluang bagi pelaku usaha *black garlic*. Terlebih bagi pelaku usaha di Kecamatan Sembalun yang merupakan sentra produksi bawang putih nasional dan sebagai destinasi wisata sehingga *black garlic* dapat dijadikan produk oleh-oleh khas Sembalun. Proses untuk mendapatkan bahan baku juga tidak terlalu sulit dikarenakan secara geografi terjangkau sebab bahan baku produksi sudah tersedia di wilayah tempat produksi yaitu di Kecamatan Sembalun.

Hingga saat ini UD. Rinjani Sejahtera masih terus memproduksi dan telah memiliki pangsa pasar tetap. Bahan baku berupa bawang putih yang digunakan merupakan hasil dari petani bawang putih di Kecamatan Sembalun. Jumlah tenaga kerja yang digunakan sebanyak delapan orang terdiri dari enam tenaga kerja luar keluarga dan dua orang tenaga kerja dalam keluarga. UD. Rinjani Sejahtera melakukan proses produksi secara sederhana dengan memanfaatkan alat sederhana seperti pemasak nasi (*rice cooker*) dan oven untuk proses pemanasan.

a. Produksi Black Garlic UD. Rinjani Sejahtera

Bahan baku dalam pembuatan produk tidak pernah mengalami kekurangan, namun pada kondisi tertentu seperti masa musim tanam bawang putih produksi black garlic tidak dilakukan dikarenakan harga bahan baku atau bawang putih akan mahal. Sehingga waktu yang tepat untuk memproduksi black garlic adalah saat panen dengan bahan baku yang melimpah.

Proses produksi yang dilakukan oleh UD. Rinjani Sejahtera terdiri dari beberapa tahap, yaitu; 1) penjemuran, penyortiran, pengovenan, dan pengemasan. Bahan baku yang digunakan oleh UD. Rinjani Sejahtera dua macam yaitu bawang putih biasa dan bawang putih nunggal yang didapatkan langsung dari petani bawang putih di Kecamatan Sembalun.

Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa total bahan baku yang dibutuhkan yaitu bawang putih selama satu kali produksi sebanyak 200 kg, sebanyak 100 kg bawang putih biasa dengan harga Rp. 25.000 per kg, dan untuk bawang putih nunggal sebanyak 100 kg dengan harga sebesar Rp100.000 per kg. Sehingga total biaya pada bahan baku black garlic sejumlah Rp.12.5000.00. Perbedaan harga antara bawang putih biasa dengan bawang putih nunggal dikarenakan bawang putih nunggal memiliki kualitas yang lebih berkhasiat sebagai obat herbal dan tidak bisa diusahakan (kelainan gen).

Tabel 1
Frekuensi Pembuatan dan Kebutuhan Bahan Baku Black Garlic UD. Rinjani Sejahtera

Sampel	Frekuensi Pembuatan <i>Black Garlic</i>	Kebutuhan Bawang Putih (Kg)	Harga (Rp/Kg)	Biaya Penggunaan Bawang Putih (Rp)
Bawang Putih Biasa	1x/bulan	100	25.000	2.500.000
Bawang Putih Nunggal	1x/bulan	100	100.000	10.000.000
Total		200		12.500.000

Sumber: Data Primer (2022)

Pada Tabel 2, didapatkan bahwa total biaya bahan penunjang yang digunakan untuk memproduksi black garlic selama satu kali produksi adalah sebesar Rp.3.087.416 untuk *black garlic* biasa dan sebesar Rp.3.507.416 untuk black garlic nunggal, sehingga total biaya bahan penunjang yang dibutuhkan adalah sebesar Rp.6.594.832.

Tabel 2
Biaya Bahan Penunjang *Black Garlic* Per Satu Kali Produksi UD. Rinjani Sejahtera

No.	Bahan Penunjang	Black Garlic Biasa (Rp)	Black Garlic Nunggal (Rp)
-----	-----------------	----------------------------	------------------------------

1	<i>Aluminium Foil</i>	14.000	14.000
2	Sarung Tangan	37.500	37.500
3	Celemek	12.500	12.500
4	Masker	15.000	15.000
5	Baskom	30.000	30.000
6	Plastik Klip	8.000	8.000
7	Kotak Kemasan	800.000	1.200.000
8	Gunting	25.000	25.000
9	<i>Cutter</i>	5.000	5.000
10	Logo	30.000	50.000
Total		977.000	1.397.000
Biaya Penyusutan Peralatan		683.749	Rp683.749
Transportasi		210.000	Rp210.000
Biaya Listrik		750.000	Rp750.000
Biaya Distribusi		50.000	Rp50.000
PBB		416.667	Rp416.667
Total Biaya Bahan Penunjang		3.087.416	3.507.416

Sumber: Data Primer (2022)

Biaya penyusutan diperoleh dalam pengolahan produk *black garlic* ialah Rp.1.367.498 per bulan (Tabel 3). Adapun biaya penyusutan yang paling tinggi ialah biaya *rice cooker* yaitu sebesar Rp. 833.333. Sedangkan biaya penyusutan yang paling rendah ialah biaya timbangan kecil yaitu sebesar Rp. 2.500 per bulan.

Tabel 3
Biaya Penyusutan Peralatan Produksi *Black Garlic* Per Satu Kali Produksi UD. Rinjani Sejahtera

No.	Jenis Alat	Jumlah (Unit)	Penyusutan (Rp/Bulan)
1.	Oven	5	458.333
2.	<i>Rice cooker</i>	20	833.333
3.	<i>Sealer</i>	2	6.666
4.	Timbangan Kecil	1	2.500
5.	Timbangan Besar	5	66.666
Total			1.367.498

Sumber: Data Primer (2022)

Tenaga kerja sebagai salah satu variabel input dalam kegiatan produksi dapat menentukan produksi barang yang diinginkan dengan cepat, tepat dan tinggi daya guna bagi produksi tersebut (Alamsyah *et al.* 2020). Dalam sekali produksi *black garlic* pada UD Rinjani Sejahtera membutuhkan 8 tenaga kerja untuk kegiatan pengeringan, penyortiran, pengovenan, pengemasan, hingga pemasaran. Satu tenaga kerja diupah sebesar Rp.500.000 per bulan sehingga total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan adalah Rp. 4.000.000 per bulan.

b. Pemasaran

Pemasaran adalah salah satu kegiatan penting yang ditujukan untuk meningkatkan penjualan produk sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan keuntungan. Hingga saat ini, produk *black garlic* UD. Rinjani Sejahtera melakukan penjualan produk di toko milik UD. Rinjani Sejahtera. Selain itu, produk juga dititip pada toko-toko kecil, retail

modern, warung dan pusat oleh-oleh lainnya, Selain melakukan pemasaran konvensional, UD. Rinjani Sejahtera juga melakukan pemasaran *online* (modern) dengan memanfaatkan media sosial dan sering mengikuti pameran dan bazar makanan yang diselenggarakan oleh pemerintah dan lembaga non pemerintahan setempat.

2. Analisis Kelayakan Usaha *Black Garlic*

Berdasarkan penelitian analisis data yang telah dilakukan terhadap UD. Rinjani Sejahtera di Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur, maka didapatkan biaya produksi dan pendapatan dari kegiatan produksi *black garlic*. Lebih lengkap biaya produksi dan pendapatan disajikan pada Tabel 4.

Dalam satu kali produksi UD. Rinjani Sejahtera dapat menghasilkan sekitar 1.867 kota *black garlic* yang terdiri dari 700 kotak *black garlic* biasa dan 1167 kotak *black garlic* nunggal. Total biaya produksi yang dibutuhkan dalam sekali produksi *black garlic* oleh UD. Rinjani Sejahtera adalah sebesar Rp. 23.094.832 dan penerimaan dalam sekali produksi sebesar Rp. 122.525.00, sehingga didapatkan keuntungan sebesar Rp. 99.430.198.

Hasil analisis menunjukkan bahwa besarnya penerimaan yang diperoleh produsen atau dalam hal ini UD. Rinjani Sejahtera adalah lebih besar daripada total biaya yang dikeluarkan dalam sekali produksi. Artinya, produsen mendapatkan keuntungan dari pengolahan bawang putih menjadi produk *black garlic*.

Tabel 4

Total Biaya Produksi dan Pendapatan Usaha Black Garlic UD. Rinjani Sejahtera		
No	Uraian	Penerimaan Per Produksi
a. Biaya Produksi Usaha Black Gralic		
	Biaya Tetap	
a.	Penyusutan Peralatan (Rp)	1.367.498
b.	Listrik (Rp)	1.500.000
c.	PBB (Rp)	833.333
d.	Transportasi(Rp)	420.000
	Total Biaya Tetap (Rp)	4.120.832
	Biaya Variabel	
a.	Biaya Penunjang (Rp)	2.374.000
b.	Upah Tenaga Kerja (Rp)	4.000.000
c.	Biaya Bahan Baku (Rp)	12.500.000
d.	Biaya Distribusi (Rp)	100.000
	Total Biaya Variabel (Rp)	18.974.000
	Total Biaya Produksi (Rp)	23.094.832
b. Penerimaan Usaha Black Gralic		
	Kebutuhan Bahan Baku:	
a.	Bawang Putih Biasa (Kg)	100
b.	Bawang Putih Nunggal (Kg)	100
	Hasil Produksi:	
a.	<i>Black Garlic</i> Biasa (kotak)	700
b.	<i>Black Garlic</i> Nunggal (kotak)	1.167
	Harga Jual Hasil Produksi:	
a.	<i>Black Garlic</i> Biasa 100 gr/Kotak	50.000
b.	<i>Black Garlic</i> Nunggal 60 gr/Kotak	75.000
	Penerimaan:	

a. <i>Black Garlic</i> Biasa 100 Rp/gr/Kotak	35.000.000
b. <i>Black Garlic</i> Nunggal 60 Rp/gr/Kotak	87.525.000
Total Penerimaan (Rp)	122.525.000
Keuntungan (Rp)	99.430.168

Sumber: Data Primer (2022)

Selanjutnya, untuk menyatakan kelayakan usaha akan dilakukan analisis sebagai berikut:

a. *R/C ratio*

Pada Tabel 4, didapatkan penerimaan (*revenue*) sebesar Rp. 122.525.00 dan biaya (*cost*) sebesar Rp. 23.094.832. Untuk mengetahui R/C ratio maka penerimaan dibagi dengan biaya produksi, sehingga didapatkan nilai sebesar Rp. 5,30. Nilai tersebut menunjukkan nilai yang layak ($R/C > 1$) untuk kegiatan usaha produk *black garlic* pada UD. Rinjani Sejahtera di Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Semakin besar nilai R/C Rasio maka penerimaan dan keuntungan yang diperoleh juga semakin meningkat.

b. *Net Present Value (NPV)*

Kelayakan usaha industri rumah tangga produk *black garlic* pada UD. Rinjani Sejahtera berdasarkan kriteria kelayakan investasi NPV adalah:

$$NPV = \frac{30.047.667}{1,12} + \frac{30.047.667}{1,2544} + \frac{30.047.667}{1,4049} + \frac{30.047.667}{1,5735} + \frac{30.047.667}{1,7623}$$

$$NPV = 108.316.178$$

Nilai NPV mencerminkan besarnya tingkat pengembalian dari usulan usaha. Jika nilai NPV positif maka investasi layak dilakukan, sebaliknya jika negatif maka investasi ditolak atau tidak layak (Juliadri, 2017). Berdasarkan hasil analisis, bahwa dengan tingkat rata-rata diskonto 12% diperoleh nilai NPV sebesar Rp. 108.316.178 yang berarti dengan tingkat bunga yang digunakan oleh UD. Rinjani Sejahtera dalam memproduksi *black garlic* akan memberikan manfaat bersih sebesar Rp. 108.316.178 selama 5 tahun berdasarkan nilai waktu uang sekarang. Sehingga, berdasarkan analisis yang dilakukan maka usahablack garlic yang dilakukan UD. Rinjani Sejahtera dikatakan layak karena nilai $NPV > 0$ dan dapat menutupi investasi yang telah dikeluarkan.

Kesimpulan

Kegiatan usaha pengolahan bawang putih menjadi *black garlic* yang dilakukan oleh UD. Rinjani Sejahtera di Desa Sembalun Bumbung, Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur dalam satu kali produksi dapat menghasilkan 700 kotak (100 gr) *black garlic* biasa dan 1.167 kotak (60 gr) *black garlic* nunggal dengan keuntungan sebesar Rp. 99.430.168. Dari hasil analisis kelayakan usaha yang didapatkan nilai R/C ratio > 1 yaitu sebesar Rp. 5,30 dan nilai $NPV > 0$ yaitu sebesar Rp. 108.316.178, sehingga usaha produk *black garlic* dikatakan layak untuk diusahakan.

Daftar Pustaka

- Adiyoga W, Suherman R, Soetiarso TA, Jaya B, Udiarto BK, Rostiani R, Mussadad D. 2004. *Profil Komoditas Bawang Putih (Bagian Proyek Pengkajian Teknologi Pertanian Partisipatif)*. Jakarta (ID): Banglilbangtan Kementerian Pertanian.
- Afzaal M., Saeed F., Rasheed R., Hussain M., Aamir M., Hussain S., Abdellatif A.M., Mohammed S., Alamri & Faqir M.A. 2021. *Nutritional, Biological, and Therapeutik*

Properties of Black Garlic: a critical review, *International Journal of Food Properties*, 24:1,1387-1402

- Alamsyah, Zakaria Junaidi, Mapparenta. 2020. Pengaruh Tenaga Kerja, Investasi Swasta dan Investasi Pemerintah Terhadap Produksi Pada Sektor Industri di Kabupaten Sidangreng Rappang. *Jurnal*. Vol, 3 No. 1.
- Asogiyah, P. K., Hadiananto, A., Amanda D. 2019. An Analysis of Garlic Self-Sufficiency in Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*: 13(1) 25 – 34.
- Ayuningtyas, M., Hartoyo S., Mulatsih, S. 2019. Analysis of Indonesian and Chinese Garlic Volatility Prices. *International Journal of Scientific Research in Science, Engineering and Technology IJSRSET*. Volume 6 (6) : 197-207.
- Hendra. 2017. Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Lama Penyimpanan Terhadap Daya Awet Tahu Putih. *Jurnal Biota*, 3(2), 54-59.
- Juliadri. 2017. Analisis Kelayakan Usaha Makanan Tradisional Kue Biskuit di Kota Pekanbaru Baru. *JOM Fekun*, Vol.4 (1).
- Kementerian Perdagangan. 2014. Obat Herbal Tradisional Warta Ekspor: Edisi September 2014. Jakarta (ID).
- Kementerian Pertanian. 2017. *Roadmap Pengembangan Bawang Putih Nasional*. Jakarta (ID): Kementerian Pertanian.
- Kimura S., Tung Y., Pan M., Su N., Lai Y., Cheng K. 2017. Black Garlic: A Critical Review of Its Production, Bioactivity, and Application. *Journal of Food and Drug Analysis*. Vol.25: 62-70.
- Kiloes, M. A., Hardiyanto. 2019. Kelayakan Usahatani Bawang Putih di Berbagai Tingkat Harga Output. *Jurnal Hortikultura*, 29(2), 231-240.
- Mukhlis, I. 2013. Perdagangan Bebas dan Stabilitas Harga Komoditi Pangan. *IJESP*, 5(1), 5-10
- Mulyadi. 2011. Kewirausahaan : Bertindak Kreatif dan Inovatif. Cetakan 1. Palembang. Rafah Press. Halaman 155.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya
- Sari, D.R., Prayotno, S.B., Sarjito. 2014. Pengaruh Perendaman Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap kelulushidupan dan Histologi Ginjal Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) yang Diinfeksi Bakteri “*Edrdsiella tarda*”. *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 3(4), 13-16.
- Suratijah, K. 2015. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zulkarnain. 2013. *Budidaya Sayuran Tropis*. Jakarta: Bumi Aksara.