



PROFIL KOMODITAS

BAWANG MERAH

Daftar Isi

I. Profil Komoditas Bawang Merah	4
I.1 Jenis/Varietas Bawang Merah.....	5
I.1.1 Bawang Lokal / Bawang Jawa	5
I.1.2 Bawang Non Lokal.....	5
I.2 Pohon Industri Bawang Merah	6
I.3 Pola Budidaya Komoditas Bawang Merah	6
I.3.1 Syarat Pertumbuhan	7
I.3.2 Pedoman Budidaya.....	8
I.4 Standar Mutu Bawang Merah	11
I.5 Klasifikasi Komoditas Bawang Merah	11
I.6 Kandungan Gizi Bawang Merah.....	12
II. Pasokan.....	12
II.1 Sentra Produksi Bawang Merah	12
II.2 Volume Produksi Komoditas	14
II.3 Perkembangan Produksi Bawang Merah.....	15
III. Permintaan	16
III. 1 Wilayah dan Volume Konsumsi	16
IV. Pasar dan Distribusi Domestik.....	17
IV.1 Struktur Pengusahaan Bawang Merah	17
IV. 2 Wilayah Distribusi Bawang Merah.....	18
IV.2.1 Provinsi Sumatra Utara	18
IV.2.2 Provinsi Sumatra Selatan.....	19
IV.2.3 Provinsi Lampung	20
IV.2.4 Provinsi DKI Jakarta	21
IV.2.5 Provinsi Jawa Barat	23
IV.2.6 Provinsi Jawa Tengah.....	25

IV.2.7 Provinsi Jawa Timur.....	26
IV.2.8 Provinsi Bali	27
IV.2.9 Provinsi Nusa Tenggara Barat.....	28
IV.2.10 Provinsi Kalimantan Selatan	30
IV.2.11 Provinsi Kalimantan Timur	31
IV.2.12 Provinsi Sulawesi Utara	32
IV.2.13 Provinsi Sulawesi Selatan	33
IV.2.14 Provinsi Maluku	35
IV.2.15 Provinsi Papua.....	35
V. Pasar Internasional	38

I. Profil Komoditas Bawang Merah

Bawang merah (*Allium cepa* L. Kelompok *Aggregatum*) adalah sejenis tanaman yang menjadi bumbu berbagai masakan Asia Tenggara dan dunia. Orang Jawa mengenalnya sebagai brambang. Bagian yang paling banyak dimanfaatkan adalah umbi, meskipun beberapa tradisi kuliner juga menggunakan daun serta tangkai bunganya sebagai bumbu penyedap masakan. Tanaman ini diduga berasal dari daerah Asia Tengah dan Asia Tenggara.

Bunga bawang merah merupakan bunga majemuk berbentuk tandan yang bertangkai dengan 50-200 kuntum bunga. Pada ujung dan pangkal tangkai mengecil dan dibagian tengah menggembung, bentuknya seperti pipa yang berlubang didalamnya. Tangkai tandan bunga ini sangat panjang, lebih tinggi dari daunnya sendiri dan mencapai 30-50 cm. Bunga bawang merah termasuk bunga sempurna yang tiap bunga terdapat benang sari dan kepala putik. Bakal buah sebenarnya terbentuk dari 3 daun buah yang disebut carpel, yang membentuk tiga buah ruang dan dalam tiap ruang tersebut terdapat 2 calon biji. Buah berbentuk bulat dengan ujung tumpul. Bentuk biji agak pipih. Biji bawang merah dapat digunakan sebagai bahan perbanyak tanaman secara generatif.

Bawang merah mengandung vitamin C, kalium, serat, dan asam folat. Selain itu, bawang merah juga mengandung kalsium dan zat besi. Bawang merah juga mengandung zat pengatur tumbuh alami berupa hormon auksin dan giberelin. Kegunaan lain bawang merah adalah sebagai obat tradisional, bawang merah dikenal sebagai obat karena mengandung efek antiseptik dan senyawa alliin. Senyawa alliin oleh enzim alliinase selanjutnya diubah menjadi asam piruvat, amonia, dan alliisin sebagai anti mikoba yang bersifat bakterisida.

Klasifikasi ilmiah

Kerajaan: Plantae

Divisi: Magnoliophyta

Kelas: Liliopsida

Ordo: Asparagales

Famili: Amaryllidaceae

Genus: *Allium*

Spesies: *A. cepa*

I.1 Jenis/Varietas Bawang Merah

Pada kalangan petani bawang merah, terdapat beberapa jenis bawang merah yang biasa ditanam. Berikut akan dijelaskan dua jenis bawang merah yang biasa ditanam oleh petani.

I.1.1 Bawang Lokal / Bawang Jawa

Bawang lokal merupakan jenis bawang asli dari Indonesia, umumnya bawang ini berukuran sedang. Bawang jenis inilah yang merupakan kebanggaan dari masyarakat petani Brebes. Berikut adalah sebagian dari sekian banyak macam nama dari bawang lokal:

1. Bawang Bima Curut

Jenis bawang ini cukup popular karena varietas ini menghasilkan hasil panen berlipat. Bobot dari Bawang Bima Curut lebih berat, besar buahnya rata, lebih tahan terhadap serangan Gerandong (nama dari penyakit bawang). Ciri-ciri yang lainnya, banyak kembang/bunganya yang di Brebes dikenal dengan sebutan ‘Lengeng’

- | | |
|---------------------|----------------|
| 2. Bawang Sidapurna | 7. Probolinggo |
| 3. Bawang Tablet | 8. Parman |
| 4. Bawang Darkonah | 9. Kuning |
| 5. Bawang Sirad | 10. Biru-sawah |
| 6. Bawang Juna | 11. Biru-pasir |

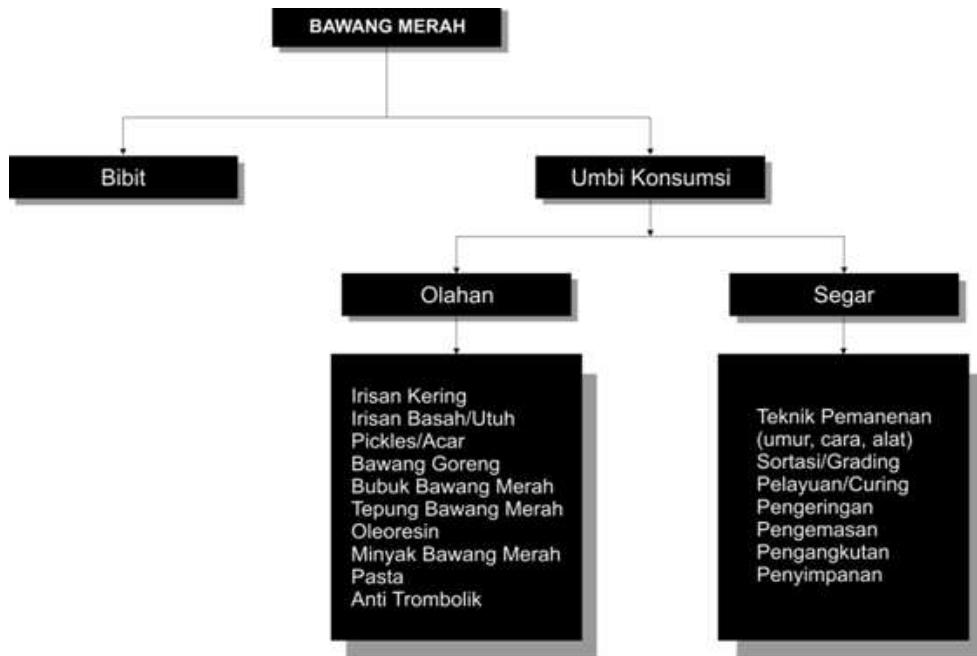
Bawang merah varietas Probolinggo, Tiron-sawah dan Biru-pasir merupakan varietas yang dapat beradaptasi dengan baik di semua lingkungan. Akan tetapi, bawang merah varietas Parman dan Kuning digolongkan sebagai varietas yang tidak stabil dan beradaptasi baik di lingkungan yang produktif, yaitu di tanah sawah pada musim kemarau. Varietas Biru-sawah dan Tiron-pasir tergolong dapat beradaptasi khusus pada lingkungan yang kurang produktif, terutama di lahan pasir pantai pada musim kemarau, dan kurang peka terhadap perubahan lingkungan. Varietas Bima merupakan varietas bawang merah yang sangat peka terhadap perubahan lingkungan.

I.1.2 Bawang Non Lokal

Bibit bawang non lokal banyak didatangkan dari negara Philipina dan Thailand. Petani di Brebes menyebut jenis bawang ini dengan sebutan Bawang Bangkok. Bawang Bangkok berbuah besa-besar, anakannya banyak. Kekurangan dari bawang ini adalah tidak bisa dijadikan bibit, jadi begitu panen harus dijual, berbeda dengan bawang lokal yang hasil panennya dapat disimpan untuk dijadikan bibit.

I.2 Pohon Industri Bawang Merah

Pemanfaatan bawang merah di Indonesia masih terfokus pada konsumsi untuk kebutuhan pangan, baik konsumsi rumah tangga maupun konsumsi industri.



Gambar 1 Pohon Industri Bawang Merah

I.3 Pola Budidaya Komoditas Bawang Merah

Tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) merupakan salah satu komoditas sayuran dataran rendah, berasal dari Syria dan telah dibudidayakan semenjak 5.000 tahun yang lalu. Bawang merah merupakan tanaman semusim yang memiliki umbi yang berlapis, berakar serabut, dengan daun berbentuk silinder berongga. Umbi bawang merah terbentuk dari pangkal daun yang bersatu dan membentuk batang yang berubah bentuk dan fungsi, membesar dan membentuk umbi. Umbi terbentuk dari lapisan-lapisan daun yang membesar dan bersatu. Tanaman ini dapat ditanam di daratan rendah sampai daratan tinggi yang tidak lebih dari 1200 m dpl. Di daratan tinggi umbinya lebih kecil dibanding daratan rendah.

Kegunaan utama bawang merah adalah sebagai bumbu masak. Meskipun bukan merupakan kebutuhan pokok, bawang merah cenderung selalu dibutuhkan sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari. Kegunaan lainnya adalah sebagai obat tradisional (sebagai kompres penurun panas, diabetes, penurun kadar gula dan kolesterol darah, mencegah penebalan dan pengerasan pembuluh darah dan maag) karena kandungan senyawa allin dan allisin yang bersifat bakterisida.

I.3.1 Syarat Pertumbuhan

Bawang Merah menyukai daerah yang ber iklim kering dengan suhu agak panas dan mendapat sinar matahari lebih dari 12 jam. Bawang merah dapat tumbuh baik didataran rendah maupun dataran tinggi (0-900 mdpl) dengan curah hujan 300 - 2500 mm/th dan suhunya 25 derajat celcius - 32 derajat celcius.

A. Iklim

Bawang merah dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik di dataran rendah sampai dataran tinggi \pm 1.100 m (ideal 0-800 m) diatas permukaan laut, tetapi produksi terbaik dihasilkan dari dataran rendah yang didukung keadaan iklim meliputi suhu udara antara 25-32 C dan iklim kering, tempat terbuka dengan pencahayaan \pm 70%, karena bawang merah termasuk tanaman yang memerlukan sinar matahari cukup panjang, tiupan angin sepoi-sepoi berpengaruh baik bagi tanaman terhadap laju fotosintesis dan pembentukan umbinya (BPPT, 2007).

Angin merupakan faktor iklim bepengaruh terhadap pertumbuhan tanaman bawang merah. Sistem perakaran tanaman bawang merah yang sangat dangkal, maka angin kencang yang berhembus terus-menerus secara langsung dapat menyebabkan kerusakan tanaman. Tanaman bawang merah sangat rentan terhadap curah hujan tinggi.

Curah hujan yang sesuai untuk pertumbuhan tanaman bawang merah adalah antara 300-2500 mm/tahun (Deptan, 2007). Kelembaban udara (nisbi) untuk dapat tumbuh dan berkembang dengan baik serta hasil produksi yang optimal, bawang merah menghendaki kelembaban udara nisbi antara 80-90 persen. Intensitas sinar matahari penuh lebih dari 14 jam/hari, oleh sebab itu tanaman ini tidak memerlukan naungan/pohon peneduh (Deptan, 2007).

B. Tanah

Jenis tanah yang baik untuk budidaya bawang merah adalah regosol, grumosol, latosol, dan aluvial, dengan pH 5,5 - 7.

Tanaman bawang merah menghendaki tanah gembur subur dengan drainase baik. Tanah berpasir memperbaiki perkembangan umbinya. PH tanah yang sesuai sekitar netral, yaitu 5,5-6,5 sedangkan temperatur cukup panas 25-320 C (Ashari, 1995).

Persyaratan tanah untuk bawang merah adalah subur, gembur dan banyak mengandung bahan organik. Jenis tanah yang paling baik yakitu lempung berpasir atau lempung berdebu, pH tanah 5,5 – 6,5 dan drainase serta aerasi tanah baik (<http://sultra.litbang.deptan.go.id>, 2010).

Bawang merah dapat tumbuh hampir pada semua jenis tanah dengan pH lebih dari 5,6 dan menyukai jenis tanah lempung berpasir. Di Indonesia 70 % penanaman dilakukan pada dataran rendah di bawah 450 meter. Bawang merah membutuhkan banyak air tetapi kondisi yang basah menyebabkan penyakit busuk (Siemonsma and Pileuk, 1994).

I.3.2 Pedoman Budidaya

A. Pembibitan

Kualitas bibit merupakan faktor penentu hasil tanaman. Tanaman yang dipergunakan sebagai bibit harus cukup tua. Yaitu berkisar antara 70-80 hari setelah tanam. Bibit kualitas baik adalah berukuran sedang, sehat, keras dan permukaan kulit luarnya licin/ mengkilap. Bibit yang terlalu kecil pertumbuhannya kurang vigor dan hasilnya sedikit, sedangkan umbi bibit yang besar harganya terlalu mahal.

Pemilihan Bibit bawang merah dipilih yang sehat: warna mengkilat, tidak keropos, kulit tidak luka dan telah disimpan 2-3 bulan setelah panen. Varietas yang dianjurkan adalah: Dataran rendah: Kuning, Bima Brebes, Bangkok, Kuning Gombong, Klon No. 33, Klon No. 86. Dataran medium atau tinggi: Sumenep, Menteng, Klon No. 88, Klon No. 33, Bangkok2.

B. Pengolahan Media Tanam

Pengolahan Tanah

Pengolahan tanah dilakukan dengan tujuan untuk menciptakan lapisan tanah yang gembur, memperbaiki drainase dan aerasi tanah, meratakan permukaan tanah, dan mengendalikan gulma. Tanah dibajak atau dicangkul dengan kedalaman 20 cm, kemudian dibuat bedengan selebar 120 - 175 cm, tinggi 25 - 30 cm, serta panjang sesuai disesuaikan dengan kondisi lahan. Saluran drainase dibuat dengan lebar 40 - 50 cm dan kedalaman 50 - 60 cm.

Pembentukan Bedengan

Kultur teknis pembuatan bedengan untuk pertanaman bawang merah dilakukan sebagai berikut : Pada lahan bekas sawah dibuat bedengan dengan lebar 1.50-1.75 m. Diantara bedengan dibuat parit dengan lebar 0.5 m dan kedalaman 0.5 m. Tanah di atas bedengan dicangkul sedalam 20 cm sampai gembur. Pada lahan kering tanah dicangkul atau dibajak sedalam 20 cm sampai gembur. Dibuat bedengan dengan lebar 1.20 m dan tinggi 25 cm. Jarak tanam bawang merah pada musim kemarau 15x15 cm atau 15x20 cm, sedang pada musim hujan 15x20 cm atau 20x20 cm.

Pengapur

Jika pH tanah kurang dari 5.6, dilakukan pengapur dengan menggunakan Kaptan atau Dolomit minimal 2 minggu sebelum tanam dengan dosis 1-1.5 ton/ha.

Penanaman

Umbi bibit ditanam dengan jarak tanam 20cm x 15cm atau 15cm x 15cm. umbi tanaman bawang merah dimasukkan ke dalam lubang yang sebelumnya dibuat dengan tugal. Lubang tanam dibuat sedalam umbi. Umbi dimasukkan ke dalam tanah seperti memutar sekerup. Penanaman diusahakan jangan terlalu dalam karena umbi mudah mengalami pembusukan.

Penyiraman

Penyiraman dilakukan sesuai dengan umur tanaman : umur 0-10 hari, 2 x/hari (pagi dan sore hari) umur 11-35 hari, 1 x/hari (pagi hari) umur 36-50 hari, 1 x/hari (pagi atau sore hari).

Penyiangan

Penyiangan pertama dilakukan umur 7-10 HST dan dilakukan secara mekanik untuk membuang gulma atau tumbuhan liar yang kemungkinan dijadikan inang hama ulat bawang. Pada saat penyiangan dilakukan pengambilan telur ulat bawang. Dilakukan pendangiran, yaitu tanah di sekitar tanaman didangir dan dibumbun agar perakaran bawang merah selalu tertutup tanah. Selain itu bedengan yang rusak atau longsor perlu dirapikan kembali dengan cara memperkuat tepi-tepi selokan dengan lumpur dari dasar saluran.

Penyulaman

Penyulaman dilakukan secepatnya bagi tanaman yang mati / sakit dengan mengganti tanaman yang sakit dengan bibit yang baru. Hal ini dilakukan agar produksi dari suatu lahan tetap maksimal walaupun akan mengurangi keseragaman umur tanaman.

Pemupukan

Pupuk dasar diberikan 1 minggu sebelum tanam yaitu 15-20 ton/ha pupuk kandang atau 5-10 ton/ha kompos matang ditambah 200 kg/ha TSP. Pupuk disebar dan diaduk rata sedalam lapisan olah. Jika umur simpan bibit yang akan ditanam kurang dari 2 bulan, dilakukan pemogesan & quot; (pemotongan ujung umbi) kurang lebih 0.5 cm untuk memecahkan masa

dormansi dan mempercepat pertumbuhan tunas tanaman. Kemudian umbi bibit ditanam dengan cara membenamkan seluruh bagian umbi.

Pemupukan susulan dilakukan pada umur 10-15 hari dan umur 30-35 hari setelah tanam. Pupuk diaduk rata dan diberikan disepanjang garitan tanaman. Pemupukan susulan kedua dilakukan pada saat tanaman berumur 1 bulan setelah tanam Untuk mencegah kekurangan unsur mikro dapat digunakan pupuk pelengkap cair yang mengandung unsur mikro.

Umur	Urea	ZA	SP36	KCI	Target pH
	Kg/ha/musim tanam				
Preplant	47	100	311	56	-
2 MST	93	200		112	-
5 MST	47	100		56	-

MST = Minggu Setelah Tanam

Tabel 1 Rekomendasi pupuk untuk bawang merah pada tanah mineral, tingkat kandungan P dan K sedang.

Pemanenan

Bawang merah dapat dipanen setelah umurnya cukup tua, biasanya pada umur 80-70 hari. Tanaman bawang merah dipanen setelah terlihat tanda-tanda 60% leher batang lunak, tanaman rebah dan daun menguning. Pemanenan sebaiknya dilaksanakan pada saat tanah kering dan cuaca cerah untuk menghindari adanya serangan penyakit busuk umbi pada saat umbi disimpan.

Pasca panen

Bawang merah yang sudah dipanen kemudian diikat pada batangnya untuk mempermudah penanganan. Selanjutnya umbi dijemur hingga cukup kering (1-2 minggu) dibawah sinar matahari langsung kemudian dilakukan dengan pengelompokan (grading) sesuai dengan ukuran umbi. Pada penjemuran tahap kedua dilakukan pembersihan umbi bawang dari tanah dan kotoran. Bila sudah cukup kering (kadar air kurang lebih 80 %), umbi bawang merah siap dipasarkan atau disimpan di gudang kemasan bawang. Pengeringan juga dapat dilakukan dengan alat pengering khusus sampai mencapai kadar air 80%.

Bawang merah dapat disimpan dengan cara menggantungkan ikatan-ikatan bawang merah di gudang khusus pada suhu 25-30 °C dan kelembaban yang cukup rendah untuk menghindari penyakit busuk umbi dalam gudang.

Rotasi Pola Tanam

Rotasi tanaman bawang merah dengan padi setahun sekali dan dengan tebu tiga tahun sekali (seperti di kabupaten brebes) cukup baik dan sangat membantu mempertahankan produktivitas lahan. Untuk menjaga kelestarian produktivitas dari lahan, lahan tidak boleh dibiarkan mempunyai salinitas yang tinggi dan drainase yang jelek.

I.4 Standar Mutu Bawang Merah

Karakteristik	Satuan	Mutu I	Mutu II
Kesamaan sifat varietas		seragam	seragam
Ketuaan		tua	cukup tua
Kekerasan		keras	cukup keras
Diameter min.	cm	1,7	1,3
Kerusakan, (bobot/bobot), maks	%	5	8
Busuk, (bobot/bobot), maks	%	1	2
Kotoran, (bobot/bobot), maks	%	tidak ada	tidak ada

Tabel 2 Standar Mutu Bawang Merah

I.5 Klasifikasi Komoditas Bawang Merah

Tabel Klasifikasi Komoditas Jagung

4 level (5 digit) : komoditi, varietas, asal & warna, kemasan

22	Bawang	221	Bawang, Merah	2211	Bawang, Merah, Lokal	22111	Bawang, Merah, Lokal, Karung (100 Kg)
22	Bawang	221	Bawang, Merah	2211	Bawang, Merah, Lokal	22112	Bawang, Merah, Lokal, Karung (50 Kg)
22	Bawang	221	Bawang, Merah	2211	Bawang, Merah, Lokal	22113	Bawang, Merah, Lokal, 1 Kg
22	Bawang	221	Bawang, Merah	2212	Bawang, Merah, Impor	22121	Bawang, Merah, Impor, Karung (100 Kg)
22	Bawang	221	Bawang, Merah	2212	Bawang, Merah, Impor	22122	Bawang, Merah, Impor, Karung (50 Kg)
22	Bawang	221	Bawang, Merah	2212	Bawang, Merah, Impor	22123	Bawang, Merah, Impor, 1 Kg
22	Bawang	222	Bawang, Putih	2221	Bawang, Putih, Lokal	22211	Bawang, Putih, Lokal, Karung (100 Kg)
22	Bawang	222	Bawang, Putih	2221	Bawang, Putih, Lokal	22212	Bawang, Putih, Lokal, Karung (50 Kg)
22	Bawang	222	Bawang, Putih	2221	Bawang, Putih, Lokal	22213	Bawang, Putih, Lokal, 1 Kg
22	Bawang	222	Bawang, Putih	2222	Bawang, Putih, Impor	22221	Bawang, Putih, Impor, Karung (100 Kg)
22	Bawang	222	Bawang, Putih	2222	Bawang, Putih, Impor	22222	Bawang, Putih, Impor, Karung (50 Kg)
22	Bawang	222	Bawang, Putih	2222	Bawang, Putih, Impor	22223	Bawang, Putih, Impor, 1 Kg
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2231	Bawang, Bombai, Kuning Kecokelatan	22311	Bawang, Bombai, Kuning Kecokelatan, Karung (100 Kg)
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2231	Bawang, Bombai, Kuning Kecokelatan	22312	Bawang, Bombai, Kuning Kecokelatan, Karung (50 Kg)
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2231	Bawang, Bombai, Kuning Kecokelatan	22313	Bawang, Bombai, Kuning Kecokelatan, 1 Kg
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2232	Bawang, Bombai, Putih	22321	Bawang, Bombai, Putih, Karung (100 Kg)
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2232	Bawang, Bombai, Putih	22322	Bawang, Bombai, Putih, Karung (50 Kg)
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2232	Bawang, Bombai, Putih	22323	Bawang, Bombai, Putih, 1 Kg
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2233	Bawang, Bombai, Merah	22331	Bawang, Bombai, Merah, Karung (100 Kg)
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2233	Bawang, Bombai, Merah	22332	Bawang, Bombai, Merah, Karung (50 Kg)
22	Bawang	223	Bawang, Bombai	2233	Bawang, Bombai, Merah	22333	Bawang, Bombai, Merah, 1 Kg

I.6 Kandungan Gizi Bawang Merah

Kandungan Gizi	Jumlah
Energi	38.00 Kal
Protein	1.50 g
Lemak	0.20 g
Karbohidrat	8.50 g
Kalsium	28.00 mg
Fosfor	41.00 mg
Vitamin C	8.00 mg

Tabel 3 Kandungan Gizi Bawang Merah

II. Pasokan

Bawang merah merupakan salah satu komoditas unggulan nasional dan merupakan sayuran yang pembinaannya telah dilakukan secara intensif pada beberapa kawasan dan sentra produksi. Salah satu sentra produksi terbesar bawang merah adalah Kabupaten Brebes yang memberikan kontribusi sekitar 23 persen terhadap produksi nasional. Sentra produksi bawang merah di Brebes merupakan sumber pendapatan dan lapangan kerja masyarakat serta menjadi penggerak perekonomian.

Walaupun bawang merah bukan merupakan kebutuhan pokok, tetapi masyarakat membutuhkan bawang merah sebagai bahan pokok bumbu dapur dan bumbu penyedap berbagai masakan. Bawang merah juga bisa dijadikan obat tradisional, seperti untuk menurunkan demam atau panas, mengobati diabetes, mag, serta menurunkan kadar gula dan kolesterol darah. Banyaknya kegunaan bawang merah dalam kehidupan manusia membuat permintaan terhadap komoditas ini makin bertambah, sehingga pasarnya terbuka luas baik untuk pasar dalam negeri maupun pasar luar negeri.

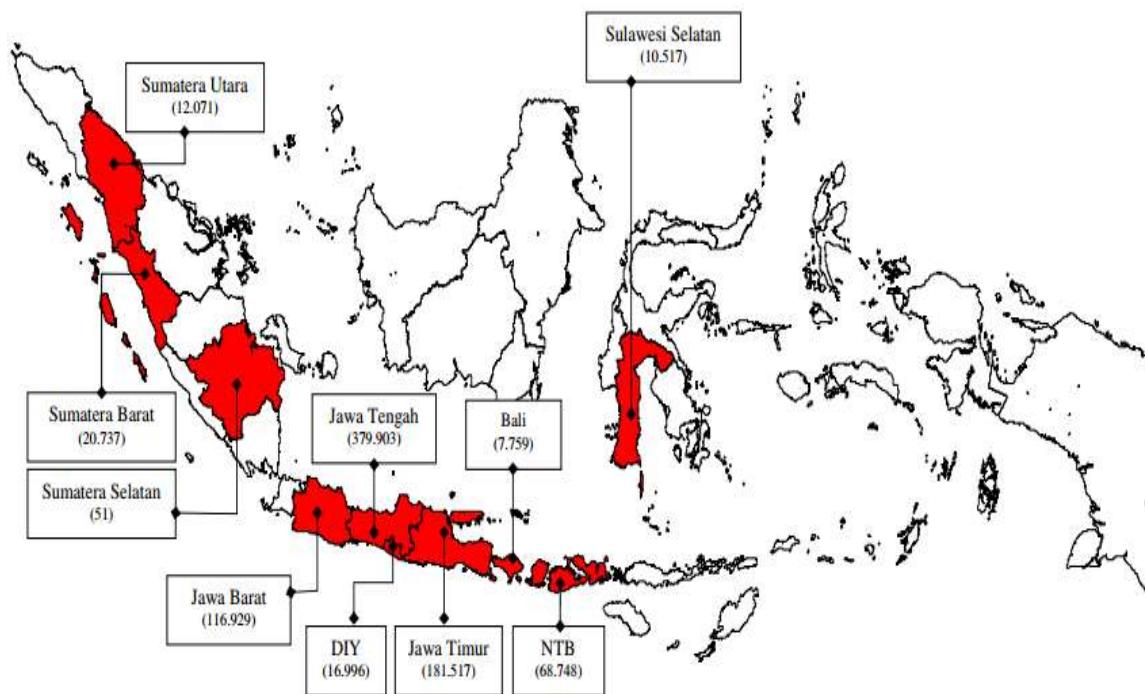
II.1 Sentra Produksi Bawang Merah

Bawang merah dihasilkan di 24 provinsi dari 33 provinsi di Indonesia. Provinsi penghasil utama bawang merah, yang luas areanya di atas 1.000 hektare (ha) per tahun, di antaranya adalah Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), Jawa Timur, Bali, NTB, dan Sulawesi Selatan. Kesembilan provinsi ini menyumbang 95,8% dari produksi total bawang merah di Indonesia. Kepulauan Jawa sendiri memberikan kontribusi sebesar 75%.

Indonesia dengan 33 Propinsi, 325 Kabupaten, 5.054 Kecamatan mempunyai daerah potensial produksi bawang merah, yang berpeluang cukup baik bila dikelola dengan terencana, terarah, terintegrasi serta dengan kebijaksanaan yang mendukung dari semua sektor, tidak hanya dari sektor pertanian.

Sebaran sentra produksi bawang merah (penghasil utama bawang merah) adalah, Sumatera Utara (Tapanuli, Samosir, dan Dairi), Sumatera Barat, Sumatera Selatan (Ogan Komering Ulu, Lahat, dan Palembang), Jawa Barat (Indramayu, Kuningan, Garut, Cirebon, dan Majalengka), Jawa Tengah (Brebes, Tegal, Boyolali, Pemalang, Magelang, Rembang, Kebumen, dan Pati), DIY, Jawa Timur (Malang, Probolinggo, Nganjuk, Banyuwangi, Mojokerto, Magetan, Tuban, Pamekasan, dan Sampang), Bali, NTB (Lombok Timur, Bima, Lombok Tengah, Sumbawa, Lombok Barat, dan Dompu), Sulawesi Selatan (Enrekang). Peta sebaran sentra produksi bawang merah disajikan pada Gambar berikut:

Gambar 2 Daerah Sentra Bawang Merah



Gambar 1. Peta Sentra Produksi Bawang Merah di Indonesia

Sumber: Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim (2008), Badan Pusat Statistik (dalam ton)

II.2 Volume Produksi Komoditas

Total produksi bawang merah tahun 2012 mencapai 964.221 ton, naik sekitar 8% dibandingkan produksi tahun 2012. Sementara itu, produksi bawang dalam lima tahun terakhir mengalami fluktuasi jumlah produksi.

Gambar 3 Data Produksi Bawang Merah 2012



Gambar 4 Data Produksi Bawang Merah Lima Tahun Terakhir



Analisis efisiensi produksi dan pemasaran usahatani bawang merah di Desa Banjaranyar, Brebes, menjelaskan bahwa terdapat lima faktor yang mempengaruhi produksi bawang merah yaitu luas lahan, jumlah bibit, jumlah te naga kerja, pupuk dan pestisida. Dari kelima faktor produksi tersebut yang berpengaruh besar terhadap peningkatan produksi bawang ialah luas lahan yang ditunjukkan dengan nilai elastisitasnya yang lebih besar dibandingkan variabel lainnya. Sedangkan faktor produksi yang pengaruhnya relatif kecil ialah pestisida.

II.3 Perkembangan Produksi Bawang Merah

Pada saat ini, tanaman bawang merah telah diusahakan hampir di seluruh provinsi di Indonesia, kecuali di DKI Jakarta, Kalimantan, Riau dan Kepulauan Riau. Penyebaran yang cukup meluas terutama disebabkan oleh tanaman bawang merah dapat ditanam dan tumbuh antara 0 – 1000 m dpl dan pada hampir semua jenis tanah. Namun pertumbuhan optimalnya pada ketinggian antara 0 – 400 m dpl untuk kebanyakan varietas yang dikembangkan di Indonesia.

Produksi bawang merah dipengaruhi oleh luas areal dan tingkat produktivitasnya. Pada budidaya yang intensif, tingkat produksi lebih dominan dipengaruhi oleh produktivitas dibandingkan luas areal. Sebaliknya, pada budidaya yang kurang intensif tingkat produksi lebih ditentukan oleh luas areal.

Produksi bawang merah Indonesia dari tahun ke tahun mengalami penurunan pada tahun 2008 hingga tahun 2011, dan mengalami peningkatan sebesar 5% pada tahun 2012.

Meskipun penyebarangnya cukup luas tetapi sentra produksi bawang merah di Indonesia masih terkonsentrasi di Pulau Jawa. Luas areal panen bawang merah Pulau Jawa mencapai hingga 73% dari areal panen Indonesia. Jawa Tengah sebagai salah satu sentra produksi mencapai 34% dari luas panen Indonesia. Kontribusi Jawa Tengah dalam produksi bawang merah cukup besar, sekitar 37% dari produksi nasional.

Berdasarkan data potensi investasi komoditas tanaman pangan dan sayuran Jawa Tengah dapat dilihat bahwa sentra produksi bawang merah adalah Kawasan Pantai Utara Jawa Tengah antara lain Kabupaten Brebes, Kabupaten Tegal, Kabupaten Pemalang dan Kabupaten Kendal.

Fluktuasi produksi mengikuti jadwal tanam sebagian besar petani bawang merah di Jawa Tengah, yaitu musim hujan, musim kemarau pertama dan musim kemarau kedua. Pada musim hujan, penanaman dilakukan antara bulan November sampai dengan Maret sehingga musim panen terjadi antara bulan Januari sampai dengan Maret. Sedangkan pada musim kemarau pertama, saat tanam bawang merah dilaksanakan antara bulan Februari sampai dengan bulan Juli, di mana bulan April – Juni merupakan puncak kegiatan tanam. Selain itu, pada musim kemarau kedua, panen dilakukan pada bulan Juni hingga bulan Agustus.

III. Permintaan

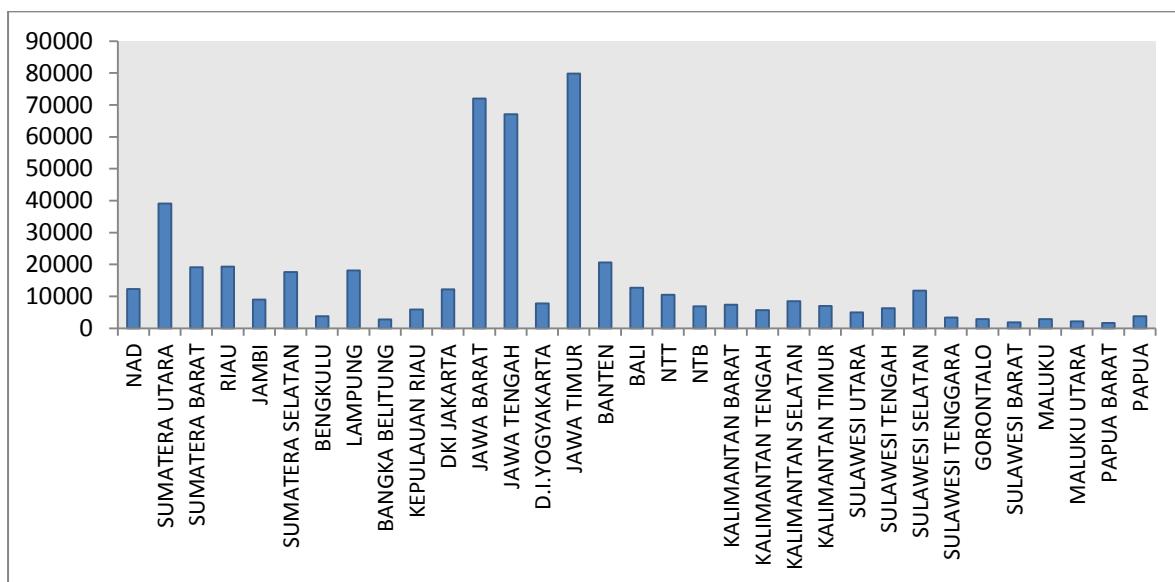
Permintaan bawang merah domestik terdiri dari konsumsi rumah tangga dan industry bawang goreng. Bawang merah sebagai salah satu komoditas yang berfungsi sebagai bumbu utama, dalam penggunaannya tidak dapat digantikan oleh komoditas lain. Hal ini berarti bawang merah tidak mempunyai barang substitusi.

III. 1 Wilayah dan Volume Konsumsi



Gambar 5 Data Spasial Volume Konsumsi Bawang Merah per Kapita per Bulan

Gambar di atas menunjukkan besar konsumsi bawang merah per kapita per bulan. Dapat dilihat bahwa bawang merah paling banyak dikonsumsi oleh tiap penduduk di pulau Sumatra.



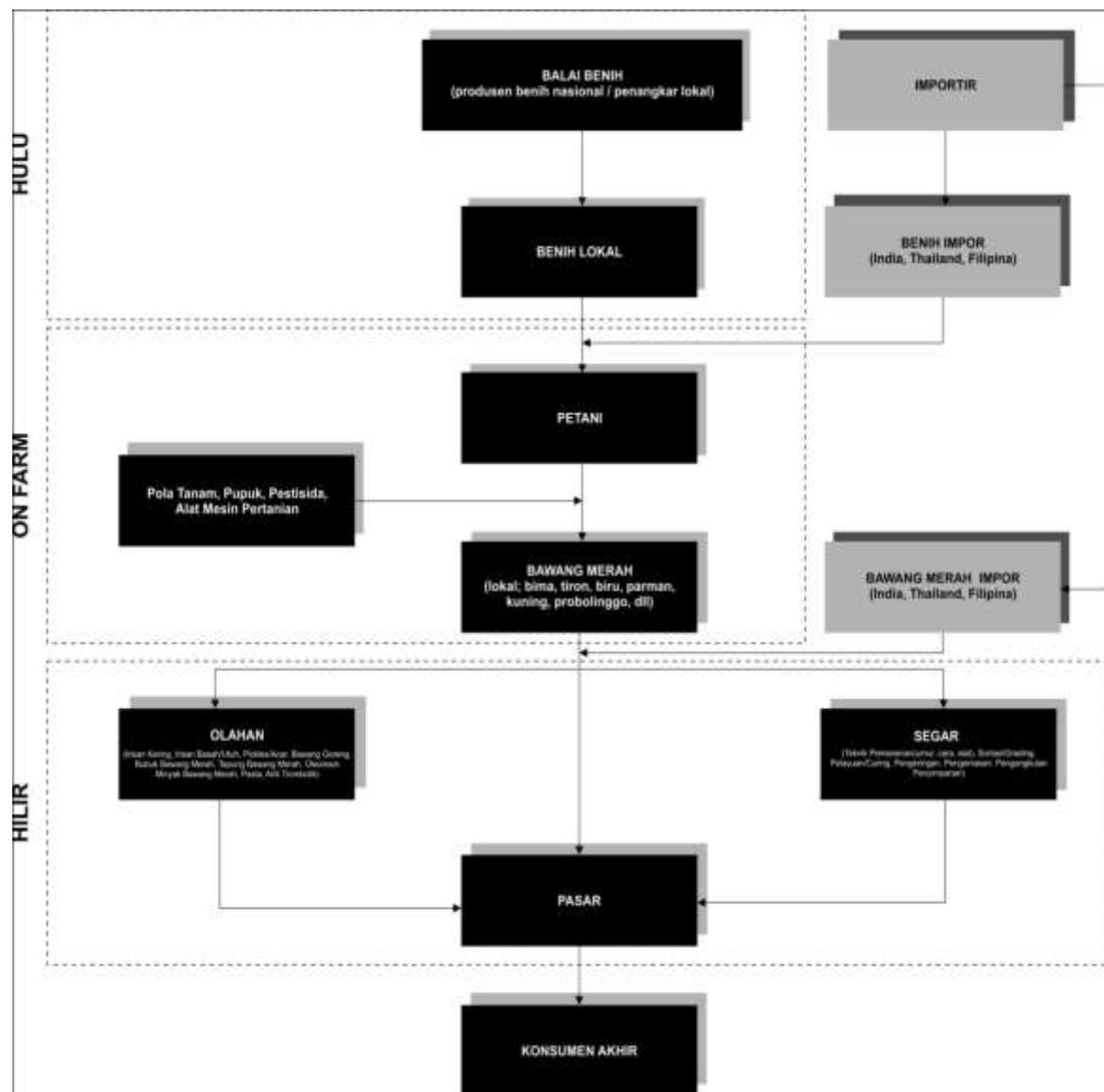
Gambar 6 Data Volume Konsumsi Bawang Merah Setiap Propinsi

IV. Pasar dan Distribusi Domestik

IV.1 Struktur Pengusahaan Bawang Merah

Gambar di bawah menunjukkan struktur penguasaan bawang merah di Indonesia. Struktur kepengusahaan terbagi dalam tiga sektor, yaitu sektor hulu, sektor on farm dan sektor hilir.

Gambar 7 Struktur Pengusahaan Bawang Merah

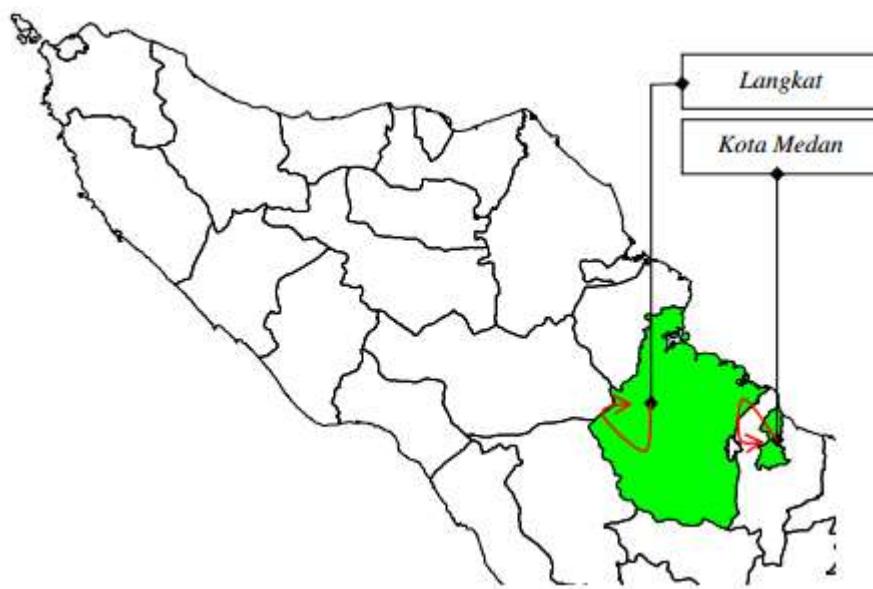


IV. 2 Wilayah Distribusi Bawang Merah

Berdasarkan data Biro Pusat Statistik (2009), wilayah konsumsi (permintaan) tepung terigu di Indonesia dapat diuraikan sebagai berikut :

IV.2.1 Provinsi Sumatra Utara

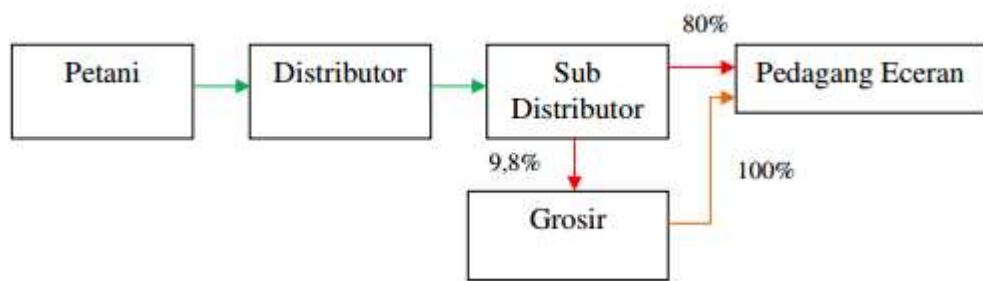
Wilayah cakupan survei di Provinsi Sumatera Utara meliputi Kabupaten Deli Serdang, Langkat, Serdang Bedagai, Kota Medan dan Binjai. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kabupaten Langkat dan Kota Medan dipasok oleh sub distributor dari Langkat dan pedagang grosir dari Medan. Distribusi bawang merah di kabupaten/kota tersebut dipasarkan dari Langkat ke wilayah Langkat dan dari Kota Medan dipasarkan ke Kota Medan juga. Sedangkan distribusi pemasaran bawang merah di Kabupaten Deli Serdang dan Binjai yang juga merupakan cakupansurvei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Untuk Serdang Bedagai responden tidak memberi jawaban (non response). Distribusi perdagangan bawang merah di Sumatera Utara disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 8. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Sumatera Utara

Pedagang bawang merah pada tingkat sub distributor di Langkat mendapat pasokan dari distributor, sedangkan pada tingkat pedagang grosir di Kota Medan mendapat pasokan dari sub distributor. Untuk distribusi pemasarannya sub distributor menjual ke pedagang grosir (9,8%), pedagang eceran (80%), dan ke sesama sub distributor (10,2%). Selanjutnya pedagang grosir menjual seluruhnya ke pedagang eceran (100%).

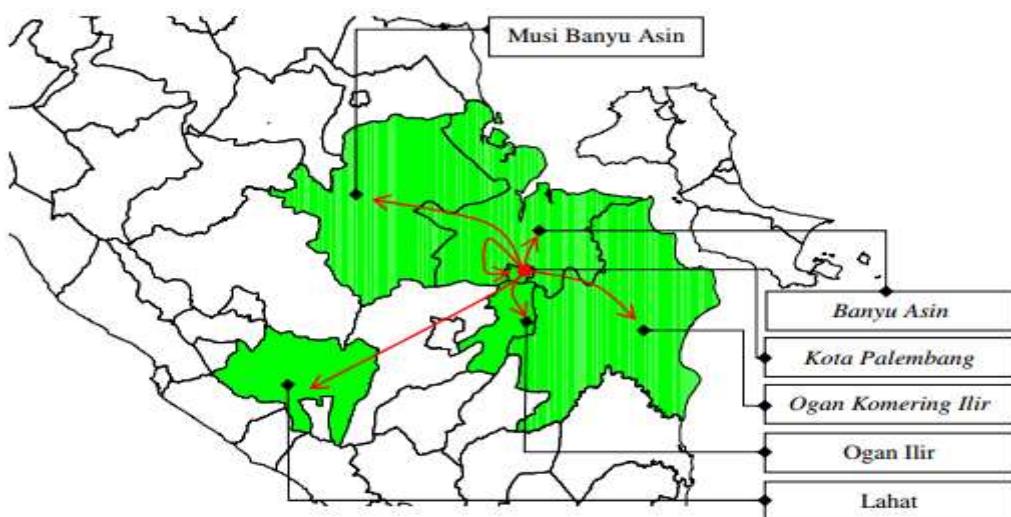
Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Sumatera Utara disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 9. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Sumatera Utara

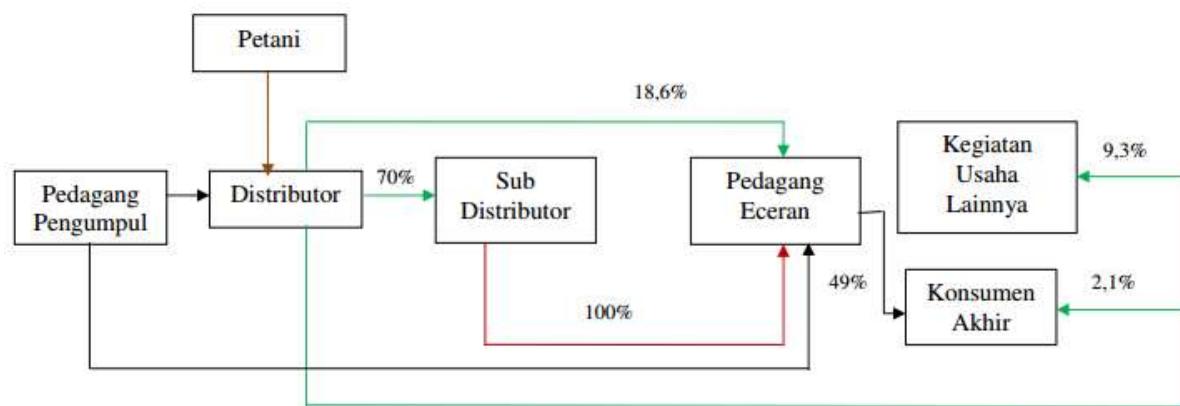
IV.2.2 Provinsi Sumatra Selatan

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sumatera Selatan meliputi Kabupaten Ogan Komering Ilir, Muara Enim, Banyuasin, dan Kota Palembang. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kota Palembang berasal dari distributor di Brebes dan pedagang eceran di Kota Palembang. Distribusinya dipasarkan dalam satu kabupaten/kota dan keluar kabupaten/kota dalam satu propinsi yaitu dari Kota Palembang ke Ogan Komering Ilir, Lahat, Musi Banyuasin, Banyuasin, Ogan Ilir, dan Kota Palembang. Sedangkan distribusi pemasaran bawang merah di Kabupaten Ogan Komering Ilir, Muara Enim, dan Banyuasin yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Sumatera Selatan disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 10. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Sumatera Selatan

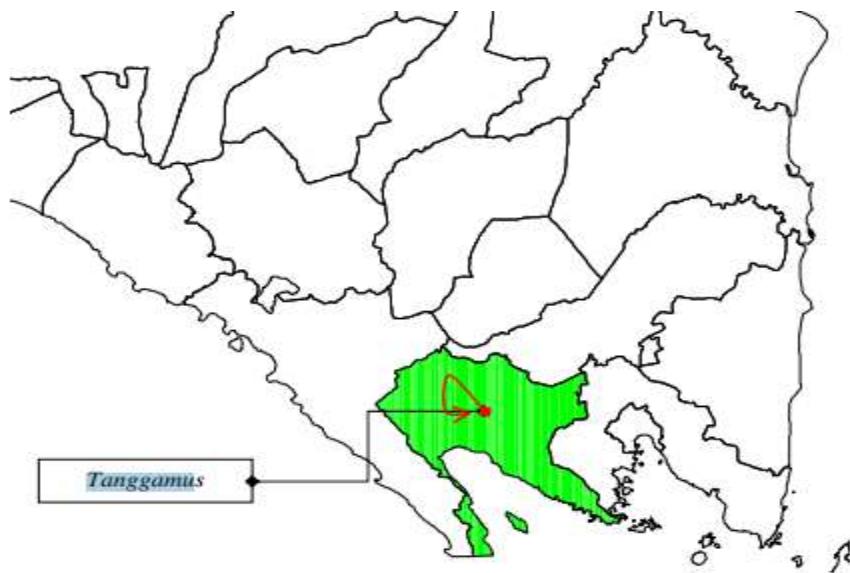
Distributor bawang merah di Kota Palembang mendapat pasokan dari petani dan pedagang pengumpul, sedangkan pedagang eceran di Kota Palembang mendapat pasokan dari distributor, sub distributor, dan pedagang pengumpul. Distribusi pemasarannya dari distributor menjual ke sub distributor (70%), pedagang eceran (18,6%), kegiatan usaha lainnya (9,3%), dan ke konsumen akhir (2,1%). Dari sub distributor menjual ke pedagang eceran (100%). Selanjutnya pedagang eceran menjual ke sesama pedagang eceran (51,0%), dan ke konsumen akhir (49,0%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Sumatera Selatan secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 11. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Sumatera Selatan

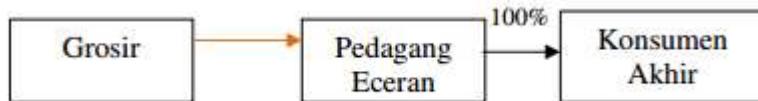
IV.2.3 Provinsi Lampung

Wilayah cakupan survei di Provinsi Lampung meliputi Kabupaten Tanggamus, Lampung Selatan dan Kota Bandar Lampung. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Tanggamus berasal dari pedagang grosir di Tanggamus dan distribusinya dari Tanggamus ke Tanggamus. Sedangkan distribusi pemasaran bawang merah di Kota Bandar Lampung yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena responden tidak memberi jawaban (non response), untuk pemasaran di Kabupaten Lampung Selatan juga tidak tergambar dalam peta karena tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Lampung disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 12. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Lampung

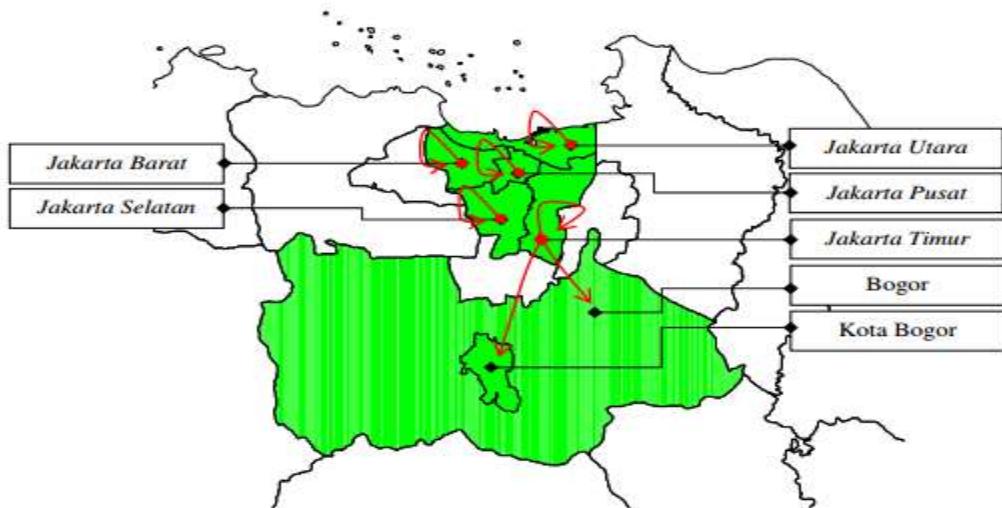
Pedagang eceran bawang merah di Tanggamus mendapat pasokan dari pedagang grosir. Pemasarannya dari pedagang eceran dijual semua ke konsumen akhir (100%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Lampung disajikan pada gambar berikut:



Gambar 13. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Lampung

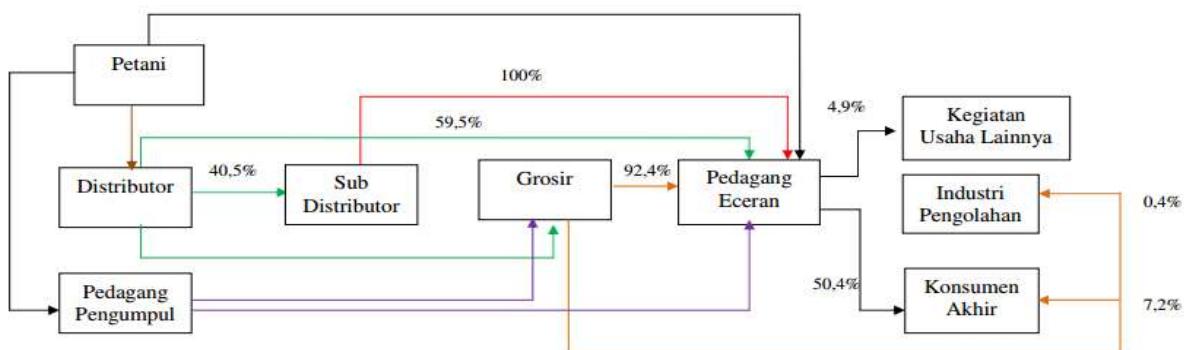
IV.2.4 Provinsi DKI Jakarta

Wilayah cakupan survei di Provinsi DKI Jakarta meliputi Jakarta Selatan, Jakarta Timur, Jakarta Pusat, Jakarta Barat, dan Jakarta Utara. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Jakarta Selatan, Jakarta Timur, Jakarta Pusat, Jakarta Barat dan Jakarta Utara dipasok oleh pedagang tingkat distributor di Jakarta Timur (Pasar Induk Kramat Jati), dari pedagang eceran di Jakarta Pusat, dan Jakarta Selatan serta pedagang grosir yang berasal dari Brebes, Tegal, Jember, Kabupaten Bogor, Kabupaten Bekasi. Distribusi pemasaran bawang merah masih disatu kota administrasi di DKI Jakarta, kecuali dari Jakarta Timur dipasarkan juga ke Kabupaten Bogor dan Kota Bogor. Distribusi perdagangan bawang merah di DKI Jakarta disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 14. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di DKI Jakarta

Distributor bawang merah di Jakarta Timur dan Jakarta Pusat mendapat pasokan dari petani. Sub distributor di Jakarta Timur mendapat pasokan dari distributor. Sedangkan pedagang grosir di Jakarta Timur dan Jakarta Utara mendapat pasokan dari distributor dan pedagang pengumpul. Untuk pedagang eceran di lima Kota Administrasi di DKI Jakarta mendapat pasokan dari petani, distributor, sub distributor, pedagang grosir dan pedagang pengumpul. Aliran distribusinya distributor menjual ke sub distributor (40,5%), dan ke pedagang eceran (59,5%). Sub distributor menjual seluruhnya ke pedagang eceran (100%). Selanjutnya pedagang grosir menjual ke pedagang eceran (92,4%), industri pengolahan (0,4%), dan ke konsumen akhir (7,2%). Pedagang eceran menjual ke sesama pedagang eceran (44,7%), kegiatan usaha lainnya (4,9%), dan konsumen akhir (50,4%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi DKI Jakarta secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:



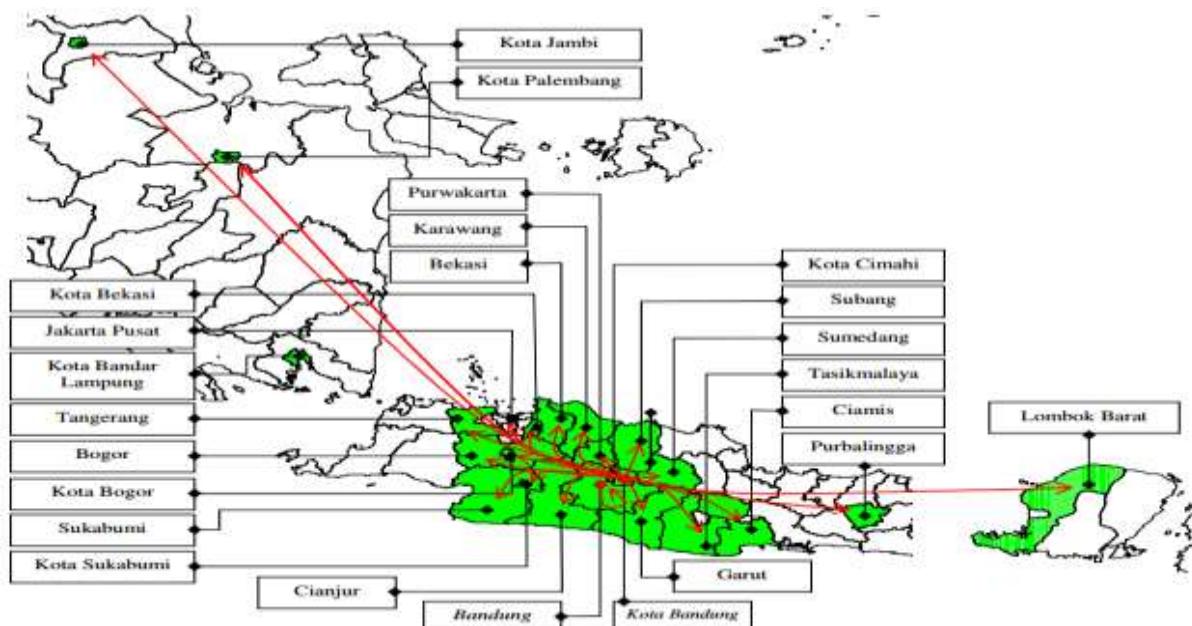
Gambar 15. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi DKI Jakarta

IV.2.5 Provinsi Jawa Barat

Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Barat meliputi Kabupaten Bandung, Bandung Barat, Kota Bandung, dan Cimahi. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kabupaten Bandung, Bandung Barat dan Kota Bandung dipasok dari distributor yang ada di Jakarta Pusat. Distributor tersebut mengambil dari importir serta pedagang grosir dari Kabupaten Bandung, Garut, Tasikmalaya, Kuningan, Majalengka, Kota Bandung, Demak, Brebes dan Nganjuk.

Distribusi pemasaran bawang merah menyebar di hampir seluruh kab/kota di Jawa Barat yaitu dari Kabupaten Bandung dipasarkan ke Kabupaten Bandung. Dari Kabupaten Bandung Barat juga dipasarkan ke Kabupaten Bandung Barat. Pemasaran dari Kota Bandung dipasarkan meluas hingga ke luar Provinsi Jawa Barat yaitu ke Jambi, Palembang, Bandar Lampung, dan Jakarta Pusat. Dalam satu provinsi yaitu ke Kabupaten Bogor, Kabupaten Sukabumi, Cianjur, Kabupaten Bandung, Garut, Tasikmalaya, Ciamis, Sumedang, Subang, Purwakarta, Karawang, Kabupaten Bekasi, Kota Sukabumi, Kota Bandung, Kota Bekasi, dan Purbalingga, juga ke Kabupaten Tangerang dan Lombok Barat.

Sedangkan distribusi pemasaran bawang merah di Kabupaten Cimahi yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Jawa Barat disajikan pada Gambar berikut:

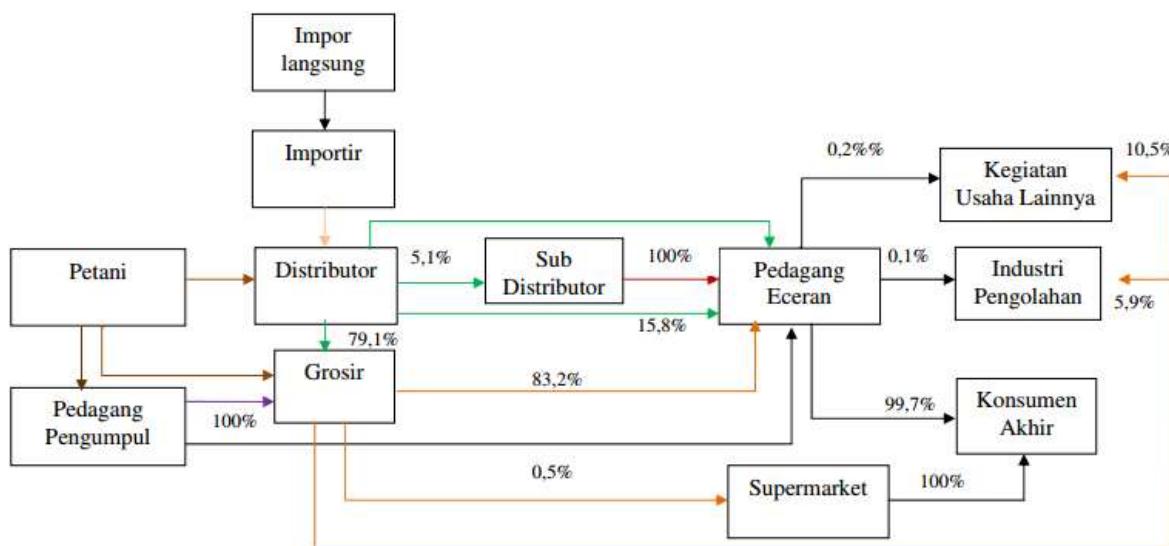


Gambar 16. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Jawa Barat

Distributor bawang merah di Kota Bandung mendapat pasokan dari importir. Sub distributor di Kota Bandung mendapat pasokan dari distributor. Sedangkan pedagang grosir di Bandung Barat dan Kota Bandung mendapat pasokan dari petani, dan pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul di Kabupaten Bandung mendapat pasokan dari petani, dan pedagang eceran di Kota Bandung mendapat pasokan dari distributor, pedagang grosir, dan pedagang pengumpul.

Aliran distribusinya dari distributor menjual ke sub distributor (5%), pedagang grosir (79,2%), dan pedagang eceran (15,8%). Pedagang grosir memasarkan ke supermarket (0,5%), pedagang eceran (83,2%), industri pengolahan (5,9%), dan ke kegiatan usaha lainnya (10,5%). Sub distributor seluruhnya dipasarkan ke pedagang eceran (100%). Pedagang pengumpul menjual seluruhnya ke pedagang grosir (100%).

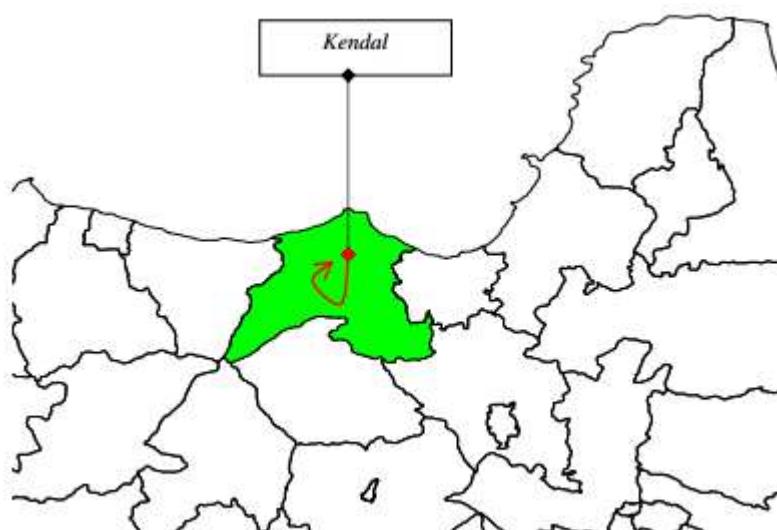
Pedagang eceran menjual ke industri pengolahan (0,1%), kegiatan usaha lainnya (0,2%), dan konsumen akhir (99,7%). Produsen bawang goreng di Jawa Barat adalah Kabupaten Kuningan dan Kabupaten Bandung (Kecamatan Pacet). Hasil produknya mampu menembus pasar ekspor ke Singapura. Kegiatan usaha lainnya disini banyak digunakan oleh rumah makan, restoran, dan warung makan sebagai bumbu masakan. Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Jawa Barat secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 17. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Jawa Barat

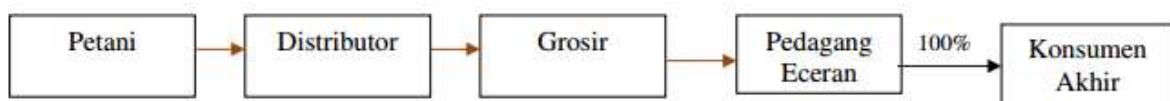
IV.2.6 Provinsi Jawa Tengah

Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Tengah meliputi Kabupaten Demak, Kabupaten Semarang, Kendal, dan Kota Semarang. Kabupaten Brebes yang merupakan wilayah sentra produksi tidak masuk dalam wilayah cakupan sampel survei, sehingga tidak diperoleh data gambaran distribusi pemasarannya. Berdasarkan hasil survei, data yang diperoleh yaitu dari pedagang bawang merah di Kabupaten Kendal yang dipasok dari Kabupaten Kendal, dan distribusi pemasarannya hanya di Kabupaten Kendal, sedangkan distribusi pemasaran di Demak dan Kabupaten Semarang dan Kota Semarang yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Jawa Tengah disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 18. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Jawa Tengah

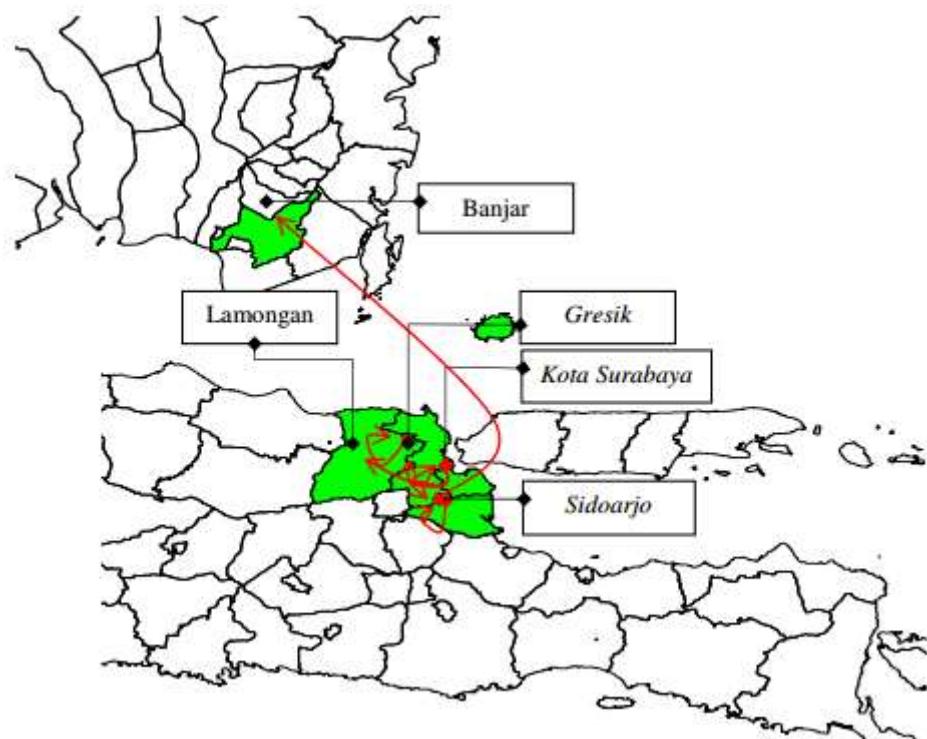
Pedagang eceran bawang merah di Kota Kendal mendapat pasokan dari pedagang grosir. Distribusinya dari pedagang eceran memasarkan seluruhnya ke konsumen akhir (100%). Pola saluran distribusinya disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 19. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Jawa Tengah

IV.2.7 Provinsi Jawa Timur

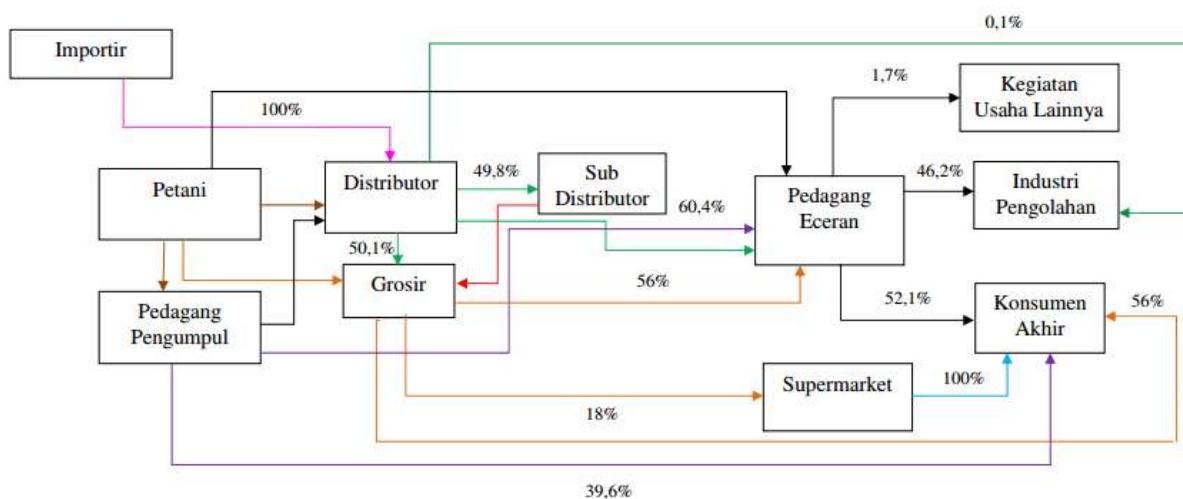
Wilayah cakupan survei di Provinsi Jawa Timur meliputi Kabupaten Sidoarjo, Gresik, dan Kota Surabaya. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kabupaten Sidoarjo dan Kota Surabaya mendapat pasokan dari daerah Brebes, Malang, Banyuwangi, Probolinggo, Sidoarjo, Mojokerto, Nganjuk, Surabaya, Batu, dan Makassar, serta impor dari China dan Philipina. Distribusi pemasaran bawang merah dari Sidoarjo ke Sidoarjo dan Banjar sedangkan dari Kota Surabaya dipasarkan ke wilayah Kabupaten Sidoarjo, Lamongan, Gresik dan Kota Surabaya sendiri. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Gresik hanya dipasarkan di wilayah Gresik. Distribusi perdagangan bawang merah di Jawa Timur disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 20. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Jawa Timur

Distributor bawang merah di Kota Surabaya dipasok dari petani, pedagang pengumpul, dan importir. Pedagang di Kota Surabaya mendapat pasokan dari distributor. Sedangkan pedagang pengumpul juga di Kota Surabaya mendapat langsung dari petani. Importir di Kota Surabaya dari impor langsung. Pedagang eceran di Kabupaten Sidoarjo dan Kota Surabaya mendapat pasokan dari petani, distributor, pedagang grosir dan pedagang pengumpul. Jalur distribusinya adalah dari pedagang di tingkat distributor menjual ke sub distributor (49,8%), pedagang grosir (50,1%), dan industri pengolahan (0,1%). Industri

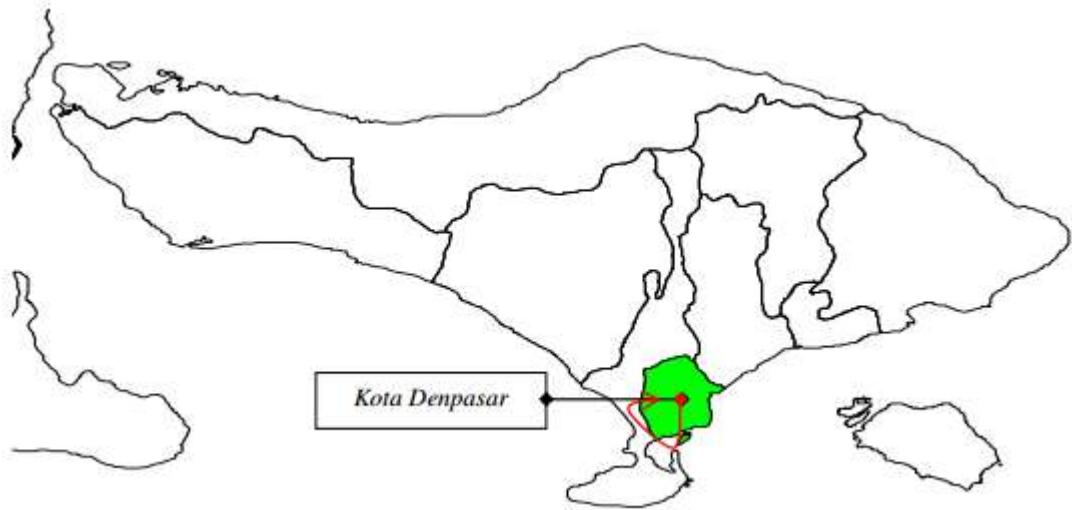
pengolahan banyak diserap untuk pembuatan bumbu instan dan saus sambal. Selanjutnya pedagang grosir menjual ke supermarket (18%), pedagang eceran (56%), dan konsumen akhir (26%). Pedagang pengumpul menjual ke pedagang eceran (60,4%), dan konsumen akhir (39,6%). Importir mendistribusikan seluruhnya ke distributor (100%). Pedagang eceran ke sesama pedagang eceran (46,2%), konsumen akhir (52,1%), dan kegiatan usaha lainnya (1,7%). Dari supermarket memasarkan seluruhnya ke konsumen akhir (100%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Jawa Timur secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 21. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Jawa Timur

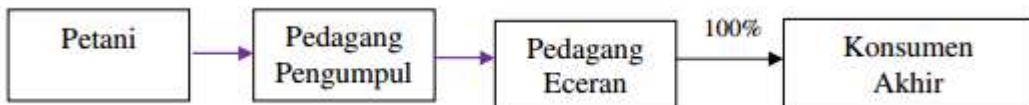
IV.2.8 Provinsi Bali

Wilayah cakupan survei di Provinsi Bali meliputi Kabupaten Tabanan, Badung, Gianyar, dan Kota Denpasar. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kota Denpasar mendapat pasokan dari pedagang eceran di Brebes, sedangkan distribusinya dari Kota Denpasar hanya ke Kota Denpasar. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Tabanan dan Gianyar yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel, untuk Kabupaten Badung ada alokasi sampel namun responden tidak memberi jawaban (non response). Distribusi perdagangan bawang merah di Bali disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 22. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Bali

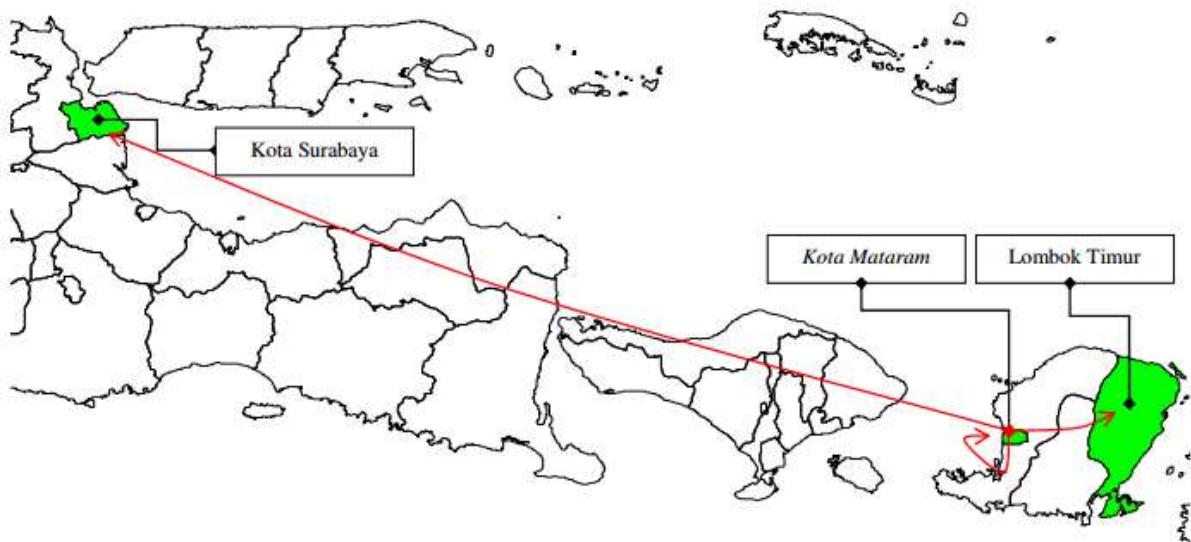
Pedagang eceran bawang merah di Kota Denpasar mendapat pasokan dari pedagang pengumpul. Distribusi pemasarannya dari pedagang eceran ke konsumen akhir (100%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Bali disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 23. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Bali

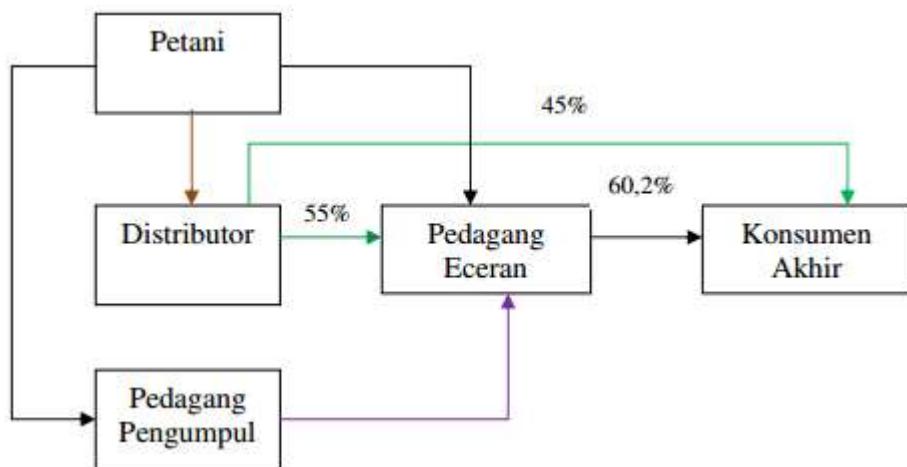
IV.2.9 Provinsi Nusa Tenggara Barat

Wilayah cakupan survei di Provinsi Nusa Tenggara Barat meliputi Kabupaten Lombok Barat, Lombok Tengah, dan Kota Mataram. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Mataram mendapat pasokan dari daerah Mojokerto, Lombok Tengah, Lombok Timur, Sumbawa, Bima dan Sumbawa Barat. Distribusi pemasaran bawang merah dari Mataram dipasarkan ke Kota Surabaya, Lombok Timur, dan ke Mataram. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Lombok Barat dan Lombok Tengah yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Nusa Tenggara Barat disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 24. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Nusa Tenggara Barat

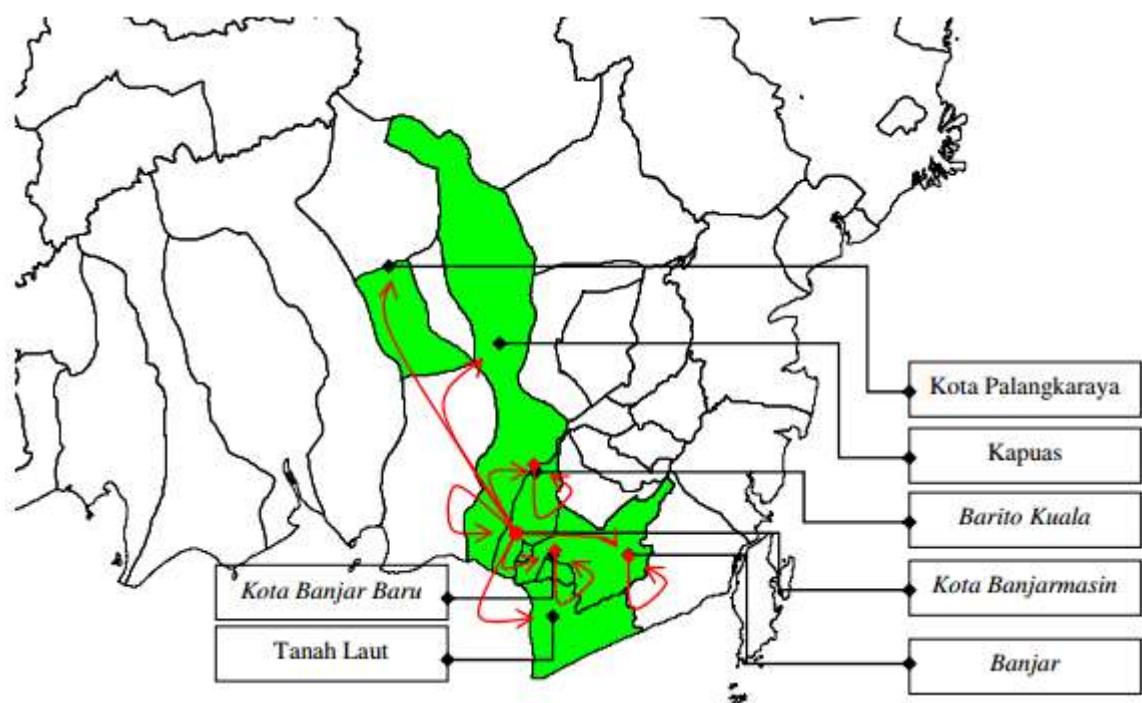
Bawang merah dipasok oleh distributor di Kota Mataram yang mendapat pasokan dari petani. Pedagang eceran di Kota Mataram mendapat pasokan dari petani dan pedagang pengumpul. Distribusi pemasarannya dari distributor menjual ke pedagang eceran (55%), dan ke konsumen akhir (45%). Selanjutnya Pedagang eceran menjual ke sesama pedagang eceran (39,8%), dan ke konsumen akhir (60,2%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Nusa Tenggara Barat secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 25. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Nusa Tenggara Barat

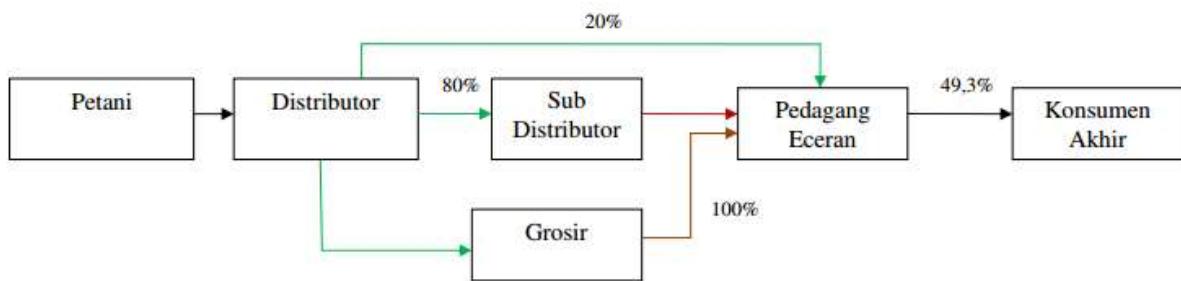
IV.2.10 Provinsi Kalimantan Selatan

Wilayah cakupan survei di Provinsi Kalimantan Selatan meliputi Kabupaten Banjar, Barito Kuala, Kota Banjar Baru, dan Kota Banjarmasin. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kabupaten Banjar dan Kota Banjarmasin dipasok dari Kota Banjarmasin dan Kota Surabaya. Distribusi pemasaran bawang merah masih di kabupaten/kota dalam satu propinsi yaitu dari Kabupaten Banjar ke Kabupaten Banjar. Sedangkan dari Banjarmasin dipasarkan ke Kapuas, Palangkaraya, Tanah Laut, Banjar, Barito Kuala, Kota Banjarmasin, dan Kota Banjar Baru. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Barito Kuala dan Kota Banjar Baru hanya di wilayah masing-masing. Distribusi perdagangan bawang merah di Kalimantan Selatan disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 26. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Kalimantan Selatan

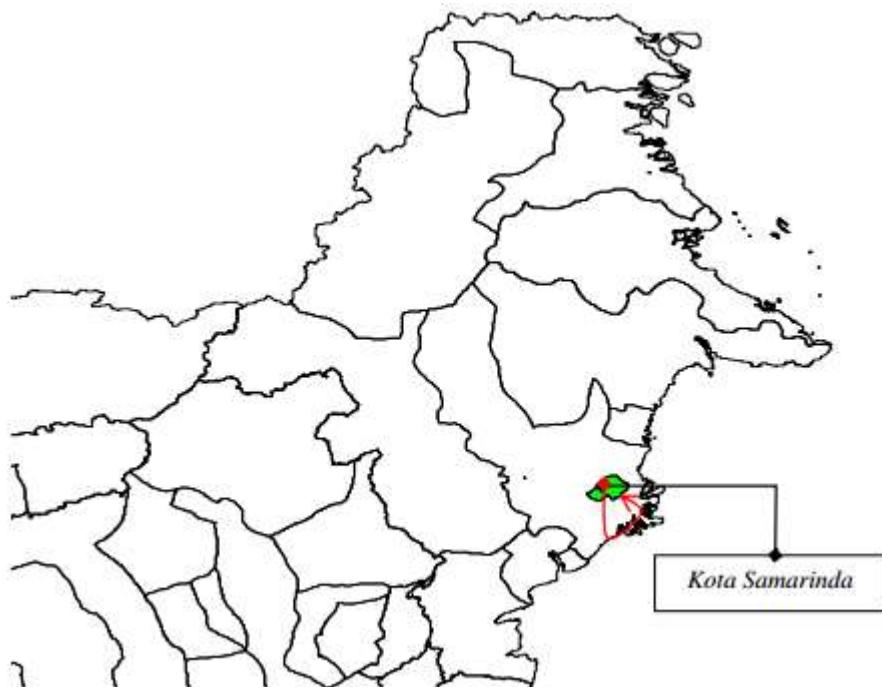
Pedagang grosir di Banjarmasin mendapat pasokan dari distributor sedangkan pedagang eceran bawang merah di Kota Banjar dan Banjarmasin dipasok oleh pedagang grosir. Jalur pemasarannya dari distributor menjual ke sub distributor (80%) dan pedagang eceran (20%). Pedagang grosir menjual ke pedagang eceran (100%) sedangkan pedagang eceran menjual ke sesama pedagang eceran (50,7%) dan konsumen akhir (49,3%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Kalimantan Selatan disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 27. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Kalimantan Selatan

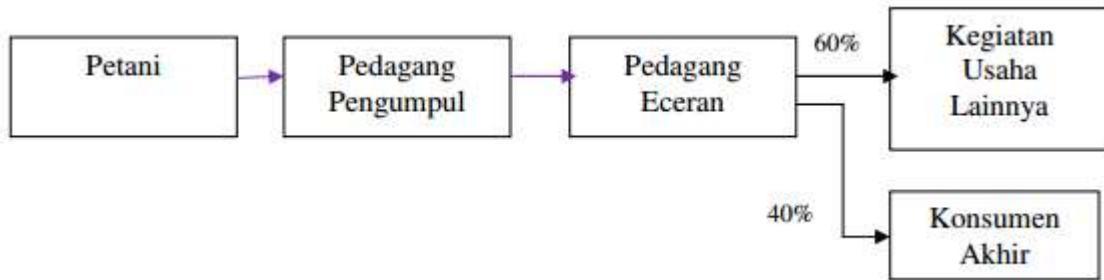
IV.2.11 Provinsi Kalimantan Timur

Wilayah cakupan survei di Provinsi Kalimantan Timur meliputi Kabupaten Kutai Kertanegara, Tarakan, Balikpapan, dan Kota Samarinda. Berdasarkan hasil survei, pedagang eceran bawang merah di Kota Samarinda mendapat pasokan dari Kota Makassar. Distribusi pemasaran bawang merah dari Kota Samarinda ke Kota Samarinda juga. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Kutai Kertanegara, Balikpapan, dan Tarakan yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Kalimantan Timur disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 28. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Kalimantan Timur

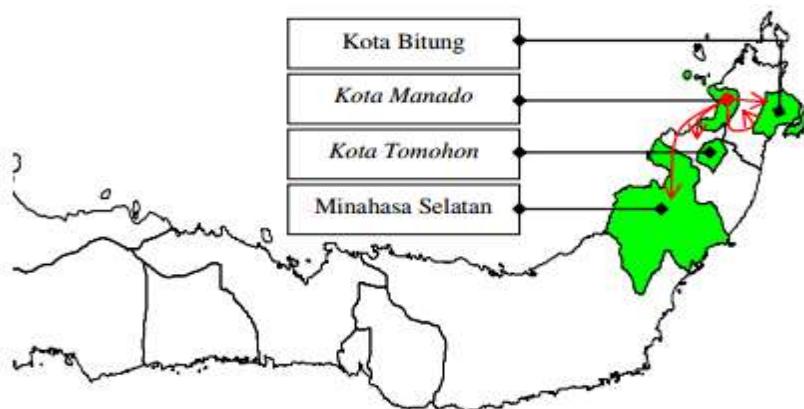
Pedagang eceran bawang merah di Samarinda mendapat pasokan dari pedagang pengumpul. Distribusi pemasarannya dari pedagang eceran ke kegiatan usaha lainnya (60%) dan ke konsumen akhir (40%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Kalimantan Timur disajikan pada gambar berikut:



Gambar 29. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Kalimantan Timur

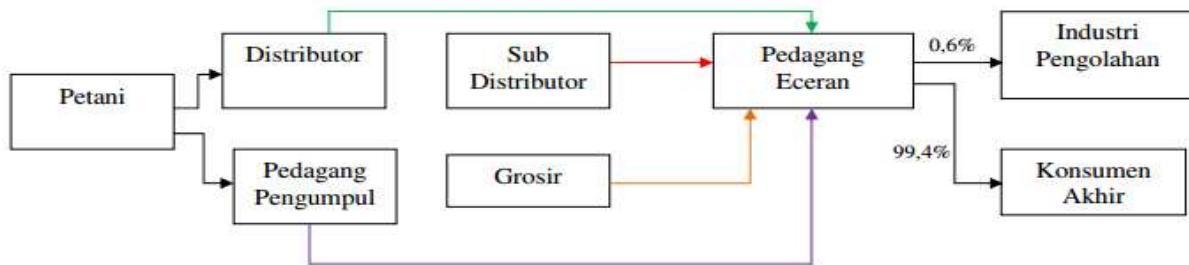
IV.2.12 Provinsi Sulawesi Utara

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sulawesi Utara meliputi Kabupaten Minahasa, Minahasa Utara, Kota Manado, dan Kota Tomohon. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kota Manado mendapat pasokan dari Kota Surabaya, Bima, Kota Manado, dan Makasar. Distribusi pemasaran bawang merah dari Kota Manado ke Minahasa Selatan, Kota Manado, Kota Bitung, dan Kabupaten Tomohon. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Minahasa Utara dan Kabupaten Tomohon yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Untuk di Kabupaten Minahasa yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena responden tidak memberi jawaban (non response). Distribusi perdagangan bawang merah di Sulawesi Utara disajikan pada Gambar 13 berikut:



Gambar 30. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Sulawesi Utara

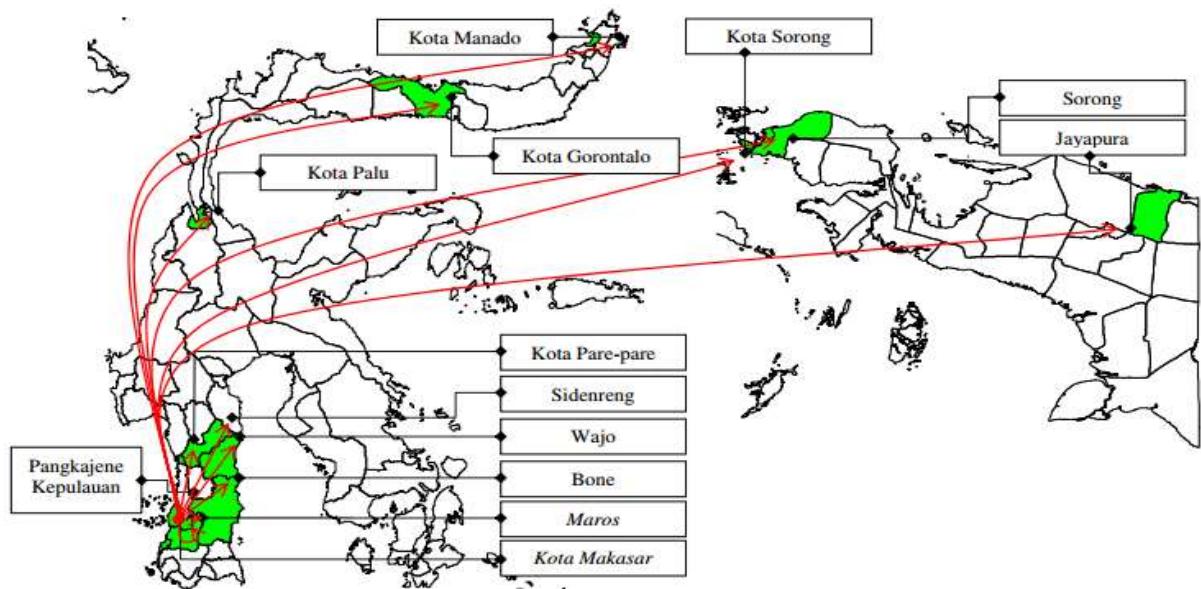
Pedagang eceran bawang merah di Kota Manado di pasok dari distributor, sub distributor, pedagang grosir dan pedagang pengumpul. Pemasarannya dari pedagang eceran ke konsumen akhir (99,4%) dan ke industri pengolahan (0,6%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Sulawesi Utara disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 31. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Sulawesi Utara

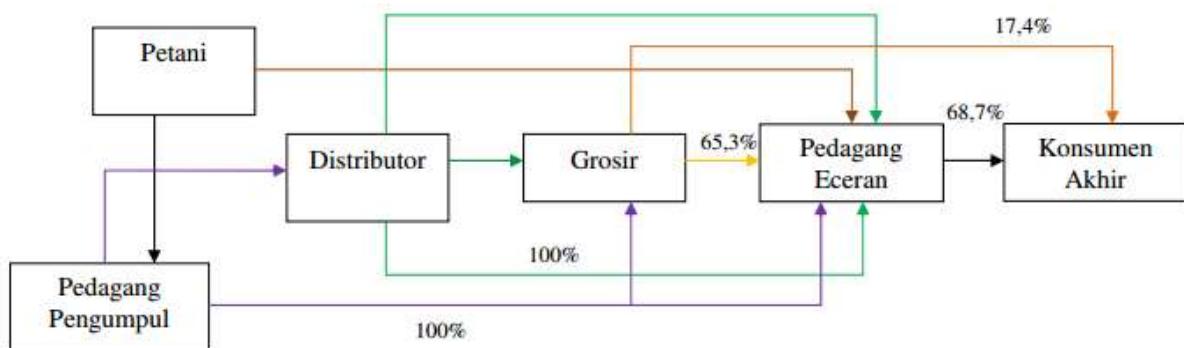
IV.2.13 Provinsi Sulawesi Selatan

Wilayah cakupan survei di Provinsi Sulawesi Selatan meliputi Kabupaten Gowa, Maros, dan Kota Makassar. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kota Makassar mendapat pasokan dari Kabupaten Bima, Kota Bima, Bantaeng, Jeneponto, Enrekang dan Kota Makasar. Distribusi pemasaran bawang merah dari kota Makassar dipasarkan ke kabupaten/kota dalam satu propinsi yaitu ke Maros, Pangkep, Bone, Wajo, Sidrap, Makasar, dan Pare-Pare. Sedangkan untuk wilayah di luar propinsi dan kabupaten dipasarkan ke Manado, Palu, Gorontalo, Sorong, dan Jayapura. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Maros hanya di wilayahnya sendiri. Distribusi pemasaran di Kabupaten Gowa yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Sulawesi Selatan disajikan pada Gambar di bawah:



Gambar 32. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merahdi Sulawesi Selatan

Distributor maupun pedagang grosir bawang merah di Kota Makassar mendapat pasokan dari pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul di Kota Makassar mendapat pasokan dari petani. Untuk pedagang eceran di Kota Makassar mendapat pasokan dari petani, distributor, pedagang grosir dan pedagang pengumpul. Distribusi pemasaran bawang merah dari distributor di jual ke pedagang eceran (100%). Pedagang grosir menjual ke pedagang eceran (65,3%), konsumen akhir (17,4%) dan sesama pedagang grosir (17,4 %). Pedagang pengumpul memasarkan ke pedagang eceran (100%). Pedagang eceran ke konsumen akhir (68,7%) dan sesama pedagang eceran (31,3%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Sulawesi Selatan secara lengkap disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 33. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Sulawesi Selatan

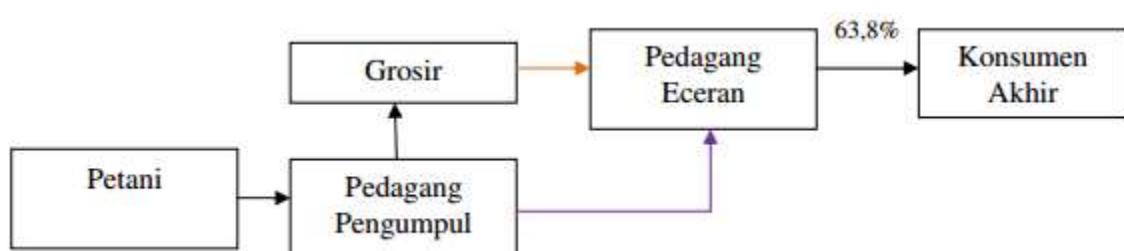
IV.2.14 Provinsi Maluku

Wilayah cakupan survei di Provinsi Maluku meliputi Kabupaten Maluku Tengah, Seram Bagian Barat, dan Kota Ambon. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Seram Bagian Barat mendapat pasokan dari Kota Ambon dan Seram Bagian Barat. Distribusi pemasaran bawang merah dari Seram Bagian Barat ke Seram Bagian Barat. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Maluku Tengah dan Kota Ambon yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Maluku disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 34. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Maluku

Pedagang eceran bawang merah di Seram Bagian Barat mendapat pasokan dari pedagang grosir dan pedagang pengumpul. Distribusi pemasarannya dari pedagang eceran dijual ke sesama pedagang eceran (36,2%) dan konsumen akhir (63,8%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Maluku pada Gambar berikut:

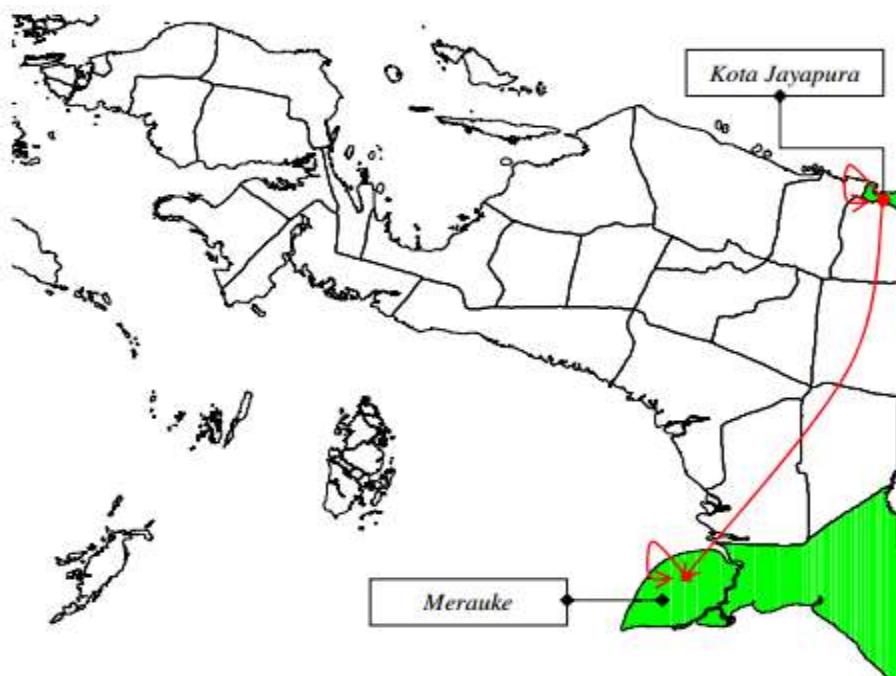


Gambar 35. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Maluku

IV.2.15 Provinsi Papua

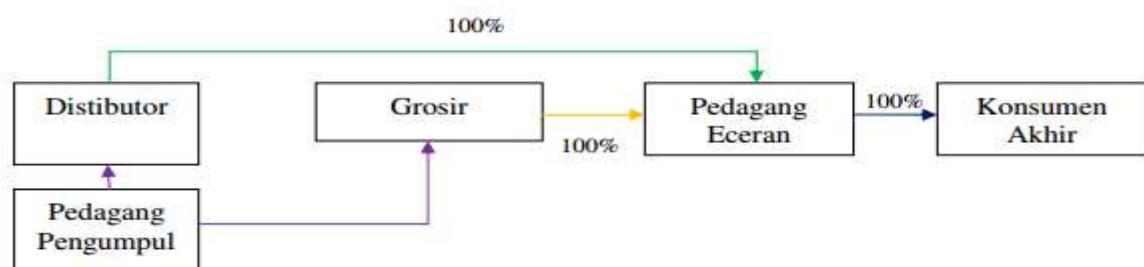
Wilayah cakupan survei di Provinsi Papua meliputi Kabupaten Merauke, Jayapura, Biak Numfor, Mimika, dan Kota Jayapura. Berdasarkan hasil survei, pedagang bawang merah di Kota Jayapura mendapat pasokan dari Probolinggo dan Kota Surabaya. Distribusi

pemasaran bawang merah dari kota Jayapura ke Merauke dan Kota Jayapura. Pemasaran di Kabupaten Merauke hanya di wilayahnya sendiri. Sedangkan distribusi pemasaran di Kabupaten Jayapura, Biak Numfor, dan Mimika yang juga merupakan cakupan survei, tidak tergambar dalam peta karena di kabupaten tersebut tidak ada alokasi sampel. Distribusi perdagangan bawang merah di Papua disajikan pada Gambar berikut:



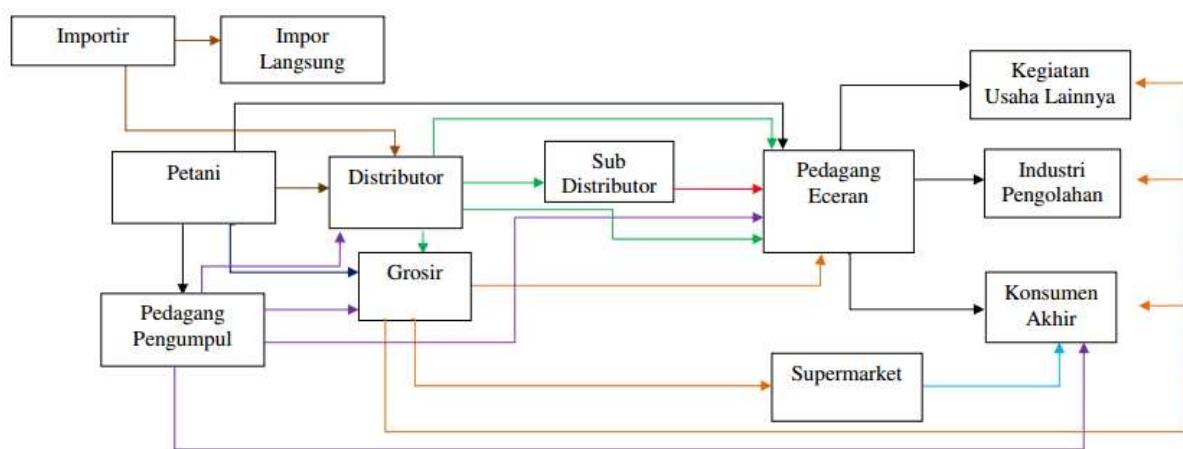
Gambar 36. Peta Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Papua

Pedagang eceran bawang merah di Kota Jayapura dipasok oleh pedagang di tingkat distributor dan pedagang grosir (Probolinggo dan Kota Surabaya). Distributor dan pedagang grosir mendapat pasokan dari pedagang pengumpul. Pemasarannya dari distributor ke pedagang eceran (100%). Pedagang grosir ke pedagang eceran (100%). Pedagang eceran ke konsumen akhir (100%). Pola saluran distribusi perdagangan bawang merah di Provinsi Papua disajikan pada Gambar berikut:



Gambar 37. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di Provinsi Papua

Berdasarkan hasil survei di 15 provinsi para pedagang di tingkat distributor mengambil barang dagangan dari importir dan pedagang pengumpul. Pedagang grosir dari petani, distributor, pedagang grosir dan pedagang pengumpul. Pedagang pengumpul dari petani. Importir impor langsung dari China dan Philipina. Pedagang eceran mendapat pasokan dari petani, dan distributor, pedagang grosir, dan pedagang pengumpul. Bawang merah impor biasanya akan dikirim pedagang untuk pengiriman keluar pulau jawa, di mana jika harga bawang merah lokal sedang tinggi pedagang lebih untung dengan menjual bawang merah impor. Untuk tingkat pedagang eceran pembeliannya dari distributor, sub distributor, pedagang grosir, pedagang pengumpul dan pedagang eceran. Pemasaran di tingkat distributor menjual ke sub distributor, pedagang grosir, dan pedagang eceran. Sub distributor ke pedagang pedagang eceran. Pedagang pengumpul menjual ke pedagang grosir, pedagang eceran, dan konsumen akhir. Importir ke distributor. Pedagang grosir paling banyak menjual ke pedagang eceran, supermarket, kegiatan usaha lainnya seperti rumah makan, restoran sebagai bahan baku/bumbu untuk makanan (sayur dan lauk pauk), dan industri pengolahan. Untuk industri pengolahan banyak digunakan untuk pembuatan bawang merah goreng dan menjual ke konsumen akhir. Pedagang pengumpul memasarkan ke pedagang grosir, pedagang eceran dan konsumen akhir. Importir memasarkan ke distributor. Kemudian di pedagang eceran menjual kesesama pedagang eceran, industri pengolahan, kegiatan usaha lainnya, dan konsumen akhir. Dari cakupan wilayah sample di 15 Propinsi pada Survei Pola Distribusi Perdagangan untuk komoditi bawang merah,diperoleh pola distribusi perdagangannya pada Gambar berikut:

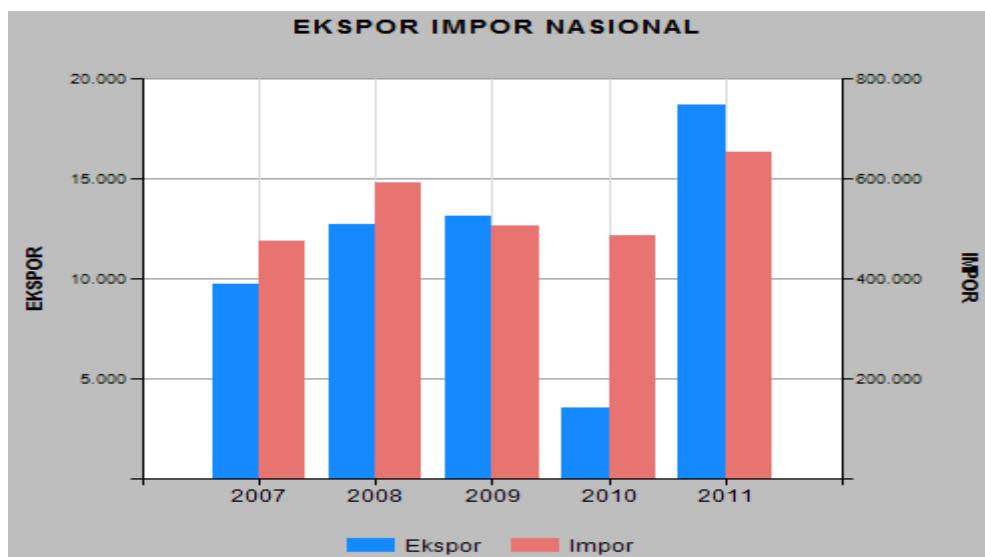


Gambar 38. Pola Distribusi Perdagangan Bawang Merah di 15 Provinsi

V. Pasar Internasional

Besarnya produksi bawang merah dalam negeri belum sepenuhnya mampu memenuhi volume permintaan komoditas ini. Sejak 1989, Indonesia merupakan Negara *Net Importer* komoditas bawang merah.

Berikut akan ditunjukkan perbandingan ekspor dan impor bawang merah Indonesia.



Gambar 39. Perbandingan Eksport dan Impor Bawang Merah Nasional