

## ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI HARGA BAWANG PUTIH DI INDONESIA TAHUN 2013-2018

Siti Noor Aminah  
Prodi Pendidikan Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta  
[Siti.aaminah21@gmail.com](mailto:Siti.aaminah21@gmail.com)

**Abstrak:** Kenaikan harga produk sering menjadi masalah bagi konsumen terutama kenaikan harga produk kebutuhan sehari-hari. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi harga bawang putih di Indonesia tahun 2013-2018. Penelitian ini menganalisis 3 variabel bebas dengan menggunakan data sekunder. Penelitian ini menggunakan metode data panel dengan *cross section* 34 provinsi di Indonesia dan *time series* selama 6 tahun. Penelitian ini menggunakan alat analisis regresi model *fixed effect*. Uji dalam penelitian ini ialah uji estimasi model penelitian, uji asumsi klasik, uji parsial, dan uji simultan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) produksi bawang putih berpengaruh positif terhadap harga bawang putih di Indonesia, (2) konsumsi bawang putih berpengaruh positif terhadap harga bawang putih di Indonesia, (3) harga bawang merah berpengaruh positif terhadap harga bawang putih di Indonesia, (4) produksi bawang putih, konsumsi bawang putih, dan harga bawang merah secara simultan berpengaruh signifikan terhadap harga bawang putih di Indonesia.

**Kata kunci:** Harga, Bawang Putih, Indonesia

### *ANALYSIS OF FACTORS AFFECTING THE GARLIC PRICE IN INDONESIA IN 2013-2018*

**Abstract:** The increase in product prices is often a problem for consumers, especially the increase price in products on daily necessities. In this study aims to analyze the factors that affect the price of garlic in Indonesia in 2013-2018. This study analyzes 3 independent variables using secondary data. This research uses panel data method with cross section 34 provinces in Indonesia and time series for 6 years. This research uses a fixed effect model regression analysis tool. The test in this study is the estimation test of the research model, classic assumption test, partial test, and simultaneous test. The results of this study indicate that: (1) Garlic Production has a positive effect on Garlic Prices in Indonesia, (2) Garlic Consumption has a positive effect on Garlic Prices in Indonesia, (3) Price of Shallots have a positive effect on Garlic Prices in Indonesia, (4) Production of Garlic, Consumption of Garlic, and Prices of Shallots simultaneously have a significant effect on the price of Garlic in Indonesia.

**Keywords:** Price, Garlic, Indonesia

## PENDAHULUAN

Negara Indonesia adalah negara besar yang berkepulauan. Indonesia memiliki pulau sebanyak 16.056. Banyaknya pulau tersebut, telah dibagi menjadi 34 bagian daerah provinsi. Setiap provinsi di Indonesia mempunyai ciri khas yang beranekaragam. Keanekaragaman Indonesia sangat beraneka mulai dari suku, bahasa, pakaian, kesenian, makanan, dan lain sebagainya. Dari banyaknya keanekaragaman Indonesia, makanan khas daerah merupakan salah satu yang menjadi perhatian bagi wisatawan mancanegara. Makanan Indonesia yang sering menjadi pusat perhatian wisatawan mancanegara ialah

seperti rendang, nasi goreng, sate, dan masih banyak lagi. Makanan khas setiap daerah di Indonesia sangat beranekaragam dan memiliki cita rasa yang berbeda. Banyak faktor yang membuat cita rasa masakan setiap daerah berbeda yaitu seperti budaya, selera, dan lain sebagainya. Makanan khas daerah di Indonesia tentu tidak lepas dari penggunaan bumbu-bumbu dapur dan rempah-rempah sehingga makanan semakin memiliki cita rasa yang khas.

Negara Indonesia di mata dunia pernah terkenal sebagai ladang penghasil bumbu dan rempah-rempah. Tertulis dalam banyak buku sejarah yang menceritakan bahwa Indonesia pernah menjadi sasaran para penjajah bangsa barat seperti Belanda, Inggris, Portugis, dan Jepang karena hasil rempah-rempahnya yang melimpah. Begitu berharganya bumbu dan rempah-rempah di Indonesia hingga dapat menarik para penjajah datang ke negeri ini. Negara Indonesia memanfaatkan bumbu dan rempah-rempah sebagai bahan olahan masakan. Bumbu dan rempah-rempah Indonesia tentu beranekaragam. Rempah-rempah yang terkenal di Indonesia ialah jahe, kunyit, pala, cengkeh, ketumbar, lada, dan lain sebagainya. Selain rempah-rempah, olahan masakan Indonesia juga menggunakan berbagai macam bumbu dapur. Ada berbagai macam jenis bumbu dapur seperti garam, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit, cabai keriting, salam, lengkuas, dan lain-lain. Dalam setiap olahan masakan tentu menggunakan bumbu dapur dengan porsi yang berbeda-beda. Bumbu dapur digunakan dengan menyesuaikan olahan masakan yang akan dibuat. Bumbu dapur memiliki beragam jenis, namun terdapat bumbu dapur yang wajib ada dan utama digunakan dalam proses pengolahan masakan. Selain itu ada bumbu dapur yang wajib untuk persediaan di dapur rumah tangga yaitu seperti bawang putih, bawang merah, cabai, garam, dan lada bubuk (Komarudin, 2019).

Apabila dikerucutkan kembali, bumbu dapur yang wajib ada ialah bawang putih dan garam. Dengan dua macam bumbu tersebut, masyarakat Indonesia dapat membuat olahan makanan yang sederhana. Dengan bumbu dapur bawang putih dan garam, masyarakat Indonesia sudah dapat mengolah makanan seperti tempe goreng, sup, ikan goreng, dan makanan lainnya. Namun, jika olahan makanan ditambah dengan bumbu dapur lain yang sesuai, maka cita rasa yang dihasilkan akan semakin kuat dan nikmat. Contohnya dengan bawang putih, garam, dan ditambahkan lagi dengan bawang merah maka akan dapat membuat aneka olahan sayur yang nikmat. Kehadiran bawang merah dalam bumbu masakan dapat menjadi pelengkap bawang putih agar cita rasa masakan semakin nikmat dan lebih bervariasi. Dalam olahan masakan, kombinasi jumlah bumbu dari bawang putih lebih sedikit dari pada bawang merah. Meskipun demikian, bawang putih tetap merupakan bumbu yang penting dan selalu dicari saat membuat olahan masakan.

Pentingnya bawang putih dalam setiap olahan masakan Indonesia tidak diimbangi dengan ketersediaan yang ada. Terlihat dari kondisi beberapa tahun yang lalu, santer terdengar bahwa bawang putih mengalami kenaikan harga yang cukup tinggi di beberapa wilayah di Indonesia. Menurut catatan dari Dwi Andreas Santosa (Guru Besar Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor) dalam

katadata.co.id, pada tahun 2019 harga bawang putih merangkak naik yang sebelumnya pada bulan Februari berada di kisaran Rp24.000 – Rp30.000 per kilogram melonjak menjadi Rp 63.000 per kilogram pada bulan April. Kenaikan harga bawang putih ini telah menyebabkan konsumen mengalami kerugian hingga 1,004 triliun. Selain itu Badan Pusat Statistika mencatat bahwa naiknya harga bawang putih tersebut mendorong inflasi pada bulan April 2019 dimana inflasi pada bulan April 2019 ialah sebesar 0,44%. Kenaikan harga bawang putih turut mendorong peningkatan inflasi yaitu berandil sebesar 0,09%. Kenaikan harga bawang putih ini dikarenakan produksi bawang putih yang sedikit. Tercatat di Badan Pusat Statistika bahwa produksi bawang putih di Indonesia memang masih sedikit. Badan Pusat Statistika menyatakan bahwa hanya sebagian wilayah Indonesia yang memproduksi tanaman bawang putih. Berikut ialah data wilayah provinsi di Indonesia yang memproduksi bawang putih beserta jumlah produksinya pada tahun 2013-2018:

Tabel 1. Daftar Produksi Bawang Putih di Wilayah Indonesia

No	Provinsi	Produksi Bawang Putih (Ton)					
		2018	2017	2016	2015	2014	2013
1	Aceh	32	140	21	0	0	126
2	Sumatera Utara	59	56	70	129	38	109
3	Sumatera Barat	1052	686	590	495	792	1999
4	Riau	-	2	0	0	0	0
5	Jambi	41	0	0	59	115	5
6	Bengkulu	20	0	0	0	0	0
7	Lampung	-	1	0	0	0	0
8	Jawa Barat	1327	1395	1548	1008	1594	1775
9	Jawa Tengah	19546	6043	6818	7964	4071	5240
10	Jawa Timur	3508	653	778	528	671	624
12	Bali	108	0	41	94	31	48
12	NTB	13117	10245	11001	9779	9402	5708
13	NTT	453	216	273	237	180	104
14	Sulawesi Utara	-	1	0	0	0	0
15	Sulawesi Tengah	20	0	9	0	0	0
16	Sulawesi Selatan	3	0	0	0	0	0
17	Sulawesi Tenggara	-	1	0	0	0	0
18	Sulawesi Barat	16	0	0	0	0	0
19	Maluku Utara	-	71	0	0	0	1
20	Papua	-	0	1	0	0	27

Sumber: Badan Pusat Statistika

Dari Tabel 1 terlihat daerah yang cukup banyak memproduksi bawang putih adalah Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, NTT, dan NTB. Ketersediaan produksi bawang putih yang sedikit tersebut belum mencukupi kebutuhan masyarakat dalam negeri. Meskipun begitu, Indonesia memiliki kultivar bawang putih yang lebih unggul dari pada bawang putih impor, baik dari segi aroma maupun rasa (Sandrakirana, et al., 2018). Namun, produksi bawang putih yang sedikit membuat masyarakat Indonesia sangat bergantung dengan negara lain. Oleh karena itu, Indonesia melakukan impor bawang putih di berbagai negara untuk menangani masalah tersebut. Kenaikan harga

bawang putih yang cukup menggemparkan di beberapa wilayah Indonesia pada bulan April 2019 juga disebabkan impor bawang putih mengalami keterlambatan. Pentingnya komoditas bawang putih untuk keperluan dapur membuat masyarakat Indonesia peka terhadap kenaikan harga yang terjadi. Selain itu bawang putih memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Sejak zaman mesir kuno bawang putih digunakan sebagai obat cacar, radang saraf, dan TBC (Azwar, 2010). Sejalan dengan perkembangan teknologi ditemukan manfaat kesehatan yang lebih banyak dari bawang putih seperti mencegah kanker, mencegah penyakit jantung, batuk, flu, wasir, kolesterol, mengontrol kadar gula darah dalam tubuh, dan masih banyak lagi (Suparni & Wulandari, 2012). Hal ini juga akan membuat nilai ekonomi bawang putih semakin tinggi.

## METODE

Penelitian ini termasuk dalam jenis penelitian asosiatif kausal yang bertujuan untuk mengetahui hubungan sebab-akibat dengan pengamatan terhadap akibat yang ada dan mencari kembali faktor yang mungkin menjadi penyebab melalui data tertentu. Penelitian ini menggunakan data sekunder yang diperoleh dari Badan Pusat Statistika. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis regresi data panel dengan *time series* sebanyak 6 tahun (2013-2018) dan *cross section* sebanyak 34 provinsi di Indonesia. Persamaan model dalam penelitian ini adalah:

$$HBP = \beta_0 + \beta_1 PRO_{it} + \beta_2 KONkpt_{it} + \beta_3 HBM_{it} + \epsilon_{it}$$

Dalam penelitian ini menggunakan beberapa pengujian untuk menganalisis data, diantaranya adalah: Uji estimasi model penelitian, Uji asumsi, dan Uji Hipotesis. Penelitian ini mengolah data dengan menggunakan Eviews 9.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini terlebih dahulu melakukan uji estimasi model. Uji estimasi model dilakukan dengan tiga uji yaitu uji chow, uji hausman, dan uji langrange multiple. Uji chow menunjukkan nilai probabilitas kurang dari 0.05 sehingga model yang diterima adalah *fixed effect*. Uji hausman menunjukkan nilai probabilitas kurang dari 0.05 sehingga model yang diterima adalah *fixed effect*. Uji langrange multiple menunjukkan nilai probabilitas kurang dari 0.05 sehingga model yang diterima adalah *random effect*. Dari haasil ketiga pengujian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa model yang tepat dalam penelitian ini adalah *fixed effect model*.

Setelah dilakukan uji estimasi model, selanjutnya dilakukan uji asumsi klasik. Uji asumsi klasik terdiri dari klasik uji normalitas, uji autokorelasi, uji multikolinearitas, dan uji heteroskedastisitas. Uji normalitas digunakan untuk menguji kenormalan data peneletian. Pada uji normalitas menghasilkan nilai probabilitas 0.526408 lebih dari 0.05 sehingga data dalam penelitian ini bersifat normal. Uji autokorelasi menghasilkan autokorelasi negatif karena nilai Durbin Watson 2,993039 masuk ke dalam

ketentuan  $4-d_L < d < 4$ . Uji multikolinearitas dilakukan untuk menguji ada tidaknya korelasi yang tinggi antarvariabel bebas. Uji multikolinearitas menunjukkan bahwa nilai korelasi kurang dari 0.8 sehingga seluruh antarvariabel bebas terbebas dari masalah multikolinearitas. Uji heteroskedastisitas dalam penelitian ini menghasilkan nilai probabilitas setiap variabel bebas lebih dari 0.05 sehingga penelitian ini terbebas dari masalah heteroskedastisitas.

Berikut diuraikan hasil penelitian dan pembahasan uji hipotesis yang terdiri dari uji parsial, uji simultan, dan koefisien determinasi.

Tabel 2. Hasil Uji Hipotesis

Dependent Variable: HBP		
Independent Variable	Coefficient	Prob.
C	-0.414698	0.1061
PRO	4.39E-05	0.0361
KONKPT	0.400272	0.0049
HBM	0.945595	0.0000
<b>Adjusted R-square</b>		
	0.866897	
<b>Prob (F-statistic)</b>		
	0.000000	
<b>Durbin-Watson stat.</b>		
	1.534090	
<b>Observations</b>		
	202	

Sumber: Output eviws 9, data diolah

#### 1. Pengaruh produksi bawang putih (PRO) terhadap harga bawang putih (HBP)

Dari hasil pengujian hipotesis pada tabel 2 menunjukkan bahwa nilai probabilitas variabel produksi bawang putih yaitu 0.0361. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh positif dan signifikan antara produksi bawang putih terhadap harga bawang putih di Indonesia. Hasil dari penelitian ini tidak sesuai dengan hipotesis yang telah dibangun. Dalam kegiatan produksi terdapat titik maksimum dimana pada titik tersebut jumlah produk yang dihasilkan paling banyak namun dengan menggunakan biaya yang sedikit. Jika kegiatan produksi terus dilakukan hingga melewati titik maksimum tersebut maka biaya yang dikeluarkan untuk produksi akan semakin besar. Hal tersebut akan mengakibatkan harga produk mengalami kenaikan. Dalam kasus ini bisa jadi produksi bawang putih telah melewati titik maksimum produksi sehingga jika menambah hasil produksi kembali maka harga bawang putih akan mengalami kenaikan.

#### 2. Pengaruh konsumsi bawang putih (KONKPT) terhadap harga bawang putih (HBP)

Dalam hasil uji hipotesis pada tabel 2 menunjukkan bahwa koefisien regresi variabel konsumsi bawang putih ialah sebesar 0.400272 dengan nilai probabilitas sebesar 0.0049. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh positif dan signifikan antara konsumsi bawang putih terhadap harga bawang putih di Indonesia. Selain itu, koefisien regresi konsumsi bawang putih menunjukkan bahwa setiap kenaikan 1% akan diikuti oleh kenaikan harga bawang putih sebesar 0.40%, *ceteris paribus*. Apabila konsumsi suatu barang komoditas semakin besar maka dapat menyebabkan harga barang tersebut

menjadi semakin tinggi atau mahal. Masalah tersebut juga sering terjadi pada komoditas bawang putih. Masyarakat Indonesia banyak mengkonsumsi bawang putih. Hal tersebut membuat harga bawang putih semakin mahal. Apalagi saat ini bawang putih tidak hanya menjadi kebutuhan rumah tangga saja, namun juga menjadi kebutuhan masyarakat banyak dalam bidang makanan seperti restoran ataupun warung makan. Selain itu, saat ini banyak bermunculan industri yang memproduksi bumbu dapur instan untuk olahan masakan.

### 3. Pengaruh harga bawang merah (HBM) terhadap harga bawang putih (HBP)

Dalam hasil pengujian hipotesis menunjukkan bahwa angka koefisien variabel harga bawang merah ialah sebesar 0.945595, sedangkan untuk probabilitasnya ialah sebesar 0.0000. Hal ini menunjukkan bahwa harga bawang merah berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap harga bawang putih di Indonesia. Selain itu, angka koefisien regresi menunjukkan bahwa setiap kenaikan 1% akan menyebabkan kenaikan harga bawang putih sebesar 0.95%, *ceteris paribus*. Hasil penelitian ini sesuai dengan hipotesis yang dibangun, yaitu variabel harga bawang merah berpengaruh positif terhadap harga bawang putih. Bawang merah mengalami kenaikan harga, hal tersebut dapat mengakibatkan harga bawang putih juga mengalami kenaikan. Hal ini dapat terjadi karena tidak sedikit bumbu dalam masakan Indonesia menggunakan komposisi bawang putih dan bawang merah secara bersamaan meskipun digunakan dalam jumlah yang berbeda.

### 4. Pengaruh produksi bawang putih, konsumsi bawang putih, dan harga bawang merah terhadap harga bawang putih

Berdasarkan hasil dari uji F menunjukkan bahwa nilai probabilitas F-statistik yang dihasilkan ialah sebesar 0.000000. Hal tersebut menunjukkan bahwa dengan signifikansi 5% secara bersama-sama variabel produksi bawang putih, konsumsi bawang putih, dan harga bawang merah berpengaruh signifikan terhadap harga bawang putih di provinsi Indonesia. Hal ini sesuai dengan hipotesis yang telah dibangun, dimana secara bersama-sama variabel bebas berpengaruh signifikan terhadap harga bawang putih.

## SIMPULAN

1. Produksi bawang putih berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap harga bawang putih.
2. Konsumsi bawang putih juga berpengaruh positif dan signifikan terhadap harga bawang putih.
3. Harga bawang merah selaku harga bawang merah juga berpengaruh positif terhadap harga bawang putih.
4. Secara simultan, seluruh variabel bebas juga berpengaruh signifikan terhadap harga bawang putih di provinsi Indonesia.

## SARAN

1. Pemerintah hendaknya serius dalam mengadakan swasembada bawang putih sehingga produksi bawang putih di Indonesia akan mengalami peningkatan. Penyuluhan perlu dilakukan agar petani mendapatkan informasi yang jelas. Selain itu, perlu adanya bantuan bibit, pupuk, dan asuransi gagal panen sehingga apabila petani mengalami gagal panen mereka tidak mengalami kerugian yang cukup besar.
2. Dalam waktu dekat, pemerintah dapat melakukan impor untuk memenuhi kebutuhan bawang putih di Indonesia, karena produksi bawang putih di Indonesia tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan konsumsi bawang putih yang cukup besar. Namun, kegiatan impor ini perlu dilakukan dengan sistem, kontrol, dan pengawasan yang maksimal sehingga konsumen maupun produsen tidak mengalami kerugian yang cukup besar.
3. Bagi peneliti selanjutnya dapat menggunakan variabel yang lebih variasi dengan jumlah *time series* yang lebih lama sehingga penelitian akan semakin menjelaskan hubungan antarvariabel. Selain itu juga dapat mengganti *cross section* dari setiap provinsi menjadi setiap kabupaten/kota atau menggunakan negara-negara di Asia Tenggara.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alika, R. (2019). *Kenaikan Harga Bawang Putih Ditaksir Rugikan Konsumen Rp 2,6 Triliun*. Diakses di [www.katadata.co.id](http://www.katadata.co.id) pada Hari Kamis, 23 Januari 2020.
- BPS Indonesia. (2020). *Produksi Tanaman Sayuran Tahun 2013-2018*. Diakses di [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) pada Hari Jum'at, 3 Januari 2020.
- Komarudin. (2019). *5 Bumbu yang wajib Ada di Dapur, Apapun Masakannya*. Jakarta: Liputan6.com.
- Agoes, Anwar. (2010). *Tanaman Obat Indonesia Buku 1*. Jakarta: Salemba Madika
- Sandrakirana, R., Fauzia, L., Alami, E. N., Aisyawati, L., Rahmawati, D., Handayati, W., . . . Baswarsiati. (2018). *Panduan Budidaya Bawang Putih*. Malang: Agro Inovasi.
- Suparni, I. & Ari, W. (2012). *Herbal Nusantara: 1001 Ramuan Tradisional Asli Indonesia*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.