

PENGOLAHAN BAWANG MERAH GORENG UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA TEGALREJO

**Abdul Hafid Bahtiar¹, Mohammad Arifin², Moch Muhaimin³,
Mohammad Arifin⁴**

^{1,2,3,4}Sekolah Tinggi Agama Islam Muhammadiyah Probolinggo

¹hafidabdul126@gmail.com ²mohammadarief430@gmail.com

³muhiprika2019@gmail.com ⁴arifinbeje.es@gmail.com

Abstrak

Pengolahan bawang merah goreng masih menjadi bagian penting dalam meningkatkan perekonomian dan mengurangi pengangguran masyarakat pedesaan khususnya di desa Tegalrejo, rata-rata di desa Tegalrejo mayoritas petani bawang merah selain itu bawang merah merupakan icon terbesar di wilayah ini. Pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi bawang merah di desa dan menumbuhkan kesadaran petani bahwa bawang merah memiliki nilai ekonomi yang memuaskan dengan mengolah bawang merah menjadi bawang goreng. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam waktu kurang lebih satu bulan, dimulai dari bulan Desember sampai Januari 2022 di desa Tegalrejo. Metode yang digunakan adalah PKM yaitu melakukan tindakan sekaligus penelitian yang diawali dengan melakukan perbaikan menjadi lebih baik lagi melalui penyuluhan, praktek pengolahan bawang merah melalui proses penggorengan dan evaluasi kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan. Hasil pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengetahuan masyarakat sebelum diadakan penyuluhan, sekedar mengetahui saja dan setelah dilakukan penyuluhan pengetahuan masyarakat lebih baik dari sebelumnya dimana masyarakat dapat merubah nilai ekonomi bawang merah menjadi bawang goreng.

Kata kunci : Bawang goreng, pengabdian kepada masyarakat

Abstract

Processing of fried shallots is still an important part in improving the economy and reducing unemployment in rural communities, especially in Tegalrejo village, on average in Tegalrejo village the majority of shallot farmers

besides that shallots are the biggest icon in this region. The purpose of community service is to increase the economic value of shallots in the village and to raise awareness among farmers that shallots have satisfactory economic value by processing shallots into fried onions. This community service activity is carried out in approximately one month, starting from December to January 2022 in the village of Tegalrejo. The method used is PKM, namely, carrying out an action as well as research which begins with making improvements to something even better through counseling, onion processing practices through the frying process and evaluating activities related to the processing. The results of this service to the community are that the knowledge of the community before the counseling was held, just to know and after the service carried out the public knowledge counseling was better, than before where the community could change the economic value of red onions into fried onions.

Keyword : Fried shallots, community service

PENDAHULUAN

Tingkat pendidikan petani bawang merah yang menggunakan media tanam padi tadah hujan tergolong rendah dengan mayoritas petani bawang merah berpendidikan SD. (Kamaludin & Wahyuningsih, 2021). Data produksi perkebunan menunjukkan potensi yang amat sangat baik untuk diunggulkan khususnya bawang merah. Rata-rata petani bawang merah di kecamatan Dringu hampir tersebar di desa Tegalrejo wilayah Kabupaten Probolinggo (Ibrahim, 2020). Saat ini budidaya bawang merah sangat banyak diminati oleh banyak orang. Bawang merah yang dihasilkan amat banyak namun sayangnya hal tersebut tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan para petani bawang merah, hal ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan petani dan teknologi yang mereka miliki.

Berdasarkan pengolahan dan hasil bawang merah di atas, di Kabupaten Probolinggo dapat disebut sebagai salah satu komoditas petani penghasil bawang merah di Jawa Timur. Sehingga di Kabupaten Probolinggo dikenal sebagai salah satu penghasil bawang merah dan sebagai salah satu tempat bawang merah terbaik di Probolinggo. (Wijaya et al., 2021). Kabupaten Probolinggo adalah salah

satu penghasil bawang merah terbanyak. Oleh karena itu, sering terjadi fluktuasi penurunan harga rendah karena jumlah bawang merah banyak tersedia saat panen raya tiba (Faizah, 2019). Dalam pengolahan produk, biasanya dilakukan dengan penyortiran bawang merah yang paling berkualitas. Dan jenis bawang merah yang diproses disini adalah bawang merah yang varientas biru lancor.

Analisis kelayakan finansial dilakukan untuk mengetahui apakah usaha pengolahan bawang merah goreng memiliki keuntungan dengan investasi yang memuaskan (Widyasanti et al., 2020). Proses Produksi Bawang Merah Goreng adalah rangkaian pengolahan bahan baku dengan menggunakan peralatan dan tenaga kerja yang menghasilkan suatu barang atau produk (Cv et al., 2017). Bawang merah goreng merupakan produk hortikultura yang bersifat perisabel sehingga memerlukan penanganan yang lebih baik. Salah satu produk olahan bawang merah adalah bawang merah goreng. Pengolahan bawang merah akan menambah nilai ekonomis dan energi saing bawang goreng.

Dalam proses pengupasan kebersihan masyarakat juga perlu memperhatikan pengupasan agar bawang kupas yang dihasilkan tetap terjaga kebersihannya. Setelah dikupas, bawang merah yang sudah dikupas disortir berdasarkan ukuran bawang merah, karena ukuran bawang merah akan mempengaruhi ketebalan lapisan bawang merah. (Cahyaningrum et al., 2019). Hasil observasi selama kegiatan program pengabdian ini sangat positif terhadap perilaku peserta terhadap seluruh kegiatan program. Hal yang paling nyata terlihat pada praktek pembuatan bawang merah goreng, dimana setiap pekerja yang akhirnya sangat mahir menggunakan alat pengiris bawang dan berlomba-lomba menampilkan hasil irisan bawang merah yang ideal (tidak terlalu tipis atau terlalu tebal). (Wirnangsi D.Uno 1, Laksmyn Kadir 2, 2021). Dimana setiap pekerja secara bergiliran melakukannya dan menunjukkan hasil yang sangat memadai, meskipun pada awalnya harus mengulangnya beberapa kali untuk mendapatkan hasil yang baik.

Pengolahan bawang merah goreng masih menjadi bagian penting dalam meningkatkan ekonomi di desa Tegalrejo, harapan ini dari ikhtiar bawang goreng cukup baik sehingga akan memberikan manfaat tersendiri buat pelaksana usaha di desa tersebut. Untuk menghasilkan bawang merah goreng yang berkualitas salah

satu persyaratan yang harus dipenuhi adalah higienitas dalam pengolahan. Proses pengolahan pangan dengan penggorengan pada bawang merah goreng ini sering menyebabkan penurunan mutu selama penyimpanan yang berupa timbulnya ketengikan serta dapat mempengaruhi rasa dan aroma (Asih & Arsil, 2019). Bawang merah yang merupakan bahan baku bawang goreng sangat dibutuhkan oleh masyarakat terutama sebagai pelengkap bumbu masakan untuk menambah cita rasa dan kenikmatan pada makanan. (Salingkat, 2017).

Secara umum, pelanggan menyatakan puas dengan kualitas produk yang telah disediakan (Saraswati, 2021). Jadi dapat disimpulkan bahwa kualitas produk adalah “Sangat Penting” (faktor utama) dalam mempengaruhi kepuasan mereka. Meningkatkan pendapatan masyarakat dapat dilakukan dengan mendorong usaha pascapanen dari produk pertanian.

Pentingnya pelaksanaan higienitas dalam pengolahan pangan sudah banyak diketahui oleh para pelaksana usaha. Higiene adalah suatu kondisi dan perawatan yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan pada semua tahap hubungan antara pengolahan makanan (Marlyana, Fatmawati, & Amalia, 2012). Bagi (Fatmawati, Rosidi, & Handarsari, 2013) Higiene individu merupakan proses menjaga kebersihan untuk penjamah atau pengelola masakan. Tujuan penerapan higiene individu merupakan guna menghindari terjadinya kontaminasi pada masakan yang ditangani. Food borne diseases merupakan bermacam jenis penyakit yang ditularkan lewat masakan dan minuman disebabkan oleh virus, bakteri, protozoa dan metazoa. Salah satu langkah untuk melindungi terwujudnya keamanan pangan adalah dengan penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control nilai). Sebelum HACCP diterapkan dalam industri pengolahan pangan, maka program prasyarat HACCP yaitu GMP dan SSOP harus sudah berjalan dengan baik.

Meningkatnya wawasan dan pemahaman pelanggan untuk hidup sehat berakibat cukup besar untuk kemajuan industri rumah tangga pangan. Mutu pangan bukan hanya ditentukan dengan cita rasa yang lezat dan isi vitamin yang bagus tapi juga merupakan angka yang ditentukan atas standard keamanan pangan. Salah satu cara untuk menghasilkan pangan yang baik, nyaman dan layak dikonsumsi adalah dengan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Industri pengolahan bawang goreng di Tegalrejo merupakan Industri Makanan Rumah Tangga (IMRT). dengan lokasi pengolahan di lokasi tempat tinggal, memakai peralatan pengerjaan pangan yang masih manual sampai semi otomatis. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB- IRT) bermaksud untuk menerapkan prinsip dasar dalam pengolahan pangan yang bagus dan memusatkan IRT agar memenuhi bermacam persyaratan produksi yang bagus semacam persyaratan lokasi, gedung, sarana perlengkapan produksi, penanggulangan hama, higiene pegawai, penanganan proses, serta pengawasan (BPOM RI, 2012). Berkaitan dengan hal itu maka tim pengabdian warga Bidang Vitamin Poltekkes Kemenkes turut berperan aktif dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha bawang goreng dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman pelaku usaha bawang goreng akan pentingnya menghasilkan pangan yang baik atau berkualitas dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

METODE

Untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini ada beberapa hal yang harus dilalui, yang pertama adalah FGD (Focus Group Discussion). Merupakan bimbingan dan penyuluhan pada IRT yang bertujuan untuk memotivasi supaya giat dalam melaksanakan kegiatan pengolahan pangan khususnya bawang merah, jadi pemahaman mereka semakin bertambah dan bisa mempraktekkannya dan olahan bawang goreng yang dihasilkan akan lebih baik, terjamin dan baik untuk dikonsumsi. Kegiatan yang kedua adalah melaksanakan pengupasan bawang merah sebagai bahan utama dari produk bawang goreng ,yang tentunya harus bersih dan higienis. Kegiatan ketiga merupakan penyuluhan tentang cara merajam bawang merah, hal ini bisa dilakukan dengan menggunakan alat seadanya (pisau dapur) atau dengan alat perajam yang lebih canggih dan modern. Kegiatan keempat, dilanjutkan dengan menggoreng dari hasil bawang merah yang sudah dirajam tersebut. Kegiatan kelima merupakan penilaian, yang bertujuan untuk mengetahui hasil dan kelayakan untuk dipasarkan supaya terjamin dan layak dikonsumsi. Kegiatan yang keenam finishing (pengemasan) merupakan fase yang paling akhir dari kegiatan pengolahan bawang merah goreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai partisipan kurang lebih 60 orang yang berusia antara 30 sampai 65 tahun. Partisipan sangat banyak pada rentang umur 40- 55 tahun sebanyak 12 orang. Pemberian materi dalam sosialisasi ialah tentang higienetas seorang serta metode pengolahan bawang goreng dari awal sampai akhir proses dengan baik, kebanyakan responden baik yang remaja maupun yang berusia lanjut sangat antusias sekali dalam mengikuti materi sosialisasi yang disampaikan oleh pemateri dalam kegiatan sosialisasi. Variasi dari umur seorang dapat menyebabkan tingkat pengetahuan serta informasi yang didapatkan oleh seorang. Lain halnya dengan mereka yang telah berusia lanjut yang mengalami penyusutan dalam menerima informasi yang diterima.



Gambar. Responden kegiatan penyuluhan

Seiring dengan hal diatas dan dilihat dari kemampuan wilayah yaitu berupa pertanian bawang merah yang sangat banyak, Disamping itu banyak sekali manfaat bawang merah pada kesehatan tubuh, dan pada umumnya hampir seluruh masakan Indonesia memanfaatkannya, karena terasa tidak sempurna rasanya kalau tanpa bawang goreng pada masakan.

Bawang merah dalam bahasa inggris shallot. Dengan nama ilmiah *Allium Cepa* var. *Ascalonicum* (L.). Bawang merah merupakan tumbuhan semusim yang tergolong ke dalam kelompok monokotil atau tumbuhan berkeping satu. Umbi bawang merah. Umbinya mampu membentuk anakan untuk menghasilkan rumpun. Setiap rumpun terdiri dari hingga 20 anakan. Fungsi umbi adalah sebagai hasil fotosintesis.



Gambar. Bawang

Bawang merah dipercaya mengandung banyak kalori, karbohidrat, lemak, protein, dan serat pangan. Serat pangan yang terkandung dalam bawang merah berupa serat pangan yang mudah larut dalam air yang dikenal dengan oligoruktosa. Adapun beberapa kandungan vitamin bawang merah antara lain vitamin A, vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (Gram, riboflavin), vitamin B3 (niasin), dan vitamin C. zat besi, klorin, fosfor, kalium, kalsium, magnesium, natrium, silikon, yodium, oksigen, hidrogen, nitrogen, dan zat non-vitamin penting yang disebut air. Bawang merah juga memiliki senyawa kimia non vitamin yang disebut flavonglikosida dan saponin (Asih & Arsil, 2019).

Pada dasarnya para petani bawang merah mempunyai konsep dasar yang sederhana dalam mengelola modal usahanya. Adapun konsep dasar mereka dalam mengelola modal usaha petani bawang merah dengan lahan pertanian yang berupa sawah yang menggunakan pengairan melalui sungai- sungai yang ada sementara itu yang tidak terjangkau oleh pengairan sungai para petani memilih menggunakan mesin pompa air. Bibit bawang merah merupakan modal awal sebagai bekal usaha bagi petani, dan hutang (uang) merupakan modal tambahan yang juga harus dijalani. Bawang merah mutlak dan harus disiapkan apapun situasi dan kondisinya. Jika kondisi musim tanam sebelumnya berhasil maka

petani bawang merah berhasil dari masa tanam sampai masa panen, sehingga tidak ada masalah kebutuhan bibit pada masa tanam berikutnya karena menyisihkan sebagian untuk dijadikan bibit dan sebagian dijual untuk kebutuhan hidup. Lain halnya ketika para petani mengalami gagal panen, sehingga timbullah permasalahan karena tidak adanya bibit sehingga para petani harus membeli bibit, gagal panen merupakan penyebab ketiadaan modal yang akan digunakan untuk membeli bibit pada musim tanam berikutnya. Sehingga untuk keluar dari permasalahan tersebut para petani bawang merah mau tidak mau mereka harus meminjam (hutang) sebagai modal mereka.

Rata- rata para petani bawang merah sudah menjalani pekerjaan sebagai petani dalam kurun waktu yang sudah lama sehingga mereka sudah mahir dan terampil dalam mengelolah sawah. Pertanian Dengan pengalaman mereka ini, para petani bisa tahu dan paham tentang pahit ketirnya keadaan disaat menggeluti bidang pertanian bawang merah. Kondisi ini lah yang mampu membuat petani bawang merah untuk senantiasa eksis terhadap pekerjaan dan disiplin dalam menggeluti pekerjaan yang telah mereka tekuni sekian lama. Namun ketika kita melihat fakta yang ada dan didasarkan pada kenyataan bahwa biasanya petani bawang merah telah menjalani pekerjaan sebagai petani dan berpengalaman lebih dari 20 tahun, disisi lain kita dapat melihat mengenai kurangnya keinginan dari generasi muda untuk menjadi dan bekerja sebagai petani bawang merah sangat kecil sekali. Sebagian besar cita-cita mereka saat ini cenderung ke profesi yang terlihat rapi dan bersih, seperti bekerja di supermarket, kantor dan pabrik daripada harus bekerja sebagai petani.

Pengolahan bawang merah goreng biasanya masih bersifat sederhana menggunakan wajan sebagai alat menggoreng dan kompor gas, dengan menggunakan bahan pokok utama bawang merah khas daerah probolinggo.

Untuk strategi pemasaran dalam mencapai target keinginan produsen, agen dan konsumen yang sesuai dengan keinginan pasar dikenal dengan 4P yaitu product, price, distribution channel, promotion (product, price, place and promotion).). Sehingga produk olahan bawang merah goreng akan sangat ditentukan oleh kualitas produk yang meliputi kenampakan, rasa, rasa dan daya tahan. Setelah kualitas produk, kemudian akan dipertimbangkan dengan harga

produk, memprediksi keterjangkauan harga, persaingan harga dan kesesuaian harga menurut kualitas. Selain penentuan harga, pemasaran bawang merah goreng juga harus memperhatikan distribusi bawang merah goreng yang meliputi akses dan visibilitas. Semua hal tersebut yang berhubungan dengan pengemasan dan tampilan produk dalam hal pengemasan sehingga para pelaksana pengolahan bawang goreng merah bermitra dengan industri bawang goreng yang ada. Khususnya masyarakat di Desa Tegalrejo, Kecamatan Dringu, Kabupaten Probolinggo, Provinsi Jawa Timur.

SARANA DAN PRASARANA

peninjauan terhadap alat prasarana mencakup, keadaan media yang dipakai mesti bersih. Kebersihan peralatan ini menjadi tanggung jawab masing-masing pribadi, penggorengan yang bakal dikenakan mesti di cuci terlebih dahulu agar bersih dan higienis.



Gambar. WAJAN



Gambar. Pengupasan Bawang merah



Gambar. Bawang Rajangan

Penindakan dan Penyimpanan pada hasil olahan mesti mencakup penilaian pemisahan bahan antara hasil yang kering serta basah, pemakaian minyak goreng tidak lebih dari 3x. Minyak goreng yang dipakai merupakan minyak goreng curah, serta setiap hari diubah penggunaannya. Bawang goreng yang sudah masak dikemas dengan plastik baru, serta diikat dengan ikatan karet dengan bungkus 1 kilogram ataupun sesuai dengan order pemesan.



Gambar 3. Kegiatan pengemasan

KESIMPULAN

Pengolahan Bawang Goreng merupakan peluang usaha untuk menunjang perekonomian masyarakat petani Kabupaten Probolinggo pada umumnya dan meningkatkan pengolahan bawang merah melalui diversifikasi produk bawang goreng. Selain itu, produk olahan bawang merah memang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat dari segi nilai efisiensinya. Saat ini keberadaan bawang goreng di pasaran masih sangat sedikit kondisinya, banyak para pelaku usaha makanan tentunya sangat membutuhkan produk bawang goreng, merupakan peluang yang sangat besar. Jika usaha ini dapat dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani bawang merah dan masyarakat sekitar karena dapat menyerap tenaga kerja dan dapat menambah pendapatan keluarga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang dan berkelanjutan dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan bawang merah di daerah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada IRT Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*, 3(2), 221–227.
- Cahyaningrum, S. E., Heryastuti, N., & Hidajati, N. (2019). Iptek Bagi Masyarakat (Ibm) Pelaku Usaha Bawang Merah Goreng Di Jatirejo Nganjuk. *Jurnal ABDI*, 4(2), 91. <https://doi.org/10.26740/ja.v4n2.p91-97>
- Cv, P., Agro, D., Di, L., & Palu, K. (2017). *RENTABILITAS USAHA BAWANG GORENG*. 5(3), 377–384.
- Faizah, N. H. (2019). Ukm Dalam Persaingan Di Era Globalisasi Ekonomi. *Upajiwa Dewantara*, 3(2), 127–135. <https://doi.org/10.26460/mmud.v3i2.4378>
- Ibrahim, E. (2020). Pembuatan Bawang Goreng Raja di Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 1(2), 2716–4225.
- Kamaludin, & Wahyuningsih, S. (2021). Analisis Pengelolaan Modal Usaha Dalam Rangka Meningkatkan Taraf Kehidupan Ekonomi Petani Bawang

Merah Dengan Menggunakan Media Tanam Sawah Tadah Hujan.

COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting, 5(1), 1–12.

Salingkat, C. A. (2017). POTENSI PENGEMBANGAN USAHA
PENGOLAHAN BAWANG GORENG LOKAL DI KOTA PALU Potency
of Developing Local Fried Shallot Processing Business in Palu. *Agroland*,
24(2), 163–171.

Saraswati, Y. D. (2021). Pengaruh Harga, Kualitas Produk, Kualitas Layanan,
Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Rumah Makan Bebek Dan Ayam
Goreng Pak Ndut Di Samarinda. *EJournal Administrasi Bisnis*, 9(2), 95–108.
<https://doi.org/10.54144/jadbis.v9i2.4490>

Widyasanti, A., Muchtarina, N. C., & Nurjanah, S. (2020). Agrotek : Jurnal
Teknologi Industri Pertanian. *Agrotek*, 14(2), 309–314.

Wijaya, dahlia rosyidah, Talkah, A., & Ahsin, D. (2021). Strategi Pemasaran
Agribisnis Bawang Merah Goreng Dalam Meningkatkan Volume Penjualan
Di Kabupaten Nganjuk. *Magister Agribisnis*, 21(2), 102–119.

Wirnangsi D.Uno 1, Laksmyn Kadir 2, S. I. G. (2021). Pelatihan
Pengolahan Bawang Goreng Kemasan didesa Huhak Kecamatan
Pagimana Kabupaten Banggai. *Jambura Journal of Husbandry
and Agriculture Community Serve (JJHCS)*, 1(1), 1–6.