

Pengoptimalan Potensi Desa Gondosuli Melalui Pelatihan Pengolahan Bawang Merah Goreng Bagi Anggota Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat

Vika Ananda Wardani, Salvando Adji Pradana, Victor Ronaldo Joy Saputra, Azaria Gitta Dwiputri, Widya N Ramadhani, Annisa Rachma Maulina, Kikit Putri Handayani, Azhar Difa Faroza, Triyani, Lutfi Dwi Puspitasari, Supana.

Universitas Sebelas Maret Surakarta, Jalan Ir. Sutami No 36-A, Ketingan, Surakarta

Email: widyaramadhani15@gmail.com

Abstrak

Tanaman hortikultura merupakan salah satu komoditas pertanian yang potensial untuk mendukung pembangunan nasional, salah satunya adalah bawang merah. Kecamatan Tawangmangu merupakan produsen bawang merah terbesar di Kabupaten Karanganyar. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) (2022), Kecamatan Tawangmangu memiliki luas lahan 320 ha yang menghasilkan 25.650 kuintal bawang merah pada tahun 2020. Salah satu desa penghasil bawang merah di Kecamatan Tawangmangu adalah Desa Gondosuli. Permasalahan yang dihadapi petani di Desa Gondosuli adalah kurangnya pengetahuan mengenai jenis-jenis produk olahan bawang merah dan cara membuatnya, terbatasnya peralatan, lemahnya kemampuan manajemen usaha terkait pengemasan dan pemasaran produk bawang merah. Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan pengolahan, pengemasan (*packaging*), pemasaran (*branding*), serta *digital marketing* bawang merah goreng kepada anggota Program nasional pemberdayaan masyarakat (PNPM) Dukuh Tlogodringo, Desa Gondosuli. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode analisis dengan teknik pengamatan dan wawancara. Hasil kegiatan ini adalah anggota PNPM memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengenai cara pengolahan, memiliki peralatan, dan memiliki pengetahuan mengenai manajemen usaha terutama terkait pengemasan dan pemasaran secara *digital* untuk produk bawang merah goreng. Dari kegiatan ini disarankan adanya kegiatan pembinaan dan pendampingan secara berkelanjutan untuk pengembangan bawang merah goreng.

Kata Kunci: Bawang merah, Gondosuli, Hortikultura

Abstract

Horticultural crops are one of the potential agricultural commodities that support national development, one of crops is shallots. District of Tawangmangu is the largest shallot producer in Karanganyar Regency. Based on the data from BPS-Statistics Indonesia (2022), the District of Tawangmangu has 320 ha of harvested area which produced 25,650 quintals of shallot in 2020. One of the crops is shallot-producing villages in the District of Tawangmangu is Gondosuli. The problems faced by farmers are the lack of knowledge about the types of processed shallot products and how to make them, limited equipment, weak business management capabilities related to the packaging and marketing of fried shallot product. The activities carried out processing training, packaging training, and branding training as well as digital marketing of fried shallot for National Program For Community Empowerment (PNPM) members in Dukuh Tlogodringo, Gondosuli. The method used for this activity is an analytical method with observation and interview techniques. The result of this activity is that PNPM members have

knowledge and skills on processing methods, equipment, and knowledge of business management. Especially, regarding packaging and digital marketing for fried shallot product. From this activity, it is recommended that there should be ongoing coaching and mentoring activities for the development of fried shallot..

Keywords: Shallot, Gondosuli, and Horticultural

Article Info

Received date: 19 March 2022

Revised date: 2 April 2022

Accepted date: 15 April 2022

A. PENDAHULUAN

Tanaman hortikultura merupakan salah satu komoditas pertanian yang potensial untuk mendukung pembangunan nasional. Komoditas hortikultura, terutama sayur-sayuran mempunyai masa depan yang baik karena masyarakat cenderung ingin memiliki pola hidup sehat. Untuk memanfaatkan peluang tersebut, budidaya tanaman hortikultura perlu dilakukan secara profesional dengan skala komersial. Salah satu tanaman hortikultura yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah bawang merah.

Bawang merah (*Allium ascalonicum*) adalah tanaman tertua dari silsilah tanaman yang dibudidayakan oleh manusia. Hal ini dapat diketahui dari sejarah bangsa Mesir pada masa dinasti pertama dan kedua (3200 - 2700 SM), yang melukiskan bawang merah pada patung-patung peninggalan mereka (Jaelani, 2007). Meskipun bawang merah bukan bahan utama dalam masakan sehari-hari, namun bawang merah memiliki kandungan gizi yang dapat memberi nilai tambah dan melengkapi gizi. Kandungan dan nilai gizi bawang merah mentah menurut Kuswardhani (2016) disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi dan Nilai Gizi Bawang Merah Mentah

No.	Kandungan Gizi	Niliai Gizi per 100 g
1.	Energi	72 kkal
2.	Air	79,80 g
3.	Karbohidrat	16,80 g
4.	Serat total	3,2 g
5.	Protein	2,5 g
6.	Lemak total	0,1 g
7.	Vitamin C	31,2 mg

8.	Vitamin B1 (thiamin)	0,20 mg
9.	Vitamin B9 (asam folat)	3 ug
10.	Vitamin A	9 IU
11.	Vitamin E	0,08 mg
12.	Vitamin K	1,7 ug
13.	Kalsium	181 mg
14.	Fosfor	153 mg
15.	Kalium	401 mg

Karanganyar merupakan salah satu kabupaten produsen sayur-sayuran di Jawa tengah karena sebagian wilayahnya merupakan dataran tinggi. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2022), produksi bawang merah di Kabupaten Karanganyar mengalami peningkatan tiap tahunnya. Tabel 2 menunjukkan luas lahan dan jumlah produksi sayur-sayuran di Kabupaten Karanganyar tahun 2018 - 2020.

Tabel 2. Luas Lahan dan Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Jenis Tanaman di Kabupaten Karanganyar Tahun 2018 - 2020

Jenis Tanaman	2018		2019		2020	
	Luas Lahan (ha)	Produksi (ku)	Luas Lahan (ha)	Produksi (ku)	Luas Lahan (ha)	Produksi (ku)
Bawang daun	572	49.434	958	71.471	865	74.077
Bawang merah	260	20.541	363	31.260	474	36.894
Bawang putih	206	16.779	479	27.622	394	26.314
Kubis	192	38.907	297	59.149	303	59.179
Stroberi	12	1.362	12	1.869	4	488
Wortel	810	151.340	990	188.437	945	182.589

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2022), produksi bawang merah di Kecamatan Tawangmangu tahun 2020 mencapai 25.650 kuintal yang menyebabkan Kecamatan Tawangmangu memiliki luas lahan dan produksi bawang merah paling tinggi di Kabupaten Karanganyar. Salah satu desa penghasil bawang merah di Kecamatan Tawangmangu adalah Desa Gondosuli. Luas lahan dan produksi bawang merah menurut Kecamatan di Kabupaten Karanganyar dari tahun 2018 - 2020 dapat

dilihat di Tabel 3.

Tabel 3. Luas Lahan dan Produksi Bawang Merah Menurut Kecamatan di Kabupaten Karanganyar Tahun 2018 - 2020

Kecamatan	2018		2019		2020	
	Luas Lahan (ha)	Produksi (ku)	Luas Lahan (ha)	Produksi (ku)	Luas Lahan (ha)	Produksi (ku)
Jatiyoso	12	817	29	2.222	43	3.352
Tawangmangu	128	11.150	260	22.900	320	25.650
Ngargoyoso	38	4.399	22	2.659	36	3.466
Mojogedang	46	1.582	17	508	48	2.600
Jenawi	11	691	29	2.481	13	1.041

Bawang merah yang telah dipanen masih mengalami proses hidup yang menyebabkan terjadinya perubahan fisiologis, fisik, dan biokemis. Kerusakan setelah panen karena gangguan fisiologis timbul karena beberapa sebab, misalnya adanya penguapan (transpirasi), gangguan parasit (patogen), dan diperparah dengan kandungan air pada bawang merah yang cukup tinggi sehingga umur simpan bawang merah mentah tidak lama (Setyowati, 2020). Permasalahan lain yang dihadapi petani di Desa Gondosuli dalam pengolahan bawang merah adalah kurangnya pengetahuan mengenai jenis-jenis produk olahan bawang merah dan cara membuatnya, terbatasnya peralatan, lemahnya kemampuan manajemen usaha terkait pengemasan dan pemasaran produk bawang merah. Oleh karena itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang umur simpan bawang merah mentah dan meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan petani bawang merah di Desa Gondosuli. Maka, tujuan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Kelompok 28 Kuliah Kerja Nyata (KKN) UNS Tematik Membangun Desa periode Januari - Februari 2022 ini dilakukan dalam rangka membantu menyelesaikan permasalahan tersebut. Kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan pengolahan, pengemasan (*packaging*), pemasaran (*branding*), serta *digital marketing* bawang merah goreng.

B. METODE

Kegiatan pengoptimalan potensi Desa Gondosuli melalui pelatihan pengolahan bawang merah goreng yang diusung oleh Kelompok 28 KKN UNS direncanakan dan direalisasikan pada Januari - Februari 2022 dengan metode penelitian kualitatif yang bersifat verbal. Sugiyono (2014) menyatakan bahwa, metode penelitian kualitatif merupakan metode yang dilakukan secara intensif di mana peneliti turut berpartisipasi di lapangan dan mengamati serta mencatat segala kondisi yang terjadi sehingga dapat dilakukan analisis reflektif dari dokumen yang diperoleh dengan hasil berupa laporan penelitian yang mendetail.

Berdasarkan metode analisis yang digunakan terdapat dua teknik di dalamnya, yaitu teknik pengamatan (observasi) dan teknik wawancara. Tujuan dari observasi untuk mengetahui potensi pasar dan mempelajari sistem atau kultur di dalamnya. Teknik observasi memungkinkan mengetahui segala faktor yang berpengaruh baik yang bersifat mendukung maupun yang menghambat tujuan dari kegiatan. Setelah diketahui faktor-faktor tersebut, maka dapat direncanakan sistem pengolahan yang sesuai, alat dan bahan yang digunakan, serta pengoptimalan hasil produk olahan.

Selanjutnya teknik wawancara dilakukan melalui interaksi langsung dengan masyarakat khususnya pelaku pasar dengan tujuan mengetahui keinginan pasar (konsumen), peluang pasar, dan berbagai informasi lainnya. Jenis wawancara yang dilakukan adalah wawancara semi terstruktur, dimana telah dibuat kerangka pertanyaan yang dapat dikembangkan secara objektif menyesuaikan kondisi di lapangan. Pertanyaan yang telah dibuat kemudian diajukan kepada narasumber dengan harapan narasumber dapat menjawab segala pertanyaan dalam proses wawancara tersebut secara objektif dan terbuka.

Setelah diperoleh hasil dari observasi dan wawancara tersebut, peneliti melakukan analisis reflektif dengan mempertimbangkan data yang ada terhadap orientasi penjualan bawang merah goreng di pasaran. Adapun analisa reflektif ini mengarah pada keuntungan dan prospek dari produk bawang merah goreng sehingga teknik

pengolahan dan strategi pemasaran haruslah sesuai dan efisien. Dalam menentukan teknik pengolahan, analisis reflektif meliputi: efisiensi biaya untuk bahan, target jumlah produk olahan, rasa dari produk, dan ketahanan produk. Dengan kata lain bahwa kualitas dan kuantitas menjadi fokus dari analisis reflektif teknik pengolahan. Kemudian dari segi strategi pemasaran, analisis reflektif dilakukan dengan mengambil kesimpulan dari hasil data di lapangan yang sudah diperoleh, untuk menentukan: diferensiasi produk, segmentasi pasar (*positioning*), penentuan harga, dan saluran distribusi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan bawang merah goreng menjadi salah satu program kerja sekaligus sebagai bentuk implementasi nyata dari Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu pengabdian kepada masyarakat dalam KKN Universitas Sebelas Maret periode Januari - Februari 2022. Program pelatihan dilaksanakan pada Rabu, 16 Februari 2022, bertempat di Balai Dukuh Tlogodringo. Kegiatan ini ditujukan kepada anggota Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat (PNPM) Tlogodringo yang terdiri ±32 orang. Pelatihan ini terdiri dari tiga kegiatan, yaitu: pelatihan pengolahan, pengemasan (*packaging*), pemasaran (*branding*), serta *digital marketing* bawang merah goreng.

1. Pelatihan Pengolahan Bawang Merah Goreng

Penggorengan merupakan proses pengolahan pangan yang dilakukan melalui memanaskan makanan dalam wajan yang berisi minyak. Proses ini dilakukan untuk menghasilkan makanan yang mengembang, renyah, dan meningkatkan cita rasa. Selain itu, proses penggorengan dapat mengurangi kadar air sehingga membuat makanan menjadi lebih tahan lama (Ketaren, 1986). Hafid, Abdul (2021) menyatakan bahwa bawang merah memiliki banyak manfaat pada kesehatan tubuh dan umumnya seluruh masakan Indonesia memanfaatkannya dan tidak sempurna rasanya bila tanpa bawang merah pada masakan.

Dalam teknik pengolahan, hal yang perlu diperhatikan adalah efisiensi biaya untuk bahan, target jumlah produk olahan, rasa dari produk, dan ketahanan produk. Dengan

kata lain bahwa kualitas dan kuantitas menjadi fokus dari teknik pengolahan. Pelatihan dilaksanakan dengan pemaparan materi dan demonstrasi secara langsung. Berdasarkan literasi dan percobaan yang telah dilakukan, cara pengolahan bawang merah yang benar untuk menghasilkan bawang merah goreng yang kriuk dan warna yang baik, adalah sebagai berikut:

- 1) Merendam bawang merah dengan menambahkan dua sendok makan garam setiap satu kilogram bawang merah guna menghilangkan bakteri yang ada pada bawang merah dan menghasilkan rasa bawang merah goreng yang lebih gurih.
- 2) Mencampurkan bawang merah yang telah diiris dengan tepung maizena rasio 10:1 (b/b) untuk menghasilkan bawang merah goreng yang lebih renyah.
- 3) Menggunakan api kecil saat menggoreng bawang merah dengan tujuan mendapatkan hasil bawang merah goreng dengan warna yang baik dan matang secara merata.
- 4) Menggunakan mesin *spinner* peniris minyak untuk mengurangi kandungan minyak dalam bawang merah goreng agar renyah dan tahan lama.



Gambar 1. Pelatihan Penggunaan Mesin *Spinner* Peniris Minyak

2. Pelatihan Pengemasan (*Packaging*) Bawang Merah Goreng

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan

produk pangan maupun non-pangan. Kemasan dilengkapi dengan label/keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan (Rahmawati, 2013). Kegiatan pelatihan pengemasan (*packaging*) bawang merah goreng bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai cara pengemasan yang baik agar bawang merah goreng tahan lama. Pelatihan dilaksanakan dengan pemaparan materi dan demonstrasi secara langsung.

Menurut Rahmawati (2013), fungsi kemasan adalah sebagai wadah, pelindung, penunjang cara penyimpanan produk, dan alat persaingan dalam pemasaran. Sedangkan syarat-syarat kemasan adalah tidak toksik, cocok dengan bahan yang dikemas, sanitasi dan syarat-syarat Kesehatan terjamin, dapat mencegah pemalsuan, kemudahan dalam penggunaan, dan biaya rendah. Maka, pengemasan dipilih menggunakan botol plastik karena memenuhi fungsi dan syarat kemasan yang baik, seperti tidak beracun, bahan keras sehingga dapat melindungi bawang merah goreng yang mudah hancur, botol plastik yang tertutup rapat dapat melindungi dari kotoran (higienis) karena tahan air, kedap udara. Selain itu botol plastic mudah dalam penggunaan, harganya murah, mudah ditemukan, dan memiliki ukuran yang variatif. Selanjutnya, pengemasan diberikan label berupa stiker agar produk lebih menarik, upaya pengenalan produk (pemasaran), dan mencegah pemalsuan produk.

3. Pelatihan Pemasaran (*Branding*) dan *Digital Marketing* Bawang Merah Goreng

Pelatihan merupakan kegiatan yang dimaksudkan untuk memberikan mengajarkan suatu keahlian dan memberikan pengetahuan yang penting bagi masyarakat, sehingga meningkatkan kinerja dan melaksanakan pekerjaan sesuai standar (Elsanda, 2020). Kegiatan pelatihan pemasaran (*branding*) dan *digital marketing* bawang merah goreng bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai manajemen usaha terkait pemasaran produk. Pelatihan dilaksanakan dengan pemaparan materi dan diskusi bersama Fiska Amanda Mulia S. Pd. selaku pemilik

usaha Brownies Lur yang pernah tergabung dalam *Indonesian Student Entrepreneur Networks* (ISEN).

Narasumber memberikan materi mengenai penentuan harga, strategi pemasaran produk, pentingnya diferensiasi produk, cara untuk menarik konsumen dan melihat segmentasi pasar, pengaruh *branding* terhadap omset dan penjualan, serta pentingnya distribusi secara *digital* untuk memasarkan produk lebih luas. Pelatihan ditutup dengan diskusi berupa tanya jawab antara peserta pelatihan dengan narasumber.



Gambar 2. Foto Bersama Anggota PNPM Setelah Pelatihan

Dari rangkaian kegiatan pelatihan ini, diharapkan anggota PNPM memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengenai cara pengolahan bawang merah goreng, memiliki peralatan, dan memiliki pengetahuan mengenai manajemen usaha terutama terkait pengemasan dan pemasaran secara *digital* untuk produk bawang merah goreng.

D. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menyelesaikan permasalahan petani bawang merah di Desa Gondosuli melalui pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang umur simpan bawang merah mentah dan meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan petani bawang merah. Mitra dalam kegiatan ini adalah anggota PNPM yang berada di Dukuh Tlogoringo, Desa Gondosuli, Kecamatan

Tawangmangu, Kabupaten Karanganyar.

Dari kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan (*packaging*), petani di Desa Gondosuli memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengenai cara pengolahan serta pengemasan untuk meningkatkan umur simpan bawang merah mentah dengan mengolahnya menjadi bawang merah goreng. Sedangkan, dari kegiatan pelatihan pemasaran (*branding*) dan *digital marketing*, petani di Desa Gondosuli memiliki pengetahuan mengenai manajemen usaha terkait pemasaran secara *digital* untuk produk bawang merah goreng, sehingga memiliki motivasi untuk mengembangkan usaha agar meningkatkan nilai ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.

Dari kegiatan ini disarankan adanya pembinaan dan pendampingan secara berkelanjutan untuk pengembangan produk bawang merah goreng. Pendampingan dilakukan baik dalam proses produksi maupun pemasaran sehingga produk yang dihasilkan meningkat baik secara kuantitas maupun kualitas dan daerah pemasaran semakin luas.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih ditujukan kepada Unit Pengelola Kuliah Kerja Nyata (UPKKN) Universitas Sebelas Maret yang telah mendanai kegiatan Kuliah Kerja Nyata periode Januari - Februari 2022. Terima kasih ditujukan pula kepada Dosen Pembimbing Lapangan Bapak Supana, M. Hum. yang selalu memberi dukungannya, serta teman-teman yang membersamai dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Karanganyar. (2022). Statistik Pertanian Hortikultura Kabupaten Karanganyar 2018-2020. <https://karanganyarkab.bps.go.id/publication/2022/02/25/1bbe1880fff7f003800170dc/kabupaten-karanganyar-dalam-angka-2022.html> diakses pada 11 Maret 2022.
- Elsanda Merita Indrawati dan Hisbullah Ahlis Munawi. (2020). Pelatihan Pengolahan Bawang Merah dengan Alat Pebmo Pada Kelompok Petani Bawang Merah Di Desa Sekoto Kabupaten Kediri. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, 3(2), 317-328.
- Hafid, Abdul, dkk. (2021). Pelatihan Bawang Merah Goreng Untuk Meningkatkan

- Perekonomian Masyarakat di Desa Tegalrejo. *Jurnal Development*. 1(2), 100-111.
- Jaelani, S. S. (2011). *Khasiat Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. Jakarta: UI-Press.
- Kuswardhani, D. S. (2016). *Sehat Tanpa Obat Dengan Bawang Merah, Bawang Putih Seri Apotik Dapur*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Rahmawati, Fitri. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-dan-pelabelan.pdf> diakses pada 10 April 2022.
- Setyowati, S. (2020). Peningkatan Nilai Tambah Wortel Melalui Pembuatan Mie Wortel di Desa Gondosuli Kecamatan Tawangmangu Kabupaten Karanganyar. *Jurnal Abdimas*, 24(3), 233-237.
- Sugiyono, A. (2014). *Metodologi Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.