



Bawang Merah Goreng (Bareng Dio) Sebagai Bentuk Diversifikasi Inovasi Produk UMKM Budidaya Bawang Merah Puspita Makmur Nganjuk

Fried Onion (Bareng Dio) As a Form Diversification Innovation Product MSMEs Onion Cultivation Puspita Makmur Nganjuk

Hendra Maulana¹; Siti Mi'Danur Rahmah²; Afandy Yosediputra³;
Fatma Endah Cahyaningrum⁴; Nina Zenitha Sekar Sari⁵; Vivi Aprilliya Ningsih
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Korespondensi Penulis : ssmidanurr@gmail.com

Article History:

Received: 10 April 2023

Revised : 22 May 2023

Accepted: 17 June 2023

Keywords:

product diversification, shallots, fried shallots,

Abstract : Shallots are a spice plant that is very easy to find in various regions, especially in Nganjuk Regency. Red onion is a commodity with a short shelf life. The tubers rot easily due to their high water content. During the main harvest, red onion production is abundant, the selling price drops, causing losses to farmers. To overcome this, it is necessary to manage red onions, including making fried shallots because fried shallots are often used by the community as a cooking spice or as a complement to the daily food menu. This phenomenon is utilized by Puspita Makmur managers to produce preparations from shallots. The KKN-T 67 Musir Kidul group helps Puspita Makmur MSMEs to attract public interest so that they can reach all groups by innovating product diversification. The product made is in the form of making Fried Shallot products.

Abstrak : Bawang Merah merupakan salah satu tanaman bumbu dapur yang sangat mudah di jumpai di berbagai daerah terutama di Kabupaten Nganjuk. Bawang merah merupakan komoditas yang masa simpannya pendek. Umbinya mudah busuk dikarenakan kadar airnya yang tinggi. Pada saat panen raya, produksi bawang merah melimpah, harga jualnya turun sehingga mengakibatkan kerugian pada petani. Untuk mengatasi hal tersebut perlu adanya pengelolaan bawang merah diantaranya menjadi bawang merah goreng karena bawang merah goreng sering digunakan oleh masyarakat sebagai bumbu masakan ataupun sebagai pelengkap pada menu makanan sehari – hari. Fenomena ini dimanfaatkan oleh pengelola Puspita Makmur untuk memproduksi olahan – olahan dari bawang merah. Kelompok KKN-T 67 Musir Kidul membantu UMKM Puspita Makmur untuk menarik minat masyarakat sehingga dapat menjangkau semua kalangan dengan membuat inovasi diversifikasi produk. Produk yang dibuat berupa pembuatan produk Bawang Merah Goreng.

Kata Kunci : diversifikasi produk, bawang merah, bawang merah goreng,

PENDAHULUAN

Salah satu komoditas sayuran unggulan yang sejak lama telah di usahakan oleh petani secara intensif yaitu Bawang Merah. Komoditas ini dari kelompok bumbu yang tidak bisa diubah berfungsi sebagai bumbu Makanan dan obat-obatan. Produk – produk ini juga merupakan sumber pendapatan yang berkontribusi pada peluang karir yang cukup tinggi untuk pembangunan ekonomi daerah.

Bawang merah dihasilkan hampir di seluruh wilayah Indonesia. Provinsi penghasil utama bawang merah yaitu dengan ditandai luas areal panen diatas seribu hektar per tahun

yaitu Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Jawa Tengah, Daerah Istimewa Yogyakarta, Jawa Timur, Bali, Nusa Tenggara Sulawesi Barat dan Selatan. Sembilan Wilayah ini mencakup 95,5% (Jawa sekitar 75% partisipasi) Total produksi bawang merah di Indonesia 2013. Makan di tengah Charlotte Kisaran per kapita 2011-2012 Antara 2,36 kg/tahun dan 2,74 kg/tahun

Hal ini hampir selalu terjadi setiap tahun. peningkatan produksi bawang merah; Tapi itu tidak bisa sama Meningkatnya permintaan bawang merah nasional ketika naik Pertumbuhan penduduk dan pembangunan ekonomi.

Telah ditetapkan bawang merah (*Allium asalicum* L.) oleh Ditjen Hoetikultura sebagai salah satu tanaman hortikultural yang perlu dikembangkan secara luas di indonesia melalu program unggulan Pengembangan Kawasan Agribisnis.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di posko KKN-T Kelompok 67 yang beradai di Gang kuning No.31 RT 1 RW 4, Desa Musir Kidul, Kec.Rejoso, Kab. Nganjuk. Sebagai tempat percobaan produksi pertama dari Puspita Makmur yang terletak di Jl. Bojonegoro Sebagai tempat produksi dan pengabdian masyarakat. Mahasiswa KKN-T Kelompok 67 melakukan beberapa kali percobaan pembuatan produk ini hingga mengetahui cara pembuatan dan formula takaran yang sesuai.

Tahapan yang dilakukan oleh kelompok 67 dalam proses produksi Bawang merah goreng dimulai dari persiapan tempat produksi, mempersiapkan alat dan bahan, lalu prosedur pembuatan, dan evaluasi pada hasil produksi.

Peralatan yang digunakan untuk produksi Bawang Merah Goreng (Bamer Puspita Makmur) ini adalah penggorengan, tatakan, pisau, saringan, baskom. Sedangkan bahan yang dibutuhkan meliputi bawang merah, tepung beras, minyak goreng, dan garam.

Tabel 1. Takaran Bawang Merah Goreng

Bahan	Takaran
Bawang Merah	1 Kg
Tepung Beras	4 Sdm
Garam	½ sdt
Minyak Goreng	1lt

Proses pembuatan yang dilakukan oleh kami yaitu:

1. Mengupas dan memotong tipis bawang merah
2. Taburi bawang merah yang telah diiris tipis dengan garam dan juga tepung beras yang sudah ada. Aduk perlahan secara merata
3. Pastikan tepung tidak terlalu banyak atau sedikit.
4. Panaskan api dengan api sedang
5. Masukkan bawang merah ke penggorengan
6. Goreng bawang merah hingga berwarna coklat keemasan, jangan terlalu coklat.
7. Jika sudah berwarna coklat keemasan, angkat dan juga tiriskan.
8. Jika dirasa sudah dingin maka kami masukkan kedalam kemasan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Terdapat banyak bawang yang tumbuh saat ini. Bawang Merah diproduksi dalam jumlah besar, namun sayangnya tidak cukup berkelanjutan ekonomi petani bawang merah, hal ini dikarenakan keterbatasan informasi Ilmu dan teknologi yang dilakukan, dan pemasaran dengan bawang merah yang belum ada tradisional terbatas, yaitu dijual di pasar tradisional, tetapi ketersediaannya. Bawang merah tidak selalu tersedia di pasar karena pasar tersebut terletak di kecamatan Rejoso tidak buka setiap hari, jadi penjualan pada hari pasar dibatasi waktu Penjualan di pasar tradisional juga laku menjual ke pengepul/penado bawang merah yang ditujukan untuk pengiriman ke banyak daerah, tetapi harga jualnya rendah. Situasi ini menciptakan kelompok Petani bawang merah terancam kemiskinan.

Berdasarkan permasalahan tersebut sesuai dengan potensi daerah, yaitu Budidaya bawang merah sangat melimpah, jika kita berbicara tentang manfaat bawang merah merah, hampir semua masakan Indonesia menggunakan bawang merah, jadi kurang lengkap rasanya tanpa bawang merah hadir dalam menu.



Gambar 1. Kunjungan Pembibitan Bawang Merah

Ketersediaan bawang merah di Kecamatan Rejoso saat ini musimnya melimpah karena sebagian besar petani memanfaatkan musim tanaman bawang merah, sehingga mudah ditemukan dimana saja kecuali di pasar pada siang hari. Pasarnya sampai ke desa-desa terpencil di kecamatan Rejoso, hasil panennya melimpah. Sementara itu, salah satu kelemahan bawang merah adalah tidak tahan lama mengingat cepatnya pembusukan, hal ini membuat harga bawang merah relatif rendah rendah, terutama karena sebagian besar pasar di distrik Rejoso tidak buka setiap hari . Padahal evolusi bawang merah masih terbuka, permintaan bawang merah dalam bentuk bawang goreng semakin meningkat. Harapan kami sebagai mahasiswa KKN-T, dikarenakan belum ada produk bawang goreng secara praktis dapat digunakan sebagai bumbu masakan.

Kegiatan pengabdian masyarakat mahasiswa KKN-T Kelompok 67 menggandeng UMKM Bawang merah Puspita Makmur dalam pembuatan inovasi produk bawang merah goreng (Bamer Puspita Makmur) dilakukan di UMKM Puspita Makmur yang terletak di Jl. Bojonegoro Desa Musir Kidul, Kec. Rejoso, Kab. Nganjuk. Pemilihan lokasi tersebut berdasarkan pada letak keberadaan bahan baku yang bertempay di rumah pemilik bawang merah yang dimana disana terdapat sawah bawang merah dan terdapat dapur produksi yang tersedia alat – alat penunjang yang lengkap.



Gambar 2. Pembuatan Diversifikasi Inovasi Produk Bawang Merah Goreng

Pada kegiatan ini mahasiswa KKN-T Kelompok 67 yang sebelumnya sudah melakukan percobaan produksi pertama membuat Bawang Merah Goreng (Bamer Puspita Makmur) melakukan produksi yang bersama pihak UMKM Puspita Makmur. Mahasiswa KKN-T Kelompok 67 melakukan diskusi dengan pihak UMKM Puspita Makmur untuk mendapatkan takaran yang tepat untuk produksi bawang merah goreng ini sehingga dapat menghasilkan produk yang baik.

Diversifikasi produk bertujuan untuk menawarkan variasi produk UMKM Puspita Makmur. Salah satu masalah terbesar bagi UMKM Puspita Makmur adalah masyarakat masih enggan menggunakan bawang merah kecuali untuk memasak. Oleh karena itu mahasiswa KKN-T Kelompok 67 ingin membuat varian produk olahan bawang merah untuk meyakinkan masyarakat bahwa bawang merah dapat digunakan untuk membuat produk yang banyak dilihat sebagai solusi keengganan masyarakat untuk mengkonsumsi bawang merah goreng dan dapat diterima dari berbagai kalangan.



Gambar 3. Proses Pembuatan

Hasil yang didapatkan dari kegiatan ini menambah pengetahuan masyarakat bahwasannya Bawang Merah Goreng (Bamer Puspita Makmur) merupakan rangkaian produk yang dapat menyenangkan masyarakat karena produk bawang merah telah diproses siap untuk disajikan. Diversifikasi bawang merah goreng menjadi salah satu terobosan bagi UMKM Puspita Makmur dapat membuat ragam produk olahan bawang merah lainnya. mahasiswa KKN-T Kelompok 67 juga mendesain kemasan produk semenarik mungkin stiker dengan logo UMKM Puspita Makmur dan informasi produk. Digunakan untuk memperkuat merk produk, meningkatkan daya jual dan menarik konsumen untuk membeli produk ini.



Gambar 4. Hasil Akhir Produk dan Kemasan BARENG DIO



Gambar 5. Penyerahan Produk dan Kemasan Kepada Pemilik

KESIMPULAN

Produksi bawang goreng merupakan peluang besar bagi masyarakat pertanian Kabupaten Nganjuk meningkatkan pengolahan bawang merah dengan diversifikasi produk bawang goreng. Selain itu, produk olahan bawang merah sangat diminati mempertimbangkan efisiensi masyarakat, keberadaan bawang goreng di pasaran saat ini menjadi penting jumlahnya masih sangat sedikit, sehingga perusahaan makanan sangat membutuhkan produk Bawang goreng lebih besar. Jika usaha ini dikembangkan maka akan membawa manfaat yang besar bagi perekonomian petani bawang merah dan masyarakat lingkungan sekitar karena dapat menyerap tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan keluarga jika bisnis ini bisa berkembang, dapat juga dimanfaatkan menjadi produk Kabupaten Nganjuk yang berkualitas tinggi nantinya bisa dijadikan sebagai sentra usah pengolah bawang merah di kabupaten Nganjuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W. 1999. Beberapa Alternatif Pendekatan untuk Mengukur Efisiensi atau In-Efisiensi dalam Usahatani. *Jurnal Informatika Pertanian*. Vol 8.
- Balitbang Pertanian. 2005. *Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Bawang Merah*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Bank Indonesia. 2013. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil Menengah Usaha Budidaya Bawang Merah*. Departemen Pengembangan Akses Keuangan dan UMKM. Jakarta