

IPTEK BAGI MASYARAKAT (IBM) PELAKU USAHA BAWANG MERAH GORENG DI JATIREJO NGANJUK

Oleh:

Sari Edi Cahyaningrum^{1}, Nuniek Herdyastuti¹, dan Nurul Hidajati¹*

¹ *Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,
Universitas negeri Surabaya*

**saricahyaningrum@unesa.ac.id*

Abstrak

Tujuan dari kegiatan Pengabdian pada Masyarakat (PKM) ini adalah melakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan Industri Kecil Menengah (IKM) mitra di Nganjuk dalam mengembangkan usaha bawang merah goreng. Mitra selama ini sudah menjalankan usaha bawang merah goreng secara tradisional, produk yang dihasilkan dijual ke pedagang besar. Target khusus yang akan didapatkan mitra adalah ketrampilan cara membuat bawang merah goreng yang berkualitas ditinjau dari sisi kesehatan dan layak jual. Memiliki pengetahuan dan dapat menerapkan sistem manajemen dan pemasaran pada kegiatan usahanya, memiliki packaging yang baik serta miliki legalitas ijin usaha. Efektifitas dan optimalisasi ketercapaian program melalui pemberian pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan bawang merah goreng, memberi pelatihan manajemen usaha dan pemasaran, membantu membuat desain packaging dan mengurus legalitas ijin usaha. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa mitra sangat antusias mengikuti tahap pelatihan dan pendampingan usaha yang dilakukan. Mitra merasa senang karena ijin usahanya kualitasnya lumayan baik, legalitasnya juga sudah sebagian besar terpenuhi sehingga mitra merasa nyaman untuk menjalankan usaha. Kemampuan untuk memproduksi bawang merah goreng diharapkan terus meningkat sehingga akan menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan penghasilan dan perekonomian.

Kata Kunci: *IbM, pelaku usaha bawang goreng, Jatirejo, Nganjuk*

Abstract

Intention of activity of this Pengabdian pada Masyarakat (PKM) is to conduct activity of training and adjacent of partner Industri Kecil Menengah (IKM) in developing the effort shallot fry. Partner during the time have run the effort shallot fry traditionally, yielded to be product to be sold to whole sale. Special goals to be got by partner are skilled way of making shallot fry which with quality evaluated from health side and competent sell. Owning knowledge and earn system applied of management marketing and its business activity, owning good packaging and also have permission legality of is effort. Efektivty and of optimalization of program through giving of training and adjacent in making of shallot fry, giving training of managemen of marketing, assisting to make packaging desain and manage permission legality is effort. Results of this activity indicate that partner very enthusiastic followed of training phase and is adjacent effort which is conducted. Partner feel to like because its effort permission of its fair to middling quality of goodness, its legality also have fulfilled big sebagian so that partner feel balmy to run the effort. Ability to produce shallot fry to be expected increasing so that will push society create employment and improving economics and production.

Keywords: *IbM, entrepreneur of shallot fry, Jatirejo Nganjuk*

PENDAHULUAN

Kabupaten Nganjuk termasuk wilayah propinsi Jawa Timur. Salah satu produk andalan kabupaten Nganjuk di bidang pertanian adalah budidaya bawang merah (Santoso, 2013). Setiap tahun Jawa Timur menghasilkan 198.000 ton bawang merah, sekitar 80 persen di antaranya berasal dari Nganjuk. Apabila kondisi cuaca sangat kondusif untuk tanaman bawang merah produktifitas bawang merah berkisar 10 ton-

16 ton per hektar (Santoso, 2013). Di Nganjuk, pertanian bawang merah tersebar di kecamatan Wilangan, Bagor, Rejoso, Jatikalen dan Sukomoro. Harga bawang merah yang tinggi dan terkendali tentu akan meningkatkan pendapatan petani bawang merah dan sekaligus meningkatkan pendapatan daerah kabupaten Nganjuk (Runik, 2013).

Pada saat panen raya harga bawang merah sangat murah karena harga dikendalikan oleh tengkulak, sehingga

harganya jatuh dan petani merugi, sebaliknya menjelang masa tanam harga bawang merah khususnya bibit bawang merah sangat tinggi (Paranata, 2015). Pada saat panen, harga bawang merah seringkali jatuh karena pasokan bawang merah melimpah. Salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah memberikan kemampuan berwirausaha bagi para petani melalui usaha penganeka ragaman produk olahan bawang merah. Salah satunya usaha bawang merah goreng.

Usaha bawang merah goreng telah dilakukan oleh mitra kegiatan PKM IbM ini. Mitra yang tinggal di Desa Jatirejo kecamatan Nganjuk kabupaten Nganjuk sangat mudah mendapatkan bahan baku yaitu bawang merah, karena Nganjuk merupakan salah satu penghasil bawang merah. Usaha bawang merah goreng yang dilakukan oleh mitra adalah usaha turun temurun dari keluarga, dalam menjalankan usahanya, mitra juga menerapkan sistem kekeluargaan. Setiap hari mitra memproduksi bawang merah goreng sekitar 10-20 kg, produknya langsung diambil tengkulak untuk dijual kembali dan ada juga tengkulak yang melakukan repacking dengan merknya tengkulak. Apabila produk bawang merah goreng kualitasnya kurang bagus ketika ditangan konsumen, maka tengkulak akan memotong separo harga, walaupun kadang-kadang kesalahan ada pada tengkulak yaitu terlambat dalam menjual bawang merah goreng ke konsumen. Sistem seperti ini, mitra mendapatkan keuntungan yang kecil sedangkan tengkulak dapat keuntungan yang besar serta bisa mengendalikan harga. Prinsip mitra selama ini adalah pokoknya ada pendapatan rutin, tetapi kalau hal ini berlangsung terus menerus maka tidak tertutup kemungkinan mitra akan gulung tikar.

Pada komunikasi awal antara tim pengusul IbM dengan mitra, mitra menyampaikan bahwa mereka tidak paham bagaimana supaya usaha mereka bisa bertahan di kala harga bawang merah naik dan cara mengembangkan supaya menjadi besar sehingga dapat digunakan sebagai alternatif sumber penghasilan sebagai petani. Mitra tidak paham tentang cara membuat bawang merah goreng yang berkualitas bagus, tidak memahami bagaimana manajemen usaha, pemasaran, packaging dan mengurus merk serta perijinan. Mitra meminta kepada tim IbM supaya bersedia membantu menyelesaikan masalah-masalah tersebut.

METODE

Metode pendekatan yang digunakan dalam pelatihan dan pendampingan terkait pelaku usaha bawang merah goreng adalah pendekatan partisipatif dan andragogi (pembelajaran orang dewasa). Efektivitas dan optimalisasi proses pembelajarannya adalah melalui pelatihan dan pendampingan secara berkesinambungan terhadap hasil pelatihan (Suyatno, 2018). Mitra dapat menerapkan hasil pelatihannya sehingga usaha bawang merah goreng yang dilaksanakan oleh mitra dapat bertahan dan berkembang sehingga dapat menjadi sumber alternatif penghasilan mitra selain sebagai petani bawang merah.

Adapun metode pelaksanaan kegiatannya adalah:

1. Permasalahan produksi
Tim memberi pelatihan cara memilih bahan baku: bawang merah yang baik, minyak goreng yang baik, teknik menggoreng dan meniriskan sisa minyak goreng, mengemas sehingga bawang merah goreng warnanya menarik, renyah/krispi dan tidak mudah tengik. Tim pengusul memberi pelatihan kemudian meminta mitra mempraktekkan dalam usahanya.
2. Permasalahan manajemen usaha
Tim memberi pelatihan tentang mengatur keuangan usaha, memisah modal usaha dengan keuangan keluarga, membukukan dengan tertib setiap transaksi, membuat kartu stok untuk mengontrol bahan baku dan produk.
3. Permasalahan pemasaran dan packaging (kemasan)
Tim memberi pelatihan dan pendampingan dalam hal pemasaran, cara memilih pelanggan dan pedagang besar yang baik yang bisa menjamin system keuangannya, promosi dan membantu mendesain packaging yang menarik minat konsumen
4. Permasalahan perijinan dan merk
Tim mendampingi mitra dalam mengurus perijinan seperti pendirian CV, PIRT dan ijin Depkes dan pendaftaran merk.

Semua kegiatan 1-4, selain melakukan pelatihan, pendampingan, tim bersama mitra juga melakukan refleksi dan evaluasi tentang keterlaksanaan kegiatan serta mengaplikasikan hasil pelatihan pada kegiatan usaha mitra. Secara berkala tim melakukan monitoring untuk keberlanjutan hasil pelatihan, dengan harapan selesai

kegiatan, usaha mitra sudah berjalan lebih baik, ada peningkatan dari sisi kuantitas dan kualitas, mitra memiliki legalitas dalam ijin usaha sehingga dapat menjalankan usaha dengan sistem yang lebih baik

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian pada masyarakat ini telah dilakukan mulai bulan April oleh tim pengabdian pada masyarakat mitra pelaku usaha bawang merah goreng di desa Jebug Jatirejo Nganjuk. Kegiatan dimulai dengan koordinasi dengan tim Pengabdian pada Masyarakat untuk mendiskusikan jadwal dan langkah-langkah yang diambil agar kegiatan berjalan lancar sesuai dengan yang telah ditargetkan pada proposal Pengabdian pada masyarakat. Selanjutnya Tim PPM melakukan sosialisasi dan koordinasi kepada mitra dan menentukan jadwal serta tahap-tahap kegiatan Pengabdian ini. Pada kegiatan awal tim memberikan penyuluhan tentang berwirausaha dan tahap-tahap mengusulkan legalitas usaha, Legalitas ini sangat diperlukan untuk menjamin kualitas dan keberlanjutan dari usaha khususnya bawang merah goreng. Legalitas yang utama adalah terkait dengan ijin edar terhadap produk yang dihasilkan. Mitra kegiatan ini dalam menjalankan usaha belum mempunyai perijinan. Untuk itu Tim PPM mendampingi mitra dalam mengurus perijinan. Beberapa yang harus ada yaitu ijin mendirikan usaha, ijin edar dari Depkes dan Ijin usaha (SIUPP). Pada pengurusan mendirikan usaha Tim PPM mendampingi mitra dan memberikan pengarahan tentang dokumen yang harus disiapkan dan langkah-langkah dalam mengurus usaha, sehingga disepakati Usaha yang didirikan mitra diberi nama UD Lestari. Proses pengurusan berlangsung cepat dalam waktu 1 minggu sertifikat pendirian usaha sudah keluar. Selanjutnya mitra usaha didampingi tim PPM mengurus ijin edar dalam hal ini adalah mengurus PIRT. Proses pengurusan PIRT waktunya agak panjang karena ada beberapa tahap yang harus dilalui yaitu ada proses penyuluhan dari Depkes dan juga ada kegiatan visitasi lapangan dari Depkes. Visitasi dilakukan untuk melihat kelayakan tempat usaha, sarana dan prasarana dan utamanya tentang kebersihan dan keamanan pangannya. Sambil menunggu proses pengurusan PIRT, tim PPM juga mendampingi mitra dalam memperbaiki kualitas produk yang dihasilkan dan juga memberikan penyuluhan dan bantuan untuk meneta tempat usaha mitra

sehingga layak dan nantinya dapat memperoleh sertifikat PIRT. Setelah beberapa waktu mitra mendapatkan penyuluhan dari Depkes terkait kebersihan dan keamanan pangan, sehingga produk yang dihasilkan dapat memenuhi syarat-syarat kesehatan. Setelah 1 bulan sertifikat PIRT keluar dan mitra dapat dengan bebas untuk mengembanagkan usaha dan memasarkan produknya.

Kegiatan dimulai dengan penyiapan bahan baku yaitu bawang merah mentah. Diajarkan cara menyimpan bawang merah mentah supaya tidak mudah membusuk.



Gambar 1. Penyimpanan bawang merah

Sebagai bahan baku bawang merah goreng Penataan dalam bentuk bedengan bertingkat akan memudahkan dalam pengawasan, menghemat tempat dan bawang merah lebih tahan lama tidak mudah membusuk. Karena bawang merah mudah membusuk apalagi kalau tempatnya lembab.

Faktor yang perlu diperhatikan dalam usaha bawang merah goreng selain factor penyimpanan bahan baku adalah tahap mengupas bawang merah. Bawang merah harus dikupas sampai bersih, apabila masih tersisa kulitnya akan meyebabkan kualitas bawang merah yang dihasilkan kurang bagus. Kulit bawang merah lebih tipis dibanding lapis yang bagian dalam sehingga kulit bawang apabila ikut ter Goreng akan mudah hangus, sehingga warna bawang merah akan tidak seragam dan cenderung kecoklatan.



Gambar 2. Proses pengupasan bawang merah

Pada proses pengupasan kebersihan dari pegawai pengupas juga perlu diperhatikan supaya bawang merah kupas yang dihasilkan terjaga kebersihannya selain itu mereka juga kelihatan rapi. Setelah pengupasan maka bawang merah yang sudah dikupas disortir berdasarkan ukuran bawang merah, karena besar kecilnya bawang merah akan mempengaruhi tebal tipisnya lapis-lapis bawang merah. Kalau ukuran seragam maka ketebalan lebih mudah diatur.

Setelah proses sortir bawang merah selanjutnya dicuci dengan air. Tim PPM menyarankan supaya air yang digunakan banyak dan mengalir sehingga kotoran yang menempel bisa larut semua. Air digunakan untuk mencuci digunakan air sumur tanah yang terjamin tidak tercemar dan jernih. Selain itu dengan menggunakan air sumur lebih menghemat biaya karena tidak perlu beli air.



Gambar 3. Proses pencucian bawang merah

Proses pencucian yang benar akan menjamin higienitas dari produk bawang merah goreng yang dihasilkan. Bawang merah goreng yang dihasilkan akan berwarna kuning kecoklatan kalau cara pengupasan dan pencuciannya bagus.



Gambar 4. Mesin perajang bawang merah

Pada mitra proses perajangan bawang merah masih dilakukan secara manual, walaupun pada proses tersebut sudah terdapat teknologi yaitu untuk merajang bawang merah mitra tidak akan merasa pedih pada matanya karena alat perajang tertutup, tetapi perlu waktu yang lama untuk menyelesaikan proses perajangan. Apabila ada pesanan bawang merah goreng dalam jumlah yang banyak maka proses perajangan ini akan menjadi kendala. Tim PPM berhasil mendesain mesin perajang bawang merah yang dapat digunakan oleh mitra. Setelah proses perajangan maka proses pembuatan bawang goreng dilanjutkan dengan persiapan bahan-bahan untuk membuat bawang goreng. Pada bagian ini Tim PPM mendampingi mitra dalam hal mencari formulasi yang sesuai untuk menghasilkan bawang merah goreng yang berwarna coklat muda kemerahan, tetap renyah meskipun disimpan dalam waktu yang lama, gurih dan tidak mudah tengik. Berdasarkan pengalaman tim PPM dan mitra komposisi antara bawang merah: tepung sangat berpengaruh.

Komposisi yang paling baik untuk menghasilkan bawang merah goreng adalah bawang merah : tepung beras: tepung maizena adalah 8;1:1. Bahan-bahan yang digunakan tersebut adalah bahan yang sudah dijamin kehalalannya sehingga memudahkan industry apabila nantinya mengurus sertifikat halal



Gambar 5. Campuran bawang merah dan tepung sebelum digoreng

Campuran bawang merah dan tepung akan mempengaruhi kualitas bawang goreng yang dihasilkan. Apabila tepung terlalu banyak maka ketika digunakan pada produk masakan akan mengubah cita rasa masakan karena tepung yang banyak menyebabkan kuah dari masakan menjadi keruh.



Gambar 6. Alat untuk penggorengan bawang merah

Setelah bawang merah dicampur dengan tepung, maka campuran tersebut siap untuk digoreng. Untuk proses penggorengan Tim PPM memberikan penyuluhan supaya mitra tidak menggunakan

minyak curah tetapi disarankan untuk selalu menggunakan minyak kemasan yang telah tersertifikasi Halal. Penggunaan minyak curah akan menyebabkan warna bawang merah goreng tidak bisa cerah dan keamanan pangan dari minyak curah tidak bisa dijamin. Selain itu pemakaian minyak goreng curah juga cenderung boros karena pada minyak curah kemurnian minyak sangat rendah walaupun harganya sangat murah. Tim PPM juga menyarankan ke mitra agar pemakaian minyak diperhatikan karena minyak yang dipakai berkali-kali cenderung untuk menyebabkan toksik, selain itu juga warna bawang merah goreng tidak bagus lagi karena cenderung hitam. Selain itu untuk menggoreng juga sebaiknya bawang goreng dimasukkan ke minyak goreng ketika minyak sudah benar-benar panas karena apabila minyak belum panas tepung yang telah tercampur akan lepas dan menyebabkan minyak menjadi keruh.



Gambar 7. Proses penggorengan dan pemisahan minyak bawang merah

Mitra dengan bantuan Tim PPM mencoba untuk meniriskan minyak dengan menggunakan spiner daripada penitisan secara manual. Penggunaan spiner lebih baik karena minyak benar-benar hilang dari bawang merah goreng sehingga hasil gorengan menjadi lebih renyah, tidak berminyak dan tidak mudah tengik. Setelah dilakukan penitisan dengan spiner, bawang merah goreng ditampung pada kertas coklat untuk menyerap sisa minyak dan mendinginkan bawang merah goreng. Tim PPM menyarankan agas mitra tidak menggunakan kertas koran untuk meniriskan dan mendinginkan hasil bawang merah goreng seperti yang sering dilakukan oleh kebanyakan orang-orang. Pada kertas Koran terdapat tinta yang bisa terurai apabila kena panas dan minyak.



Gambar 8. bawang hasil gorengan

Setelah bawang goreng ditiriskan dan dingin baru dilakukan pengemasan dengan kemasan kedap udara. Pengemasan yang benar akan menjamin produk bawang merah goreng awet, tetap renyah dan tidak mudah tengik dan tidak mudah berjamur. Dalam hal pengemasan tim PPM mendampingi mitra mulai cara mengemas yang benar juga membantu mendesain kemasan supaya menarik.



Gambar 9. Kemasan bawang merah goreng

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh pada pendampingan pada mitra pelaku usaha bawang merah goreng di daerah Nganjuk memberikan manfaat yang sangat besar bagi masyarakat khususnya mengembangkan wirausahawan mengelola usaha dengan benar. Mitra paham tentang cara membuat bawang merah goreng yang berkualitas bagus, manajemen usaha, pemasaran, packaging dan mengurus merk serta perijinan. Kegiatan kewirausahaan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan mitra dalam mengembangkan usaha sehingga dapat memperbaiki tingkat kehidupan mereka terutama dimasa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Paranata, Ahmad Takhlisul Umam. (2015). Pengaruh Harga Bawang Merah Terhadap Produksi Bawang Merah Di Jawa Tengah. *Journal of Economics and Policy*. Vol. No.1. 1-8
- Dibiyantoro. (2003). *Pengendalian Organisme Pengganggu Tanaman dengan Formula Biopestisida pada Komunitas Bawang dan Cabai*. Lap.Perc. Balitsa.
- Didik Joko Santoso. (2013). Strategi Pengembangan Bawang Merah Dalam Rangka Peningkatan Pendapatan Petani di Kabupaten Nganjuk. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, Vol 13, No. 2. 23-30.
- Direktorat Perlindungan Hortikultura. (2005). Kebijakan Teknis Pengendalian OPT. Makalah disampaikan dalam Apresiasi Penerapan Penanggulangan OPT Bawang Merah, Surabaya, 5 – 7 Juli 2005.
- Runik Sri Astusi. (2013). Bawang Merah, Nafas Kota Nganjuk. *Kompas* (Senin, 29 Juli 2013
- Ismono, Suyatno dan Nurul Hidajati (2018). Pelatihan Pembuatan Serbuk Minuman Herbal Instan Untuk Warga Desa Jajar, Kecamatan Talun, Kabupaten Blitar. *Jurnal Abdi*. Vol 3. No.2