

PENGOLAHAN PRODUK UNGGULAN DAERAH BAWANG MERAH LOKAL DI KECAMATAN SUKOMORO KABUPATEN NGANJUK

Oleh:

Fauziyah¹, Tri Handayani², Riswan Eko Wahyu S³, Aulia Dewi Rosanti⁴

^{1,2,4}Universitas Islam Kediri

³Politeknik Kediri

¹fauziyah_rahman@ymail.com, ²handayanitree@gmail.com

³risone79@gmail.com, ⁴aulia.dewi.r@uniska-kediri.ac.id

Abstrak

Pengetahuan petani tentang pengolahan bawang merah juga dapat dikatakan kurang. Dengan adanya program PPPUD akan menciptakan teknologi pengolahan bawang merah menjadi produk unggulan olahan bawang merah lokal di kabupaten Nganjuk. Sehingga Nganjuk sebagai penghasil Produk Unggulan Daerah dari Hulu hingga Hilir. Metode pelaksanaan dalam program PPPUD adalah: (1) Menciptakan teknologi pengolahan bawang merah dengan membuat alat mesin: pemotong daun bawang, penggiling bawang merah, pengupas bawang merah, pembersih bawang merah, pengiris bawang dan penggoreng bawang merah, dan peniris bawang merah goreng, (2) Melakukan pendampingan kepada petani bawang merah dalam membuat diversifikasi produk unggulan bawang merah seperti : (a) Bawang goreng herbal dan nabati, (b) Kerupuk bawang warna warni dengan bahan pewarna alami, (c) Tepung bawang merah rempah-rempah, (d) Pasta bawang merah kaya vitamin, (e) Suplemen kesehatan dari bawang merah, (f) Parfum ruangan bawang merah herbal, (3) Melakukan pengujian kelayakan dan komposisi bahan yang terkandung dalam produk olahan serta perolehan sertifikasi Halal dari MUI dan BPOM. Hasil yang telah dicapai pada tahun pertama program PPPUD ini antara lain: (1) Pembuatan seluruh peralatan teknologi pengolahan bawang merah dan penyerahan kepada mitra, (2) Pengolahan produk bawang merah, (3) Pendaftaran merk dagang (4) Peningkatan omset dan tenaga kerja yang dimiliki oleh mitra, (5) Kegiatan promosi melalui media pemasaran online, cetak dan kegiatan pameran yang diselenggarakan oleh UNISKA, Pemda Kabupaten Nganjuk, dan Pemda Kabupaten Kediri.

Kata Kunci: teknologi, diversifikasi produk unggulan, bawang merah

Abstract

Farmers' knowledge about shallots processing can also be said to be lacking. It is expected that with the existence of PPPUD activities, the technology for processing shallots into superior processed products of local shallots in Nganjuk regency will be created, so it can make Nganjuk a city that produces Regional Superior Products from Upstream to Downstream. The implementation methods in the PPPUD program are: (1) Creating shallot processing technology by making machine tools: leek cutter, shallot grinder, shallot peeler, shallot cleaner, shallot slicer, shallot fryer and fried shallot spinner (2) Providing assistance to shallot farmers in making diversified superior shallot products such as: (a) herbal and organic fried shallots, (b) colorful shallot crackers with natural coloring ingredients, (c) spices shallots flour, (d) shallot paste containing much vitamins, (e) Health supplements made from shallots, (f) herbal fragrances. (3) Conducting a feasibility test and composition of ingredients contained in processed products and obtaining Halal certification from MUI and BPOM. The results have been achieved in the first year of the PPPUD program include: (1) manufacturing all shallot processing technology equipment and handover to partners, (2) processing shallot products, (3) trademark registration (4) increasing turnover and labor owned by partners, (5) Promotional activities through online marketing, print and exhibition activities organized by UNISKA, Nganjuk Regency Government, and Kediri Regency Government.

Keywords: technology, product diversification, shallots

PENDAHULUAN

Nganjuk sebagai surganya bawang merah di Jawa Timur. Julukan itu memang sangat sesuai dengan kondisi kabupaten Nganjuk Jawa Timur yang menghasilkan bawang

merah yang melimpah, sehingga menjadi manisvestasi kearifan lokal yang terdapat di kecamatan Sukomoro sampai dengan Gondang Kabupaten Nganjuk Jawa Timur. Bawang merah (*Allium cepa* var. *aggregatum* L) mempunyai manfaat besar selain untuk penyedap makanan dan kesehatan.

(Rukmana, 2017). Dilaporan Resmi (2017), bahwa bawang merah berfungsi sebagai parfum ruangan. Menurut masyarakat Nganjuk dan sekitarnya bawang merah dari Nganjuk mempunyai keistimewaan dibanding dengan bawang merah dari daerah lain yaitu rasanya lebih manis dan bentuknya kecil lonjong. Bupati Nganjuk menetapkan bawang merah sebagai Produk Unggulan Daerah Nganjuk. Total area penanaman bawang merah mencapai 11.300 Ha, dengan jumlah petani sebanyak 9.709 orang. (Deptan Nganjuk, 2017). Jenis varitas yang ditanam petani bawang merah adalah jenis Bauji dan Tajuk. Dua varitas itu ibarat raja dan ratu favorit para petani bawang merah di Nganjuk. Menurut para petani kelebihan Bauji ditanam dikala musim hujan dan Tajuk adalah favorit dimusim kemarau. Kedua varitas ini terbukti amat tangguh di dua musim tersebut. Varitas asal Nganjuk ini sudah dikirim ke seluruh Indonesia dan ekspor. Menurut kepala Bidang Hortikultura Dinas Pertanian Kabupaten Nganjuk Achmad Zakin. Petani bawang merah di Nganjuk juga sudah menggunakan benih mandiri. Benih diambil dengan menyisakan hasil panen. Apabila 80% dijual, maka sisanya 20% disimpan untuk benih. Di Nganjuk petani tidak hanya menanam bawang merah 2 kali setahun. Namun ada juga 3 sampai 4 kali. Menurut Puji Santoso, pakar benih PB Sentra Jaya, petani bawang merah di Nganjuk sudah banyak yang menerapkan monoculture. Apabila kita menyusuri sepanjang jalan di kecamatan Sukomoro sampai Gondang. Meski diselingi dengan padi, kedelai dan cabai, namun petani Nganjuk tetap mengutamakan bawang merah sebagai tanaman pokok. Melihat potensi hasil bawang merah yang sangat besar di wilayah Kabupaten Nganjuk ini, maka jumlah ketersediaan bawang merah sangat melimpah. Dengan melimpahnya jumlah bawang merah di kecamatan Sukomoro kabupaten Nganjuk, maka Sukomoro dijadikan Sentra Bawang Merah di Nganjuk Jawa Timur. Hampir setiap rumah petani menanam bawang merah. Harga bawang merah yang normal sekitar Rp. 15.000 per kg. Dari petani Rp. 12.000 per kg. Apabila musim panen raya tiba sekitar bulan Juni - Agustus, maka harga jual bisa turun 100% dari harga normal. Dengan murahnya harga bawang merah akan menimbulkan dampak kerugian bagi petani bawang merah. Hal ini tidak seimbang dengan biaya tanam dan obat-obatan yang dikeluarkan oleh petani

bawang merah. Penyemprotan harus dilakukan secara rutin dan terus menerus sampai 2 bulan kalau tidak maka bawang akan di makan ulat. Selama ini petani langsung menjual hasil panen bawang merah ke pasar Sukomoro sebagai sentranya bawang merah di Nganjuk. Para petani bawang merah di Nganjuk Jawa Timur belum mempunyai pengetahuan dan Teknologi untuk mengolah hasil pertanian. Apabila hasil panen bawang merah tidak segera dijual maka akan menjadi busuk, dan kalau sudah busuk maka bawang merah tidak laku dijual, hal ini mengakibatkan petani akan mengalami kerugian yang lebih besar. Sehingga walaupun harganya murah petani terpaksa tetap menjual hasil panen. Hal ini merupakan suatu masalah bagi petani bawang merah apalagi memasuki masa panen raya. Apabila dijual harganya sangat murah dan mengalami kerugian, apabila tidak dijual bawang merah akan rusak/busuk. Dengan adanya program PPPUD akan menciptakan teknologi pengolahan bawang merah menjadi produk unggulan olahan bawang merah. Sehingga Nganjuk sebagai penghasil produk unggulan bawang merah dari hulu hingga hilir.

Nganjuk menyumbang 80% bawang merah di Jawa Timur dengan frekuensi panen 2-4 kali setahun. Produksi bawang merah tahun 2016 sebanyak 117.501 ton dan tahun 2017 sebanyak 119.301 ton.

Seandainya apabila para petani mampu mengolah bawang merah menjadi produk olahan, maka akan dapat meningkatkan pendapatan serta mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Namun sampai saat ini para petani belum mampu membuat hasil olahan produk dari bahan bawang merah. Hal ini disebabkan karena para petani bawang merah belum pernah memperoleh pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat produk olahan dari bawang merah.

Selain itu para petani bawang merah belum memiliki pengetahuan Teknologi hasil pertanian dan belum mempunyai alat-alat produksi untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan, seperti: aneka makanan/minuman, tepung bawang merah, pasta bawang merah, obat-obatan/suplemen untuk kesehatan, parfum dari bahan bawang merah, dsb. Sebenarnya mereka sangat berkeinginan untuk mencoba berwirausaha dengan memanfaatkan bawang merah, namun karena pengetahuan untuk membuat produk olahan bawang merah belum dimiliki dan mereka tidak mempunyai alat untuk

mengolah bawang merah menjadi produk olahan, maka sampai saat ini mereka hanya menjual bawang merah di pasar Sukomoro. Sehingga kelompok petani bawang merah ini perlu mendapatkan perhatian untuk fasilitas produksi, pendampingan terhadap SDM dan pembinaan bagaimana cara mengolah

bawang merah menjadi aneka produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berkualitas, disamping itu perlu dilakukan pendampingan dan pembinaan terhadap SDM untuk bidang sistem manajemen produksi, keuangan dan pemasaran.

Tabel 1. Jumlah Produksi Bawang Merah di Kabupaten Nganjuk

Tahun	Jumlah Produksi (Ton)	Frekuensi Panen (kali/Tahun)	Jumlah Petani (Orang)
2016	117.501	2-4	9.709
2017	119.301	2-4	9.779

Pengolahan bawang merah dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk unggulan daerah untuk pasar dalam negeri dan pasar global. Disamping itu dapat mencetak para petani bawang merah menjadi enterpreneur yang dapat membantu meningkatkan income mereka dan menciptakan kemandirian secara ekonomi. Diversifikasi produk bawang merah ini bisa dikelola secara home industri oleh kelompok petani bawang merah dengan melibatkan Pemda setempat untuk memberikan perhatian dan support kepada para petani bawang merah serta pihak Koperasi dan UMKM wilayah Nganjuk. Dengan penerapan ipteks yang dibutuhkan oleh petani bawang merah yaitu dengan memberikan teknologi pengolahan pasca panen, menyediakan sarana dan prasarana fasilitas produksi, memberikan alat pengupas dan pengiris bawang merah, memberikan alat penggiling bawang merah, memberikan alat packaging, memberikan alat penyimpanan hasil produk olahan bawang merah, melakukan uji lab untuk menganalisis dan menguji kelayakan hasil produk olahan bawang merah, pendampingan ijin produk secara legal serta menyediakan media pemasaran secara elektronik E-Commerce agar produk bisa dikenal masyarakat luas. Mendorong para petani bawang merah lebih produktif, kreatif dan inovatif dalam

memanfaatkan bawang merah dan mengolah hasil olahan bawang merah menjadi aneka produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berkualitas.

Hasil olahan produk bawang merah ini sebagai bentuk peningkatan produktivitas dan optimalisasi petani bawang merah dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal hasil pertanian yang merupakan produk unggulan daerah Nganjuk yang nantinya bisa dinikmati oleh masyarakat Lokal dan Global. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini di laksanakan di Kelompok Tani UD. Sumber Intean Bapak Sudarmono sebagai Ketua. Lokasi di dusun Balong Dringo RT.022/RW. 010 Desa Ngrami Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk Jawa Timur.

METODE

Metode Pelaksanaan program PPPUD Bawang merah di Kabupaten Nganjuk Propinsi Jawa Timur menggunakan metode Subsitusi Ipteks yang didasarkan pada permasalahan mitra dan solusi yang ditawarkan dalam menyelesaikan masalah. Program PPPUD direncanakan bertahap selama 3 tahun. Adapun langkah-langkah dalam pemecahan masalah yang telah dilakukan dalam tahun pertama ini tercantum dalam Tabel 2 sebagai berikut.

Tabel 2. Metode Pelaksanaan Program PPPUD Bawang Merah di Kabupaten Nganjuk Jawa Timur

PERIODE	KEGIATAN	METODE DAN PROSEDUR PELAKSANAAN
TAHUN 1	Tahap Pertama	Tahap Pertama
	1. Pemanfaatan Bahan Baku bawang merah yang melimpah 2. Pembenahan sistem informasi manajemen 3. Pemaparan tentang Teknologi Hasil Pengolahan Pascapanen 4. Pembenahan tempat produksi, sarana dan prasarana fasilitas produksi 5. Merancang Pembuatan Diversifikasi Produk Unggulan Olahan bawang merah	1. Memberikan pendampingan dan penjelasan pada mitra dan anggota akan manfaat bawang merah 2. Memberikan pendampingan kepada anggota kelompok tani bawang merah mengenai keuntungan dan manfaat ilmu manajemen dan produksi dalam pembuatan produk olahan bawang merah seperti : manajemen keuangan, produksi, pemasaran, sistem informasi akuntansi. 3. Memberikan pendampingan dan pengetahuan tentang teknologi hasil pengolahan pascapanen bawang merah
	Tahap Kedua	Tahap Kedua
	1. Pendampingan dan pelatihan kepada para petani bawang merah 2. Tentang pembenahan sistem informasi manajemen dan cara menggunakan alat mesin untuk mengolah produk olahan bawang merah	1. Melakukan pembenahan tempat produksi seperti : lantai, dinding, dapur, papan 2. Pembuatan alat pemotong daun bawang merah, pencuci dan pengupas bawang merah (1 rangkaian), alat perajang dan penggoreng bawang merah (1 rangkaian), mesin penggiling dan pengaduk pasta bawang merah (1 rangkaian), alat peniris bawang merah, alat pengemas sealer otomatis,
	Tahap Ketiga	Tahap Ketiga
	1. Pembuatan layout produk olahan bawang merah dan Penyusunan budget induk produk olahan bawang merah yang meliputi : budget penerimaan, budget biaya, budget pemasaran dan target laba yang akan diperoleh 2. Menentukan struktur modal 3. Menyusun perencanaan jangka pendek dan jangka panjang	1. Pendampingan dan pelatihan manajemen produksi 2. Pendampingan dan pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran 3. Pendampingan dan pelatihan pengoperasian mesin 4. Melakukan pendampingan sistem akuntansi 5. Pendampingan membuat desain produk 6. Pendampingan penyusunan budget induk, tahapannya : a. Perhitungan modal yang dimiliki b. Perbaikan manajemen, membuat job discription dengan jelas c. Menentukan produk satuan yang akan diproduksi termasuk desain produk supaya menarik minat konsumen dan diminati konsumen d. Menghitung biaya produksi, biaya bahan yang dipakai, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik dan biaya lain-lain

HASIL DAN PEMBAHASAN

Capaian hasil luaran dari kegiatan program PPPUD ini sebagai berikut.

1. Penerapan Iptek dengan menciptakan Teknologi Mesin Pengolahan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Nganjuk. Mesin tersebut diantaranya sebagai berikut.

- a) Mesin pemotong daun bawang merah. Fungsinya untuk memotong /memisahkan antara daun bawang dengan umbi bawang.
- b) Mesin pengupas bawang. Fungsinya untuk mengupas kulit bawang merah
- c) Mesin pembersih bawang merah. Fungsinya untuk membersihkan /mencuci bawang merah.
- d) Mesin perajang bawang merah. Fungsinya untuk mengiris/memotong bawang merah
- e) Mesin penggiling bawang. Fungsinya untuk menggiling/membuat pasta bawang merah.
- f) Mesin penggorengan bawang. Fungsinya untuk menggoreng bawang merah.
- g) Mesin spiner, fungsinya untuk meniriskan bawang merah setelah digoreng.
- h) Mesin Countinuous sealer, untuk mengemas kemasan bawang merah.

2. Jasa, yang meliputi :

- a) Pendampingan dan pembinaan tentang manajemen produksi yaitu: cara membuat layout produksi, perencanaan produk, membuat desain produk, menentukan biaya produk, melakukan pengujian produk, mengawasi produk, memelihara sarana dan prasarana fasilitas produksi seperti mesin dan peralatan penunjang lainnya.
- b) Pendampingan kepada SDM yaitu : memberikan pelatihan teknologi hasil pascapanen, membuat produk olahan bawang merah, memberikan keterampilan membuat produk unggulan, melatih disiplin kerja, memberikan tanggung jawab sebagai wirausaha.
- c) Pendampingan kepada mitra di bidang pemasaran produk dan menentukan strategi pemasaran yang tepat.
- d) Pendampingan penggunaan aplikasi pemasaran secara *online*.

- e) Pendampingan kepada mitra dibidang manajemen keuangan dan sistem akuntansi yaitu: Melatih mengelola keuangan perusahaan, membuat laporan keuangan Neraca, Laba/Rugi, Arus Kas dan menganalisis laporan keuangan.

- f) Pendampingan kepada mitra dalam menghadapi persaingan dan menentukan strategi bisnis.

- g) Mitra mampu mengembangkan produk unggulan yang mampu bersaing di pasar dalam Negeri dan pasar Global.

3. Produk :

Capaian luaran pada tahun pertama antara lain:

- a) Bawang merah goreng herbal dan nabati
- b) Kerupuk bawang merah warna warni
- c) Tepung bawang merah
- d) Pasta bawang merah



Gambar 1. Kegiatan pendampingan pembuatan produk bawang merah goreng



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bawang Merah



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bawang Merah



Gambar 6. Mesin Pemotong Daun Bawang Merah



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bawang Merah



Gambar 7. Mesin Pembersih/ Pencuci Bawang Merah



Gambar 5. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bawang Merah



Gambar 8. Mesin Pengupas Bawang Merah



Gambar 9. Mesin Perajang dan Penggoreng Bawang Merah



Gambar 12. Mesin Peniris Bawang Merah Goreng (Spinner)



Gambar 10. Alat Penggiling Dan Pengaduk Pasta Bawang Merah



Gambar 13. Produk Hasil Program PPPUD



Gambar 11. Mesin Countinous Sealer



Gambar 14. Pendampingan Pengisian Form Merk Dagang



Gambar 15. Monev Lapang Eksternal



Gambar 16. Bazar di UNSIKA Kediri

DAFTAR PUSTAKA

- Farid R. Abadi. *Meningkatkan Nilai Tambah Bawang Merah*
<http://sulut.litbang.go.id/index.php/106-infoteknologi4/790-apa-nama-umum-bawang-merah>
- Rukmana. 2018 *Prospek Agribisnis Bawang Merah*. Penerbit Andi, Yogyakarta
- Rasmi, Sunarti, Arnold. 2017. *Parfum Bawang Merah dan Aneka Produk Olahan Bawang Merah*. Andi. Yogyakarta
- Sushanty, Dyah. 2016, *Liputan Dinas Pertanian Kabupaten Nganjuk*

SIMPULAN DAN SARAN

Program PPPUD di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk secara keseluruhan menunjukkan keberhasilan. Hal ini dapat disimpulkan dari beberapa aspek antara lain:

1. Sarana peralatan teknologi tepat guna yang telah digunakan untuk mengolah bawang merah menjadi aneka produk.
2. Kualitas produk meningkat 60%, kapasitas produksinya naik sebesar 50%, omzet meningkat hingga 55%.
3. Jumlah tenaga kerja meningkat 100%, dari dikerjakan sendiri oleh mitra dan sekarang menjadi 7 orang.

Setelah dilakukan kegiatan Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah Nganjuk yang berupa Olahan Produk Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk maka Mitra sudah mampu dan bisa membuat produk olahan bawang merah seperti Bawang goreng, pasta bawang merah, krupuk bawang dengan warna alami dan buah seperti pandan, buah naga dan kunyit. Produk olahan bawang ini merupakan akan produk unggulan dari bawang merah Nganjuk. Sehingga Nganjuk sebagai Hulu sampai Hilir menghasilkan bawang merah.

Saran

Perlu diadakan PKM lanjutan untuk membuat produk tepung bawang merah dengan menggunakan mesin yang dilengkapi rak pengering.