



Vol. 4 No.2 Tahun 2024
ISSN: 2809-1485

Pelatihan Pembuatan Produk dari Bawang Merah Dengan Kelompok Ibu-Ibu Ceria di Desa Simangulampe

Ridwanti Batubara^{1*}, Oding Affandi², Rika Endah Nurhidayah³, Astrid Fauzia Dewinta⁴, Mariah Ulfa⁵

^{1,2,5}Program Studi Kehutanan, Fakultas Kehutanan, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia

³Fakultas Keperawatan, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia

⁵Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan, Indonesia

e-mail: *¹ridwanti@usu.ac.id, ²oding@usu.ac.id, ³rika_endah@usu.ac.id, ⁴astrid@usu.ac.id, ⁵mariahulfa@usu.ac.id

Article History

Received: 14 November 2024

Revised: 18 November 2024

Accepted: 1 Desember 2024

DOI : <https://doi.org/10.58794/jdt.v4i2.1048>

Kata Kunci - Produk Bawang Merah,
Simangulampe.

Abstract – One of the local potentials of Simangulampe village, Bakara sub-district, is shallots. The problem is that local potential, in this case shallots, has not provided maximum economic value because it only sells harvested shallots. The purpose of the PPM (Community Service) activity carried out is to train the community, in this case the Ceria mothers group of Simangulampe Village in making products from processed shallots. The method of this training activity is direct practice followed by material explanation, discussion in the form of questions and answers. Training participants were given the opportunity to respond and comment on the stages of training activities, procedures and training results. The products of the training are fried shallots, flavored fried shallots, and onion oil. At each stage, the process of making the product will determine the final result and the habit of practicing making products frequently will provide better quality results. From the training, the community's knowledge and experience increased regarding the processing of shallots into various products. It is expected that after the training, the Ceria mothers group in Simangulampe Village will continue the shallot production activities and market the shallot products

Abstrak – Salah satu potensi lokal dari desa Simangulampe Kecamatan Bakara adalah bawang merah. Permasalahannya potensi lokal ini belum memberi nilai ekonomi yang maksimal karena hanya menjual bawang hasil panen saja. Tujuan kegiatan PPM (Pengabdian Pada Masyarakat) yang dilakukan adalah melatih masyarakat dalam hal ini ibu-ibu kelompok Ceria Desa Simangulampe dalam membuat produk dari olahan bawang merah. Metode kegiatan pelatihan ini adalah praktek langsung yang diikuti penjelasan materi, diskusi dalam bentuk tanya jawab. Peserta pelatihan diberikan kesempatan menanggapi dan memberi komentar terkait tahapan kegiatan pelatihan, prosedur dan hasil pelatihan. Hasil produk pelatihan adalah bawang merah goreng, bawang goreng berperasa, dan minyak bawang. Pada setiap tahap proses pembuatan produk akan menentukan pada hasil akhir dan kebiasaan seringnya berlatih membuat produk akan memberikan hasil yang lebih berkualitas. Dari pelatihan pengetahuan dan pengalaman masyarakat meningkat terkait pengolahan bawang menjadi berbagai produk. Diharapkan setelah pelatihan kelompok ibu-ibu Ceria Desa Simangulampe akan melanjutkan kegiatan produksi olahan bawang merah dan memasarkan produk dari olahan bawang merah tersebut.

1. PENDAHULUAN

Mitigasi dan adaptasi terhadap bencana banjir bandang di desa-desa lembah Bakara tahun 2023 perlu dilakukan karena telah berdampak terhadap hidup dan kehidupan masyarakat baik aspek sosial, ekonomi maupun lingkungan. Salah satu desa yang terdampak adalah Desa Simangulampe. Peranan universitas dalam hal ini diwujudkan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) Desa Binaan yang bersifat komprehensif yang mencakup berbagai aspek yaitu aspek ekonomi, sosial, lingkungan dan perilaku [1]

masyarakat yang melibatkan para pihak, baik pemerintah, swasta, masyarakat, maupun lembaga swadaya masyarakat. Pada aspek ekonomi tujuan kegiatan PPM Desa Binaan di Desa Simangulampe peningkatan kapasitas masyarakat dalam pengembangan usaha ekonomi kreatif. Semoga usaha masyarakat ini dapat berkembang seperti di Bojonegoro [2].

Dalam pengembangan usaha ekonomi kreatif salah satu faktor yang diperhatikan adalah dari sisi bahan baku. Bahan baku harus senantiasa tersedia dan berkesinambungan. Lebih utama lagi bahan baku tersebut adalah potensi lokal yang senantiasa ada. Daerah Sumatera Utara, tepatnya wilayah Samosir dikenal dengan produksi bawang merah sebagai primadona hasil pertanian [3]. Sejak dahulu Samosir terkenal dengan bawang merah lokalnya. Eksplorasi bawang merah lokal dimulai dengan mengeksplorasi sentra-sentra penanaman bawang merah lokal Samosir meliputi wilayah Kecamatan Bakti Raja (Kabupaten Humbang Hasundutan), Kecamatan Sitio-tio (Kabupaten Samosir) dan Kecamatan Muara (Kabupaten Tapanuli). Desa Simangulampe merupakan salah satu desa di Kecamatan Baktiraja yang sampai saat ini sebagian besar warganya masih membudidayakan bawang merah. Potensi bawang merah di desa ini cukup besar karena hampir semua keluarga menanam bawang merah di lahan pertanian mereka.

Selama ini petani hanya menjual bawang mentah [4]. Pada masa panen terkadang harga bawang merah tidak stabil yang terkadang rendah sehingga petani rugi. Ketersediaan dan harga bawang merah yang tidak stabil perlu adanya pengolahan lebih lanjut [5]. Komoditas bawang merah adalah sumber pendapatan dan berkontribusi cukup tinggi terhadap ekonomi suatu wilayah [6], merupakan bagian dari subsektor hortikultura yang memiliki potensi sebagai sumber pendapatan dan kesempatan kerja bagi petani [7]. Bawang merah bisa diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi.

Sampai saat ini masyarakat Desa Simangulampe hanya menjual hasil panen bawang merah saja. Salah satu masalah yang muncul jika panen dan melimpah adalah harga bawang merah akan murah. Selain itu pengetahuan dan keterampilan serta aspek teknologi pengolahan bawang merah sangat minim pada masyarakat. Pada sisi lain sebagian lahan tempat budidaya bawang mereka juga sudah hancur akibat banjir bandang. Perlu upaya dan pendampingan dalam meningkatkan ekonomi masyarakat khususnya terkait nilai tambah dari potensi lokal bawang merah. Kegiatan PPM (Pengabdian Pada Masyarakat) yang dilakukan merupakan kegiatan mitigasi dan adaptasi pasca bencana banjir bandang, merupakan kerjasama antara pemerintah daerah dan universitas.

Berdasarkan uraian salah satu solusi permasalahan masyarakat adalah perlu peningkatan keterampilan dan pengetahuan mengenai produk olahan bawang merah, karena akan meningkatkan nilai tambah pada bawang merah. Kegiatan yang dilakukan tim PPM salah satunya adalah tentang pelatihan pembuatan produk olahan bawang merah. Tujuan kegiatan ini adalah memberdayakan masyarakat dengan cara melatih ibu-ibu Ceria dalam membuat produk olahan berbahan bawang merah [8], sebagai salah satu aspek pemberdayaan ekonomi pasca bencana banjir bandang tahun 2023. Pelatihan ini juga dalam rangka pengembangan potensi lokal yang memiliki keunggulan. Usaha bawang merah dapat berkembang dan berkelanjutan yang nantinya dijadikan sebagai produk unggulan daerah.

2. METODE PENGABDIAN

2. 1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PPM Program Desa Binaan dilaksanakan di Desa Simangulampe, Kecamatan Baktiraja, Kabupaten Humbang Hasundutan (Humbahas), Sumatera Utara (Gambar 1), dengan jarak lokasi dari kampus Universitas Sumatera Utara sekitar 280 km dengan waktu tempuh perjalanan sekitar 6 jam. Rangkaian kegiatan dilaksanakan dari bulan Juni – Agustus 2024.

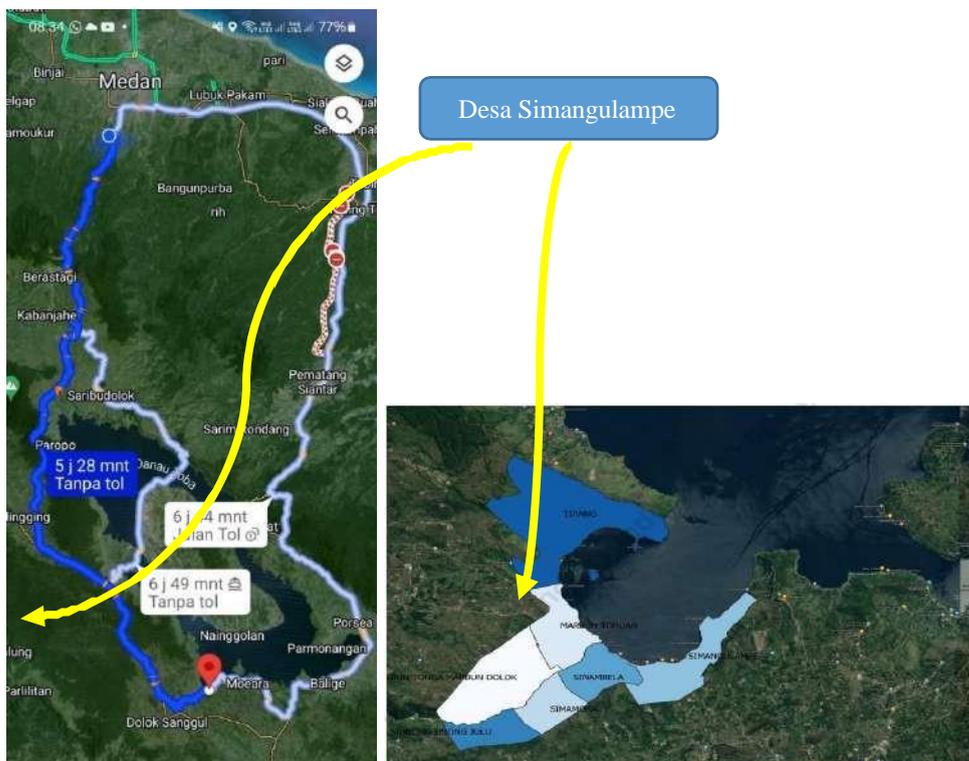
2. 2. Metode Pelaksanaan

Rangkaian kegiatan yang dilaksanakan hingga pelatihan dan metode pelaksanaannya adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi kegiatan kepada masyarakat terkait dengan program yang akan dilaksanakan, pada tanggal 5 Juni 2024. Tim PPM bersama Pemda berdiskusi dan berkunjung ke masyarakat.
2. Fokus Group Diskusi (FGD). Kegiatan pertemuan antar pihak yang terlibat dalam program dan membahas peran dan kontribusi masing-masing dalam kegiatan, khususnya perangkat desa, kelompok tani dan warga desa. FGD aspek pemberdayaan ekonomi dilakukan dengan ibu-ibu di

Desa Simangulampe pada tanggal 4 Juli 2024. Dari FGD disepakati bahwa usaha yang akan dikembangkan adalah berbasis bawang merah.

3. Pengembangan usaha/industri berbasis sumberdaya lokal dalam hal ini bawang merah, dalam hal ini usaha pengembangan produk berbahan bawang merah, diperlukan kegiatan pelatihan. Selain pelatihan juga diperlukan alat dan bahan untuk pengolahan bawang merah. Tim PPM mempersiapkan alat dan bahan untuk kegiatan pelatihan
4. Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 20 Agustus 2024 bertempat di rumah salah satu anggota kelompok ibu-ibu Ceria Desa Simangulampe, Kecamatan Baktiraja, Kabupaten Humbahas. Pada kegiatan ini dihadiri oleh sekertasis desa, kelompok ibu-ibu Ceria Desa Simangulampe, dan mahasiswa peserta merdeka belajar kampus merdeka (MBKM) USU. Kegiatan pelatihan ini selain praktek langsung juga diikuti penjelasan materi, diskusi dalam bentuk tanya jawab. Peserta diberikan tanggapan dan komentar terkait tahapan kegiatan pelatihan, prosedur dan hasil pelatihan.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan PPM

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan produk dari bawang merah dilakukan untuk membuat 3 (tiga) produk berbahan bawang merah (Gambar 2). Saat pelatihan dan praktik selain peserta kelompok ibu-ibu Ceria Desa Simangulampe dihadiri juga oleh perwakilan Kecamatan Baktiraja. Pelatihan ini adalah langkah awal membina warga Desa Simangulampe dalam peningkatan ekonomi masyarakat yaitu usaha bawang goreng. Pelatihan ini adalah atas kesepakatan dengan ibu-ibu pada kegiatan edukasi yang telah dilakukan sebelum pelatihan, beberapa produk olahan bawang merah yang dibuat diantaranya bawang goreng, bawang goreng tepung berperasa dan minyak bawang. Berdasarkan tinjauan dari pustaka ada 5 (lima) alternatif produk olahan bawang merah, yaitu bawang merah goreng, minyak bawang merah, tepung bawang merah, pasta bawang merah, dan anti trombolik [9].

Pelatihan pertama adalah pembuatan bawang goreng, prosesnya dimulai dari membersihkan bawang dari kulitnya, kemudian dicuci, selanjutnya dilakukan proses pengirisan. Pada proses pengirisan ini diuji

cobakan mengiris dengan alat manual dan alat mesin perajang bawang goreng, hal ini untuk memberikan wawasan pada ibu-ibu peserta pelatihan bahwa membuat bawang goreng untuk produksi yang lebih banyak jika terkendala di mesin misalnya lampu mati atau rusak maka produksi tetap bisa berjalan. Kegiatan dan hasil irisannya dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Bawang Merah



Gambar 3. Proses Pembuatan Bawang Merah Goreng

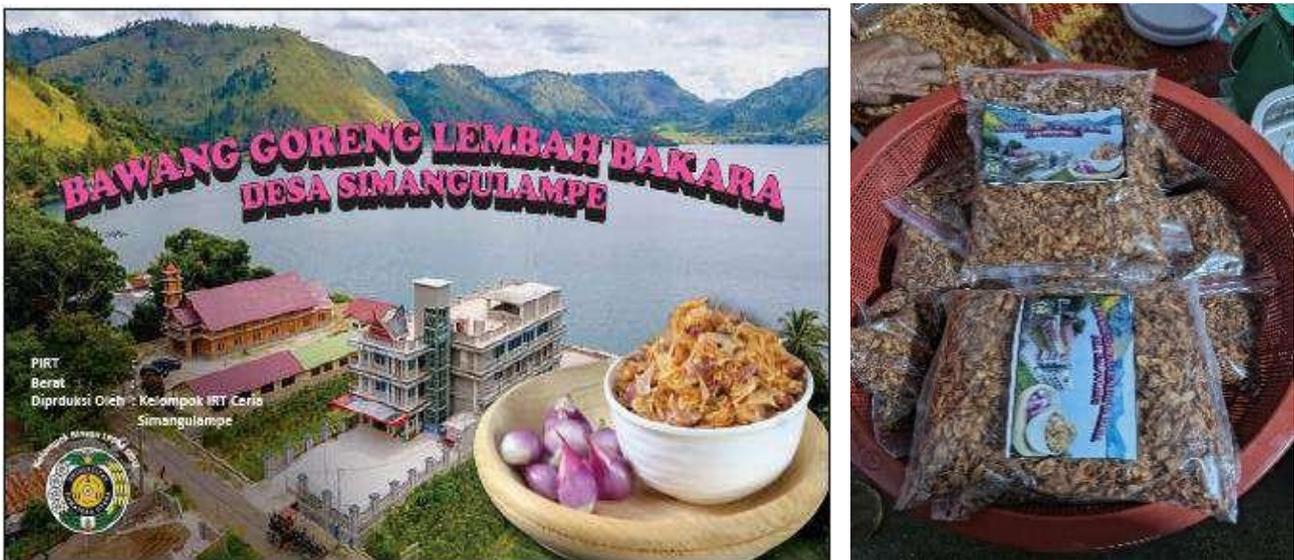
Pada proses pembuatan bawang goreng setelah bawang diiris selanjutnya diperas, supaya kandungan air yang ada dalam bawang keluar sehingga lebih memudahkan dalam proses penggorengan. Selanjutnya bawang ditaburi dengan garam kemudian diratakan dan dibiarkan selama 30 menit. Setelah dikupas, bawang merah disortir berdasarkan ukuran bawang merah, karena ukuran bawang merah akan mempengaruhi ketebalan lapisan bawang merah [10].



Gambar 4. Mesin Spinner

Selanjutnya tahap penggorengan bawang, pada tahap ini minyak goreng dipanaskan dulu, setelah benar-benar panas baru dimasukkan bawang yang telah diiris ke dalam penggorengan, dan diaduk-aduk. Jika minyak gorengnya kurang panas maka waktu penggorengannya akan lebih lama. Setelah bawang yang digoreng menguning diangkat dari minyak dan ditiriskan. Setelah ditiriskan bawang goreng selanjutnya dimasukkan ke alat spiner (peniris) untuk mengambil sisa minyak yang masih ada pada bawang goreng, [11] disamping untuk menjaga kerenyahan bawang, alat spinernya dapat dilihat pada Gambar 4.

Berikut kegiatannya adalah produk dikemas ke dalam berbagai ukuran dengan menempelkan stiker produk. Bawang merah dari daerah ini dikenal dengan bawang merah Samosir. Desa Simangulampe berada di Kecamatan Bakara dan posisinya di lembah maka tim PPM menginisiasi produk yang dibuat nantinya dalam penjualan dinamakan untuk yang produk bawang goreng adalah bawang goreng Lembah Bakara, mengingat nama bawang goreng Samosir sudah ada di pasaran saat ini. Tim PPM mendesain stiker kemasan produk seperti pada Gambar 5, beserta pemasangan stiker pada produk.



Gambar 5. Desain Kemasan dan Produk Bawang Goreng

Bawang merah lokal Lembah Bakara mempunyai sifat tanamannya lebih tahan hama, hasil olahannya lebih harum dan “kriuk” serta digunakan dalam kebutuhan pesta adat oleh masyarakat. Harga jual bawang merah juga lebih tinggi jika dibandingkan dengan bawang Brebes yang secara umum dikembangkan masyarakat. Pembuatan olahan produk selanjutnya adalah bawang goreng tepung berperasa.

Prosedur pembuatannya tidak jauh berbeda dengan pembuatan bawang goreng, setelah bawang diiris dicampurkan dengan tepung yang telah diberi bumbu perasa. Pada pelatihan ini perasa yang ditambahkan adalah perasa pedas (cabe). Produk dari bawang merah bisa beragam, antara lain bawang goreng, camilan bawang goreng, kue kering, sambal bajak, dan abon bawang [12]. Hasil olahan bawang merah yang bawang goreng dan kue kering. Bawang goreng aneka rasa telah dibuat dari bawang yang tidak terjual yaitu rasa original, rasa terasi, rasa pedas dan rasa teri [6].

Produk terakhir yang dibuat saat pelatihan adalah minyak bawang. Pembuatan minyak bawang dimulai dari mengupas bawang merah, mencacah jadi potongan halus atau dengan diblender kasar. Selanjutnya minyak goreng dipanaskan, setelah minyak panas bawang yang telah dicacah dimasukkan ke dalam minyak. Pada pembuatan minyak bawang ini ada perbandingan tertentu antara minyak dan bawang.

Pembuatan minyak bawang juga membutuhkan tenaga yang lebih ekstra karena selama penggorengan bawang diaduk sambil ditekan-tekan. Setelah bawang menguning diangkat dari minyak, selanjutnya minyak yang didapat dimasukkan ke dalam kemasan botol. Dalam hal ini minyak bawang biasanya ada 2 persi dalam pengemasannya, yaitu minyaknya saja, yang didapat dari hasil penyaringan setelah penggorengan atau minyak yang bercampur bawang dalam ukuran serbuk halus. Hasil olahan minyak bawang dapat dilihat pada Gambar 6. Produk minyak bawang cukup populer di masyarakat perkotaan, umumnya digunakan terutama sebagai campuran salad sayuran. Minyak bawang merah biasanya digunakan sebagai bumbu untuk membuat mi rebus, mie ayam atau mie goreng. Selain itu minyak bawang bermanfaat untuk sebagai antipiretik [11] Bawang pun bisa menjadi tanam obat keluarga [13].



Gambar 6. Minyak Bawang

Selama kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan bawang goreng, ibu-ibu mengikuti dengan semangat dan santai. Ibu-ibu peserta melakukan pembagian tugas yang beragam seperti mengupas kulit luar bawang, mencuci bawang, memotong dengan mesin pemotong, menggoreng bawang, meniriskan bawang menggunakan spiner, serta mengemasnya dengan memanfaatkan sealer. Dalam kegiatan pelatihan diskusi yang berkembang adalah terkait produk bawang goreng berperasa. Produk ini memiliki potensi lebih karena inovasi rasa akan menyasar lebih banyak kalangan menurut ibu-ibu peserta, disamping produknya lebih nikmat dibandingkan bawang goreng biasa.

Pada kegiatan pelatihan ini bawang merah yang diolah untuk ketiga produk tersebut adalah 50 kg. Produk yang dibuat dari hasil pelatihan akan dijual oleh ibu-ibu dan hasil penjualannya dijadikan lagi modal untuk memproduksi olahan bawang merah lagi. Harapannya ibu-ibu akan melanjutkan kegiatan usaha bawang merah tersebut setelah pelatihan dan mengembangkan berbagai inovasi produk berbahan bawang merah. Karena bawang yang diolah 50 kg maka pelatihannya relatif lama sampai sore hari, dokumentasi tim ibu-ibu yang bertahan sampai selesai semua bawang diolah dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Peserta Kegiatan Pelatihan dan Tim PPM

Pada pelatihan ini sebagian besar alat yang digunakan berbahan stainless demi menjaga sterilisasi produk yang dibuat. Pada pelatihan ini juga sudah ditanamkan untuk selalu steril dalam bekerja, dengan mencuci tangan dulu sebelum bekerja, menggunakan penutup kepala dan masker serta sarung tangan. Harapannya supaya produk yang dibuat bisa bertahan relatif lebih lama.

4. SIMPULAN

Kegiatan pelatihan yang dilakukan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam membuat produk olahan dari bawang merah. Pengembangan olahan produk masih memungkinkan untuk

dilakukan dengan inisiasi dan uji coba pengembangan produk, oleh ibu-ibu kelompok Ceria Desa Simangulampe. Harapan ke depannya usaha berbasis bawang merah akan berkembang..

5. SARAN

Saran bagi pemerintah daerah agar dapat membantu promosi dan pemasaran, bawang merah goreng bahkan dibantu untuk promosi secara digital [14]. Sehingga diharapkan produksi bawang merah ini terus berkembang dan menjadi buah tangan yang akan di cari siapapun yang berkunjung ke desa Simangulampe.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Sumatera Utara atas dukungan dana untuk kegiatan ini pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat, pada Program Pengabdian Desa Binaan, Tahun 2024 dan Kepala Desa serta Masyarakat Desa Simangulampe.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. E. Nurhidayah, *Ilmu Perilaku dan Pendidikan Kesehatan*, 1st ed. Medan: USU Press, 2011.
- [2] J. H. Purnomo and N. N. Hidayati, "Pendampingan Program Pengembangan Klaster Bawang Merah Di Kabupaten Bojonegoro," *Loyal. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 4, no. 2, p. 227, 2021, doi: 10.30739/loyalitas.v4i2.1039.
- [3] J. F. Sianipar, Mariati, and N. Rahmawati, "Karakterisasi dan evaluasi morfologi bawang merah lokal samosir (*Allium ascalonicum* L.) pada beberapa akses di kecamatan Bakti Raja," *J. Agroteknologi*, vol. 4, no. 1, pp. 1962–1972, 2015.
- [4] D. P. Astuti, Kardiyem, W. S. Rachmadani, and A. Khafidz, "Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi di Desa Genengadal Grobogan," *Madaniya*, vol. 3, no. 3, pp. 590–598, 2022.
- [5] N. Ayu Permatasari, I. Yuliasih, and A. Suryani, "PROSES PEMBUATAN PASTA BAWANG MERAH (*Allium cepa* var. *aggregatum*) DAN PENENTUAN UMUR SIMPANNYA DALAM KEMASAN GELAS," *J. Teknol. Ind. Pertan.*, vol. 27, no. 2, pp. 200–208, 2017, doi: 10.24961/j.teknol.ind.pertan.2017.27.2.200.
- [6] I. Komariah and A. Anton, "Pemberdayaan Masyarakat Petani Dengan Memanfaatkan Bawang Yang Tidak Terjual Menjadi Produksi Usaha Bawang Goreng Aneka Rasa," *JPM J. Pengabd. Masy.*, vol. 1, no. 1, p. 26, 2022, doi: 10.52434/jpm.v1i1.1795.
- [7] S. B. H. Gmbh, "Analisis Kinerja Rantai Pasok Produk Olahan Bawang Merah Pt Sinergi Brebes Inovatif Supply Chain Performance Analysis of Processed Shallot Products in Sinergi Brebes Inovatif Company (Inc.)," *Scholar*, vol. 7, no. 2022, pp. 1–23, 2022.
- [8] M. Y. E. Wawan Herry Setyawan, Mansur, Betty Rahayu, Siti Maryam Wawan Herry Setyawan, Mansur, Betty Rahayu, Siti Maryam, Aslichah, Khoiruddin, Humaidah Muafiqie, Endah Marendah Ratnaningtyas, Rika E. Nurhidayah, *Asset Based Community Development (ABCD)*, 1st ed. PT. Gaptek Media Pustaka, 2023.
- [9] M. Mumtazah and S. H. Kusuma, "Arahan Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) di Kecamatan Wonoasih, Kota Probolinggo," *J. Penataan Ruang*, vol. 17, no. 1, p. 48, 2022, doi: 10.12962/j2716179x.v17i1.12011.
- [10] S. E. Cahyaningrum, N. Heryastuti, and N. Hidajati, "Iptek Bagi Masyarakat (Ibm) Pelaku Usaha Bawang Merah Goreng Di Jatirejo Nganjuk," *J. ABDI*, vol. 4, no. 2, p. 91, 2019, doi: 10.26740/ja.v4n2.p91-97.
- [11] A. Z. Maula, "Rancang Bangun Alat Peniris Minyak Bawang Goreng Semi Otomatis Guna Meningkatkan Produktivitas Di Industri Rumahan Rengganis," 2021.
- [12] A. Yovita *et al.*, "Kandungan Kimia dan Potensi Bawang Merah (*Allium cepa* L.) sebagai Inhibitor SARS-CoV-2," *J.Chemom.Pharm.Anal.*, vol. 2021, no. 3, pp. 143–155, 2021.
- [13] M. Yazid *et al.*, "Pengenalan Tanaman Obat Keluarga (TOGA) Berbasis Digital dengan Metode Scan Barcode di Kelurahan Muara Fajar Timur," *Jdistira*, vol. 3, no. 2, pp. 9–15, 2023, doi: 10.58794/jdt.v3i2.516.
- [14] N. Nurmaliza, Eva Oktariani, Sabrina Hayati, Stephen Scorpionus Ryanto, Alfatlillah, and Windy Claudya, "Pendampingan Inovasi dan Digitalisasi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bakso GR Berkah Kelurahan Kampung Tengah," *Jdistira*, vol. 3, no. 2, pp. 212–216, 2023, doi: 10.58794/jdt.v3i2.599.