

Pemberdayaan Perempuan melalui Hilirisasi Produk Bawang Goreng di Desa Bigo Selatan

Elva Pobela^{*1}, Muharto², Yessikah Feiby Bansaleng³, Henratno Pasambuna⁴, Rahmat Buhang⁵

^{1,5}Program Studi Agroteknologi, Universitas Duoga Kotamobagu, Kotamobagu, Indonesia

²Program Studi Manajemen, Universitas Duoga Kotamobagu, Kotamobagu, Indonesia

³Program Studi Pendidikan IPA, Universitas Duoga Kotamobagu, Kotamobagu, Indonesia

⁴Program Studi Kehutanan, Universitas Duoga Kotamobagu, Kotamobagu, Indonesia

e-mail: ¹elvapobela20@gmail.com, ²muhartolaode@gmail.com, ³yessikahbansaleng124@gmail.com,
⁴henratnop@gmail.com, ⁵rahmatbuhang@gmail.com

Article History

Received: 4 November 2025

Revised: 18 Desember 2025

Accepted: 10 Januari 2026

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v6i1.1801>

Kata Kunci – Pemberdayaan Perempuan, Hilirisasi Bawang Goreng, Ekonomi Desa

Abstract – National trends indicate that downstream processing of local agricultural commodities, particularly among women, remains low. In South Bigo Village, lack of access to technology and market strategies hinders the processing of shallots into value-added products. This community service program aims to improve women's technical and entrepreneurial skills through training in onion processing and digital marketing. Interventions include training in processing techniques, modern packaging, and marketing strategies. Results show improved production efficiency and product quality, with a 40% reduction in oil absorption and a 30-40% increase in production capacity. Eighty percent of participants are able to maintain simple financial records. The program's primary contribution is its innovative integration of downstream agricultural processing with entrepreneurship, empowering women and enhancing local economic development. This approach can be replicated in other rural areas, contributing to sustainable and inclusive economic growth.

Abstrak – Fenomena nasional menunjukkan bahwa hilirisasi komoditas pertanian lokal, khususnya di kalangan perempuan, masih rendah. Di Desa Bigo Selatan, kurangnya akses terhadap teknologi dan strategi pasar menghambat pengolahan bawang merah menjadi produk bernilai tambah. Program pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis dan kewirausahaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bawang dan pemasaran digital. Intervensi meliputi pelatihan teknik pengolahan, pengemasan modern, dan strategi pemasaran. Hasilnya menunjukkan peningkatan efisiensi produksi dan kualitas produk, dengan penurunan penyerapan minyak sebesar 40% dan peningkatan kapasitas produksi sebesar 30-40%. Sebanyak 80% peserta dapat mengelola pencatatan keuangan sederhana. Kontribusi utama dari program ini adalah inovasi penggabungan hilirisasi pertanian dengan kewirausahaan yang memberdayakan perempuan,

serta meningkatkan pembangunan ekonomi lokal. Pendekatan ini dapat direplikasi di daerah pedesaan lain, memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan inklusif.

1. PENDAHULUAN

Kelompok Dasawisma di Desa Bigo Selatan, Kecamatan Kaidipang, Kabupaten Bolaang Mongondow Utara, memiliki potensi besar dalam pengembangan ekonomi produktif berbasis rumah tangga, khususnya pada sektor pengolahan hasil pertanian lokal seperti bawang merah. Desa Bigo Selatan merupakan wilayah agraris sekaligus pesisir yang memiliki potensi pertanian bawang merah yang cukup menjanjikan. Namun, pemanfaatannya masih terbatas akibat kurangnya akses terhadap teknologi pengolahan dan pemasaran produk yang efisien [1]. Selama ini, sebagian besar masyarakat hanya menjual hasil panen dalam bentuk mentah tanpa melakukan proses hilirisasi, yang dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan dalam penerapan teknologi pengolahan dan strategi pemasaran yang lebih modern. Keterbatasan ini menjadi masalah utama yang perlu diatasi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

Hilirisasi produk bawang merah menjadi bawang goreng berkualitas tinggi merupakan langkah strategis untuk meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendorong ekonomi kreatif berbasis potensi lokal. Pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng siap saji dengan kemasan menarik tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi, tetapi juga memperluas akses pasar bagi produk pertanian. Proses hilirisasi ini mencakup pelatihan teknik pengirisan dan penggorengan yang efisien, penggunaan alat peniris minyak (*spinner*) untuk menjaga kualitas produk, serta penerapan pengemasan modern dengan label dan identitas merek lokal [2]. Pendekatan ini sejalan dengan kebijakan pemerintah daerah yang bertujuan untuk memperkuat kemandirian desa melalui pengembangan industri rumah tangga berbasis pertanian [3].

Namun, meskipun konsep hilirisasi bawang merah telah dikenal dalam beberapa inisiatif pemberdayaan masyarakat, studi mengenai penerapan pengolahan bawang goreng dalam konteks pemberdayaan kelompok Dasawisma, khususnya di daerah pesisir dengan karakteristik sosial-ekonomi yang khas, masih terbatas. Beberapa literatur mengidentifikasi keberhasilan pengolahan hasil pertanian dalam konteks pemberdayaan Masyarakat [4], tetapi belum ada kajian yang mengaitkan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng sebagai produk unggulan lokal di desa pesisir. Oleh karena itu, terdapat kekosongan pengetahuan (*research void*) terkait dengan penerapan hilirisasi produk bawang merah dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi rumah tangga di Desa Bigo Selatan.

Program ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga pada peningkatan kapasitas kewirausahaan, manajemen produksi, serta pemasaran digital yang krusial untuk memperluas jaringan distribusi. Melalui pendekatan ini, diharapkan ibu-ibu Dasawisma dapat bertransformasi dari kegiatan nonproduktif menjadi pelaku ekonomi yang mandiri dan inovatif dalam mengelola produk turunan bawang merah. Hal ini juga mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), terutama SDG 1, 5, 8 dan 12.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan

Urgensi dari program ini terletak pada potensi besar yang belum tergarap maksimal untuk mengubah kondisi sosial-ekonomi masyarakat Desa Bigo Selatan, yang sebagian besar bergantung pada sektor pertanian, menjadi lebih mandiri dan produktif. Program ini menawarkan pendekatan yang tidak hanya mengatasi permasalahan ekonomi, tetapi juga memperkuat peran perempuan dalam pembangunan desa. Selain itu, penguatan branding dan sertifikasi produk seperti PIRT dan Halal akan meningkatkan daya saing produk bawang goreng lokal di pasar ritel maupun digital, yang sebelumnya kurang terdorong. Inilah yang menjadi novelty dari program ini: penerapan hilirisasi bawang merah menjadi bawang goreng siap saji sebagai produk unggulan desa, dengan melibatkan perempuan sebagai penggerak ekonomi lokal, serta memanfaatkan teknologi pengolahan dan pemasaran digital untuk menciptakan pasar yang lebih luas dan berkelanjutan.

Dengan demikian, pemberdayaan kelompok Dasawisma melalui pelatihan dan hilirisasi produksi bawang goreng tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga sosial dan lingkungan. Melalui kegiatan ini, peran perempuan dalam pembangunan ekonomi desa semakin diperkuat, sementara praktik pengolahan yang ramah lingkungan turut mendukung transisi menuju ekonomi hijau dan berkelanjutan di Tingkat Desa [5]; [6]. Pendekatan kolaboratif antara masyarakat, pemerintah desa, dan lembaga pendamping diharapkan mampu mewujudkan Desa Bigo Selatan sebagai desa produktif yang mandiri, berdaya saing, dan adaptif terhadap tantangan ekonomi serta perubahan iklim [7].

2. METODE PENGABDIAN

Metode pengabdian ini dirancang untuk meningkatkan kapasitas ekonomi kelompok Dasawisma Mososengga di Desa Bigo Selatan melalui hilirisasi produk bawang merah menjadi bawang goreng yang bernilai ekonomi tinggi dan berdaya saing. Metode yang digunakan mengintegrasikan pendekatan pendidikan masyarakat, transfer teknologi tepat guna, dan penguatan kewirausahaan perempuan desa. Program ini dilaksanakan dalam lima tahap utama yang mencakup: desain, peserta, intervensi, indikator pengukuran, dan metode evaluasi.

Desain Program

Program pengabdian ini mengadopsi pendekatan partisipatif, dengan tujuan untuk memberdayakan kelompok Dasawisma dalam mengolah bawang merah menjadi bawang goreng yang higienis dan bernilai jual tinggi. Desain intervensi dilakukan dengan mengintegrasikan pelatihan teknis, pengenalan teknologi pengolahan, serta penguatan kapasitas kewirausahaan untuk mendukung keberlanjutan usaha. Program ini bertujuan untuk menghasilkan model usaha rumah tangga berbasis hilirisasi produk pertanian yang dapat direplikasi di desa lain.

Peserta

Peserta dalam program ini adalah anggota kelompok Dasawisma Mososengga yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga di Desa Bigo Selatan. Pemilihan peserta didasarkan pada kriteria partisipasi aktif dalam kelompok Dasawisma dan kesiapan untuk mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh dalam usaha pengolahan bawang goreng. Secara keseluruhan, program ini melibatkan 20 anggota yang akan mendapatkan pelatihan dan pendampingan intensif.

Intervensi

Intervensi utama dalam program ini mencakup lima tahapan kegiatan yang dilakukan secara sistematis:

1. **Sosialisasi Program:** Memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya hilirisasi produk pertanian, potensi ekonomi dari bawang goreng, dan tujuan program.
2. **Pelatihan Pengolahan Bawang Goreng:** Menyediakan pelatihan keterampilan teknis berupa demonstrasi langsung dan praktik lapangan dalam mengolah bawang merah, termasuk pemilihan bahan baku, teknik pengirisan, penggorengan dengan suhu terkontrol, serta penggunaan mesin perajang otomatis dan spinner untuk menjaga kualitas produk [2].
3. **Penerapan Teknologi Pengolahan:** Mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh dalam kegiatan produksi nyata dengan pendampingan untuk memastikan penggunaan teknologi sederhana secara tepat guna dalam menjaga konsistensi produk.
4. **Pendampingan dan Evaluasi:** Menyediakan pendampingan secara berkala terkait dengan pengoperasian alat produksi, pengelolaan keuangan usaha, dan pemasaran. Evaluasi dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif untuk menilai peningkatan keterampilan dan hasil produksi [4].
5. **Perencanaan Keberlanjutan Usaha:** Menyusun strategi untuk memastikan usaha pengolahan bawang goreng berjalan setelah program berakhir, termasuk penguatan kelembagaan, kerja sama dengan koperasi desa, dan penguatan pemasaran melalui media sosial serta *platform e-commerce* [8].

Indikator Keberhasilan

Untuk mengukur keberhasilan program, indikator yang digunakan mencakup:

- **Peningkatan keterampilan teknis:** Mengukur kemampuan peserta dalam melakukan pengolahan bawang

goreng dengan menggunakan teknologi yang diajarkan (pengirisan, penggorengan, penirisan minyak).

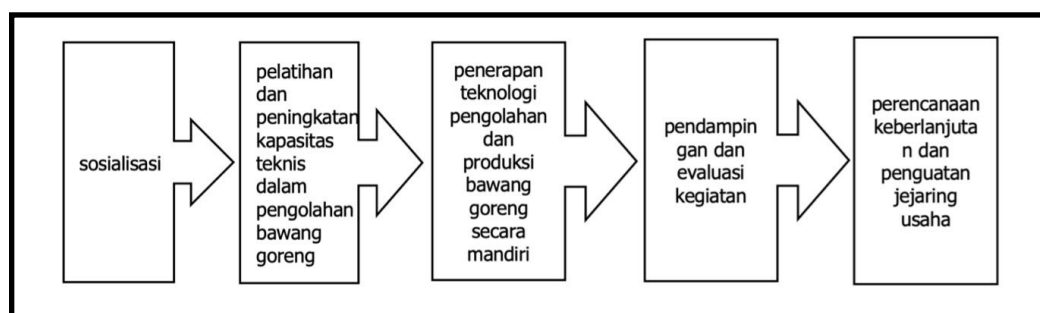
- **Peningkatan produksi:** Jumlah bawang goreng yang diproduksi dalam satu periode tertentu.
- **Peningkatan pendapatan:** Mengukur kenaikan pendapatan peserta setelah menjalankan usaha pengolahan bawang goreng.
- **Tingkat partisipasi anggota:** Evaluasi terhadap partisipasi aktif anggota kelompok dalam setiap tahapan pelaksanaan program.

Metode Evaluasi

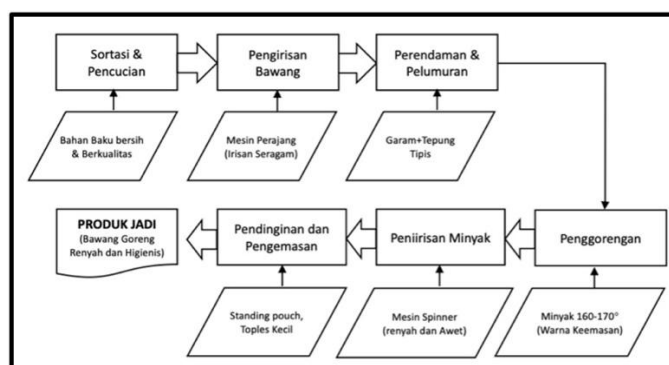
Evaluasi dilakukan dengan metode kuantitatif dan kualitatif untuk menilai dampak dari intervensi yang dilakukan. Data kuantitatif dikumpulkan melalui pencatatan jumlah produksi, hasil penjualan, dan pendapatan, sedangkan data kualitatif diperoleh melalui wawancara dengan peserta dan pengamatan terhadap proses produksi dan pemasaran. Penilaian ini bertujuan untuk mengetahui apakah tujuan program tercapai dan mengidentifikasi hambatan yang mungkin muncul selama pelaksanaan. Dosen dan mahasiswa BEM berperan dalam membantu analisis data dan penyusunan laporan kegiatan.

Tabel Target Luaran / Indikator Capaian

Solusi	Target Luaran	Indikator Capaian
Pelatihan pengolahan bawang goreng	Anggota mampu memproduksi bawang goreng higienis & standar	80% anggota terampil mengolah bawang goreng dalam 1 bulan
Penyediaan Mesin pengupas bawang merah	Proses pengupasan lebih cepat dan efisien	Waktu pengupasan berkurang $\geq 50\%$ dan kapasitas produksi meningkat
Penyediaan mesin perajang & peniris	Produksi lebih efisien & seragam	Kapasitas produksi meningkat 30–40% per siklus
Modul pencatatan keuangan sederhana	Anggota menerapkan sistem pencatatan	70% anggota aktif mencatat bahan baku & hasil penjualan
Pendampingan manajemen kelompok	Produksi lebih terorganisir	Jadwal produksi dan pembagian tugas berjalan teratur
Pengemasan & branding	Produk menarik & siap jual	50% produk menggunakan standing pouch dan toples kecil berlabel
Strategi pemasaran lokal & digital	Produk lebih dikenal masyarakat	Terbentuk minimal 3 jaringan distribusi lokal & 2 kanal digital aktif



Gambar 2. Metode Pelaksanaan



Gambar 3. Diagram Alur Teknologi Inovasi Pengolahan Bawang Goreng

Melalui tahapan kegiatan tersebut, metode pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan kemandirian ekonomi perempuan desa, memperkuat peran Dasawisma sebagai pelaku ekonomi kreatif, dan mendukung pembangunan ekonomi lokal yang inklusif serta berkelanjutan [5]; [6]. Program ini menjadi langkah konkret dalam mewujudkan desa produktif yang mampu mengoptimalkan potensi pertanian lokal melalui inovasi pengolahan dan pemberdayaan masyarakat berbasis teknologi tepat guna [7].

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok Dasawisma Mososengga merupakan mitra dalam program pemberdayaan masyarakat di Desa Bigo Selatan yang difokuskan pada pengolahan bawang goreng sebagai produk unggulan berbasis hasil pertanian lokal. Sebelum pelaksanaan program, kelompok ini belum pernah menjalankan kegiatan ekonomi produktif secara terorganisir dan masih berada pada tahap pra-produktif. Setelah intervensi program, terjadi peningkatan signifikan dalam aspek produksi, manajemen, dan pemasaran melalui penerapan teknologi tepat guna, pelatihan intensif, serta pendampingan manajerial yang melibatkan dosen dan mahasiswa BEM lintas disiplin.

1. Ketercapaian Target dan Indikator Terkuantifikasi

Pelatihan teknis pengolahan bawang goreng dilaksanakan dengan metode praktik langsung. Dari total 20 anggota, sebanyak 18 orang (90%) telah mampu mempraktikkan seluruh tahapan proses mulai dari pengupasan, pengirisan, perendaman, penggorengan higienis, hingga pengemasan. Sebelum pelatihan, waktu produksi satu kilogram bawang goreng memakan waktu 3 jam, kini berkurang menjadi rata-rata 1 jam 45 menit setelah penggunaan alat perajang dan spinner. Kapasitas produksi meningkat dari nol menjadi rata-rata 10 kg bawang goreng per minggu dengan standar rasa dan kerenyahan yang seragam.

Penyediaan 3 unit mesin pengupas bawang, perajang bawang otomatis dan satu unit mesin peniris minyak (*spinner*) memberikan dampak signifikan terhadap efisiensi produksi. Dengan alat tersebut, tingkat penyerapan minyak pada produk menurun hingga 40%, menghasilkan tekstur bawang goreng yang lebih renyah dan tahan lama. Selanjutnya, pelatihan pencatatan keuangan sederhana dilakukan menggunakan modul berbasis buku kas dan aplikasi Android lokal, di mana 80% anggota telah mampu mencatat transaksi produksi, penjualan, dan pengeluaran harian.

Pendampingan kelembagaan kelompok dilakukan melalui pembentukan struktur organisasi sederhana terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara, dan tiga divisi (produksi, pengemasan, pemasaran). Sebanyak 20 anggota terlibat aktif dalam pengelolaan kegiatan dan rapat rutin bulanan. Dalam aspek pengemasan dan branding, kelompok berhasil memproduksi 4 varian kemasan: toples kecil 50 gram, standing pouch 100 gram dan 175 gram dan kemasan toples isi 150 gram dengan label “Bawang Goreng Organik Mososengga Cita Rasa Desa Bigo Selatan”. Produk tersebut telah dipasarkan ke warung lokal dan mulai diperkenalkan melalui media sosial facebook, Instagram dan WhatsApp Business.



Gambar 4. Desain Kemasan dan Produk Bawang Goreng

2. Peralatan dan Teknologi yang Diinvestasikan kepada Mitra

Tiga jenis peralatan utama diserahkan kepada mitra Dasawisma Mososengga, yaitu satu unit mesin pengupas bawang semi otomatis, dua unit mesin perajang bawang, dan satu unit mesin peniris minyak (*spinner*). Mesin pengupas mampu mengolah hingga 10 kg bawang merah per jam, menghemat waktu kerja hingga 60% dibandingkan cara manual. Mesin perajang memiliki kapasitas 15 kg/jam dengan ketebalan irisan seragam 1 mm, yang menjaga kualitas hasil gorengan. Spinner berkapasitas 5 kg per proses digunakan untuk mengurangi kadar minyak berlebih.



Mesin Pengupas Bawang Merah



Mesin Perajang Serbaguna Manual



Mesin Peniris Minyak Spinner



Mesin Sealer Otomatis

Gambar 5. Mesin Pendukung Pengolahan Bawang Goreng

Sebanyak 20 anggota kelompok menggunakan peralatan ini secara bergantian dalam sistem shift produksi. Setelah 2 bulan penerapan, efisiensi waktu kerja meningkat hingga 45%, dengan tingkat kerusakan produk (gosong atau lembek) turun hingga 20%. Secara kuantitatif, setiap anggota memperoleh tambahan pendapatan rata-rata Rp400.000–Rp600.000 per bulan dibandingkan sebelumnya yang tidak memiliki kegiatan produksi tetap.

Penerapan teknologi tepat guna ini juga meningkatkan keterampilan teknis anggota, di mana 85% telah mampu mengoperasikan dan merawat alat secara mandiri. Dari sisi keberdayaan, kelompok menunjukkan peningkatan signifikan dalam aspek kemandirian produksi dan kemampuan berwirausaha, serta mulai mengembangkan rencana usaha mikro bersama dengan Koperasi Desa untuk perluasan pasar.

3. Output dan Outcome yang Diperoleh

Secara kuantitatif, output kegiatan menunjukkan hasil yang nyata: (1) anggota mampu memproduksi bawang goreng higienis dengan standar mutu yang konsisten; (2) kapasitas produksi mencapai 7-10 kg/minggu; (3) penerapan sistem pencatatan sederhana telah dilakukan oleh 20 anggota; (4) kelompok telah memiliki struktur organisasi dan jadwal produksi rutin; serta (5) produk dikemas menarik dan mulai di pasarkan di sosial media maupun lokal.

Secara kualitatif, outcome yang dicapai adalah meningkatnya rasa percaya diri dan motivasi berwirausaha perempuan desa. Produk “Bawang Goreng Mososengga” kini menjadi identitas lokal yang mewakili potensi ekonomi perempuan Desa Bigo Selatan. Kelompok menunjukkan kemandirian dalam mengambil keputusan produksi dan keuangan, dan mulai membangun jaringan distribusi melalui koperasi desa dan platform digital sederhana. Dari sisi akademik, kegiatan ini menghasilkan luaran berupa publikasi artikel, media cetak/elektronik, poster, video yang diunggah di youtube, dan rencana pengajuan hak cipta desain label produk.

Kelompok Dasawisma "Mososengga" telah berhasil melaksanakan produksi perdana bawang goreng original dalam skala terukur. Aktivitas produksi ini memanfaatkan peralatan modern untuk optimasi proses dan menjamin kualitas produk yang konsisten. Produksi dilakukan dengan bahan baku utama 10 kg bawang merah varietas lokal, yang dipilih karena karakteristiknya yang unggul, terutama dalam hal aroma yang lebih harum dan tekstur hasil goreng yang lebih renyah ("kriuk") dibandingkan varietas impor.

Tahapan Produksi dan Pemanfaatan Teknologi:

Proses produksi diawali dengan pengupasan bawang menggunakan *mesin pengupas bawang*. Penggunaan mesin ini terbukti efektif meningkatkan efisiensi waktu secara signifikan dibandingkan metode manual, sekaligus mengurangi ketergantungan pada tenaga kerja dan meminimalisir iritasi pada mata. Setelah dikupas, bawang dicuci dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran. Tahap perajangan kemudian dilakukan dengan *mesin perajang serbaguna*. Keunggulan utama penggunaan mesin ini adalah kemampuannya menghasilkan irisan dengan ketebalan

yang seragam. Konsistensi ini merupakan faktor penentu kritis dalam proses penggorengan, karena memastikan semua irisan matang dalam waktu yang bersamaan, menghindari bagian yang gosong atau belum matang, sehingga kualitas produk akhir terjamin uniformity-nya.

Irisan bawang kemudian menjalani proses pengurangan kadar air. Caranya adalah dengan memeras irisan bawang secara manual, kemudian menaburkannya dengan garam dan mendiamkannya selama kurang lebih 30 menit. Tahap pra-pengolahan ini sangat vital untuk mengeluarkan kandungan air internal, yang berfungsi mempersingkat waktu penggorengan, menghemat penggunaan minyak, dan yang terpenting, menghasilkan bawang goreng dengan tekstur yang maksimal. Penggorengan dilakukan dalam minyak nabati yang telah dipanaskan hingga mencapai suhu ideal (sekitar 160-170°C). Suhu minyak yang tepat sebelum bawang dimasukkan adalah kunci untuk mendapatkan warna kuning keemasan yang menarik dan cita rasa gurih. Pengadukan terus-menerus selama penggorengan dilakukan agar panas merata.

Tahap akhir adalah penirisan. Bawang goreng yang telah matang segera diangkat dan ditiriskan dari minyak berlebih. Untuk memaksimalkan hasil, kelompok menggunakan *mesin peniris (spinner)*. Alat ini berputar dengan kecepatan tinggi untuk mengeluarkan sisa minyak yang terperangkap secara sentrifugal. Hasilnya, bawang goreng menjadi kurang berminyak, lebih ringan, lebih renyah, dan memiliki masa simpan yang lebih panjang karena minyak sisa yang dapat menyebabkan tengik telah diminimalisir.

Selama kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan bawang goreng, ibu-ibu anggota Kelompok Mososengga terlihat antusias dan bersemangat meskipun dijalani dengan suasana santai dan penuh keakraban. Mereka berhasil membentuk sistem kerja yang terorganisir melalui pembagian tugas yang jelas dan efektif. Sebagian anggota bertugas mengupas kulit bawang, sementara yang lain mencuci bahan baku hingga bersih. Proses perajangan menggunakan mesin pemotong ditangani oleh anggota yang sudah terbiasa dengan alat tersebut, sedangkan tahap penggorengan dilakukan oleh ibu-ibu yang paham betul cara mengontrol suhu dan waktu agar bawang tidak gosong. Setelah digoreng, bawang segera ditiriskan menggunakan spinner untuk mengurangi minyak berlebih, lalu dikemas dengan rapi menggunakan sealer sehingga siap dipasarkan.



Gambar 6. Peserta Kegiatan Pelatihan Pengolahan Bawang Goreng Kelompok Dasawisma Mososengga

Di sela-sela kegiatan, terjalin diskusi hangat yang diprakarsai oleh para peserta. Mereka membahas peluang pengembangan produk, khususnya terkait bawang goreng berperasa. Menurut ibu-ibu, inovasi rasa seperti pedas, balado, keju atau mix ikan teri dapat memperluas pangsa pasar, terutama di kalangan anak muda yang cenderung menyukai variasi camilan rasa. Selain itu, produk varian rasa dinilai lebih nikmat dan memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan bawang goreng biasa. Gagasan ini menunjukkan bahwa kelompok Mososengga tidak hanya berfokus pada produksi saja, tetapi sudah mulai berpikir ke depan untuk menyesuaikan produk dengan selera pasar.

Dengan semangat kebersamaan, koordinasi yang baik, serta kemauan untuk berinovasi, Kelompok Mososengga menunjukkan potensi yang menjanjikan untuk berkembang lebih lanjut. Mereka tidak hanya sekadar memproduksi bawang goreng, tetapi juga berupaya menciptakan produk yang lebih menarik dan kompetitif, sehingga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian anggota dan keberlanjutan usaha olahan pangan ini.

Dari 10 kg bawang merah basah, kelompok berhasil menghasilkan 2,4 kg bawang goreng siap jual. Produk akhir kemudian dikemas dalam berbagai varian ukuran, yaitu kemasan botol 50 gram, standing pouch 100 gram, toples 150 gram, dan standing pouch 175 gram. Masing-masing kemasan dilengkapi dengan stiker label yang menarik dan informatif.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong

Item	Qty	Harga Satuan	Total Biaya	Keterangan
Bawang Merah	10 kg	Rp 35.000	Rp 350.000	
Garam	1 bungkus	Rp 2.500	Rp 2.500	
Minyak Goreng	10 liter	Rp 23.000	Rp 92.000	Diasumsikan 40% terserap (4 liter)
Gas	1 tabung	Rp 20.000	Rp 40.000	Diasumsikan 1 tabung untuk 1 produksi
Total Biaya Produksi			Rp 484.500	

Keterangan Penyusutan:

- Minyak : Asumsi minyak yang terserap oleh bawang dan tidak bisa dipakai ulang adalah 40%. Jadi, biaya minyak = $40\% \times \text{Rp } 230.000 = \text{Rp } 92.000$.
- Gas: Asumsi biaya penyusutan gas per produksi = Rp 20.000.

Tabel 2. Biaya Kemasan per Kemasan

Jenis Kemasan	Harga Satuan	Biaya Stiker	Total Biaya Kemasan
Botol 50 gr	Rp 3.000	Rp 1.500	Rp 4.500
Standing Pouch 100 gr	Rp 235	Rp 1.500	Rp 1.735
Toples 150 gr	Rp 8.000	Rp 1.500	Rp 9.500
Standing Pouch 175 gr	Rp 2.200	Rp 1.500	Rp 3.700

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) per Gram

- Total Berat Produk Jadi: 2.400 gram
- Total Biaya Produksi: Rp 484.500
- $\text{HPP per gram} = \text{Total Biaya Produksi} / \text{Total Berat}$
 $= \text{Rp } 484.500 / 2.400 \text{ gram}$
 $= \text{Rp } 201,9 \approx \text{Rp } 202 \text{ per gram}$

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) per Kemasan
 $\text{HPP per kemasan} = (\text{Berat Kemasan} \times \text{HPP per gram}) + \text{Biaya Kemasan}$

Kemasan	Berat	HPP Bahan	Biaya Kemasan	HPP per Kemasan
50 gr	50 gr	Rp 10.100	Rp 4.500	Rp14.600
100 gr	100 gr	Rp 20.200	Rp 1.735	Rp21.935
150 gr	150 gr	Rp 30.300	Rp 9.500	Rp39.800
175 gr	175 gr	Rp 35.350	Rp 3.700	Rp39.050

Tabel 4. Harga Jual per Kemasan

Kemasan	HPP	Margin 40%	Harga Jual (dibulatkan)
50 gr	Rp14.600	Rp14.600	Rp29.200
100 gr	Rp21.935	Rp24.265	Rp46.200
150 gr	Rp39.800	Rp41.000	Rp80.800
175 gr	Rp39.050	Rp42.950	Rp82.000

Tabel 5. Perhitungan Keuntungan per 1x Produksi

Kemasan	Qty	Total Pendapatan	Total HPP
50 gr	12	Rp350.400	Rp175.200
100 gr	5	Rp231.000	Rp109.675
150 gr	4	Rp323.200	Rp159.200
175 gr	4	Rp328.000	Rp156.200
Total	25 pcs	Rp 1.232.600	Rp 600.275

Berdasarkan hasil simulasi penjualan menggunakan skenario campuran, produk bawang goreng original kelompok Dasawisma "Mososengga" dijual dalam beberapa varian kemasan, yaitu 12 kemasan ukuran 50 gram (total 600 gram), 5 kemasan ukuran 100 gram (total 500 gram), 4 kemasan ukuran 150 gram (total 600 gram), dan 4 kemasan ukuran 175 gram (total 700 gram), dengan total berat terjual sebesar 2.400 gram atau sekitar 2,4 kg hasil olahan dari 10 kg bawang merah segar. Dari total penjualan ini, pendapatan kotor yang diperoleh mencapai Rp 1.232.600, sedangkan total harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp 600.275. Dengan demikian, keuntungan kotor per satu kali produksi adalah sekitar Rp 632.325. Harga jual per kemasan ditetapkan bervariasi sesuai ukuran, yakni Rp 29.200 untuk 50 gram, Rp 46.200 untuk 100 gram, Rp 80.800 untuk 150 gram, dan Rp 82.000 untuk 175 gram. Dari analisis efisiensi, kemasan 175 gram memberikan keuntungan per gram tertinggi, sehingga disarankan untuk memperbanyak ukuran ini pada produksi selanjutnya. Selain itu, penggunaan standing pouch sebagai alternatif kemasan juga dinilai lebih ekonomis dibandingkan toples, sehingga dapat meningkatkan margin keuntungan. Adapun keuntungan bersih akan sedikit berkurang setelah memperhitungkan biaya operasional tambahan seperti transportasi, kemasan sekunder, dan distribusi, namun secara keseluruhan skenario penjualan campuran ini menunjukkan potensi usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan bagi kelompok mitra.

Jika seluruh produk terjual, estimasi keuntungan kotor yang dapat diperoleh dari satu kali produksi ini adalah sekitar Rp 632.325. Produk bawang goreng "Mososengga" ini memiliki keunggulan daya simpan yang relatif lama, terutama karena proses penirisan minyak yang optimal dan pengemasan yang tertutup rapat. Kegiatan produksi ini tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomis dari bawang merah, tetapi juga menjadi langkah awal yang positif bagi pemberdayaan ekonomi kelompok dasawisma dan pengenalan produk olahan lokal khas daerah yang berkualitas.

Produksi bawang goreng "Mososengga" tidak hanya berhasil mentransformasi bahan baku lokal menjadi produk olahan bernilai tambah tinggi, tetapi juga mendemonstrasikan adopsi teknologi sederhana yang mampu meningkatkan efisiensi, kualitas, dan higienitas. Dari sudut pandang ekonomi, usaha ini menunjukkan prospek keuntungan yang menjanjikan. Keberhasilan ini diharapkan dapat menjadi pemicu berkelanjutan bagi pemberdayaan ekonomi kelompok dasawisma dan memperkuat ketahanan pangan lokal melalui diversifikasi produk olahan berbasis potensi daerah.

4. SIMPULAN

Program pemberdayaan kelompok Dasawisma Mososengga di Desa Bigo Selatan berhasil meningkatkan kapasitas ekonomi dan keterampilan teknis anggota, dengan efisiensi produksi bawang goreng yang meningkat dan penggunaan teknologi modern yang menghasilkan produk berkualitas lebih baik. Sebanyak 80% anggota dapat mengelola pencatatan keuangan sederhana, dan produk berhasil dipasarkan melalui saluran lokal dan media sosial. Kekurangan yang perlu diperbaiki termasuk penguatan manajemen keuangan dan perluasan jaringan distribusi. Pengembangan ke depan mencakup variasi produk, kerja sama dengan koperasi, dan perizinan produk. Program ini memiliki potensi untuk menjadi usaha rumah tangga berkelanjutan dan dapat direplikasi di desa lain untuk mendukung pembangunan ekonomi lokal.

5. SARAN

Untuk mengoptimalkan perkembangan usaha, diperlukan pendampingan lanjutan pasca-program agar penerapan teknologi dan pengelolaan usaha tetap konsisten. Disarankan beberapa langkah strategis. Pertama, Saran bagi pemerintah daerah agar dapat membantu promosi dan pemasaran, bawang merah goreng bahkan dibantu untuk promosi secara digital. Sehingga diharapkan produksi bawang merah ini terus berkembang dan menjadi buah tangan yang akan di cari siapapun yang berkunjung ke Desa Bigo Selatan. Kedua, Pemerintah desa diharapkan mengintegrasikan kegiatan ini dalam RPJMDes sebagai bagian dari penguatan ekonomi lokal. Ketiga, dukungan lanjutan dari perguruan tinggi melalui riset terapan dan inovasi alat tepat guna sangat penting untuk memperkuat keberlanjutan program. Keempat, kelompok dapat mulai mengkaji persyaratan NIB, sertifikasi halal dan P-IRT untuk memperluas jangkauan pemasaran. Terakhir, menjaga semangat kolaborasi dan terus berinovasi menjadi kunci keberlanjutan usaha ini di masa depan. Dengan sinergi yang terus dijaga, Desa Bigo Selatan berpotensi menjadi model pengembangan desa berdaya yang mampu memadukan potensi lokal, inovasi teknologi, dan nilai kemanusiaan dalam satu kesatuan yang harmonis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) dukungan dana untuk kegiatan ini pada Program PM-BEM (Pengabdian Masyarakat Badan Eksekutif Mahasiswa)

Tahun 2025, dukungan Civitas Akademia Universitas Dumoga Kotamobagu, Pemerintah Daerah Bolaang Mongondow Utara, Kepala Desa serta Masyarakat Desa Bigo Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] E. Sujana, N. M. Suci, I. N. P. Yasa, and N. A. W. T. Dewi, "PENGUATAN KAPASITAS PEMERINTAH DESA WANAGIRI MELALUI PENDAMPINGAN PENYUSUNAN RPJMDes DAN PERTANGGUNGJAWABAN DANA DESA," *Bernas J. Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 1, no. 4, pp. 531–542, 2020, doi: 10.31949/jb.v1i4.521.
- [2] I. Nursetiawan *et al.*, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Inovasi Produk Turunan Kopi Berbasis Ekonomi Hijau Di Desa Sukamaju," *J. Abdimas Indones.*, vol. 4, no. 3, pp. 1169–1178, 2024, doi: 10.53769/jai.v4i3.944.
- [3] S. Rahayu and R. Febrina, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Bumdes Di Desa Sugai Nibung," *J. Trias Polit.*, vol. 5, no. 1, pp. 49–61, 2021, doi: 10.33373/jtp.v5i1.2905.
- [4] G. B. Aji, "Desa Dan Rumah Tangga Petani Di Bawah Pembangunan: Kontekstualisasi Pemikiran Sodality S.M.P. Tjondronegoro Dalam Agroekologi," *Sodality J. Sosiol. Pedesaan*, vol. 9, no. 1, pp. 18–28, 2021, doi: 10.22500/9202134938.
- [5] M. I. Unawekla, P. T. Berhita, and R. L. Papilaya, "Penerapan Konsep Smart Village Dalam Pengembangan Desa Wisata, Ohoi Dullah Laut," *J. Isometri*, vol. 3, no. 1, pp. 159–168, 2024, doi: 10.30598/isometri.2024.3.1.159-168.
- [6] A. S. Sujiwo and N. Nurlaili, "Pengembangan Tata Kelola Ekonomi Biru Untuk Memperkuat Blue Economy Development Index Di Indonesia," *J. Perikan. Dan Kelaut.*, vol. 13, no. 1, p. 67, 2024, doi: 10.33512/jpk.v13i1.23726.
- [7] A. N. R. Aurera, "Efektivitas Program SDGS Desa Terhadap Kesenjangan Gender," *J. Sos. Teknol.*, vol. 4, no. 2, pp. 153–157, 2024, doi: 10.59188/jurnalsostech.v4i2.1154.
- [8] H. Aini, "Analisis Peran Desa Wisata Hijau Bilebante Terhadap Pendapatan Ekonomi Masyarakat Setempat," *Tiraiedukasi*, vol. 8, no. 1, pp. 447–451, 2025, doi: 10.37824/djr0y111.