

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Olahsan Bawang Merah Menjadi Makanan Variatif

Community Economic Empowerment Through Training On Processing Shallots Into Varied Foods

Qonita Aprilia¹, Febby Esa Viantika M², Nisma Nurma Afida³, Risma Melawati⁴,
Tiara Rizki Febriana⁵

¹⁻⁵ Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang, Indonesia

Alamat: Jalan Prof. Hamka, Ngaliyan, Kota Semarang 50185, Jawa Tengah, Indonesia

*qonita3422@gmail.com

Article History:

Received: Agustus 05, 2024;

Revised: Agustus 21, 2024;

Accepted: September 06, 2024;

Online Available: September 12, 2024;

Keywords: Empowerment,
Community Welfare, Creative
Economy.

Abstract: The economic growth of the people of Sendangkulon Village, Kendal Regency, is greatly influenced by the harvest of shallots, which is the main commodity in the area. However, changes in the price of raw shallots often become a challenge for farmers. To overcome this problem, the Sendangkulon Village government collaborated with the Central Java Province Training and Cooperative Center and PT Sinergi Brebes Inovatif to initiate training on shallot processing. This training aims to increase the selling value of red onions by teaching people how to process them into value-added products, such as fried onions, onion crackers and chili sauce. Apart from that, this training also covers digital marketing techniques to help people market their processed products more effectively. This program is expected to increase the economic empowerment of the Sendangkulon Village community and reduce poverty levels. However, challenges remain, especially in mastering digital marketing which requires further socialization.

Abstrak. Pertumbuhan ekonomi masyarakat Desa Sendangkulon, Kabupaten Kendal, sangat dipengaruhi oleh hasil panen bawang merah, yang merupakan komoditas utama di wilayah tersebut. Namun, perubahan harga bawang merah mentah sering menjadi tantangan bagi para petani. Untuk mengatasi masalah ini, pemerintah Desa Sendangkulon bekerja sama dengan Balai Pelatihan dan Koperasi Provinsi Jawa Tengah serta PT Sinergi Brebes Inovatif menginisiasi pelatihan pengolahan bawang merah. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan nilai jual bawang merah dengan mengajarkan masyarakat cara mengolahnya menjadi produk bernilai tambah, seperti bawang goreng, kerupuk bawang, dan sambal matah. Selain itu, pelatihan ini juga mencakup teknik pemasaran digital untuk membantu masyarakat memasarkan produk olahan mereka secara lebih efektif. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Sendangkulon dan mengurangi tingkat kemiskinan. Namun, tantangan tetap ada, terutama dalam penguasaan pemasaran digital yang memerlukan sosialisasi lebih lanjut.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Kesejahteraan Masyarakat, Ekonomi Kreatif.

1. PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah program pengabdian masyarakat yang melibatkan mahasiswa dengan pendekatan lintas disiplin ilmu dan sektor. Kegiatan ini biasanya berlangsung selama satu hingga dua bulan di desa-desa. Konsep KKN didasarkan pada filosofi pendidikan yang tertuang dalam UUD 1945 dan UU No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yang menyatakan bahwa pendidikan harus mendukung perkembangan spiritual, moral, intelektual, dan kompetensi mahasiswa agar mereka bisa berkontribusi pada

masyarakat, bangsa dan negara.

KKN merupakan bagian wajib dari kurikulum pendidikan tinggi bagi mahasiswa S1. Program ini dirancang oleh universitas untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa menerapkan pengetahuan akademik secara praktis di masyarakat. KKN juga bertujuan membantu masyarakat melalui berbagai bidang seperti sosial, budaya, dan agama, serta mengasah kemampuan mahasiswa dalam menghadapi tantangan sosial yang kompleks melalui pendekatan interdisipliner. Kegiatan KKN di desa-desa mencerminkan bentuk pengabdian dan kontribusi nyata mahasiswa kepada masyarakat.

Desa Sendangkulon, yang terletak di Kecamatan Kangkung, memiliki luas wilayah sekitar 3,52 km² dan kode wilayah 33.24.17. Secara geografis, desa ini memiliki kondisi yang mendukung untuk kegiatan pertanian, terutama dalam budidaya bawang merah. Pada tahun 2015, jumlah penduduk Desa Sendangkulon tercatat sebanyak 5.910 jiwa. Dengan populasi yang cukup besar, desa ini memiliki potensi sumber daya manusia yang signifikan untuk mendukung pengembangan ekonomi melalui berbagai program pemberdayaan, termasuk pelatihan pengolahan bawang merah yang telah dilakukan.

Desa Sendangkulon berada di Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal. Mayoritas penduduknya bekerja di sektor pertanian, karena pertanian menjadi mata pencaharian utama bagi kebanyakan warga di Kecamatan Kangkung. Tanaman utama yang ditanam di sana adalah padi. Pada tahun 2015, lahan seluas 2.863 hektar digunakan untuk menanam padi, dengan total produksi mencapai 19.881,76 ton. Desa Sendangkulon sendiri memiliki lahan padi terbesar di Kecamatan Kangkung, yaitu seluas 351 hektar, yang merupakan 12,26% dari total luas lahan pertanian di kecamatan tersebut.

Masyarakat Desa Sendangkulon bermata pencaharian sebagai petani salah satunya adalah bawang merah yang dihasilkan. Bawang merah punya banyak manfaat kesehatan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh, membantu pencernaan, mengurangi diare, mengatur kadar gula darah, dan memperkuat tulang. Tidak hanya itu bawang merah juga bisa dijadikan sebagai olahan makanan yang *variatif* contohnya kerupuk bawang, minyak bawang dan sambal bawang merah.

2. METODE KEGIATAN

Tempat dan Waktu

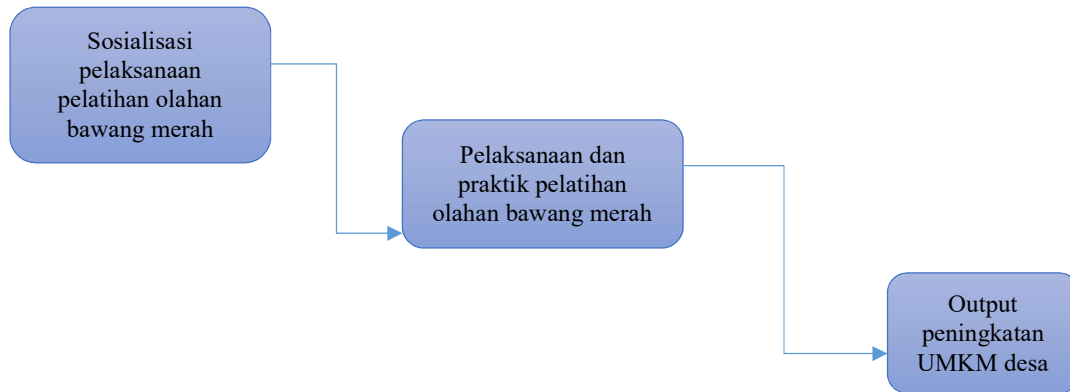
Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan di Balai Desa Sendangkulon, Kecamatan Kangkung, Kabupaten Kendal pada 5-9 Agustus 2024.

Khalayak Sasaran

Dalam kegiatan ini, masyarakat Desa Sendangkulon menjadi sasaran utama, dengan 25 orang peserta. Mereka akan menjadi fokus utama dalam berbagai aktivitas yang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan.

Metode Pelaksanaan

Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan pelatihan olahan bawang merah dapat dilihat pada tabel berikut ini :



3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pertumbuhan ekonomi masyarakat salah satunya dipengaruhi oleh hasil panen komoditas petani bawang merah. Terutama di beberapa wilayah yang kebanyakan masyarakatnya bermata pencarian sebagai petani. Salah satu wilayah yang berpotensi sebagai penghasil bawang merah yaitu Desa Sendangkulon Kabupaten Kendal. Melihat potensi yang dimiliki desa, maka diperlukan pelatihan pengolahan bawang merah. Hal ini bertujuan untuk mengantisipasi apabila terjadi penurunan harga bawang merah mentah. Seperti panen kali ini pada bulan Juli 2024 bawang merah mengalami penurunan harga di pasaran. Jika petani bawang merah menunggu harga naik, belum tentu mereka mengetahui kapan harga bawang merah akan naik. Karena kenaikan harga di pasaran tidak dapat dideteksi. Berdasarkan hal tersebut maka pelatihan pengelolaan bawang merah perlu dan penting untuk dilakukan.

Desa Sendangkulon memiliki potensi bawang merah yang melimpah, oleh karena itu pemberdayaan masyarakat desa perlu dilakukan untuk memanfaatkan potensi yang ada. Pemberdayaan masyarakat desa penghasil bawang merah dilakukan dengan mengadakan kegiatan pelatihan mengolah bawang merah mentah menjadi bawang merah olahan. Dalam pelatihan tersebut pemerintah Desa Sendangkulon bekerjasama dengan Balai Pelatihan dan

Koperasi Provinsi Jawa Tengah Bersama PT Sinergi Brebes Inovatif. Pelatihan tersebut bertujuan untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa. Pertumbuhan ekonomi desa salah satunya dapat diupayakan dengan memberdayakan masyarakatnya. Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan olahan bawang merah ini dipilih karena bawang merah merupakan aset unggulan yang dimiliki Desa Sendangkulon.

Pertumbuhan ekonomi desa perlu diupayakan agar masyarakat lebih berdaya sehingga mampu memenuhi kebutuhan hidupnya. Pemberdayaan yang dilakukan oleh pemerintah Desa Sendangkulon Bersama Balatkop Provinsi Jawa Tengah dan PT Sinergi Brebes *Inovatif* diharapkan dapat menumbuhkan hasil yang maksimal. Masyarakat dilatih untuk mengolah bawang merah mentah menjadi bawang merah olahan agar bernilai jual tinggi dibandingkan dengan bawang merah mentah. Bawang merah mentah yang terlalu lama disimpan akan dikhawatirkan membusuk, sehingga masyarakat diajarkan cara mengolah bawang merah agar lebih awet.

Selain bertujuan untuk pertumbuhan ekonomi, pelatihan bawang merah juga bertujuan untuk meningkatkan kreativitas masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di desa, kita bisa mengembangkan produk inovatif yang memiliki nilai ekonomi. Proses ini juga bisa meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi yang dimiliki oleh desa. Dalam pelatihan olahan bawang merah bersama PT Sinergi Brebes *Inovatif*, masyarakat diajarkan bagaimana cara membuat berbagai macam olahan bawang merah. Diantaranya yaitu bawang goreng, pasta bawang, kerupuk bawang, sambal siwang, sambal bawang dan sebagainya. Pelatihan dilakukan selama lima hari dengan antusias dan semangat yang sangat luar biasa.

Selain pelatihan mengolah bawang merah, pemerintah desa bersama Balatkop Provinsi Jawa Tengah juga membekali masyarakat dengan pelatihan pemasaran digital marketing. Di era modern saat ini sebagian besar menggunakan media digital dalam memasarkan produk. Pemasaran digital lebih banyak digunakan karena manfaatnya yang begitu banyak. Diantara manfaat yang akan didapat ketika melakukan pemasaran digital yaitu produk lebih cepat menyebar, jangkauan lebih luas, lebih efektif, lebih murah, dan dapat mengembangkan nama brand dengan cepat.

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan olahan bawang merah bertujuan agar masyarakat lebih berdaya dalam perekonomian. Pelatihan ini diharapkan dapat menurunkan angka kemiskinan yang ada di Desa Sendangkulon. Kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan diharapkan mampu berkembang secara berkelanjutan agar masyarakat dapat keluar dari kemiskinan dan dapat disebut sebagai desa mandiri melalui potensi yang dimiliki desa.

Bentuk pelaksanaan pelatihan pembuatan bawang merah ada 10 macam varian yang terdiri dari pelatihan pembuatan bawang goreng, kerupung bawang, sambal matah, dan lain sebagainya (Andriani, 2014). Pelatihan tahap pertama yang dilaksanakan yaitu membuat bawang goreng. Bawang goreng bermerk “Dapur Rasa” ini adalah bawang merah iris yang digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah. Bawang goreng yang cocok digunakan sebagai garmis pelengkap maupun penyedap yang ditaburkan di atas makanan. Bawang merah yang dibuat dengan kualitas yang baik, diambil langsung dari petani yang menghasilkan cita rasa yang kaya tetapi banyak petani belum semua tahu bagaimana cara mengolah bawang goreng yang benar.



Gambar 1. Dokumentasi diambil oleh penulis

Langkah – langkah dalam pembuatan bawang goreng yaitu iriskan bawang dengan ukuran seragam. Lalu tiriskan bawang hingga kering. Agar bawang merah makin kering, bisa mengeringkannya dengan tisu dapur. Atau angin-anginkan sebentar hingga agak kering (lebih bagus menggunakan spinner). Kemudian timbang 500 gram Bawang, 50 gram Tepung Beras, 6,5 gram garam (Campur Hingga Rata). Goreng bawang merah dalam minyak banyak pada suhu 160 derajat. Goreng bawang merah hingga berwarna coklat keemasan merata. Angkat bawang goreng saat sudah berwarna kuning keemasan dan kering. Setelah itu, tiriskan di atas kertas nasi dan biarkan dingin. Setelah dingin, simpan bawang goreng dalam stoples atau wadah yang tertutup rapat. (*Pelatihan Olahan Bawang Merah Kendal (BalatkopJ PTSBI 2024, n.d.)*).

Pelatihan tahap kedua yang dilaksanakan yakni pelatihan pembuatan kerupuk bawang. Kerupuk Bawang “Dapur Rasa” adalah makanan ringan (snack) yang terbuat dari tepung terigu dan tepung tapioka dengan tambahan bawang putih dan bawang merah. Oleh karena itu, memiliki rasa bawang yang khas, gurih, dan lezat. Mempunyai beberapa pilihan varian rasa

seperti original, balado, dan pedas.



Gambar 2. Dokumentasi diambil oleh penulis

Langkah - langkah dalam pembuatan krupuk bawang yaitu pertama, menyiapkan bahan dan alat yang digunakan. Kemudian rebus air hingga mendidih, tambahkan bawang putih 100 gram yang sudah di haluskan. Lalu haluskan bawang goreng sebanyak 100 gram. Kemudian buat adonan yang terdiri dari bahan - bahan sebelumnya dan campurkan air mendidih sebanyak 500 ml yang sudah di tambah dengan bawang putih. Lalu aduk adonan tersebut hingga merata dan kalis. Kemudian masukkan adonan tersebut kedalam plastik dan ikat hingga rapat. Lalu rebus adonan yang sudah di bungkus dengan plastik, diamkan setelah matang hingga dingin. Potong tipis bahan kerupuk sesuai selera. Jemur hingga terlihat kering. Panaskan Minyak, kemudian goreng adonan sampai mengembang. Terakhir, angkat kemudian tiriskan, kerupuk bawang siap disajikan atau dikemas.

Pelatihan tahap ketiga yang dilaksanakan yakni pembuatan sambal matah yang merupakan campuran dari bawang merah, bawang putih, cabai dan beberapa tambahan lainnya yang cocok dihidangkan bersama nasi hangat. Langkah – langkah dalam pembuatannya antara lain :

Pertama, rendam bawang merah, cabai rawit merah dan cabai hijau, supaya lebih bersih, segar dan warnanya akan lebih keluar. *Kedua*, iris bawang merah tidak perlu terlalu tipis, lalu iris cabai merah dan cabai hijau. *Ketiga*, iris daun jeruk, iris tipis batang serai bagian dalam. Lalu memberi bumbu berupa garam dan gula secukupnya aduk hingga merata. *Keempat*, panaskan minyak goreng yang ditambah dengan terasi. *Kelima*, siram minyak tersebut kedalam bahan bahan tersebut. Terakhir, sambal matah siap dihidangkan.



Gambar 3. Dokumentasi diambil oleh penulis

Manfaat dari adanya pelatihan olahan bawang merah menjadi makanan variative dengan adanya kemajuan teknologi yang mengharuskan masyarakat Desa Sendangkulon dapat menyesuaikan serta mengembangkan pemikiran kreatif, masyarakat juga terlibat dalam budidaya bawang sebagai produk alami unggulan desa. Masyarakat memiliki kemampuan berpikir kreatif dan bisa mengikuti praktik yang bertujuan untuk meningkatkan ekonomi keluarga, salah satunya melalui pengolahan bawang. Memanfaatkan potensi Desa Sendangkulon melalui bawang merah yang melimpah dan ketika panen raya harga menjadi murah terutama harga di pasar sudah tidak perlu dirisaukan lagi oleh masyarakat. Karena mereka mampu membuat berbagai olahan dari bawang merah menjadi makanan yang variative yang diajarkan selama 5 hari oleh Balatrop Provinsi Jawa Tengah (Astuti et al., 2022).

Adapun kendala yang didapatkan didalam pelatihan pengolahan bawang merah tersebut yaitu kurangnya menguasai dalam penggunaan digital marketing Oleh karena itu, saran bagi masyarakat yang mengikuti pelatihan pengolahan bawang merah yaitu diadakannya sosialisasi dan praktek mengenai digital marketing secara offline oleh Balatrop Provinsi Jawa Tengah.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan bawang merah yang dilaksanakan di Desa Sendangkulon bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah bawang merah menjadi produk yang bernilai tinggi. Dengan memanfaatkan potensi bawang merah yang melimpah, pelatihan ini diharapkan dapat membantu petani mengantisipasi fluktuasi harga bawang merah mentah dipasaran. Selain itu, pelatihan ini juga berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi desa dengan menciptakan produk olahan yang *inovatif* dan dapat meningkatkan kreatifitas masyarakat. Melalui pelatihan ini, masyarakat diharapkan dapat menjadi lebih mandiri secara ekonomi dan mampu bersaing dipasaran, sehingga meningkatkan

taraf hidup masyarakat. Namun, tantangan seperti kurangnya pemahaman tentang digital marketing perlu diatasi agar hasil pelatihan dapat lebih maksimal.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Alexandro, R., Uda, T., & Pane, L. L. (2020). Analisis Pengembangan Ekonomi Kreatif Kuliner Khas Suku Dayak Kalimantan Tengah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 6(1), 11-25.
- Andriani, T. (2014). Pengolahan Ikan Pati Menjadi Makanan Variatif dan Produktif Di Desa Sawahan Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(1), 1-16.
- Astuti, d. p., Kardiye, K., Rachmadani, W. S., & Khafidz, A. (2022). Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Tinggi di Desa Genengadal Grobogan. *Madaniya*, 3(30), 590-598.
- Astutik, M., & Ardiantoro, R. (2024, March). Pelatihan Pemasaran Digital Bawang Goreng Sebagai Produk Unggulan Guna Peningkatan Perekonomian Masyarakat di Desa Pandanblole. In *SNEB: Seminar Nasional Ekonomi dan Bisnis Dewantara* (Vol. 6, No. 1, pp. 43-48).
- Auliq, M. A. (2016). Pemanfaatan Teknologi Pengolahan Bawang Merah Goreng dan Pelatihan Tentang Bawang Merah di Desa Watuwungkuk Kab. Probolinggo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 2(2), 65-74
- Riastuti, R. D., Nopiyanti, N., & Febrianti, Y. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Kulit Bawang Merah Sebagai Keripik Untuk Menambah Nilai Ekonomi Masyarakat Kelurahan Air Kuti Kecamatan Lubuk Linggau I. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02).
- Fitrianata, M. I., & Rozci, F. (2023). Potensi Komoditi Bawang Merah Di Desa Musir Kidul Kecamatan Rejosso Kabupaten Nganjuk. *Journal of Community Service (JCOS)*, 1(3), 224-230.
- Furqon, M. A., Maulana, W., & Safitri, N. Y. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Komoditi Bawang Merah Dalam Menghasilkan Produk Olahan Unggulan Desa Polagan Kecamatan Galis Pamekasan. *Riau Journal of Empowerment*, 5(2), 109-116.
- Handayani, T. (2020). Pengolahan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. *JURNAL ABDI: Media Pengabdian kepada masyarakat*.
- Hiding Cahyono, dkk. (2017). Pelatihan Pembuatan Rangka Mesin Pemotong dan Pengupas Bawang Merah untuk Petani Desa Banaran Wetan, Bogor, Nganjuk. *J-Indeks*, 6, 34-44
- Imaniyah, K. N., Roessali, W., & Nurfadillah, S. (2023). Analisis Kinerja Rantai Pasok Produk Olahan Bawang Merah PT Sinergi Brebes Inovatif. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 7(1), 197-214.
- Jannah, S. (2022). Ekonomi Kreatif Melalui Inovasi Pengolahan Bawang Merah Untuk Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Desa. *ABDINA: Jurnal Sosial dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1).
- Komarlah, I., Anton, A., Rahmat, A., & Nazib, F. M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Petani Bawang Merah melalui Pengolahan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Bawang Goreng. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 216-223.

Kusumayadi, F., Aprianti, K., Yusuf, M., Muhajirin, & Ismunandar. (2022). Pelatihan Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Bawang Merah Goreng Varian Rasa Untuk Meningkatkan Produktivitas Ibu Rumah Tangga Di Desa Donggobolo Kabupaten Bima. *Prima: Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 45-52.

Pelatihan Olahan Bawang Merah Kendal (BalatkopJ PTSBI 2024. (n.d.).

Saputra, R. (2017). Peranan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Sebagai Implementasi Ekonomi Kreatif Dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat Desa Jalancagak Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat. *TRANSFORMASI: Jurnal Manajemen Pemerintahan*, 15-31. <https://doi.org/10.33701/jt.v9i1.607>

Syarifah, W. (2022). Kampung Kreatif Melalui Inovasi Pengolahan Bawang Merah Dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *ABDINA: Jurnal Sosial Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 115-128.

Wardani, V.A., Pradana, S. A., Ronaldo, V., Saputra, J., & Gitta, A. (2022). Pengoptimalan Potensi Desa Gondosuli Melalui Pelatihan Pengolahan Bawang Merah Goreng Bagi Anggota Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat. 2(10, 109-119.