

# PEMBERDAYAAN MAJELIS TA'LIM MELALUI PENGEMBANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA BAWANG MERAH GORENG

Sri Hindarti<sup>1)</sup> MN Sudjoni<sup>2)</sup> Nikmatul Khoiriyah,<sup>3)</sup>

1,2,3) Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Islam Malang  
hindartirudy@gmail.com

## ABSTRAK

*Kegiatan pengabdian masyarakat bertujuan melakukan pemberdayaan kelompok Majelis Ta'lim melalui pengembangan industri bawang merah goreng. Metode yang digunakan adalah melakukan pendidikan, pelatihan dan pendampingan pengolahan bawang merah segar menjadi bawang merah goreng. Hasil kegiatan disimpulkan sebagai berikut: (a) kegiatan diikuti sebanyak 21 orang peserta dengan latar belakang sosial heterogen namun respon sangat baik. Sebagian besar peserta berumur 31-40 tahun (38,09%), pekerjaan ibu rumah tangga (52,384%), rata-rata pendapatan < Rp 300.000,-. Perbedaan latar belakang peserta, menyebabkan perkembangan kemandirian peserta dalam keikutsertaan dalam program tidak seragam; (b). dari kegiatan telah terbentuk kelompok pengolah bawang merah goreng dengan nama UD. Khairul Ummah, nama produk bawang merah goreng merk "BagorKu" dan ijin Depkes no P-IRT : P-IRT : 211351801012019; (c) dari aspek pasar telah terbentuk jaringan pasar baik secara langsung maupun model konsinyasi dengan beberapa Koperasi/ Toko di beberapa kota; (d). dampak kegiatan adalah kenaikan pendapatan peserta rata-rata 88,2% ; (e). hasil analisis usaha menunjukkan nilai BEP tercapai saat harga sebesar Rp 134.403,-/ kg atau volume produksi sebesar 15,18 kilogram, harga pokok penjualan sebesar Rp 22.500/botol @ 100 gram; (f) analisis nilai tambah sebesar 26,6% dan imbalan tenaga kerja sebesar 40,4%; (g). analisis R/C ratio sebesar 1,4. Disimpulkan industri bawang merah goreng layak dikembangkan dan dapat membuka lapangan kerja.*

**Kata Kunci:** Pemberdayaan, Majelis Ta'lim, Industri Rumah Tangga, Bawang Merah Goreng

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Kecamatan Patihanrowo adalah satu dari 20 kecamatan di Nganjuk yang merupakan Kabupaten sentra produksi bawang merah di Jawa Timur. Para petani selama ini menjual hasil panen dalam bentuk segar. Usaha pengolahan bawang merah masih relatif kurang disebabkan minimnya pengetahuan masyarakat tentang teknik-teknik pengolahan bawang merah. Oleh karena itu pengembangan agroindustri bawang merah merupakan suatu hal mendesak untuk dilakukan agar keragaan agribisnis bawang merah meningkat. Hal ini dapat menjadi alternatif meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Dampak lain adalah meningkatkan nilai tambah dan daya saing bawang merah, meningkatkan citra Kab. Nganjuk sebagai sentra produksi bawang merah di Jawa Timur khususnya dan di Indoensia, menjamin pemenuhan kebutuhan pangan dan keamanan pangan, dan dapat menggerakkan perekonomian daerah dengan munculnya usaha-usaha pendukung lainnya serta mengurangi arus urbanisasi.

### **Perumusan Masalah**

Dari analisis situasi ditemukan beberapa kelompok masyarakat yang menjadi target sasaran kegiatan yaitu Ibu-ibu Majelis Ta'lim sebagian besar adalah tidak bekerja dan bekerja "seadanya" dengan penghasilan minim. Dari pengamatan lapangan diketahui bahwa di Kec. Patihanrowo belum terbentuk kelompok ekonomi produktif yang mampu menyerap tenaga kerja. Sebagai solusi maka dilakukan program pemberdayaan melalui pengembangan agroindustri pengolahan bawang merah goreng.

### **Tujuan**

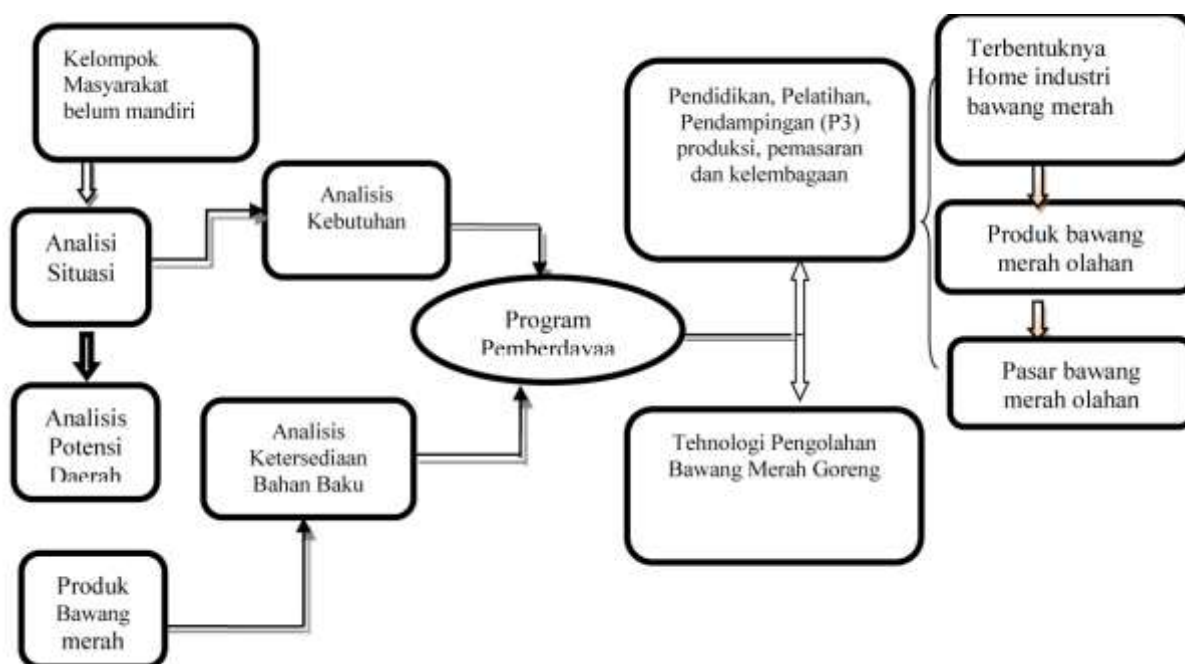
Kegiatan pengabdian masyarakat ini secara umum bertujuan untuk melakukan pemberdayaan kepada kelompok majelis ta'lim melalui pendidikan, pelatihan dan pendampingan pengolahan bawang merah goreng. Adapun tujuan khusus adalah (1) memberikan ketrampilan usaha kepada peserta program melalui pendidikan, pelatihan dan pendampingan, (2) membentuk kelompok ekonomi produktif, (3) pendapatan peserta program meningkat.

## **METODE KEGIATAN**

Kegiatan pemberdayaan dilakukan dengan pendekatan pendidikan dan pelatihan serta pendampingan masyarakat desa. Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. Analisis situasi lokasi untuk mengetahui potensi dan kebutuhan masyarakat sasaran dan ketersediaan bawang merah (bahan baku) dan bahan penunjang.
2. Sosialisasi program dengan kelompok masyarakat sasaran untuk menyamakan persepsi mengenai program pemberdayaan.

3. Pendidikan dan pelatihan pengolahan bawang merah menjadi bawang merah goreng.
4. Pembentukan kelompok pengolah yang bawang merah goreng,.
5. Praktek pengolahan bawang merah menjadi bawang merah goreng.
6. Pengujian hasil praktek pengolahan bawang merah secara indrawi meliputi rasa, penampilan, daya tahan dan pasar (melakukan uji tingkat kesukaan konsumen terhadap produk bawang merah olahan).
7. Evaluasi hasil pengujian dan penentuan prioritas pengembangan hasil olahan bawang merah yang paling menguntungkan dan diminati oleh konsumen. Hasil pelaksanaan program dievaluasi melalui pengamatan secara langsung, penyebaran kuisisioner tentang manfaat program kepada mitra peserta program pengabdian masyarakat, kemungkinan pengembangannya secara komersial untuk meningkatkan pendapatan pemasyarakat.
8. Pengembangan *home industry* dengan mendampingi kelompok masyarakat sasaran :
  - a. Praktek pengolahan bawang merah goreng.
  - b. Praktek pengemasan, pelabelan.
  - c. Perhitungan Harga Pokok Penjualan, Laba/Rugi dan BEP.
  - d. Praktek penetrasi pasar.



Gambar 1. Bagan Alir Pelaksanaan Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Agroindustri Bawang Merah Goreng

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelatihan Pengolahan Bawang Merah

Kegiatan pelatihan telah dilaksanakan dihadiri oleh 21 orang ibu-ibu dengan berbagai latar belakang pendidikan dan pekerjaan (Tabel 1).

Tabel 1. Karakteristik Peserta Program Pengabdian Masyarakat

NOMOR	URAIAN	JUMLAH (ORANG)	%
I. UMUR	18-30	5	23,81
	31-40	8	38,09
	41-50	3	14,29
	51-60	2	9,52
	>60	3	14,29
II. PEKERJAAN		11	52,38
	• Ibu Rumah Tangga	3	14,29
	• Wiraswasta	3	14,29
	• Pedagang	2	9,52
	• Guru TK/TU SD	1	4,76
	• Pensiunan	1	4,76
	• Pembantu Rumah tangga		
III.PENDAPATAN AWAL	0 - 300.000	15	71,42
	301.000 - 500.000	2	9,52
	501.000 - 700.000	3	14,29
	> 700.000	1	4,76
IV. PENDIDIKAN	Tidak tamat SD		
	SD		
	SMP		
	Akademi		
	Sarjana		

Sumber : data primer diolah, 2014

Pada tabel 1 dapat dilihat, umur peserta Kegiatan berkisar antara 18- 65 tahun, dengan persentase tertinggi pada interval usia 31-40 tahun yakni 38,09%, selanjutnya usia 18-30 tahun sebesar 23,81%, 14,29% antara usia 41-50 tahun dan lebih dari 60 tahun dan sisanya 9,52% berusia antara 51-60 tahun. Dilihat dari pekerjaan, peserta kegiatan Kegiatan terdiri dari berbagai golongan yakni 52,384% ibu rumah tangga, 14,29% wiraswaha (berjualan bahan pokok), 14,29% pedagang (berjualan makanan keliling) dan sisanya 9,52% bekerja di sekolah dan 4,71% pensiunan dan pembantu rumah tangga 4,76%. Dilihat dari pendapatan, maka peserta Kegiatan memiliki pendapatan berkisar Rp 0,- sampai Rp 900.000,-, dimana 71,42% adalah mempunyai pendapatan < Rp 300.000,-, 14,29% berpendapatan antara Rp 301.000-Rp

500.000,-; 9,52% berpendapatan antara Rp 501.000,- - Rp 700.000,- dan hanya 4,76% berpendapatan Rp 900.000,-. Berdasarkan tingkat pendidikan formal, peserta Kegiatan berpendidikan sangat beragam mulai dari tidak tamat SD.1 orang (4,76%), SD 3 orang (14,29%), SMP 5 orang (23,80%), SMU 11 orang (52,38%), Akademi 1 orang (4,76%).

Perbedaan latar belakang pendidikan dan umur responden ini menyebabkan kemampuan menyerap materi pelatihan juga berbeda, sehingga ketrampilan yang diperoleh oleh setiap peserta berbeda-beda pula. Peserta dengan umur yang lebih tinggi (diatas 50 tahun) dan tidak tamat SD memiliki ketrampilan yang relatif lebih rendah dan lambat, sehingga mendapatkan tugas dan tanggung jawab yang relatif lebih ringan dan mudah dalam kegiatan tersebut. Misalnya sebagai tenaga pengupas, perajang. Peserta dengan pendidikan SD dan SMP mendapatkan tugas untuk pengeringan, pengemasan produk ke box. Sedangkan peserta pendidikan SMA dan Akademi/Sarjana melakukan tugas penggorengan, administrasi keuangan dan produksi serta pemasaran. Materi pelatihan meliputi cara pengolahan bawang menjadi bawang goreng, manajemen usaha kecil khususnya manajemen keuangan sederhana dan manajemen pemasaran serta manajemen organisasi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta program telah menguasai materi sesuai dengan kemampuan individual dengan baik.

### **Pembentukan Kelompok Pengolah Bawang Merah**

Program pemberdayaan masyarakat ini, berhasil membentuk kelompok pengolah bawang merah goreng yang terdiri dari 2 kelompok yang masing-masing berjumlah 10 orang. Kelompok inti terdiri dari Ketua, Wakil Ketua, Kepala Bagian Keuangan, Kepala Bagian Produksi, Kepala Bagian Pemasaran, dimana masing-masing bagian dibantu oleh satu tenaga kerja. Kelompok ini yang bertanggung jawab secara penuh dan selalu aktif dalam kegiatan kelompok pengolah bawang merah dalam melakukan produksi rutin. Kegiatan produksi dilakukan secara rutin yakni seminggu dua kali seminggu, yakni mengambil hari yang tidak ada kegiatan pengajian dengan kapasitas produksi 10 kg bahan baku per hari atau sekitar 24 botol produk bawang goreng @ 100 gram atau 80 kg per bulan sama dengan 192 botol @ 100 gram. Tetapi apabila ada order permintaan secara khusus akan dilakukan produksi diluar jadwal dengan menyesuaikan jadwal pengajian Majelis Ta'lim.

### **Pendampingan Implementasi Hasil Pelatihan**

Sebagai bentuk implementasi hasil pelatihan dilakukan kegiatan pendampingan pengolahan bawang merah goreng. Pendamping melakukan bimbingan dan pendampingan dalam memasarkan hasil produksi bawang goreng ke berbagai tempat dan daerah sesuai dengan peluang pasar yang dapat dijangkau.

### **Tehnologi Pembuatan Bawang Merah Goreng**

#### **Persiapan Bahan Dan Alat**

Bahan yang diperlukan untuk pembuatan bawang merah goreng adalah bawang merah kualitas super (berwarna merah cerah, diameter umbi 1,8-2 cm, belum muncul tunas, umbi padat berisi), tepung beras, tepung terigu, garam, minyak goreng, kemasan botol plastic,

stiker/label dan gas LPG. Sedangkan alat yang diperlukan adalah wajan (penggorengan), sutil, serok, nampan, pisau, toples plastic, kompor gas LPG, tabung gas LPG, perajang bawang merah manual, talenan, hand *sealer* (alat penyegel), spinner (peniris minyak).

### **Proses Pengolahan Bawang Goreng**

#### **Pengupasan atau pembuangan kulit**

Untuk menghasilkan bawang goreng yang baik maka gunakan bahan baku bawang merah yang masih segar dengan kulit bawang merah yang kering dan ukuran besar (diameter 2 cm), belum muncul tunas, umbi padat berisi. Hal ini untuk memudahkan dalam proses pemotongannya, karena bawang goreng harus diiris tipis. Setelah tersedia bawang merah kualitas pilihan maka langkah pertama adalah mengupas atau membuang kulit luarnya. Pengupasan dapat dilakukan dengan menggunakan pisau dapur yang tajam atau saat ini sudah banyak perusahaan mesin industri yang menyediakan pengupas bawang merah. Dalam kegiatan ini masih digunakan cara tradisional yaitu mengupas dengan pisau. Proses pengupasan ini memerlukan waktu sekitar 1 jam untuk mengupas 10 kilogram bawang merah segar dan tenaga kerja yang dibutuhkan 2 orang.



#### **Pengirisan**

Bawang merah yang telah dikupas, selanjutnya dicuci dan dilakukan pengirisan. Irisan yang baik adalah yang tipis dan seragam, hal ini dapat diperoleh dengan cara membuang ujung bawang merah bawah dan atas yang tidak rata. Proses mengiris tipis bawang merah dapat dilakukan dengan dua cara yakni secara manual yaitu menggunakan perajang bawang merah, agar potongan yang dihasilkan merata dan secara mekanis yakni menggunakan mesin perajang bawang merah yang saat ini banyak ditawarkan oleh perusahaan mesin industri. Cara mekanis ini diperlukan apabila akan menggoreng dalam jumlah besar.



Apabila irisan tidak seragam ketebalannya, hal ini akan berpengaruh terhadap kecepatan matang bawang goreng sehingga ada sebagian hasil gorengan yang gosong dan sebagian lagi kurang matang. Setelah pengirisan selesai kemudian bawang merah irisan ditempatkan pada wadah/baskom. Proses pengirisan secara manual memerlukan waktu 0,5 jam untuk 10 kg bawang merah dengan 2 orang tenaga kerja.

#### **Pemberian bumbu**

Bawang merah yang telah diiris tipis, ditambahkan garam 1 sendok teh atau sesuai selera lalu aduk rata dan diamkan sebentar. Setelah itu taburi tepung terigu dan tepung beras yang telah dicampur rata. Untuk 1 kg bawang merah, taburi tepung campuran terigu dan beras sebanyak 1 sendok makan, aduk rata lalu diamkan lagi sebentar. Tepung dan garam membuat bawang goreng menjadi renyah dan gurih. Proses pemberian bumbu berlangsung sekitar 5 menit.

### **Menggoreng**

Tahap selanjutnya adalah menggoreng. Proses menggoreng dapat dilakukan dengan wajan dapur biasa atau penggorengan yang dirancang khusus. Penggorengan dalam jumlah besar akan lebih efisien apabila menggunakan penggorengan khusus/besar. Pada waktu proses pemasakan, gunakan banyak minyak dan dengan api yang kecil, agar hasil gorengan tidak cepat gosong. Selama menggoreng aduk semua bawang merah sampai matang merata hingga berwarna kekuningan, lalu angkat dan tiriskan hingga benar-benar kering. Satu hal yang harus diingat, angkatlah bawang goreng ketika sudah berwarna kuning. Jangan



Jangan menunggu sampai hasil gorengan tersebut berwarna coklat. Panasnya minyak ketika bawang goreng tersebut ditiriskan akan membuat warna bawang berubah menjadi coklat kehitaman dan menghasilkan rasa yang pahit. Proses penggorengan secara manual dengan menggunakan 2 wajan, memerlukan waktu 2,5 jam untuk 10 kilogram bahan baku.

### **Meniriskan**

Setelah diangkat dari penggorengan, hasil gorengan bawang merah ditiriskan untuk membuang minyak yang masih menempel pada bawang goreng. Minyak ini harus dihilangkan karena apabila masih banyak kandungan minyak pada bawang goreng, akan menyebabkan bawang goreng tidak tahan lama disimpan atau cepat tengik. Proses penirisan dapat dilakukan seperti biasa dengan serok dapur atau penirisan dengan mesin peniris (*spinner*). Untuk penggorengan jumlah besar dan hasil yang sempurna, maka perlu dilakukan dengan mesin *spinner*. Penggunaan *spinner* ini dianjurkan untuk penggorengan bawang merah dalam jumlah besar/skala industri, karena hasil bawang goreng yang ditiriskan menggunakan *spinner* lebih kering, renyah, dan daya tahan simpan sampai 1-2 tahun. Sedangkan apabila menggoreng dalam jumlah sedikit cukup ditiriskan dengan serok dan selanjutnya di tempatkan pada suatu wadah (nampan) yang dialasi kertas tisuue untuk menyerap minyaknya. Proses penirisan memerlukan waktu 25 menit untuk 10 kilogram bawang merah.

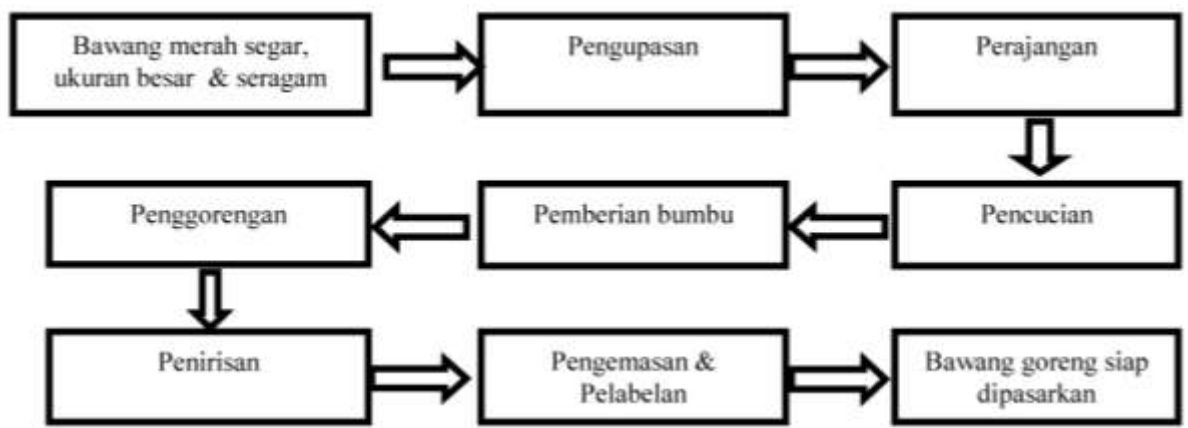


### **Pengemasan dan Pelabelan**

Setelah matang, masukkan bawang goreng pada wadah/kemasan yang kedap udara. Untuk kemasan bisa dikemas dalam plastik kempling, toples, botol plastik dll sesuai selera. Yang perlu diperhatikan disini adalah kemasan yang digunakan hendaknya yang kedap udara agar bawang goreng tidak melempem. Namun sebelum dimasukkan kedalam toples, pastikan bawang goreng dalam keadaan dingin dan minyaknya sudah habis. Hal ini dilakukan agar menghasilkan bawang goreng yang renyah dan kering serta tahan lama. Waktu yang diperlukan untuk pengemasan dan labeling adalah 30 menit untuk 10 kilogram bahan ba-



ku. Saat ini kapasitas produksi adalah sebesar 10 kilogram per hari dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 10 orang dan waktu produksi selama 5 jam. Interval produksi dilakukan 2 kali per minggu atau 8 kali per bulan dengan hasil produksi sebanyak 192 botol @ 100 gram atau 19,2 kilogram bawang goreng.



Gambar 2. Proses Pengolahan Bawang Merah Goreng

### Karakteristik Produk

Produk bawang goreng dikemas dalam botol dengan berat @100 gram, berlabel dengan Merk “BagorKU”, dengan nomor P-IRT : 211351801012019. Sebetulnya pada awal produksi pernah dilakukan pengemasan plastik dengan berat Bersih 100 gram bermerk dan berlabel tetapi dalam perkembangan proses pemasaran konsumen lebih menyukai kemasan botol dikarenakan lebih praktis, tidak perlu memindahkan ke wadah lain untuk menjaga agar tidak melempem. Selanjutnya produk dikemas dalam dus @ isi 69 botol. (Tabel 2).

Tabel 2. Karakteristik Bawang Merah Goreng “BagorKu”

KARATERISTIK	BAWANG MERAH GORENG KHAS NGANJUK
1. Ukuran	Sedang
2. Warna	Kuning cerah
3. Aroma	Harum aroma bawang merah
4. Kolesterol	Rendah
5. Daya simpan	1 tahun
6. Kemasan	Botol plastik isi 100 gram net
7. Label	Bawang Merah Goreng “BagorKu”
8. Harga jual	Rp. 22.500
9. Ijin Produksi	P-IRT : 211351801012019



Gambar 1: Produk bawang merah goreng



Pembentukan jaringan pasar bawang merah goreng dilakukan dengan cara :

1. *Personal Selling* yaitu cara pemasaran secara langsung kepada konsumen. Dalam model pemasaran ini dilakukan dengan memanfaatkan kenalan, teman dan saudara di beberapa daerah, baik sebagai konsumen akhir maupun bertindak sebagai agen.
2. Sistem konsinyasi ke beberapa toko dan koperasi.
3. *Advertising* (periklanan) dengan menggunakan internet melalui pembuatan web yang bisa diakses pada [www.bagorku.com](http://www.bagorku.com).
4. Kontrak penjualan partai yaitu kontrak dengan pembeli secara khusus, misalnya order pesanan khusus untuk bingkisan lebaran.

### **Analisis Kelayakan Pengolahan Bawang Merah Goreng**

Analisis kelayakan usaha yaitu struktur biaya, pendapatan, tingkat efisiensi, nilai Break Event Point dan Harga Pokok Penjualan usaha pengolahan bawang goreng.

*Tabel 3. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Bawang Merah Goreng per 90 Kilogram Bahan Baku*

No.	Uraian	Total Biaya (Rp)	Penerimaan (Rp)	Nilai
1.	Pendapatan/Keuntungan Usaha (Rp)	2.849.351	3.980.300	1.130.949
2.	Efisiensi Usaha (R/C ratio)	2.849.351	3.980.300	1,4
3.	BEP Harga (Rp/kg)	2.849.351	3.980.300	134.403
	BEP Produksin (Kg)			15,18
4.	Harga Pokok Penjualan (Rp/botol)			22.500

### **Pengukuran Kenaikan Pendapatan**

Pengukuran kenaikan pendapatan peserta program dilakukan berdasarkan jumlah pendapatan yang diterimakan ketika kegiatan berlangsung atau melalui wawancara dengan kuesioner yang dilakukan. Dari hasil perhitungan diketahui bahwa pendapatan peserta program naik rata-rata sebesar 88,2% dari sebelum mengikuti program.

*Tabel 6. Perbedaan Rata-rata Pendapatan per Bulan Sebelum dan Setelah Mengikuti Program*

Pendapatan Sebelum Kegiatan	Pendapatan Sesudah Kegiatan	Kenaikan (Rp)	Persentase (%)
269.000	659.523	390.476	88,2

## KESIMPULAN

Dari hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan pengabdian masyarakat melalui Pendidikan, Pelatihan dan Pendampingan pada kelompok sasaran berhasil membentuk kelompok pengolah bawang merah goreng dengan nama UD. Khairul Ummah, dan menghasilkan produk bawang merah goreng dengan merk “BagorKu” yang telah mendapatkan izin dari Depkes dengan no P-IRT : P-IRT : 211351801012019 dengan terbentuk jaringan pasar baik secara langsung maupun model konsinyasi dengan beberapa Koperasi/ Toko di beberapa kota.
2. Pendapatan peserta program meningkat rata-rata sebesar 88,2% .

## DAFTAR PUSTAKA

BPS Kabupaten Nganjuk, 2010. Kabupaten Ngajuk.

Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2006. Road Map Pasca Panen, Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Bawang. Jakarta

Kementan, 2012. Nilai Tambah Dari Olahan Bawang Merah. <http://widyatan.com/index.php/arsip/artikel/pengolahan-hasil-pertanian/229-ir-saptoningsih-mp>. diakses tanggal 27 Maret 2014

Taufik Yasin, 2013. Diskusi Bawang Merah. <http://agritusi.com/archives/458> diakses 20 Maret 2013.

Wikipedia, 2013. Kabupaten Nganjuk. [http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Nganjuk](http://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Nganjuk) diakses tanggal 15 Mei 2013.