



## **Pemberdayaan Masyarakat Petani Bawang Merah melalui Pengolahan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Bawang Goreng**

**Iis Komariah<sup>1</sup>, Anton<sup>2\*</sup>, Acep Rahmat<sup>3</sup>, Fiqra Muhamad Nazib<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>PGMI, Fakultas Pendidikan Islam dan Keguruan, Universitas Garut, Garut, Indonesia

<sup>2\*,3,4</sup>PAI, Fakultas Pendidikan Islam dan Keguruan, Universitas Garut, Garut, Indonesia

Email: <sup>1</sup>iiskomariah0307@gmail.com, <sup>2\*</sup>anton@uniga.ac.id, <sup>3</sup>acep.rahmat@uniga.ac.id,

<sup>4</sup>fiqra@uniga.ac.id

### **Abstract**

*Shallots are one of the horticultural commodities that are really needed by the community, where this red onion commodity has become a source of income and employment opportunities and has made quite a high contribution to the economic development of a region, especially in several regions in Indonesia, especially the West Java region which is one of the largest producers of shallots. Several areas that have great potential, such as Garut, Cirebon, Majalengka and Bandung, are producers of shallots in West Java. On this occasion, we carried out service that focused on the Garut district area where shallot farming is the largest area managed by the people of Garut district. The aim of the empowerment carried out is to use unsold shallots into a fried onion production business to improve the community's economy, which is carried out through analyzing problems in the field, gathering farmer residents, providing counseling, technical training and assistance on how to process raw shallots into fried onions. has economic value so that a processing method that is effective, efficient and has high selling value is found as people's need for fried onions continues to increase.*

**Keywords:** Farmer Empowerment, Shallots, Fried Onions.

### **Abstrak**

Salah satu komoditas hasil pertanian yang banyak dibutuhkan masyarakat yaitu bawang merah, di mana perkembangan ekonomi masyarakat salah satunya dipengaruhi oleh hasil panen komunitas petani bawang, terutama pada beberapa wilayah di Indonesia khususnya wilayah Jawa Barat yang menjadi salah satu penghasil bawang merah terbesar. Beberapa wilayah yang memiliki potensi besar seperti Garut, Cirebon, Majalengka dan Bandung menjadi penghasil bawang merah di Jawa barat. Pada kesempatan ini, kami melaksanakan pengabdian yang berfokus di wilayah kabupaten Garut yang mana pertanian bawang merah menjadi area yang terluas dikelola masyarakat kabupaten Garut. Adapun tujuan dari pemberdayaan yang dilakukan yaitu meningkatkan perekonomian masyarakat, yang dilakukan melalui analisis permasalahan dilapangan, mengumpulkan warga petani, memberikan penyuluhan, pelatihan teknis dan pendampingan cara mengolah bawang merah mentah menjadi bawang goreng yang bernilai ekonomis sehingga ditemukanlah metode pengolahan yang efektif, efisien dan bernilai jual tinggi seiring kebutuhan masyarakat akan bawang goreng yang terus meningkat.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Petani, Bawang Merah, Bawang Goreng.

### **A. PENDAHULUAN**

Bawang merah hasil pertanian sangat dibutuhkan masyarakat, kebutuhan konsumsi yang tinggi akan bawang merah bukan hanya di wilayah kabupaten Garut dan Jawa Barat saja, namun sudah meluas kepada masyarakat Indonesia dengan tingkat konsumsi yang sangat tinggi sehingga dibutuhkan produksi hasil pertanian bawang yang lebih meningkat lagi. Bawang merah merupakan salah satu komoditas sayuran yang mempunyai arti

penting bagi masyarakat, baik dilihat dari nilai ekonomisnya yang tinggi, maupun dari kandungan gizinya (Tambunan et.al., 2014).

Bawang merah memiliki potensi pemanfaatan yang beragam, sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Bawang merah dapat menjadi berbagai produk olahan selain dijual dalam kondisi segar. Berdasarkan pohon industri bawang merah, produk olahan bawang merah di terdiri atas bawang goreng,

minyak bawang goreng, tepung bawang merah, pasta dan anti trombolik (Mumtazah, 2022).

Seandainya apabila para petani mampu mengolah bawang merah menjadi produk olahan, maka akan dapat meningkatkan pendapatan serta mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Namun sampai saat ini para petani belum mampu membuat hasil olahan produk dari bahan bawang merah. Hal ini disebabkan karena para petani bawang merah belum pernah memperoleh pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat produk olahan dari bawang merah (Fauziah, et.al., 2020). Jika usaha ini dapat dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani bawang merah dan masyarakat sekitar karena dapat menyerap tenaga kerja dan dapat menambah pendapatan keluarga (Bahtiar et al., 2022).

Melihat data yang disampaikan Badan Pangan Nasional, rata-rata masyarakat Indonesia dalam memenuhi kebutuhan bawang merah sebanyak 2,86 kilo gram/kapita/per tahun pada tahun 2023. Secara kumulatif total kebutuhan bawang merah untuk konsumsi rumah tangga nasional mencapai 797,3 ribu ton per-tahun. Jika melihat kebutuhan tersebut, tentunya sangat diperlukan upaya untuk meningkatkan hasil pertanian bawang merah, maka diperlukan pendampingan dalam ikhtiarnya agar petani dapat memanfaatkan hasil panen bawang merah dengan sebaik-baiknya. Di mana geliat pertanian bawang merah yang ada diwilayah kabupaten Garut sangat besar dengan memiliki lahan tani yang paling luas dibandingkan tanaman sayuran lainnya (Komariah, 2021).

Indonesia adalah salah satu negara eksportir bawang merah di dunia. Prospek perkembangan bawang merah Indonesia di dunia menempati urutan keempat sebagai produsen bawang merah setelah negara Selandia Baru, Perancis dan Belanda (Kurnianingsih, et.al., 2018). Sebagaimana produk pertanian pada umumnya, bawang merah memiliki karakteritik yang spesifik yaitu : Seasonibel, yaitu diproduksi musiman; Perishabel, yaitu mudah busuk dan rusak; Bulky, menyita ruang; Voluminous, yaitu membutuhkan ruang atau tempat yang cukup besar; diproduksi di daerah sentra produksi yang memiliki kesesuaian agroklimat. Dari sisi permintaan, kebutuhan akan bawang merah oleh masyarakat berlangsung sepanjang tahun dan permintaan tersebar merata di seluruh wilayah di Indonesia (Uno, et.al., 2021).

Berdasarkan luas panen dan lahan sayuran yang di dapatkan dari sumber data Badan Pusat Statistik (BPS) kabupaten Garut, dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

**Tabel 1.** Luas pertanian bawang merah

No	Kecamatan	Pertanian Bawang Merah (luas/hektar)
1.	Samarang	78
2.	Cilawu	144
3.	Cisurupan	149
4.	Sucinaraja	388
5.	Bayongbong	1.034

Sumber BPS (Badan Pusat Statistik) Kabupaten Garut.

Dari tampilan tabel di atas, dapat dilihat bahwa pertanian bawang merah di kecamatan Bayongbong menjadi yang terluas dan memiliki area lahan pertanian yang lebih besar dibandingkan kecamatan lainnya, bawang merah hasil panen di kabupaten Garut ini dikirim pada berbagai daerah, seperti ke wilayah Sumatera, Jakarta, Bandung dan kota-kota lainnya. Bawang merah umumnya digunakan sebagai bumbu dasar yang selalu wajib untuk setiap masakan. Bawang merah mampu menonjolkan rasa masakan dan memberikan rasa gurih terutama untuk masakan pedas yang menggunakan cabai seperti bumbu balado, nasi goreng, rujak dan sebagainya (Komariah, 2021).

Kegunaannya sering kali dipakai untuk bahan pembuatan bumbu. Selain itu, juga dapat menjadi olahan bawang goreng dalam memenuhi kebutuhan yang melengkapi macam-macam makanan, bawang goreng mempunyai aroma yang khas memiliki aroma yang menyengat dengan rasanya yang gurih alami biasa ditaburkan pada sayur sop, bakso, bubur, makanan gurih atau asin dan beragam aneka makanan lainnya untuk menambah cita rasa masakan serta memberikan aroma yang menarik, sedap dan khas. Untuk beberapa jenis makanan bahkan taburan bawang goreng menjadi menu wajib agar rasa makanan menjadi sempurna (Matondang, 2019).

Bawang goreng memiliki aroma yang harum dan cita rasa yang gurih tapi ada sedikit rasa pahit yang dapat terasa oleh lidah. Olahan ini biasanya ditaburkan di atas nasi putih, nasi udak, nasi goreng, dan masih banyak lagi makanan lainnya sebagai bumbu pelengkap, penyedap atau penambah gurih, atau garnis hiasan makanan. Bawang goreng ini juga dapat digunakan pada berbagai jenis makanan seperti sayuran, sup, semur, kari, mie, nasi putih, selada, dan makanan lainnya sebagai topping. Biasanya bawang goreng yang siap pakai dalam bentuk kemasan banyak tersedia di minimarket dan juga pasar swalayan (Umay, et. al., 2022).

Manfaat lainnya, Tanaman bawang merah (*Allium cepa* L), selain dimanfaatkan sebagai bumbu masakan juga dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan secara herbal (Edy, et.al., 2022).

Sistem penanaman bawang merah bukan hanya dapat di tanam di kebun-kebun, namun memanfaatkan lahan kecil pun dapat dilakukan. Dengan cara memanfaatkan ketersediaan lahan yang terbatas dan pemanfaatan lahan sempit misalnya penggunaan polybag atau pot, akan dapat membantu masyarakat agar dapat membangun kemandirian pangan yakni terpenuhinya kebutuhan pangan secara mandiri dengan memberdayakan modal manusia, sosial dan ekonomi (Rahman et.al., 2016).

Bawang goreng adalah bawang merah yang diiris tipis dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak. Untuk inovasi pengembangan olahan bawang goreng dapat dilakukan dengan menambahkan varian rasa dari bawang goreng, salah satunya adalah dengan cara menambahkan teri, bubuk cabai, maupun bumbu bumbu lainnya (Kallista, 2020).

Bawang goreng merupakan salah satu bahan bumbu pelengkap dalam sebuah kuliner yang ada di Indonesia yang memiliki aroma yang harum, dengan rasa yang gurih dan tekstur yang *crispy*. Bawang goreng dapat nikmati sebagai bahan pelengkap untuk makanan yang berkuah maupun makanan yang digoreng seperti nasi goreng, mi goreng dan untuk makan berkuah seperti soto, bakso, dan mi ayam (Ramadhana, 2023).

Disamping itu produk olahan bawang merah cukup digemari oleh masyarakat ditinjau dari nilai efisiensinya, Saat ini keberadaan bawang goreng dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan tentu sangat membutuhkan produk bawang goreng adalah peluang yang sangat besar (Ibrahim, 2020). Ketika panen raya bawang merah, harga jual bawang turun sehingga mempengaruhi pendapatan keluarga (Hernawati, 2023).

Maka, pengolahan bawang yang tidak terjual untuk dijadikan bawang goreng sangatlah penting dilakukan dan menjadi *alternative*, apabila ternyata bawang merah mentah di pasaran memiliki nilai jual rendah. Karena jika dilihat di lapangan, kebiasaan petani bawang merah menyimpan hasil panennya di ulos-ulos hanya untuk menunggu harga bawang merah naik meroket kembali bukanlah solusi yang terbaik karena berakibat hasil panen bawang merahnya jika terlalu lama disimpan akan membusuk dan merugikan petani sendiri. Melalui pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng, khususnya pada saat harga bawang merah anjlok, di harapkan dapat menjadi sumber pendapatan sebagai pengganti/penutup selisih harga jual saat panen raya (Hernawati, 2023).

Melalui pendampingan, penyuluhan, pelatihan dan pengolahan hasil panen bawang merah yang tidak

terjual menjadi bawang goreng dapat diolah secara efektif, efisien, dengan pengemasan yang baik, dan pemasaran ke berbagai wilayah di Indonesia tentunya akan mampu memberikan nilai ekonomi dan penghasilan yang lebih baik bagi masyarakat petani bawang merah, terutama di kabupaten Garut. Kegiatan pengabdian yang dilakukan memiliki harapan untuk perbaikan kondisi terutama agar mampu membantu petani bawang dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapinya (Komariah, 2021)

Penelitian terdahulu mengenai bawang merah pernah dilakukan di desa Paya Rahat Kecamatan Banda Mulia Kabupaten Aceh Tamiang, di mana pengkajiannya lebih kepada proses pembuatan bawang goreng yang menyoroti cara-cara tradisional yang dilakukan petani dalam mengolah bawang mentah menjadi bawang goreng dengan menggunakan teknik pengolahan tradisional seperti mengupas dan mengiris dengan pisau, pengepakan bawang goreng dan menggunakan lilin untuk merekatkan hasil pengepakan bawang gorengnya (Isma, 2022).

Sedangkan pendampingan dan pemberdayaan yang kami lakukan adalah memberikan penyuluhan terhadap petani bawang merah agar hasil pertaniannya meningkat, selanjutnya memberikan pelatihan, penyuluhan dan pendampingan dalam mengolah bawang merah yang tidak terjual dengan cara dan teknik yang efektif, efisien dan bernilai jual tinggi, sehingga diharapkan hasilnya akan mampu memberikan penghasilan secara ekonomi yang dapat meningkatkan nilai keuntungannya, yang tadinya akan merugi karena bawang disimpan lama memiliki kemungkinan membusuk menjadi produktif dan menguntungkan bagi petani bawang merah tersebut. Adanya kemajuan teknologi mengharuskan para petani bisa menyesuaikan dan mampu berfikir kreatif dengan cara mengolah hasil alam kebanggaan mereka, yaitu bawang merah. Para petani harus mampu berfikir kreatif dan mampu bersaing agar dapat meningkatkan taraf ekonomi keluarga salah satunya melalui olahan bawang merah (Astuti, et. al., 2022).

Rangkaian kegiatan yang dilakukan melalui pendampingan, penyuluhan dan pelatihan mengolah bawang merah pasca panen akan menjadi solusi bagi para petani. Petani bawang merah diharapkan tidak menyimpan lama-lama hasil pertaniannya karena sudah memiliki keterampilan dalam mengolah hasil pertaniannya dengan merubah bawang yang tersimpan di ulos agar di olah menjadi bawang goreng yang enak dan renyah dengan beragam variannya. Sehingga dengan kemampuan teknis yang telah diberikan para petani memiliki kemampuan dan alternatif yang praktis, terciptanya hasil produksi bawang goreng yang berguna sebagai konsumsi domestik rumah tangga

dan dapat dipasarkan sebagai karya produk yang layak dan relevan untuk dijual ke berbagai daerah lain, terutama kota-kota yang membutuhkan pasokan besar bawang goreng untuk konsumsinya.

Petani memiliki pilihan yang tepat, dari pada hasil panen bawang merahnya tersimpan berlama-lama di ulos-ulosnya dengan resiko membusuk dan berakibat kerugian besar dengan hasil panen pertaniannya, menjadi berpenghasilan yang lebih dengan mengolahnya menjadi akan lebih bermanfaat dapat dikonsumsi, menguntungkan dan memiliki nilai jual tinggi. Sehingga sangatlah diperlukan adanya pemberdayaan masyarakat petani bawang merah melalui pengolahan bawang yang tidak terjual menjadi bawang goreng yang bernilai ekonomi di kecamatan Bayongbong kabupaten Garut Yang bertujuan untuk memberikan pelatihan terkait mengolah bawang mentah menjadi bawang goreng dengan manfaat dapat meningkatkan keterampilan petani bawang, memanfaatkan bawang merah yang tidak terjual dan meningkatkan penghasilan secara ekonominya. Kegiatan pelatihan dimaksudkan untuk memberikan keterampilan, pengetahuan, dan wawasan para petani bawang merah agar dapat mempunyai keterampilan tentang tata cara pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng yang berkualitas tinggi.

Para petani bawang merah diharapkan lebih produktif, kreatif, inovatif dan mandiri sehingga dapat meningkatkan taraf hidup petani melalui peningkatan penghasilan petani. Inovasi produk yang dilakukan para petani memberikan peranan penting bagi keberlangsungan hidup para petani bawang merah (Astuti, 2022).

## B. PELAKSAAAN DAN METODE

Bahan yang di analisis yaitu bawang merah yang tersimpan di ulos-ulos, tidak terjual karena harga di pasaran sedang turun drastis jika dipaksakan menjualnya kan mengalami kerugian besar bagi petani, karena tidak sesuai dengan pengeluaran biaya mengurus pertaniannya sampai panen. Selain itu, dipersiapkan pula alat kupas bawang, pisau iris, perlengkapan menggoreng, botol kemas, label dan kelengkapan lain yang mendukung terlaksananya kegiatan ini. Dalam pelaksanaannya dipakai beberapa metode yang saling mendukung antara lain dengan ceramah/penyuluhan untuk materi yang bersifat teori dan motivasi, peragaan untuk menyampaikan materi keterampilan, peragaan langsung oleh mitra dan pendampingan kegiatan (Putri, 2017).

Dengan cara memberikan penyuluhan, pendampingan, pelatihan teknis, baik pendekatan secara perorangan maupun berkelompok. Petani bawang dikumpulkan di suatu tempat yang

selanjutnya diberikan paparan materi tentang pentingnya hasil pertanian untuk segera diolah dan dijadikan komoditas menguntungkan daripada disimpan lama-lama yang jika terlalu lama akan banyak yang membusuk, selanjutnya berdiskusi tentang permasalahan yang dihadapi serta memberikan solusi tepatnya, memberikan dampingan pula dalam mengolah bawang mentah yang tersimpan untuk dijadikan bawang goreng yang diakhiri dengan pengemasan dan penyematan label sehingga siap guna dan siap untuk di perjual belikan.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan bawang goreng sangat perlu disampaikan kepada petani bawang merah, hal ini akan menjadi solusi dalam mengantisipasi terjadinya penurunan harga panen bawang merah mentah di pasaran, dengan kebiasaan para petani menyimpan bawang di ulos-ulos yang sudah mereka sediakan dalam kerangka sementara menunggu harga hasil panennya melonjak naik kembali dengan harga tinggi, tentu dengan waktu yang tidak terdeteksi tingkat kelamaannya. Menurut para petani sering kali bawang merah yang disimpannya membusuk akibat tersimpan lama di ulos, sedangkan naiknya harga di pasaran secara kurun waktu tidak dapat terdeteksi, terkadang mencapai berbulan-bulan bahkan setahun (menjelang lebaran) baru ada kenaikan secara signifikan di pasaran.

Tentunya fenomena seperti itu, sebaiknya tidak terjadi karena petani bawang sangat membutuhkan penghasilan yang mampu mencukupi untuk kehidupan keluarga dalam sehari-harinya, maka diperlukanlah solusi dalam mengolah bawang merah agar bernilai ekonomi tinggi dan menguntungkan. Melihat kebutuhan akan ketersediaan hasil panen bawang merah, sangat tinggi dan kebutuhan masyarakat untuk konsumsinya bukan hanya berbentuk bawang merah mentah saja. Namun kebutuhan untuk memenuhi konsumsi masyarakat diperlukan pula hasil produksi bawang goreng dalam memenuhi keperluan konsumsi masyarakat.



Gambar 1. Pemberian materi pelatihan oleh narasumber



**Gambar 2.** Foto bersama aparaturnya pemerintah setempat ketika pelatihan.

Bawang merah memiliki kegunaan yang sangat besar bagi konsumsi masyarakat, bukan hanya sebagai penambah rasa terhadap hidangan masakan saja, lebih dari itu dapat berguna pula dalam pembuatan bumbu masak, obat tradisional, pelengkap makanan seperti untuk taburan hidangan masakan sayuran, bubur, sate dan masih banyak lagi manfaat lainnya.

Masyarakat petani bawang dituntut untuk dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapinya, melalui pengabdian dilaksanakan mereka dapat memanfaatkan bawang merah yang tidak terjual dengan menjadikannya bawang goreng yang dapat di konsumsi secara praktis dan bernilai jual serta mampu memberikan keuntungan besar dari bahan bawang merah hasil pertaniannya bagi masyarakat yang lebih luas lagi.



**Gambar 3.** Kegiatan pendampingan petani bawang merah.



**Gambar 4.** Pendampingan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng.

Melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan dalam memanfaatkan bawang merah yang tersimpan untuk diolah menjadi bawang goreng, mereka akan dapat mendayagunakan bawang merahnya dengan olahan menjadi bawang goreng yang enak dan renyah yang digemari masyarakat banyak karena pengolahan yang baik, efektif dan efisien yang bermanfaat untuk membantu kebutuhan konsumtif masyarakat baik rumah tangga dilingkungan sekitar maupun menjadi produksi olahan yang dipasarkan dan di perjualbelikan bagi khalayak umum karena hasil produksi pembuatan, modifikasinya dan pengemasannya yang bagus dan berkualitas dengan nilai jual tinggi, sehingga mampu memberikan keuntungan yang besar.



**Gambar 5.** Aktivitas mengolah bawang mentah menjadi bawang goreng.

Kegiatan pengabdian, pendampingan dan pemberdayaan yang dilakukan akan dapat menciptakan kondisi lebih baik bagi para petani bawang merah, terutama agar mereka mampu secara mandiri membuat solusi terhadap penyikapan masa panen. Dengan adanya pendampingan, dan penyuluhan yang diberikan tim pengabdian dalam mengolah bawang goreng renyah, enak, berkualitas yang selanjutnya dikemas secara menarik dan diberikan label dengan beragam varian rasa sehingga bawang gorengnya bisa dipasarkan dalam kota maupun ke wilayah luar kota lainnya untuk menutupi kebutuhan konsumsi masyarakat yang lebih luas dan bersifat global. Melalui pendampingan dan pelatihan yang dilakukan terhadap masyarakat petani bawang merah, menyebabkan mereka mampu membuat produk olahan bawang goreng berkualitas yang mampu bersaing di pasaran global.

Dengan melalui pendampingan dan pelatihan terhadap komunitas petani bawang merah, memperlihatkan hasil yang signifikan yaitu petani telah mendapatkan solusi dari pendampingan dan pelatihan serta menguasai secara teknis cara mengolah bawang merah yang efektif, efisien dan berkualitas untuk kebutuhan konsumsi anggota keluarga dan sekitarnya. Bernilai bukan hanya dapat di pasarkan dilingkungan sekitar, namun kualitas olahan dan produksinya dapat

dikembangkan ke pasaran global yang lebih luas lagi dan memiliki kualitas daya saing yang tinggi.

Dengan melalui pengemasan yang baik, maka hasil olahan bawang goreng dari para petani yang terdidik melalui pelatihan, pendampingan ahli tentunya akan menghasilkan produk olahan yang berkualitas. Yang selanjutnya dikemas dalam wadah yang terjamin, terjaga kualitas keasliannya dan awet tahan lama tanpa bahan pengawet tentunya akan menggugah minat masyarakat konsumtif bawang merah goreng dalam menutupi kebutuhan sehari-harinya.

Melalui pelatihan UMKM yang telah dilaksanakan tentunya memberikan inovasi dalam melakukan labelling yang dilakukan dengan menempelkan label pada setiap kemasan produk. Fungsi dari memberikan labelling atau tanda bertujuan untuk meningkatkan produk juga sebagai media agar lebih dikenal dan lebih mudah untuk ditemukan oleh orang (Hakim, et. Al., 2022)



**Gambar 6.** Pengemasan bawang goreng untuk konsumsi dan bernilai ekonomi

Data hasil wawancara dan pengamatan pasca pelaksanaan pemberdayaan masyarakat memperlihatkan adanya perubahan yang signifikan terhadap pola pikir dan perilaku petani bawang merah, yaitu :

1. Petani bawang merah bersyukur karena dapat memiliki keterampilan untuk memberdayakan bawang merah yang tidak terjual dengan mengolahnya menjadi bawang goreng yang renyah, enak dan berkualitas sampai memiliki kemampuan dalam melakukan pengemasan dan memiliki pengetahuan serta pemahaman dalam pemasarannya.
2. Petani memahami pentingnya untuk segera mengolah bawang merah yang tidak terjual untuk dijadikan bawang goreng yang memiliki nilai jual tinggi, sehingga dapat merubah kerugian panen menjadi keuntungan yang

dapat meningkatkan penghasilan dan kesejahteraan ekonomi keluarganya.

3. Mendapatkan solusi yang tepat ketika harga bawang merah mentah murah dipasaran, maka petani mengolahnya menjadi bawang goreng yang harganya tinggi di pasar domestik maupun pasar global.
4. Petani mendapatkan pengetahuan baru memasarkan bawang goreng hasil olahan dan hasil pengemasannya yang bukan hanya dapat dijual dipasar tradisional saja, namun dapat dipasarkan pula secara online ke berbagai pelosok daerah di Indonesia.
5. Mendapatkan pengetahuan tentang beragam platform marketing yang yang bisa dijadikan media atau sarana jualan mulai dari update status *whatsapp*, penggunaan *whatsapp business*, *marketplace*, *facebook*, *akulaku*, *lazada*, *shopee*, dan platform-platform penjualan *online* lainnya.

## D. PENUTUP

### Simpulan

Kegiatan pendampingan, penyuluhan, dan pelatihan dalam mengolah bawang merah, menjadi solusi yang tepat bagi petani dalam menghindari kerugian pasca panen bawang merah. Yang tadinya petani ketika harga bawang merah mentah di pasaran turun drastis menyimpan di ulos-ulos penyimpanan bawangnya, setelah mendapatkan pemahaman, pengetahuan dan pelatihan dari tim pengabdian masyarakat, mereka memilih untuk mengolah hasil panennya untuk dijadikan bawang goreng yang renyah, enak dan berkualitas tinggi.

Kemampuan mengolah dan memproduksi bawang merah menjadi *skill* yang di istiqomahkan ketika musim panen tiba, yang memberikan imbas baik terantisipasinya kebiasaan merugi menjadi keuntungan yang signifikan karena hasil panennya lebih bermanfaat dan melalui produksi pengemasan yang banyak dapat menghasilkan keuntungan yang lebih besar lagi. Semakin banyak hasil panen, maka olahan bawang goreng akan semakin besar dan wadah kemasan berisi bawang goreng yang renyah, enak dan berkualitas semakin banyak pula yang dihasilkan dalam beragam volume, aneka rasa dan kualitas harga jual sehingga menghasilkan keuntungan yang lebih besar lagi bagi petani bawang merah.

Secara ekonomi para petani mendapatkan penghasilan yang lebih baik dari pemanfaatan bawang merah, selain sebagai sarana penjualan hasil panennya ketika bawang merah murah di pasaran. Kegiatan produksi pengolahannya mampu menyerap tenaga kerja, terjadinya pemberdayaan

pemuda-pemudi yang tidak memiliki pekerjaan agar memiliki penghasilan, dan membuka peluang serta usaha baru bagi masyarakat.

Hasilnya, petani bawang merah memiliki kemampuan identifikasi masalah yang di dasarkan kepada pengalaman yang terjadi ketika terjadinya musim panen bawang, petani dapat memecahkan masalah dengan solusi yang tepat dan strategis, munculnya inovasi dan potensi baru dalam berwirausaha.

Meningkatnya tingkat kesadaran untuk memanfaatkan bawang yang tersimpan dan tidak terjual agar lebih berdaya guna dengan cara pengolahan yang efektif, efisien dan bernilai jual tinggi. Dengan melalui pendampingan, pemberdayaan, dan pelatihan yang dilakukan masyarakat petani bawang merah mendapat pengetahuan yang bermanfaat dalam upaya memasarkan produk olahannya dipasar tradisional maupun global.

Memiliki keterampilan yang baik dalam memasarkan hasil olahan bawang merahnya yang disulap menjadi bawang goreng yang diperjualkan secara online melalui update status whatshapp, whatshap business, facebook, akulaku, lazada, shopee, tiktok dan toko *online* lainnya, sehingga tingkat penjualan lebih meluas lagi. Kini petani bawang merah di kecamatan Bayongbong Kabupaten Garut pasca pendampingan, pemberdayaan dan pelatihan memiliki *skill* dan kemampuan untuk mengolah bawang yang tidak terjual menjadi bawang goreng yang lebih menguntungkan sehingga dapat terhindar dari kerugian hasil panennya.

### Saran

Hasil pertanian bawang merah sangat dibutuhkan masyarakat luas terutama dalam perihal konsumsi dalam menutupi kebutuhan sehari-harinya, sehingga disayangkan sekali apabila petani bawang merah hanya karena harga jual bawang mentah yang rendah menyebabkan mereka menyimpannya untuk menunggu harga dipasaran melejit tinggi dengan waktu yang tidak terukur tingkat kelamaannya. Jika bawang merah hasil pertanian terlalu lama disimpan di ulos-ulos yang akibat terlalu lama menyimpannya sehingga dapat membusuk dan terbuang. Akan menyebabkan kerugian hasil panen para petani bawang merah.

Maka melalui pelatihan, pendampingan dan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan, diharapkan agar para petani bawang merah memiliki keahlian, keterampilan dan mampu dalam hal mengolahnya, yang tadinya bawang merah tidak terjual menjadi menguntungkan. Keterampilan berupa pengolahan bawang mentah

yang tidak terjual menjadi bawang goreng yang berkualitas tinggi yang selanjutnya melalui pengemasan yang rapih dan berkualitas tinggi, dapat memasarkannya ke khalayak umum secara luas baik secara langsung kepada warga masyarakat sekitar atau menjualnya melalui toko-toko, supermarket dan pemasaran *online* (*market place*).

### E. DAFTAR PUSTAKA

- Bahtiar Abdul Hafid, Arifin Mohammad, Moch Muhaimin Moch, 2022. *Pengolahan Bawang Merah Goreng Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Tegalrejo*. Sekolah Tinggi Agama Islam Muhammadiyah Probolinggo Development, Volume 1 Nomor 2.
- Badan POM, 2015. *Pedoman Cara Menggoreng Pangan Yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya BPOM RI.
- Dwi Puji Astuti, Kardiyem, Wulan Suci Rachmadani, Abdul Khafidz, 2022. *Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi di Desa Genengadal Grobogan*. Universitas Negeri Semarang, Madaniya, Vol. 3, No. 3, Agustus 2022.
- Elsanda Merita Indrawati, Hisbullah Ahlis Munawi, Agus Suwardono, Rachmad Santoso, M. Dewi Manikta, Umi Mahdiah, Kuni Nadliroh, Ary Permatadeny Nevita, 2020. *Pelatihan Pengolahan Bawang Merah dengan Alat Pebmo Pada Kelompok Petani Bawang Merah Di Desa Sekoto Kabupaten Kediri*. Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara, 3 (2), 2020, 317-328 Available online at: <http://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/PPM>.
- Fayza Allya Kallista, 2020. *Bagor Raihawa Bawang Goreng Aneka Rasa*. Booklet Bawang Goreng, Pusat Studi Wanita: Universitas Gadjah Mada.
- Ibrahim dan Elihami, 2020. *Pembuatan Bawang, Goreng Raja di Kabupaten Enrekang*. Universitas Muhammadiyah Enrekang, Maspul Journal Of Community Empowerment.
- Isma, Faiz dkk, 2022. *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Usaha Mikro Bawang Goreng Di Desa Paya Rahat Kecamatan Banda Mulia Kabupaten Aceh Tamiang*. Global Science Society : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat.

- GSS, Vol.4, No.1 Januari - Juni 2022, Hal 35 – 41.
- Iis Komariah dan Anton, 2021. *Memfaatkan Bawang Yang Tidak Terjual Menjadi Produksi Usaha Bawang Goreng*. PT. Traz Media Publishing.
- Lukman Hakim, Junaidi, Erni Fidiyanti, Abdul Deni, Mia Regitasari, Asmaul Husna, Sepniar Yulanda, Khusnul Khotimah, 2022. *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Peningkatan Kinerja UMKM dan Pendampingan Pembuatan NIB*. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN) e-ISSN : 2745 4053 Vol.3 No.1, September 2022, pp 394-400.
- Matondang, T. A. (2019, Mei). Repository Uinsu. Dipetik November 2021, dari Repository Uinsu: <http://repository.uinsu.ac.id/6591>.
- Meddiati Fajri Putri, FT PKK (2017) *Manajemen Pendidikan dan Pelatihan Pengolahan Bawang Merah Berbasis Masyarakat*. In: Seminar Nasional 2017, Peran Pendidikan dalam Membangun Industri Kreatif Berbasis Kearifan Lokal, Semarang.
- Retno Indah Hernawati, Natalisty, 2023. *Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Bawang Merah sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga*. Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat Volume 2 Nomor 1, Januari, 2023, hal 1-6.
- Urip Umaya, Wahyu Nuning Budiarti, Gita Cahyani, Risma Putri Suntari, 2022. *Pelatihan Pengolahan Bawang Goreng Various Flavors Untuk Produksi Usaha Di Dusun Dukuhwringin*. Laporan Pengabdian Pada Masyarakat, Universitas Nahdlatul Ulamaa Ghazali Unugha Cilacap.
- Hosea Jaya Edy , Meilani Jayanti, Edy Parwanto, 2022. *Pemanfaatan Bawang Merah (Allium cepa L) Sebagai Antibakteri di Indonesia Utilization of Shallot (Allium cepa L) as Antibacterial in Indonesia*. *Pharmacy Medical Journal*, Vol.5 No.1, 2022.
- Andyka Setya Rahman, Agung Nugroho, Roedy Soeslistyono, 2016. *Kajian Hasil Bawang Merah (Allium ascalonicum L.) Di Lahan Dan Polybag Dengan Pemberian Berbagai Macam Dan Dosis Pupuk Organik*. Jurnal Produksi Tanaman Vol. 4 No. 7, Oktober 2016: 538-546 ISSN: 2527-8452.
- Willy Andrew Tambunan, Rosita Sipayung , Ferry Ezra Sitepu, 2014. *Pertumbuhan Dan Produksi Bawang Merah (Allium Ascalonicum L.) Dengan Pemberian Pupuk Hayati Pada Berbagai Media Tanam*. Jurnal Online Agroekoteknologi . ISSN No. 2337-6597, Vol.2, No.2 : 825 - 836, Maret 2014.
- Yudha Aditya Ramadhana, Idris, 2023. *Pengembangan Bawang Goreng dalam Kemasan By Dapoer Sahnaya (Studi dengan pendekatan rencana bisnis)*. Diponegoro Journal Of Manajement, Volume 12 , Nomor 1, Tahun 2023, Halaman 1-7.
- Astuti Kurnianingsih, Susilawati, Marlin Sefrila, 2018. *Karakter Pertumbuhan Tanaman Bawang Merah Pada Berbagai Komposisi Media Tanam*. J. Hort Indonesia, P-ISSN 2087-4855 e-ISSN 2614-2872 DOI: <http://dx.doi.org/10.29244/jhi.9.3.167-173> Terakreditasi No: 2/E/KPT/2015.
- Wirnangsi D. Uno, Laksmyn Kadir, Syukri I. Gubali, 2021. *Pelatihan Pengolahan Bawang Goreng Kemasan didesa Huhak Kecamatan Pagimana Kabupaten Banggai*. Jambura Journal Of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS).
- Mumtazah dan Surya Hadi Kusuma, 2022. *Arahan Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal (Pel) Di Kecamatan Wonoasih, Kota Probolinggo*. Jurnal Penataan Ruang Vol. 17, No. 1, (2022).
- Fauziyah , Tri Handayani, Riswan Eko Wahyu S , Aulia Dewi Rosanti. *Pengolahan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk*. Jurnal Abdi Vol.5 No. 2 Januari 2020, hal. 111-118.