

DIVERSIFIKASI PRODUK UNGGULAN DAERAH BAWANG MERAH LOKAL KHAS NGANJUK UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN UMKM

Fauziah^{1*}, Tri Handayani², Riswan Eko Wahyu Susanto³, Aulia Dewi Rosanti⁴

¹ Prodi Akuntansi, Universitas Islam Kadiri

² Prodi Agroteknologi, Universitas Islam Kadiri

³ Prodi Teknik Mesin, PolinemaPSDKU Kota Kediri

⁴ Prodi Kimia, Universitas Islam Kadiri

*Email: fauziyah_rahman@ymail.com

ABSTRAK

Nganjuk dikenal sebagai surganya bawang merah di Jawa Timur, yang merupakan manisvestasi kearifan lokal yang terdapat di kabupaten Nganjuk. Bawang merah merupakan produk andalan kabupaten Nganjuk, Salah satu penyebab merosotnya produktifitas tanaman hortikultura andalan Nganjuk ini akibat faktor cuaca hingga pandemi Covid-19. Namun demikian jumlah bawang merah di Nganjuk masih melimpah. Apabila panen raya maka harga bawang merah sangat murah Rp. 10.000-12.000 /kg, hal ini tidak imbang dengan biaya penanaman dan pemeliharaan. Para petani bawang merah di Nganjuk belum mempunyai pengetahuan tentang Teknologi untuk mengolah hasil pertanian hal ini mengakibatkan petani akan mengalami kerugian yang lebih besar. Dengan adanya kegiatan PPPUD akan Menciptakan teknologi pengolahan bawang merah dan membuat Diversifikasi produk olahan bawang merah khas Nganjuk menjadi produk unggulan olahan bawang merah di kabupaten Nganjuk. Sehingga Nganjuk sebagai penghasil Produk Unggulan Daerah dari Hulu hingga Hilir. Metode pelaksanaan dalam program PPPUD adalah : (1) Menciptakan teknologi pengolahan bawang merah dengan membuat alat mesin : pemotong daun bawang, penggiling bawang merah, pengupas bawang merah, pembersih bawang, pengiris bawang dan penggoreng bawang merah, (2) Melakukan pendampingan kepada petani bawang merah dalam membuat diversifikasi produk unggulan bawang merah seperti : (a) Bawang goreng herbal dan nabati, (b) Kerupuk bawang warna warni dengan bahan pewarna alami, (c) Tepung bawang merah rempah-rempah, (d) Pasta bawang merah kaya vitamin, (e) Suplemen kesehatan dari bawang merah, (f) Parfum ruangan herbal, dsb. (3) Membuat Aplikasi media pemasaran hasil produk olahan bawang merah yang berbasis *E- Commerce* yaitu untuk pemasaran produk secara elektronik.

Kata Kunci: Bawang Merah Lokal Nganjuk; Produk Unggulan Daerah; Teknologi Hasil Pertanian.

PENDAHULUAN

Nganjuk dikenal sebagai surganya bawang merah di Jawa Timur. Julukan ini memang sangat sesuai dengan kondisi kabupaten Nganjuk Jawa Timur yang menghasilkan bawang merah yang melimpah. Yang merupakan manisvestasi kearifan lokal yang terdapat di kabupaten Nganjuk. Sentra penanaman bawang merah di Kabupaten Nganjuk berada di lima kecamatan, yaitu Sukomoro, Rejoso, Gondang, Bagor, dan Wilangan. Total area penanaman bawang merah mencapai 11.300 Ha, dengan jumlah petani sebanyak 9.709 orang. (Deptan Nganjuk, 2017). Bawang merah (*Allium cepa var. aggregatum L*) mempunyai manfaat besar selain untuk penyedap makanan dan kesehatan. [2] Yang terbaru dari hasil penelitian [3], bahwa bawang merah berfungsi sebagai parfum ruangan. Menurut masyarakat Nganjuk dan sekitarnya bawang merah dari Nganjuk mempunyai keistimewaan dibanding dengan bawang merah dari daerah lain yaitu rasanya lebih manis dan bentuknya kecil lonjong. Bupati Nganjuk menetapkan bawang merah sebagai Produk Unggulan Daerah Nganjuk. Jenis varitas yang ditanam petani bawang merah adalah jenis Bauji dan

Tajuk. Dua varitas itu ibarat raja dan ratu favorit para petani bawang merah di Nganjuk. Menurut para petani kelebihan Bauji ditanam dikala musim hujan dan Tajuk adalah favorit dimusim kemarau. Kedua varitas ini terbukti amat tangguh di dua musim tersebut. Varitas asal Nganjuk ini sudah dikirim ke seluruh Indonesia dan ekspor. Menurut kepala Bidang Hortikultura Dinas Pertanian Kabupaten Nganjuk Achmad Zakin. Petani bawang merah di Nganjuk juga sudah menggunakan benih mandiri. Benih diambil dengan menyisakan hasil panen. Apabila 80% dijual, maka sisanya 20% disimpan untuk benih. Di Nganjuk petani tidak hanya menanam bawang merah 2 kali setahun. Namun ada juga 3 sampai 4 kali. Menurut Puji Santoso, pakar benih PB Sentra Jaya, petani bawang merah di Nganjuk sudah banyak yang menerapkan *monoculture*. Apabila kita menyusuri sepanjang jalan di kecamatan Sukomoro sampai Gondang, maka kita akan melihat tanaman bawang merah di mana-mana. Meski diselingi dengan padi, kedelai dan cabai, namun petani Nganjuk tetap mengutamakan bawang merah sebagai tanaman pokok. Melihat potensi hasil bawang merah yang

sangat besar di wilayah kabupaten Nganjuk ini, maka jumlah ketersediaan bawang merah sangat melimpah. Dengan melimpahnya jumlah bawang merah di kecamatan Sukomoro kabupaten Nganjuk, maka Sukomoro dijadikan **Sentra Bawang Merah** di Nganjuk Jawa timur. Mayoritas penduduk di Kecamatan Sukomoro sampai Gondang sebagai petani bawang merah. Sehingga wilayah Sukomoro dan Gondang memberikan kontribusi yang besar terhadap penguatan ekonomi lokal di wilayah kabupaten Nganjuk Jawa Timur. Bawang merah dari Nganjuk ini sudah dikirim di seluruh Indonesia bahkan sudah di ekspor. Hampir setiap rumah petani menanam bawang merah. Hasil panen bawang merah tersebut oleh petani langsung dijual di pasar Sukomoro sebagai sentra bawang merah di Nganjuk Jawa Timur. Harga bawang merah yang normal sekitar Rp. 15.000 per kg. Dari petani Rp. 12.000 per kg. Apabila musim panen raya tiba sekitar bulan Juni - Agustus, maka jumlah bawang merah sangat melimpah dan harga bawang merah menjadi sangat murah sekitar Rp. 8.000 – Rp. 10.000 per kg. Dengan murahnya harga bawang merah maka akan menimbulkan dampak kerugian bagi petani bawang merah. Hal ini tidak seimbang dengan biaya tanam dan obat-obatan yang dikeluarkan oleh petani bawang merah. Penyemprotan harus dilakukan secara rutin dan terus menerus sampai 2 bulan kalau tidak maka bawang akan di makan ulat. Dari hasil wawancara dengan petani apabila telat menyemprot maka dalam semalaman bawang akan habis di makan ulat, dan dampaknya petani akan gagal panen. Selama ini petani langsung menjual hasil panen bawang merah ke pasar Sukomoro sebagai sentranya bawang merah di Nganjuk. Apabila panen raya maka harga bawang merah sangat murah tidak imbang dengan biaya penanaman dan pemeliharaan. Namun apa dikata karena petani bawang merah hanya mampu menjual hasil panen bawang merah mentah. Para petani bawang merah di Nganjuk Jawa Timur belum mempunyai pengetahuan dan **Teknologi untuk mengolah hasil pertanian**. Apabila hasil panen bawang merah tidak segera dijual maka akan menjadi busuk, dan kalau sudah busuk maka bawang merah tidak laku dijual, hal ini mengakibatkan petani akan mengalami kerugian yang lebih besar. Sehingga walaupun harganya murah petani terpaksa tetap menjual hasil panen. Hal ini merupakan suatu dilema bagi petani.

bawang merah apabila memasuki masa panen raya. Apabila dijual harganya sangat murah dan mengalami kerugian, apabila tidak dijual bawang merah akan rusak/busuk. Dengan adanya kegiatan PPPUD akan **Menciptakan teknologi pengolahan bawang merah** menjadi produk unggulan olahan bawang merah. Sehingga Nganjuk sebagai penghasil produk unggulan bawang merah dari **Hulu hingga Hilir**.

Nganjuk menyumbang 80% bawang merah di Jawa Timur dengan frekuensi panen 2-4 kali setahun.

Namun di semester pertama tahun 2020, produksi bawang merah mengalami penurunan hingga ribuan ton. Salah satu penyebab merosotnya produktivitas tanaman bawang merah ini akibat faktor cuaca yakni kondisi cuaca dimana curah hujan yang tinggi membuat PH tanah sangat rendah. Tidak hanya pola tanam dan faktor cuaca, namun yang berpengaruh juga dengan adanya **pandemi Covid- 19**. Yang berdampak besar bagi para petani. Ketidakpastian distribusi yang disebabkan pembatasan mobilitas membuat produksi bawang merah menurun. Padahal, bibit bawang merah harganya tetap mahal. Kondisi ini yang membuat luas tanaman bawang merah tahun 2020 ini menurun. Pada semester pertama tahun ini, produksi diprediksi merosot sebesar 7.606,5 ton. Kondisi ini diperkirakan masih akan berlanjut pada semester kedua. Dari Data Dinas Pertanian Nganjuk menyebutkan, luas tanaman di bulan Mei dan Juni mengalami penurunan cukup tinggi dibanding tahun 2019 lalu. Luas tanam bulan Mei dan Juni tahun lalu mencapai 1.174 hektare dan 593 hektare. Sedangkan tahun ini turun menjadi 1.147 hektare dan 357 hektare.

Tabel 1. Jumlah Produksi Bawang Merah di Kabupaten Nganjuk

Tahun	Jumlah Produksi	Frekuensi Panen	Jumlah Petani
2016	117.501 Ton	2-4 kali / Tahun	9.709 orang
2017	119.301 Ton	2-4 kali / Tahun	9.779 orang
2018	126.167 Ton	2-4 kali/ Tahun	-
2019	102.230 Ton		1.174 Ha
2020	7.606,5 Ton		-

Sumber : Dispentan Kab. Nganjuk, 2020

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. Selain itu para petani bawang merah belum memiliki pengetahuan Teknologi hasil pertanian dan belum mempunyai alat-alat produksi untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan, seperti: aneka makanan/minuman, tepung bawang merah, pasta bawang merah, obat-obatan/suplemen untuk kesehatan, parfum dari bahan bawang merah, dsb. Sebenarnya mereka sangat berkeinginan untuk mencoba berwirausaha dengan memanfaatkan bawang merah, namun karena pengetahuan untuk membuat produk olahan bawang merah belum

dimiliki dan mereka tidak mempunyai alat untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan, maka sampai saat ini mereka hanya menjual bawang merah di pasar Sukomoro. Sehingga kelompok petani bawang merah ini perlu mendapatkan perhatian untuk fasilitas produksi, pendampingan terhadap SDM dan pembinaan bagaimana cara mengolah bawang merah menjadi aneka produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berkualitas, disamping itu perlu dilakukan pendampingan dan pembinaan terhadap SDM untuk bidang sistem manajemen produksi, keuangan dan pemasaran.

Teknologi Pengolahan bawang merah dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk unggulan daerah untuk pasar dalam negeri dan pasar global. Disamping itu dapat mencetak para petani bawang merah menjadi *Entrepreneur* yang dapat membantu meningkatkan *income* mereka dan menciptakan kemandirian secara ekonomi. Diversifikasi produk bawang merah ini bisa dikelola secara *home industri* oleh kelompok petani bawang merah dengan melibatkan **Pemda** setempat untuk memberikan perhatian dan support kepada para petani bawang merah serta pihak **Koperasi dan UMKM** wilayah Nganjuk. Dengan penerapan ipteks yang dibutuhkan oleh petani bawang merah yaitu dengan memberikan teknologi pengolahan pasca panen, menyediakan sarana dan prasarana fasilitas produksi, memberikan alat pengupas dan pengiris bawang merah, memberikan alat penggiling bawang merah, memberikan alat packaging, memberikan alat penyimpanan hasil produk olahan bawang merah, melakukan uji lab untuk menganalisis dan menguji kelayakan hasil produk olahan bawang merah, pendampingan ijin produk secara legal serta menyediakan media pemasaran secara elektronik *E-Commerce* agar produk bisa dikenal masyarakat luas. Mendorong para petani bawang merah lebih produktif, kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan bawang merah dan mengolah hasil olahan bawang merah menjadi aneka produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berkualitas.

Hasil olahan produk bawang merah ini sebagai bentuk peningkatan produktivitas dan optimalisasi petani bawang merah dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal hasil pertanian yang merupakan produk unggulan daerah Nganjuk yang nantinya bisa dinikmati oleh masyarakat Lokal dan Global. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini di laksanakan di Kelompok Tani UD. Sumber Intean Bapak Sudarmono sebagai Ketua. Lokasi di dusun Balong Dringo RT.022/RW. 010 Desa Ngrami Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk Jawa Timur.

Permasalahan Mitra, Solusi Yang Ditawarkan, Target Luaran

Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Target Luaran
Jumlah produksi bawang merah sangat melimpah, namun mitra belum dapat memanfaatkan hasil produksi pasca panen	Menciptakan teknologi hasil pertanian Pengolahan produk hasil pertanian	Membuat mesin pencuci bawang merah Membuat mesin pengiris bawang merah Menyempurnakan sarana dan fasilitas produksi
Produk yang dihasilkan mitra hanya bawang merah mentah	Pengolahan bawang merah mentah menjadi produk olahan bawang merah khas Nganjuk yang merupakan produk unggulan daerah khas Nganjuk	Bawang goreng nabati/herbal Krupuk bawang merah pelangi dengan pewarna alami dari kunyit, buah naga, daun pandan Tepung bawang merah Pasta bawang merah kaya vitamin Aneka kue kering dari bawang merah Suplemen bawang merah Parfum ruangan dari ekstrak bawang merah
Sistem pemasaran masih dilakukan secara konvensional	Pendampingan membuat strategi pemasaran secara on line	Penjualan produk ke pasar tingkat Lokal, Regional, Nasional dan pasar Global Pemasaran On – Line
Terbatasnya mitra dalam manajemen produksi, manajemen keuangan, manajemen pemasaran, manajemen bisnis	Pendampingan kepada mitra manajemen keuangan Pendampingan kepada mitra manajemen produksi Pendampingan kepada mitra manajemen pemasaran	Pendampingan membuat lay out produksi Pendampingan membuat laporan keuangan Pendampingan strategi pemasaran Membuka pasar Menciptakan link pasar

Kondisi Eksisiting Mitra

Aspek Bisnis Mitra	Uraian Kondisi Eksisiting Mitra
Nama Ketua	Sudarmono
Alamat	Dusun Balong Dringo RT.022/RW.010 Desa Ngrami Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk Jawa Timur
Bahan Baku	Bawang merah lokal Nganjuk Ketersediaan bahan baku sangat melimpah dan kontinyu Bahan baku langsung dari petani
Produksi	Rata-rata produksi 2-2,5 Ton setiap panen dengan masa panen 2-4 kali/ Tahun
Manajemen	Masih menjalankan manejmen secara konvesnsional. Belum tertata dengan baik
Pemasaran	Produksi bawang merah langsung di jual di pasar Sukomoro (sentra bawang merah lokal di Nganjuk)

METODE PELAKSANAAN

Metode Pelaksanaan kegiatan PPPUD Bawang merah di Kabupaten Nganjuk Propinsi Jawa Timur menggunakan metode Subsitusi Ipteks yang didasarkan pada permasalahan mitra dan solusi yang ditawarkan dalam menyelesaikan masalah. Kegiatan PPPUD direncanakan bertahap selama 3 tahun. Adapun langkah-langkah dalam pemecahan masalah yang akan dilakukan adalah :

Tabel 2. Metode Pelaksanaan PPPUD Bawang Merah di Kabupaten Nganjuk Jawa Timur

Periode	Kegiatan	Metode Dan Prosedur Pelaksanaan
Tahun 2	Tahap Pertama Melanjutkan pendampingan pembuatan produk olahan bawang merah	Melanjutkan pendampingan membuat desain produk sesuai dengan layout produksi yang telah dibuat
	Melanjutkan pembenahan sistem informasi manajemen Melanjutkan pendampingan Teknologi Hasil Pertanian Pasca panen Menyempurnakan pembenahan tempat produksi, sarana dan	Melanjutkan pendampingan kepada anggota kelompok tani bawang merah mengenai keuntngn dan manfaat ilmu mnajemen dan produksi dalam pembuatan produk olahan bawang merah seperti : manajemen keuangan, produksi, pemasaran, sistem informasi akuntansi.

prasarana fasilitas produksi Merancang pengembangan Pembuatan Diversifikasi Produk Unggulan Olahan bawang merah	
Tahap Kedua Melanjutkan pendidikan dan pelatihan kepada para petani bawang merah tentang pembenahan sistem informasi manajemen dan cara menggunakan alat mesin untuk mengolah produk olahan bawang merah	Pendampingan menentukan jadwal produksi Menentukan kebutuhan bahan untuk produksi Menggunakan mesin produksi, mesin pengiris bawang, mesin penggiling bawang, alat penggorengan, alat tiris bawang, pisau, kompor dll
Tahap Ketiga Pendampingan pembuatan laporan harga pokok produksi (biaya produksi) sesungguhnya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk olahan bawang merah Melakukan survey pasar dan training sales Membuat laporan keuangan Menghitung aset kelompok tani bawang merah	Melakukan pengawan proses produksi Menguji kandungan unsur kimia yang terdapat di produk olahan bawang merah Menguji kelayakan produk sebelum di pasarkan Mengurus legalitas ijin produk ke Dinkes Mengurus sertifikasi Halal ke MUI dan BPOM Mendaftarkan HKI Merek Dagang Menghitung biaya produksi Menghitung harga pokok penjualan dan menentukan harga jual Melakukan promosi dan pengenalan produk Pendampingan menghitung biaya produksi, (biaya bahan baku, tenaga kerja, overhead pabrik) Pendampingan menyusun strategi pemasaran yang tepat Melakukan promosi baik secara konvensional dan secara e- commerce dengan menggunakan basis web online Menyusun laporan keuangan

HASIL YANG DICAPAI

Hasil dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa Luaran, adapun luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat PPPUD adalah :

a. Penerapan Iptek dengan menciptakan Teknologi Mesin Pengolahan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Nganjuk. Mesin tersebut diantaranya :

1. Mesin pemotong daun bawang merah. Fungsinya untuk memotong /memisahkan antara daun bawang dengan umbi bawang.
2. Mesin pengupas bawang. Fungsinya untuk mengupas kulit bawang merah
3. Mesin pembersih bawang. Fungsinya untuk membersihkan /mencuci bawang
4. Mesin pengiris bawang. Fungsinya untuk mengiris/memotong bawang merah
5. Mesin penggiling bawang. Fungsinya untuk menggiling/menghancurkan bawang
6. Mesin penggorengan bawang. Fungsinya untuk menggoreng bawang

b. Jasa, yang meliputi :

1. Pendampingan dan pembinaan tentang manajemen produksi yaitu : cara membuat layout produksi, perencanaan produk, membuat desain produk, menentukan biaya produk, melakukan pengujian produk, mengawasi produk, memelihara sarana dan prasarana fasilitas produksi seperti mesin dan peralatan penunjang lainnya.
2. Pendampingan kepada SDM yaitu : memberikan pelatihan teknologi hasil pascapanen, membuat produk olahan bawang merah, memberikan keterampilan membuat produk unggulan, melatih disiplin kerja, memberikan tanggung jawab sebagai wirausaha.
3. Pendampingan kepada mitra di bidang pemasaran produk dan menentukan strategi pemasaran yang tepat.
4. Pendampingan penggunaan aplikasi pemasaran secara E-Commerce
5. Pendampingan kepada mitra dibidang manajemen keuangan dan sistem akuntansi yaitu : Melatih mengelola keuangan perusahaan, membuat laporan keuangan Neraca, Laba/Rugi, Arus Kas dan menganalisis laporan keuangan.
6. Pendampingan kepada mitra dalam menghadapi persaingan dan menentukan strategi bisnis

7. Mitra mampu mengembangkan produk unggulan yang mampu bersaing di pasar dalam Negeri dan pasar Global.

c. Pengurusan Merek Dagang Produk Olahan Bawang Merah dengan merek SUKOMORO
d. Produk :

Luaran berupa Produk Unggulan Olahan Bawang Merah Khas Nganjuk diantaranya :[1]

1. Bawang merah goreng herbal dan nabati
2. Kerupuk bawang merah warna warni dengan bahan pewarna alami
3. Tepung bawang merah dengan aroma rempah-rempah
4. Pasta bawang merah kaya vitamin
5. Suplemen kesehatan dari bawang merah
6. Parfum ruangan herbal, dan sebagainya

e. Pengurusan Legalitas Produk

1. Pengurusan PIRT untuk mendapatkan legalitas produk dari Dinas Kesehatan
2. Pengurusan sertifikasi produk ke Badan Pengobatan Obat-obatan dan Makanan (BPOM)
3. Pengurusan sertifikasi produk untuk mendapatkan sertifikasi produk Halal dari MUI

f. Pembuatan Label Produk

1. Label produk bawang goreng
2. Label produk pasta bawang
3. Label produk krupuk bawang
4. Label produk kripik bawang

g. Membuat Strategi Bisnis

1. Membuat strategi pemasaran
2. Survey pasar
3. Menjalani kerja sama dengan pihak lain (Pemda, Dinas Koperasi dan UMKM, Biro jasa traveling, Instansi pemerintah/swasta)
4. Melakukan promosi
5. Membuat Web untuk sarana
6. penjualan secara elektronik.

h. Uji Analisis Kelayakan Produk

Tabel 3. Hasil Analisis Uji Komposisi Produk

Produk	Kadar (%)					
	Air	Protein	Lemak	Vit.C	Serat	Karbohidrat
Bawang Goreng Merah tanpa Tepung	5,0	8,09	28,64	1,69	-	-
Bawang Goreng Merah dengan Tepung	5,61	9,57	23,26	1,71	-	-
Pasta Bawang Merah	76,34	4,46	18,26	-	-	-
Kerupuk Bawang Merah Pelangi	5,32	7,03	25,18	-	-	-
Tepung Bawang Merah	13,40	9,32	2,22	-	6,17	51,6



Gambar 4. Alat Pengemas produk



Gambar 1. Alat Pemetong Daun Bawang Merah



Gambar 2. Alat pengiris bawang



Gambar 3. Alat pembuat pasta bawang



Gambar 5. Produk olahan bawang merah



Gambar 6. Tepung bawang merah



Gambar 7. Produk bawang goreng nabati/herbal



Gambar 8. Krupuk bawang pelangi dari pewarna alami (Kunyit, buah naga, daun pandan)

KESIMPULAN

Mitra yang sebelumnya hanya sebagai petani bawang merah dan sudah pernah mencoba berwirausaha membuat produk bawang merah, namun usahanya belum berhasil disebabkan mitra memiliki keterbatasan pada fasilitas dan sarana produksi. Disamping itu mitra belum mempunyai pengetahuan tentang teknologi pengolahan pasca panen khususnya bawang merah, Mitra belum mempunyai keterampilan dalam mengolah bawang merah menjadi produk olahan bawang merah lokal yang menjadi produk unggulan daerah Nganjuk. Setelah dilakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah Nganjuk yang berupa Olahan Produk Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk maka Mitra sudah mampu dan bisa membuat produk olahan bawang merah seperti Bawang goreng nabati dan herbal, pasta bawang merah, krupuk bawang dengan warna alami dari rempah dan buah seperti pandan, buah naga dan kunyit. Produk olahan bawang ini merupakan akan produk unggulan dari bawang merah Nganjuk. Sehingga Nganjuk sebagai Hulu sampai Hilir menghasilkan bawang merah.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fauziyah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2019, Aneka Produk Olahan Bawang Merah, Penerbit Indomedia Pustaka.
- [2] Rukmana, 2018 Prospek Agribisnis Bawang Merah, Penerbit Andi, Yogyakarta
- [3] Farid R. Abadi. Meningkatkan Nilai Tambah Bawang merah <http://sulut.litbang.go.id/index.php/106-infoteknologi4/790-apa-nama-umum-bawang-merah>
- [4] Fauziyah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2019, Pengembangan Produk Unggulan Bawang Merah Lokal di Kabupaten Nganjuk, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Surabaya, Jawa Timur, Surabaya, 14-15 Agustus.
- [5] Sushanty, Dyah, 2016, Liputan Dinas Pertanian Kabupaten Nganjuk, Radar Nganjuk.
- [6] Sulistyono, Agus, 2020, Kabid Tanaman Hortikultura, Dinas Pertanian Nganjuk, Radar Nganjuk, 20 Mei 2020