

## IMPLEMENTASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN BAWANG MERAH MENTAH MENJADI PRODUK UNGGULAN OLAHAN BAWANG MERAH

Fauziah<sup>1</sup>, Tri Handayani<sup>2</sup>, Riswan Eko Wahyu Susanto<sup>3</sup>, Aulia Dewi Rosanti<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Prodi Akuntansi, Universitas Islam Kadiri

<sup>2</sup>Prodi Agroteknologi, Universitas Islam Kadiri

<sup>3</sup>Prodi Teknik Mesin, Polinema PSDKU Kota Kediri

<sup>4</sup>Prodi Kimia, Universitas Islam Kadiri

\*Email: fauziahrahman69@gmail.com

### ABSTRAK

Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini maka diciptakan suatu teknologi untuk mengolah hasil pertanian bawang merah mentah menjadi Produk Olahan Bawang Merah Khas Nganjuk. Sehingga menjadikan Nganjuk sebagaipenghasil Produk Unggulan Daerah dari Hulu hingga Hilir. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membuat/menciptakan Diversifikasi olahan bawang merah khas Nganjuk. Adapun produk olahan bawang merah yang sudah dibuat meliputi : (1) Produk bawang merah goreng herbal dan nabati, (2) Kerupuk Bawang merah pelangi dengan pewarna alami yaitu dari kunyit untuk warna kuning, daun pandan untuk warna hijau, buah naga untuk warna merah/pink, (3) Pasta bawang merah kaya, (4) Tepung bawang merah/Bubuk bawang merah, (5) Abon bawang merah, (6) Kue kering Nastar bawang merah, (7) Kue kering Love bawang merah dan kacang tanah, (8) Bakery/Roti isi abon bawang merah, (9) Bakery/roti topping abon bawang merah. Semua produk olahan dari bawang merah sudah dilakukan uji laboratorium (Proximat) untuk mengukur kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada produk olahan bawang merah tersebut dan semua produk olahan bawang merah ini tanpa bahan pengawet sehingga aman dan higienis untuk dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat dari anak-anak sampai orang tua. Produk olahan bawang merah ini sudah didaftarkan ke HKI Merek Dagang dengan nama SUKOMORO. Pemasaran produk meliputi: Pasar lokal (Nganjuk, Kediri dan sekitarnya), Pasar Regional Jawa Timur (Malang, Jember, Banyuwangi, Surabaya, Tuban, Gresik dan lainnya), Pasar Nasional (Sumatra), Pasar Global (masih perkenalkan di Jepang, Pakistan). Media pemasaran melalui: Penjualan konvensional, E-Commerce, Market Place (Sofee, Tokopedia), Web. Untuk standarisasi produk dengan pengurusan perolehan sertifikasi Halal dari MUI dan BPOM

**Kata kunci** : Sukomoro, Olahan Bawang Merah, Produk Unggulan Daerah , Teknologi Hasil Pertanian

### PENDAHULUAN

#### Analisis Situasi

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 menyisahkan

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, produksibawang 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.

Tabel 2. Permasalahan Mitra, Solusi Yang Ditawarkan, Target Luaran

Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Target Luaran
Jumlah produksi bawang merah sangat melimpah, namun mitra belum dapat	• Menciptakan teknologi hasil pertanian	• Membuat mesin pencuci bawang merah • Membuat mesin pengiris bawang merah

memanfaatkan hasil produksi pascapanen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengolahan produk hasil pertanian</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menyempurnakan sarana dan fasilitas produksi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengikuti sertifikasi kompetensi kepada tenaga kerja mitra</li> <li>• Melanjutkan Pendampingan kewirausahaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengikuti magang tenaga kerja ke perusahaan</li> <li>• Mengikuti pelatihan ke industri</li> <li>• Mengikuti uji kompetensi di bidang manajemen</li> </ul>
Produk yang dihasilkan mitra hanya bawang merah mentah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengolahan bawang merah mentah menjadi produk olahan bawang merah khas Nganjuk yang merupakan produk unggulan daerah khas Nganjuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bawang goreng nabati/herbal</li> <li>• Krupuk bawang merah pelangi dengan pewarna alami dari kunyit, buah naga, daun pandan</li> <li>• Tepung bawang merah/Bubuk bawang merah</li> <li>• Pasta bawang merah kaya vitamin</li> <li>• Abon bawang merah</li> <li>• Aneka kue kering dari bawang merah.</li> <li>• Bakery/Roti isi abon bawang merah</li> <li>• Bakery/Roti toping abon bawang merah.</li> </ul>		
Sistem pemasaran masih dilakukan secara konvensional	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendampingan membuat strategi pemasaran secara on line</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penjualan produk ke pasar tingkat Lokal, Regional, Nasional dan pasar Global</li> <li>• Pemasaran <i>Online</i></li> </ul>		
Terbatasnya mitra dalam manajemen produksi, manajemen keuangan, manajemen pemasaran, manajemen bisnis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendampingan kepada mitra manajemen keuangan</li> <li>• Pendampingan kepada mitra manajemen produksi</li> <li>• Pendampingan kepada mitra manajemen pemasaran</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendampingan membuat <i>lay out</i> produksi</li> <li>• Pendampingan membuat laporan keuangan</li> <li>• Pendampingan strategi pemasaran</li> <li>• Membuka pasar</li> <li>• Menciptakan link pasar</li> </ul>		
Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki petani	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mendidik menjadi tenaga kerja yang profesional petani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendampingan pendidikan dan keterampilan terhadap sumber daya manusia.</li> </ul>		

**Tabel 3. Kondisi Eksisiting Mitra**

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

**MAKSUD DAN TUJUAN**

Maksud dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pendidikan, pendampingan, pembelajaran, pelatihan kepada para petani bawang merah untuk dapat memanfaatkan dan mengolah hasil pertanian bawang merah menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Memberikan transfer ilmu pengetahuan Teknologi Hasil Pertanian Pascapanen para petani bawang merah khususnya kepada mitra supaya petani bawang merah tidak hanya mampu menanam tetapi juga mampu dan bisa mengolah hasil pertanian, dan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani bawang merah. Disamping itu dapat mencetak petani bawang merah menjadi wirausaha/enterpreneur.

Tujuan kegiatan kepada masyarakat ini yaitu:

1. Memanfaatkan bawang merah yang merupakan produk lokal asli Nganjuk yang merupakan potensi alam dari daerah Nganjuk
2. Memberikan pengetahuan Teknologi hasil pertanian pasca panen kepada Petani supaya petani dapat memanfaatkan bawang merah dengan memperoleh pengetahuan Teknologi Hasil Pertanian.
3. Mitra dapat berekseprimen untuk membuat produk olahan bawang merah.
4. Tercapainya Hilirisasi hasil riset melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat
5. Membuat diversifikasi produk olahan bawang merah, sehingga nganjuk menjadi produk penghasil bawang merah dari Huli hingga ke Hilir.
6. Menciptakan teknologi hasil pertanian dengan mengolah hasil pertanian bawang merah menjadi produk olahan bawang merah
7. Memberikan pengetahuan kepada petani bawang merah ilmu manajemen produksi, manajemen keuangan, manajemen pemasaran, manajemen sumber daya manusia.
8. Menciptakan ekonomi kreatif kepada petani bawang merah dan masyarakat di desa Ngrami untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat
9. Pemberdayaan masyarakat dengan memberikan pengetahuan dan kegiatan sehingga menguragitingkat pengangguran.

#### **METODEPELAKSANAAN**

Metode Pelaksanaan kegiatan PPPUD Bawang merah di Kabupaten Nganjuk Propinsi Jawa Timur menggunakan metode Substitusi 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 4. Metode Pelaksanaan PPPUD Bawang Merah di Kabupaten Nganjuk Jawa Timur**

<b>PERIODE</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>METODE DAN PROSEDUR PELAKSANAAN</b>
<b>TAHUN 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengembangan produk unggulan daerah olahan bawang merah</li> <li>• Perluasan pasar dalam Negeri sampai pasar Global</li> <li>• Melakukan kegiatan pendampingan monitoring dan evaluasi untuk keberhasilan dan keberlanjutan program</li> <li>• Evaluasi program kegiatan pengabdian masyarakat program PPPUD</li> <li>• Pengurusan sertifikasi produk Halal dari MUI dan BPOM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tereksplorasinya berbagai metode untuk membuat diversifikasi produk olahan bawang merah</li> <li>• Meluasnya area pemasaran tidak hanya pasar dalam negeri tapi menuju pasar global</li> <li>• Terjalannya kerja sama dengan Pemda setempat dan Dinas UKM dan Koperasi.</li> </ul>

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

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-Commercedan* Market Place
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 daerah khas Nganjuk, yaitu Produk Olahan Bawang Merah yang mampu bersaing di pasar dalam Negeri dan pasar Global.

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



Gambar 1. Merek dagang 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/pelangi dengan bahan pewarna alami kuning dari kunyit, hijau dari daun pandan, merah/pink dari buah naga
3. Tepung bawang merah/Bubuk bawang merah
4. Pasta bawang merah kaya vitamin
5. Abon bawang merah
6. Kue kering Nastar bawang merah
7. Kue kering Love campuran bawang merah dan kacang tanah
8. Bakery/Roti isi abon bawang merah
9. Bakery/Roti topping abon bawang merah

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 merah goreng
2. Label produk pasta bawang merah
3. Label produk krupuk bawang merah
4. Label produk kripik bawang merah
5. Label produk tepungbawang merah
6. Label produk abon bawang merah
7. Label produk kue kering bawang merah

g. Membuat Strategi Bisnis

1. Membuat strategi pemasaran
2. Survey pasar
3. Menjalin kerja sama dengan pihak lain (Pemda, Dinas Koperasi dan UMKM, Biro jasa traveling, Instansi pemerintah/swasta)

4. Melakukan promosi
5. Membuat Web, Market Place (Tokopedia, Soffee) untuk sarana penjualan secara On Line / elektronik

h. Uji Analisis Kelayakan Produk

Tabel 5. Hasil Analisis Uji Komposisi Produk Kadar (%) Per 100 garm

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

Dari tabel diatas dapat diketahui kandungan dan komposisi Air, Protein, Lemak, Vitamin C, Serat dan Karbohidrat yang terkandung dalam masing-masing produk. Misalnya dalam 100 gram produk Bawang Goreng Merah Tanpa Tepung mengandung : Air 5%, Protein 8,09%, Lemak 28,64%, Vit C 1,69%



Gambar 2. Alat Pemotong Daun Bawang Merah



Gambar 3. Alat pengiris dan penggoreng



Gambar 4. Alat Pembuat pasta Bawang Merah



Gambar 5. Alat Pengemas produk otomatis



Gambar 8. Produk Pasta Bawang Merah



Gambar 9. Tepung Bawang Merah

Gambar 6. Produk Bawang Merah Goreng



Gambar 7. Produk Kerupuk Pelangi dari Kunyit, Daun Pandan, Buah Naga



Gambar 10. Produk Abon Bawang Merah



Gambar 11. Roti Abon Bawang Merah



Gambar 12. Roti Boy isi abon bawang merah



Gambar 13. Kue Nastar Bawang Merah



Gambar 14. Kue Love Rasa Kacang Bawang Merah

## 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 diversifikasi produk olahan bawang merah seperti : Bawang goreng merah nabati dan herbal, Pasta bawang merah, Krupuk bawang merah pelangi dengan warna alami dari kunyit untuk warna kuning, daun pandan untuk

warna hijau, buah naga untuk warna merah/pink. Tepung bawang merah/Bubuk bawang merah, Abon bawang merah, Kue kering nastar bawang merah, Kue Love campuran kacang dan bawang merah, Roti Boy isi abon bawang merah, Roti/Bakery topping abon bawang merah, dll. Produk olahan bawang merah ini merupakan produk unggulan daerah khas Nganjuk dan menjadikan Nganjuk sebagai penghasil produk unggulan daerah Bawang Merah dari Hulu hingga ke Hilir.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2019, Aneka Produk Olahan Bawang Merah, Penerbit Indomedia Pustaka.
- [2] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2020. Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk
- [3] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2020. Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk
- [4] Fauziah, 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] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2020. Diversifikasi Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk Untuk Meningkatkan Pendapatan UMKM, Prosiding Seminar Nasional V, Universitas PGRI Ronggolawe Tuban, 22 Agustus 2020
- [6] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2019, Pengembangan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Nganjuk, Jawa Pos Radar Kediri, 2 September 2019
- [7] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2020. Dampingi Produk Unggulan Daerah Nganjuk Olahan Bawang Merah. Jawa Pos Radar Kediri, 7 September 2020
- [8] Fauziah, Handayani, Susanto, Rosanti, 2020. Pengolahan Produk unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. *Jurnal ABDI* . Vol. 5 No.2 : 111-118.
- [9] Farid R. Abadi. Meningkatkan Nilai Tambah Bawang merah <http://sulut.litbang.go.id/index.php/106->

[infoteknologi4/790-apa-nama-umum-bawang-merah](#)

- [10] Rukmana, 2018 Prospek Agribisnis Bawang Merah, Penerbit Andi, Yogyakarta
- [11] Sushanty, Dyah, 2016, Liputan Dinas Pertanian Kabupaten Nganjuk, Radar Nganjuk.
- [12] Sulistyono, Agus, 2020, Kabid Tanaman Hortikultura, Dinas Pertanian Nganjuk, Radar Nganjuk, 20 Mei 2020