

Pemberdayaan Masyarakat Petani Dengan Memanfaatkan Bawang Yang Tidak Terjual Menjadi Produksi Usaha Bawang Goreng Aneka Rasa

Iis Komariah, Anton
Universitas Garut
iiskomariah@uniga.ac.id, anton@uniga.ac.id

Abstrak

Permasalahan pasca panen komoditas hortikultura di Kabupaten Garut masih menjadi persoalan yang harus dicari solusinya. Terlebih banyaknya hasil panen yang melimpah dan harga pasar yang rendah mengakibatkan hasil panen tersebut terbuang dan tidak bernilai. Bawang merah merupakan salah satu produk hortikultura yang banyak diminati petani di Kabupaten Garut dengan permasalahan yang sama, yaitu terkait pemanfaatan bawang yang tidak terjual pasca panen. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memanfaatkan bawang merah yang tidak terjual menjadi produk olahan yang praktis dan bernilai lebih. Diawali dengan kajian masalah, pengumpulan data, perencanaan kegiatan sampai dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan bawang merah bagi petani. Agenda pendampingan dilaksanakan dengan mengundang narasumber dan instruktur ahli dalam pengolahan dan pemasaran bawang goreng yang dilaksanakan kepada 10 (Sepuluh) Orang ibu-ibu petani. Hasil olahan dari kegiatan ini berupa bawang goreng aneka rasa, yaitu rasa original, rasa pedas, rasa terasi dan rasa teri. Tim berkordinasi bersama kelurahan setempat agar kegiatan ini dibina untuk dapat dikembangkan menjadi usaha yang berkelanjutan dan menjadi olahan alternatif pasca panen tiba.

Kata Kunci: Masyarakat Petani, Produk Hortikultura, Olahan Bawang.

A. Pendahuluan

Bawang merah (*Allium Capsa*) lebih di kenal dengan sayuran rempah yang banyak di tanam di daerah daratan rendah dengan ketinggian antara 10-250 meter di atas permukaan air laut. Walaupun demikian tanaman ini dapat pula di usahakan di daerah pegunungan dengan ketinggian sampai 1.200 mdpl. Bawang Merah adalah salah satu komoditas hortikultura yang sangat di butuhkan oleh masyarakat, komoditas pertanian bawang merah ini adalah sumber pendapatan dan kesempatan kerja yang memberikan kontribusi cukup tinggi terhadap perkembangan ekonomi suatu wilayah, karena memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi maka budidaya bawang merah tersebar di seluruh provinsi di Indonesia. Termasuk salah satunya di Jawa, di pulau Jawa pertanian bawang merah terdapat di lima provinsi diantaranya Jawa Barat, Jawa Tengah, Yogyakarta, Jawa Timur dan Banten, kelima provinsi tersebut berkontribusi sebesar 75 persen sedangkan dari luar pulau Jawa sebesar 25 persen (BPS, 2015).

Jawa Barat merupakan penghasil bawang merah yang sangat besar, daerah penghasil bawang merah tersebut adalah Garut, Cirebon, Majalengka dan Bandung. Lokasi tempat kami melakukan penelitian ini di fokuskan di Kabupaten Garut. Kabupaten Garut memiliki luas wilayah administratif sebesar 306.519 ha. (3.065,19 km). Secara administratif kabupaten Garut memiliki 42 Kecamatan, 21 kelurahan dan 403 Desa. Kabupaten Garut menjadi sentra produksi sayuran diantaranya cabai, kubis, kentang dan bawang merah. Bawang merah ini merupakan lahan pertanian yang terluas yang di tanam di kabupaten Garut, hal ini dapat di lihat dari perbandingan lima desa yang tersebar di kabupaten Garut yang menanam bawang merah. Dari tabel dibawah ini berdasarkan luas panen tanaman sayuran tahun 2015 bersumber pada Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Garut dalam bidang Holtikultura.

Tabel 1.1:

Luas Panen Sayuran Bawang Merah yang Berada di lima desa di Kabupaten Garut

No	Kecamatan	Bawang Merah Luas/Hektar
1	Bayongbong	1.034
2	Sucinaraja	388
3	Cisurupan	149
4	Cilawu	144
5	Samarang	78

Dari tabel di atas terlihat bahwa kecamatan bayongbong merupakan penghasil bawang merah terbesar di antara kecamatan lainnya. Bawang merah ini di kirim ke berbagai wilayah di Indonesia salah satunya Bandung, Jakarta dan Sumatra. Sektor pertanian tanaman holtikultura menjadi prioritas utama di daerah agraris seperti di Kabupaten Garut. Tanaman holtikultura yang dikembangkan adalah cabe, tomat, terong, buncis, kentang dan bawang.

Bawang merah umumnya di gunakan 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. (Tristan, 2018).

Selain sebagai bumbu, bawang merah sering diolah menjadi bawang goreng untuk menambah dan melengkapi makanan . Bawang goreng memiliki aromanya yang menyengat, rasanya yang gurih ini biasa ditaburkan di sup, bakso, dan aneka makanan lainnya untuk menambah nikmat cita rasa masakan serta memberi aroma khas yang sedap. Untuk beberapa jenis makanan bahkan taburan bawang goreng menjadi menu

wajib agar rasa makanan menjadi sempurna. (Tio Astri Aulia Matondang, 2019) Tentunya pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng kemasan akan banyak diminati.

B. Tujuan

Melalui uraian di atas masyarakat yang merupakan penghasil bawang terbesar di Garut, pengolahan bawang goreng aneka rasa ini dapat menjadi alternatif masyarakat apabila bawang dipasarkan memiliki harga yang rendah. Karena masyarakat petani bawang biasanya menyimpan bawang di ulos berbulan-bulan sampai harga meroket kembali, akan tetapi ini bukan solusi yang baik untuk petani bawang, karena petani bawang harus mencukupi kebutuhan sehari-hari, otomatis mau tidak mau petani bawang harus menjualnya dengan harga yang tidak menguntungkan di pasaran.

C. Gambaran Umum

Kegunaan utama bawang merah adalah sebagai bumbu masak. Meskipun bukan merupakan kebutuhan pokok, bawang merah cenderung selalu dibutuhkan sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari. Kegunaan lainnya adalah sebagai obat tradisional (sebagai kompres penurun panas, diabetes, penurun kadar gula dan kolesterol darah, mencegah penebalan dan pengerasan pembuluh darah dan maag) karena kandungan senyawa allin dan allisin yang bersifat bakterisida.

D. Lokasi Pengabdian

Kegiatan Pengabdian ini berlokasi di Kelurahan Muarasanding, Kecamatan Garut Kota Kabupaten Garut.

E. Kondisi Saat Ini Masyarakat Dampungan

Kegiatan pengabdian yang akan dilakukan memiliki harapan untuk perbaikan kondisi terutama agar mampu membantu petani bawang dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapinya. Setelah kegiatan pengabdian, melalui pelatihan pengolahan pasca panen komoditas bawang berupa pelatihan pembuatan bawang goreng renyah dengan varian rasa bagi subjek dampungan. Ibu-ibu (subjek dampungan) akan memiliki kemampuan teknis dalam pengolahan pasca panen komoditas bawang menjadi bawang yang praktis dan banyak di gemari, yang bukan hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi domestik rumah tangga, akan tetapi dapat diproduksi dan dipasarkan sebagai produk yang layak jual. Dari segi ekonomi, para petani memiliki penghasilan baru dan petani mendapatkan alternatif pilihan. Sehingga diharapkan bawang yang tidak terjual dapat di modifikasi sedemikian rupa.

F. Kondisi yang Diharapkan

Kegiatan pengabdian yang akan dilakukan memiliki harapan untuk perbaikan kondisi terutama agar mampu membantu petani bawang dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapinya. Setelah kegiatan pengabdian, melalui pelatihan pengolahan pasca panen komoditas bawang berupa pelatihan pembuatan bawang goreng renyah dengan varian rasa bagi subjek dampingan. Ibu-ibu (subjek dampingan) akan memiliki kemampuan teknis dalam pengolahan pasca panen komoditas bawang menjadi bawang yang praktis dan banyak di gemari, yang bukan hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi domestik rumah tangga, akan tetapi dapat diproduksi dan dipasarkan sebagai produk yang layak jual. Dari segi ekonomi, para petani memiliki penghasilan baru dan petani mendapatkan alternatif pilihan. Sehingga diharapkan bawang yang tadinya akan membusuk dapat di modifikasi sedemikian rupa menjadi sebuah panganan konsumtif yang bernilai jual, bermanfaat lebih besar dan menguntungkan bagi petani.

G. Strategi Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat untuk menyelesaikan masalah yang terdapat di Desa Panembong yang sudah diidentifikasi dan dirumuskan maka sebagai alternatif pemecahan masalahnya adalah dengan melakukan penyuluhan, pelatihan teknis dan pendampingan melalui pendekatan individual dan kelompok. Pendekatan kelompok dilakukan pada saat pemberian penyuluhan mengenai agroindustri, pemasaran dan tentang teknik pengolahan bawang merah dan pendekatan individual dilakukan pada saat diskusi serta tanya jawab dengan menanyakan satu persatu petani tentang permasalahan terutama dalam proses pengolahan bawang goreng.

Adapun metode yang digunakan adalah:

1. Ceramah Kreatif
2. Praktek/ Demonstrasi
3. Diskusi.

H. Kajian Teori

Penelitian terdahulu mengenai Desa Batubintang Kecamatan Batumarmar memiliki potensi pertanian yang sangat bagus salah satunya adalah komoditas bawang merah. Bawang merah merupakan bahan pangan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ketersediaan bawang merah yang pada musim panen raya mengakibatkan harga bawang merah merosot. Hal ini perlu dilakukan tindakan agar tidak terjadi penurunan harga yang terlalu tajam. Kondisi permasalahan ini yang menjadi dasar kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) di Desa Batubintang ini. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk mengolah bawang merah pasca panen menjadi

olahan yang bernilai ekonomis tinggi yaitu dengan membuat bawang merah goreng. Kebutuhan bawang goreng yang semakin meningkat merupakan harapan besar untuk pangsa pasar bawang goreng ini. Dalam kegiatan ini bekerja sama dengan DISPERINDAG Kabupaten Pamekasan dengan maksud untuk memberikan materi mengenai prospek ke depan dari usaha pengolahan bawang goreng, perijinan usaha serta informasi pasar. Materi berikutnya adalah pelatihan mengenai pengolahan bawang goreng yang siap untuk dipasarkan dan bernilai jual tinggi serta pengemasan yang benar. Kegiatan pengabdian ini sekaligus juga membentuk kelompok usaha dan merencanakan program pendampingan.

I. Hasil Kegiatan

Rangkaian agenda pengabdian terhadap kelompok petani bawang merah memiliki hasil sebagai berikut:

- 1) Petani memiliki keterampilan dalam mengolah bawang merah pasca panen menjadi bawang goreng aneka rasa, yaitu rasa original, rasa pedas, rasa terasi dan rasa teri.
- 2) Petani memiliki langkah alternatif untuk menghindari kerugian ketika harga bawang merah murah.
- 3) Petani memiliki keterampilan mengembangkan kemampuannya menjadi usaha sebagai tambahan pendapatan keluarga.
- 4) Petani memiliki pengetahuan mengenai pemasaran produk secara *online* di *marketplace*.

J. Kesimpulan

Melalui pelatihan pengolahan pasca panen komoditas bawang berupa pelatihan pembuatan bawang goreng aneka rasa bagi subjek dampingan. Ibu-ibu (subjek dampingan) akan memiliki kemampuan teknis dalam pengolahan pasca panen yang bukan hanya dimanfaatkan sebagai konsumsi domestik rumah tangga, akan tetapi dapat diproduksi dan dipasarkan sebagai produk yang layak jual. Dari segi ekonomi, para petani memiliki penghasilan baru dan petani mendapatkan alternatif pilihan dalam usaha bawang. Begitu juga para pemuda pemudi yang belum memiliki pekerjaan dapat membuka usaha baru bagi mereka. Adapun hasil pendampingan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Petani mampu mengidentifikasi masalah mengenai panen bawang merah berdasarkan pengalaman yang pernah mereka dapatkan dari kehidupan, memecahkan masalah dengan solusi yang dianggap strategis, mengenal bahwa petani membutuhkan pemberdayaan dan memahami bahwa setiap manusia mempunyai potensi untuk berinovasi dan berwirausaha.

2. Meningkatnya kesadaran petani untuk memulai perubahan ke arah positif. Hal tersebut dilihat dari kemauan untuk mengolah bawang merah menjadi bawang goreng aneka rasa sebagai produk makanan baru yang memiliki nilai lebih.
3. Menambah pengetahuan mengenai pemasaran produk secara *offline* maupun secara *online*.

K. Saran

Berdasarkan hasil serangkaian kegiatan pelatihan yang dilakukan tim pengabdian kepada petani bawang merah di Kelurahan Muarasanding, maka kami memberikan beberapa saran berikut:

1. Pemerintah setempat dalam hal ini Kelurahan dan Kecamatan harus hadir mendampingi masyarakat hingga masyarakat yang dibina mampu mandiri. Artinya, pemerintah setempat hendaknya melanjutkan pelatihan ini kemudian mensinkronkan dengan rencana pembangunan. Sebab, tim pengabdian terbatas pada waktu dan pembiayaan.
2. Petani mampu mengembangkan olahan lain dari bawang merah.
3. Memaksimalkan produksi dan promosi bawang goreng aneka rasa sehingga menjadi ciri khas buah tangan untuk wisatawan luar daerah.

L. Daftar Pustaka

- Arpah, M. dan Syarif, R. 2000. *Evaluasi model-model pendugaan umur simpan pangan dari difusi hukum fick unidireksional*. *Buletin teknologi dan industri pangan* .11:1-11
- Purwaningsih, Eko. 2007, *Bawang Putih*. Jakarta : Ganeca Exact
- Musadad, D., dan R.M Sinaga. 1994. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Bawang Merah (Allium ascalonicum L)* *Bul.Panel .Hort .VOL.XXVI No.2*.
- Samadi, B dan Cahyono. 1996. *Intensifikasi budidaya bawang merah*, Kanisius, Yogyakarta
- Djali, M. 2009, *Penanganan Pra Dan Pascapanen Bawang Merah*. Unpad Press : Bandung
- Matondang, T. A. (2019, Mei). *Repository Uinsu*. Dipetik November 2021, dari Repository Uinsu: <http://repository.uinsu.ac.id/6591/>