

PELATIHAN DAN PENGOLAHAN BAWANG MERAH KHAS MEDAN

Ameilia Zuliyanti Siregar¹⁾, Tulus²⁾, Elisa Julianti³⁾

¹⁾Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan, Sumatera Utara

²⁾Jurusan Matematika, FMIPA, Universitas Sumatera Utara, Medan, Sumatera Utara

³⁾Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara, Medan, Sumatera Utara

Corresponding author : Ameilia Zuliyanti Siregar

E-mail : ameiliausu@usu.id

Diterima 05 September 2023, Direvisi 20 Oktober 2023, Disetujui 21 Oktober 2023

ABSTRAK

Bawang merah (*Allium ascalonicum*) merupakan tanaman komersial di dunia yang banyak dikembangkan di daerah Cirebon, Brebes, Tegal, Pekalongan, Solo, Yogyakarta dan Medan. Bawang goreng termasuk produk olahan bawang merah yang belum banyak dikembangkan oleh mitra UD Rasifa karena cara dan waktu pengolahan cukup sulit dan lama disebabkan alat dan mesin produksi masih dibuat secara manual. Pada era modern, masyarakat lebih mengutamakan hal yang praktis dengan harga terjangkau dalam produk kuliner dan olahan makanan. Masalah yang teridentifikasi pada mitra adalah pengetahuan mitra rendah dalam produksi, keterbatasan alat, keterampilan produksi, promosi dan distribusi bawang goreng belum optimal. Tim Pengabdian Pemberdayaan Berbasis Masyarakat (PBM) LPPM USU berinisiasi dan bersinergi dengan mitra melakukan sosialisasi, FGD, pelatihan, dan mendesain alat inovasi usaha bawang goreng yang terdeteksi dengan permintaan tinggi dari masyarakat Kota Medan. Usaha Dagang (UD) Rasifa beralamat di Jalan Marelان VI, Pasar 2 Timur, Gang Perdamaian No 4, Kel Rengas Pulau, Kec. Medan Marelان yang memproduksi minyak goreng, garam dan bawang merah, memiliki potensi untuk dikembangkan dengan modal semangat wirausaha, gigih dan mau belajar untuk meningkatkan produktivitas bawang merah goreng khas Medan. Luaran dari PBM dari hasil pelatihan adalah menghasilkan produk bawang goreng berkualitas, teknologi tepat guna dan pelatihan pengolahan bawang merah agar meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.

Kata Kunci: bawang merah; khas medan; alat iris; *spinner*; *vacuum dryer*.

ABSTRACT

Shallot (*Allium ascalonicum*) is a commercial crop in the world that is widely developed in Cirebon, Brebes, Tegal, Pekalongan, Solo, Yogyakarta, and Medan. Fried shallots are processed shallot products that have not been developed much because the processing method and time are quite difficult and long because the production tools and machines are still made manually. People prioritize practical things at affordable prices in culinary and processed food products in the modern era. The problems identified with the partners were the partners' low knowledge in production, limited tools, production skills, promotion and distribution of fried shallots that were not optimal. Based Empowerment Service (BES) of The Community Research and Development Institutions (CRDI) of the University Sumatera Utara team initiated and synergized with partners to conduct outreach, FGDs, training, and design innovation tools for the fried onion business which were detected with high demand from the people of Medan City. Rasifa's Trading Business (UD) is located at Jalan Marelان VI, Pasar 2 Timur, Peace Alley No. 4, Kel Rengas Pulau, Kec. Medan Marelان produces cooking oil, salt, and shallots, which can be developed with the capital of an entrepreneurial spirit, persistence, and willingness to learn to increase the productivity of Medan's typical fried shallots. The output of BES is to produce quality fried onion products, appropriate technology, and training produce of shallot for increase family economic income.

Keywords: shallots; typical Medan; slicer; *spinner*; *vacuum dryer*.

PENDAHULUAN

Bawang merah (*Allium ascalonicum*) merupakan salah satu jenis umbi lapis yang dapat di dua musim. Meskipun demikian, sebagian besar varietas bawang merah lebih banyak yang tumbuh di musim kemarau atau

musim yang cerah. Tumbuhan yang masuk dalam genus *Allium* atau bawang ini terdiri dari bermacam-macam tumbuhan bunga monocotyledonous. Bawang merah (*A. ascalonicum*) merupakan tanaman komersial di dunia. (Jaelani, 2007). Di Indonesia,

penghasil bawang merah adalah Cirebon, Brebes, Tegal, Pekalongan, Solo, Yogyakarta dan Medan. (Kuswardhani, 2016).

Provinsi Sumatera Utara memiliki sentra penghasil bawang merah yang teridentifikasi di Kabupaten Humbang Hasundutan, Simalungun, Karo, Dairi, Samosir. Pada era modern ini, masyarakat lebih mengutamakan hal yang praktis dengan harga terjangkau pada produk olahan makanan dan kuliner. Tingginya permintaan masyarakat Kota Medan terhadap ketersediaan produk bawang goreng menjadi peluang dan pangsa pasar yang harus dilayani mitra. Usaha Dagang (UD) Rasifa beralamat di Jalan Marelan VI, Pasar 2 Timur, Gang Perdamaian No 4, Kel Rengas Pulau, Kec. Medan Marelan memproduksi minyak goreng, garam dan bawang merah memiliki potensi untuk dikembangkan dengan modal semangat wirausaha, gigih dan mau belajar untuk meningkatkan produktivitas bawang merah goreng khas Medan.

Bawang goreng yang diproduksi mitra memiliki perbedaan gurih yang khas dengan berbagai aneka rasa tanpa menghilangkan khasiat dari bawang merah itu sendiri. Di Kota Medan, bawang goreng banyak digunakan oleh usaha kuliner, seperti sate, nasi uduk, nasi goreng, mi rebus, mie bakso, nasi soto, lontong, sop daging, kue tradisional, dll. (Lawalata, 2018) Disamping itu, ibu rumah tangga juga banyak menggunakan bawang goreng untuk olahan makanan yang disajikan buat keluarga. Komoditas ini juga merupakan sumber pendapatan dan membuka peluang kerja yang memberikan kontribusi cukup tinggi terhadap perkembangan ekonomi wilayah (Elisabeth et al., 2013)

Diperlukan upaya penanganan pasca panen yang baik untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi bawang merah (*A. ascalonicum*) (Sulastris et al., 2015). Usaha pengolahan bawang ini selain akan membantu pemasaran petani juga dapat mengurangi angka pengangguran di daerah sekitar industri. Selain itu, pengolahan tersebut bertujuan untuk mengawetkan dan mempertahankan mutu bawang goreng. Salah satu alternatif produk olahan bawang merah yang belum banyak dikembangkan adalah bawang goreng, tepung bawang, kerupuk bawang, pasta bawang, minyak bawang, dan bawang giling. Bawang merah goreng termasuk produk olahan bawang merah yang belum banyak dikembangkan karena cara dan waktu pengolahan cukup sulit dan lama lama disebabkan alat dan mesin produksi masih dibuat secara manual. Hal tersebut yang membuat masyarakat lebih memilih untuk

membeli daripada memproduksi sendiri (Yennie & Elystia, 2013).

Mitra UD. Rasifa berpotensi untuk dikembangkan dengan modal semangat wirausaha, gigih dan mau belajar untuk meningkatkan produktivitas bawang merah goreng berkualitas. Disamping itu, lahan dan mandiri didukung semangat mitra dan tingginya permintaan pasar bagi mitra untuk dilatih dan didampingi (Gambar 1).



Gambar 1. Produk Bawang Goreng

METODE

Prosedur Kerja

Kegiatan pengabdian dilakukan dalam beberapa tahapan seperti Sosialisasi, FGD, Pelatihan, dan mendesain alat inovasi usaha bawang goreng. Sosialisasi pengolahan produk bawang goreng dilakukan dengan cara memberikan pelatihan dan FGD dalam bentuk pengirisan bawang, penggorengan dan packing bawang merah. Selanjutnya, didesain 3 alat inovasi usaha bawang goreng berupa mesin iris, mesin *spinner* dan mesin goreng bawang merah. Kemudian persiapan pembuatan bawang merah dilakukan dengan tahapan berikut ini:

Tahap I. Persiapan

1. Rendam dalam air garam

Salah satu cara membuat bawang goreng renyah yakni dengan merendam irisan di air garam. Proses perendaman dapat dilakukan sekitar 15 menit. Setelah direndam bawang merah iris ini bisa langsung digoreng.

2. Taburi garam dan angin-anginkan

Selain direndam, bawang merah iris juga dapat ditaburi dengan garam halus lalu dicampur hingga rata. Kemudian, tuang di atas tampah lalu ratakan agar tidak saling tidih. Selanjutnya, angin-anginkan bawang merah sekitar 15-20 menit sebelum digoreng. Cara ini dapat membuat bawang merah goreng lebih gurih dan renyah tahan lama.

3. *Beri jeruk nipis secukupnya.* yang dapat membantu menjaga kerenyahan bawang goreng. Untuk menggunakannya, cukup lumuri

bawang merah kupas dengan tepung terigu lalu ratakan

4. Goreng di minyak panas sedang

Menggoreng bawang merah sebaiknya tidak menggunakan minyak yang terlalu panas. Sebab minyak panas dapat membuat bawang merah mudah gosong dan pahit. Terlebih jika apinya terlalu besar.

5. Tiriskan dengan kertas roti

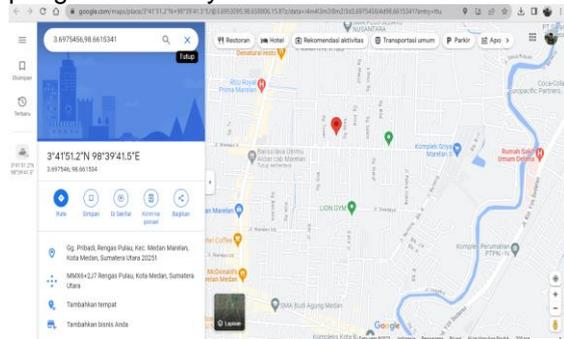
Meniriskan bawang merah goreng juga menjadi kunci kerenyahannya. Setelah berubah kecoklatan segera angkat bawang merah goreng menggunakan serok lalu tiriskan. Setelah minyaknya tidak menetes, taruh bawang merah goreng di kertas roti atau tisu dapur. Kemudian, diamkan hingga dingin sebelum disimpan agar tidak bau tengik

Monitoring dan Evaluasi program dilakukan secara berkala, baik secara tidak langsung menggunakan media virtual online (Google Meet, Whatsapp, telepon, sms) dan secara langsung saat visitasi kelokasi/lahan mina padi di Kec. Medan Marelان, Sumatera Utara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah diidentifikasi masalah, selanjutnya dilakukan tahapan dalam pengabdian ini meliputi:

1. Survei Lokasi produksi bawang goreng di Jl. Marelان VI Pasar 2 Timur Gg. Perdamaian No 4, Kelurahan Rengas Pulau, Kec. Medan Marelان, Medan (Gambar 2) sejak bulan Juni, Juli, dan Agustus 2023 dengan tahapan ini meliputi persiapan kegiatan dalam mempersiapkan seluruh bahan dan peralatan yang diperlukan dalam kegiatan mitra pengabdian masyarakat mono tahun.



Gambar 2. Lokasi mitra bawang merah

2. Selanjutnya, dilakukan sosialisasi dan penyajian materi mengenai produk bawang merah goreng yang didistribusi di sekitar kota Medan, merujuk pada penggunaan bahan dan alat, pengolahan bawang merah goreng, penandatanganan kontrak, serta pemasaran (Gambar 3).



Gambar 3. Pemberdayaan dengan Mitra

Dari observasi dilapangan, mitra berpartisipasi aktif dan mendukung dalam pelaksanaan program agar berjalan dengan baik. Partisipasi yang diberikan mitra berupa penyediaan lahan, penyediaan bawang merah, alat sederhana, bersedia menyumbangkan tenaga, pikiran dan kontribusi waktu. Disamping itu, mitra bersedia dan berkoordinasi dengan tim PBM, pihak terkait dalam mendukung keberhasilan program PBM dengan menginisiasi beberapa orang untuk membantu penjualan/marketing (Reza & Putra, 2021). Manakala Bahtiar dkk (2022) mendeskripsikan perlakuan dan metode yang digunakan PKM dan PBM dalam bentuk sosialisasi, penyuluhan, praktek pengolahan bawang merah dan evaluasi kegiatan.

3. Pengolahan bawang merah goreng secara sederhana dan manual (Gambar 4)

Kemudian Hinawan dkk (2021) merancang sistem penggorengan menggunakan kompor elektrik (*Deep Fryer*), dilengkapi sumber pemanas listrik (*Heater*), Thermostat digunakan dapat mengetahui, mengatur dan mestabilkan suhu pada minyak penggorengan. Tim mitra PKM bawang goreng USU membantu penyediaan alat iris, alat goreng, dan spinner sehingga menghasilkan bawang goreng berkualitas.



Gambar 4. Pengolahan bawang merah goreng secara sederhana dan manual

4. Memberikan pengembangan dan ekspansi dari produk bawang goreng di sekitar kota Medan dengan membangun hubungan kerjasama antara mitra produksi dengan pemasaran hasil produksi sesuai dengan pasar dan juga penggunaan berbagai media promosi yang digunakan dalam pemasaran produk hasil mitra tersebut (Gambar 5).



Gambar 5. Pengembangan bawang goreng

5. Membangun sarana dan prasarana untuk meningkatkan produksi bawang merah goreng mitra sekitar kota Medan dengan memberikan bantuan alat iris, alat *vacuum dryer*, alat *spinner* dan alat *packaging* (Gambar 6).



Gambar 6. Pemberian bantuan alat iris, *vacuum dryer*, *packing*.

Pameran *innovation corner calcium best product* saat di Aula Raja Inal Siregar, Kantor Gubernur Sumatera Utara dideskripsikan pada Gambar 7 dibawah ini.



Gambar 7. Pameran inovasi bawang goreng di Aula Raja Inal, Kantor Gubernur Sumut

Provinsi Sumatera Utara memiliki sentra penghasil bawang merah yang teridentifikasi di Kabupaten Humbang Hasundutan, Simalungun, Karo, Dairi, Samosir. Pada era modern ini, masyarakat lebih mengutamakan hal yang praktis dengan harga terjangkau pada produk olahan makanan dan kuliner (Istina, 2016)

Tingginya permintaan masyarakat Kota Medan terhadap ketersediaan produk bawang goreng menjadi peluang dan pangsa pasar yang harus dilayani dan dipenuhi oleh

mitra Usaha Dagang (UD) Rasifa yang memproduksi minyak goreng, garam dan bawang merah. Bawang goreng yang diproduksi mitra memiliki rasa gurih yang khas dengan berbagai aneka rasa tanpa menghilangkan khasiat dari bawang merah itu sendiri.

Komoditas bawang merah goreng juga merupakan sumber pendapatan dan membuka peluang kerja yang memberikan kontribusi cukup tinggi terhadap perkembangan ekonomi keluarga. Diperlukan upaya penanganan pasca panen yang baik untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai ekonomi bawang merah (*A. ascalonicum*). Usaha pengolahan bawang ini selain akan membantu peningkatan perekonomian masyarakat sekitar Marelان. Disamping itu, pemberdayaan anak muda akan mengurangi angka pengangguran di daerah penghasil bawang merah goreng (Cahyaningrum dan Putri, 2017).

Selanjutnya, introduksi teknologi berupa alat Multy Cutters yang dapat digunakan sebagai alat memotong bawang menjadi mudah dan tetap menjaga kualitas yang diharapkan, sedangkan mesin spinner dapat digunakan sebagai alat penapis minyak dalam pembuatan bawang goreng raja (Ibrahim dan Elihami, 2020)

Selain itu, pengolahan tersebut bertujuan untuk mengawetkan dan mempertahankan mutu bawang goreng. Salah satu alternatif produk olahan bawang merah yang belum banyak dikembangkan adalah bawang goreng, tepung bawang, kerupuk bawang, pasta bawang, minyak bawang, dan bawang giling. Bawang merah goreng termasuk produk olahan bawang merah yang belum banyak dikembangkan karena cara dan waktu pengolahan cukup sulit dan lama lama disebabkan alat dan mesin produksi masih dibuat secara manual. Hal tersebut yang membuat masyarakat lebih memilih untuk membeli daripada memproduksi sendiri.

SIMPULAN DAN SARAN

Bawang merah goreng hasil produk olahan UD Rasifa terjual di masyarakat, serta meningkatkan kualitas sumber daya masyarakat. Bawang merah goreng memiliki ciri khas rasa spesifik, aroma yang tajam dan renyah yang dapat dijadikan inovasi pangan untuk kesejahteraan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penghargaan setinggi-tingginya diberikan kepada Menristekdikti memberikan Hibah Pengabdian PBM dengan Nomor 313.1/UN5.2.4.1/PPM2023. Ucapan terima kasih diberikan kepada LPPM USU, petani

bawang Samosir, mitra bawang merah goreng, masyarakat Marelان yang telah membantu, sehingga UMKM ini dapat berjalan dengan baik dan dapat berlanjut hingga dapat dikomersialkan dengan cakupan yang luas.

DAFTAR RUJUKAN

- Annisa, I., Asmarantaka, R. W., & Nurmalinga, R. (2018). Efisiensi Pemasaran Bawang Merah (Kasus: Kabupaten Brebes, Provinsi Jawa Tengah). *Mix: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 8, 254–271.
- Bahtiar, A. H., Arifin, M., & Muhaimin, M. (2022). Pengolahan Bawang Merah Goreng untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Desa Tegalrejo. *Journal of Community Engagement*, 1(2), 100–111.
- Cahyaningrum, E. D., & Putri, D. (2017). Perbedaan Suhu Tubuh Anak Demam Sebelum dan Setelah Kompres Bawang Merah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Kesehatan*, 15(2), 66–74.
- Elisabeth, D. W., Santoso, M., & Herlina, N. (2013). Pengaruh Pemberian Berbagai Komposisi Bahan Organik Pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.). *Jurnal Produksi Tanaman*, 1(3), 21–29.
- Himawan, M. R. P., Akbar, A., & Pramesti, Y. (2021). Pengembangan Rancangan Pengolahan Bawang Merah Pada Alat Penggoreng Untuk Kebutuhan Home Industry. *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)*, 5(3), 212–217.
- Ibrahim, Ibrahim, Elihami Elihami. 2020. Pembuatan Bawang Goreng Raja di Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community 3mpowerment* 2 (2), 6-17.
- Istina, I. N. (2016). Peningkatan Produksi Bawang Merah Melalui Teknik Pemupukan NPK. *Jurnal Agro*, 3(1), 36–42.
- Jaelani. (2007). *Khasiat Bawang Merah*. Penerbit Kanisius.
- Kuswardhani, D. S. (2016). *Sehat Tanpa Obat Dengan Bawang Merah-Bawang Putih*. Penerbit Rapha Publishing.
- Lawalata, M. (2018). Risiko Usaha Tani Bawang Merah di Kabupaten Bantul. *Jurnal Agrica*, 10(2), 56–73.
- Reza, F., & Putra, A. D. (2021). Sistem Informasi E-Smile (Elektronik Service Mobile)(Studi Kasus: Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Tulang Bawang). *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 2(3), 56–65.
- Sulastri, E., Oktaviani, C., & Yusriadi, Y. (2015).

Formulasi Mikroemulsi Ekstrak Bawang Hutan dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Pharmascience*, 2(2), 1–14.

Yennie, E., & Elystia, S. (2013). Pembuatan pestisida Organik Menggunakan Metode Ekstraksi Dari Sampah Daun Pepaya dan Umbi bawang Putih. *Jurnal Dampak*, 10(1), 46–59.