p-ISSN: 2598-1218
e-ISSN: 2598-1226
Volume 9 Nomor 11 Tahun 2026
DOI : 10.31604/jpm.v9i11.4605-4610

PEMANFAATAN BAWANG MERAH SEBAGAI BAHAN BAKU PRODUK OLAHAN BERNILAI JUAL DI DESA PANAMPANGAN, SAMOSIR

Aulia Shafira, Ronda Deli Sianturi, Desri Fania Nadeak, Siti Aisyah, Surya Ariza Siregar

Program Studi Manajemen Retail, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Budi Darma, Medan
rondadeli398@gmail.com

Abstract

Shallot is a horticultural commodity widely used as a seasoning in Indonesian cuisine. One of its processed products is fried shallot, commonly used as a food condiment. This study aimed to describe the processing stages of raw shallots into fried shallots and the changes that occur during processing. A descriptive qualitative method was applied through direct observation of each stage. The results showed that frying changed the shallots from a moist texture to a dry, golden-yellow, aromatic, and crispy product, while draining reduced excess oil. Proper handling at each stage improves the quality and utilization value of shallots.

Keywords: shallot, fried shallot, processing, qualitative method, texture change.

Abstrak

Bawang merah merupakan komoditas hortikultura yang banyak digunakan sebagai bumbu masakan di Indonesia. Salah satu produk olahannya adalah bawang goreng, yang berfungsi sebagai pelengkap berbagai hidangan. Penelitian ini bertujuan mengetahui tahapan pengolahan bawang merah mentah menjadi bawang goreng serta perubahan yang terjadi selama proses tersebut. Penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif melalui pengamatan langsung terhadap setiap tahapan pengolahan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa penggorengan mengubah bawang merah dari bertekstur basah menjadi kering, berwarna kuning keemasan, beraroma harum, dan bertekstur renyah, sedangkan penirisan mengurangi kelebihan minyak pada produk. Pengolahan yang tepat pada setiap tahapan meningkatkan kualitas dan nilai guna bawang merah.

Keywords: bawang merah, bawang goreng, proses pengolahan, metode kualitatif, perubahan tekstur.

PENDAHULUAN

Bawang merah merupakan komoditas hortikultura yang banyak digunakan masyarakat Indonesia sebagai bumbu masakan dan memiliki tingkat permintaan yang tinggi (BPS, 2025a). Selain sebagai bumbu, bawang merah dapat diolah menjadi produk bernilai jual lebih tinggi, salah satunya bawang goreng yang berasa gurih, beraroma khas, dan digunakan sebagai pelengkap nasi goreng, soto, sup, dan aneka masakan lainnya. Apabila hanya dijual dalam bentuk mentah, keuntungan masyarakat menjadi terbatas, sedangkan produk olahan lebih praktis, tahan disimpan pada kondisi yang tepat, dan memiliki peluang pemasaran yang lebih luas.

Desa Panampangan memiliki potensi sumber daya pertanian yang dapat dikembangkan menjadi peluang usaha. Pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah merupakan salah satu upaya

pemanfaatan potensi lokal agar masyarakat tidak hanya bergantung pada penjualan bahan mentah (Astuti dkk., 2022; Hayati dkk., 2024). Kegiatan ini juga sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat, yaitu meningkatkan kemampuan masyarakat mengelola potensinya secara mandiri melalui pengetahuan, keterampilan, dan kesempatan berusaha.

Rumusan masalah kegiatan ini adalah bagaimana proses pemanfaatan bawang merah sebagai bahan baku produk olahan bernilai jual serta bagaimana pandangan masyarakat Panampangan terhadap peluang pengembangannya sebagai usaha ekonomi lokal. Tujuan kegiatan adalah (1) memanfaatkan bawang merah sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah, (2) memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan kepada masyarakat, (3) menghasilkan produk yang bernilai jual dan menarik bagi konsumen, serta (4) mendorong kreativitas dan peluang usaha baru berbasis sumber daya lokal. Kegiatan dibatasi pada usaha rumah tangga atau usaha mikro dengan bahan dan peralatan yang mudah diperoleh, mencakup persiapan bahan, pengolahan, pengemasan, dan pengenalan strategi pemasaran sederhana.

METODE

Kegiatan dilaksanakan di Desa Panampangan, Samosir, sebagai program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Kelompok 01 Universitas Budi Darma pada 27 Juli sampai dengan 2 September 2026. Sasaran kegiatan adalah masyarakat yang tertarik pada pengolahan bahan pangan dan pengembangan usaha rumah tangga atau usaha mikro berbasis produk lokal, sedangkan mahasiswa berperan sebagai pelaksana sekaligus fasilitator.

Metode yang digunakan adalah sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, pendampingan, dan evaluasi. Tahapan kegiatan meliputi persiapan, sosialisasi, persiapan bahan dan alat, praktik pengolahan, pengemasan, penentuan harga, pemasaran, dan evaluasi (Gambar 1). Tahap persiapan mencakup pengamatan potensi desa, koordinasi dengan pemerintah desa, penentuan produk, penyusunan jadwal, dan pembagian tugas. Materi sosialisasi meliputi potensi bawang merah, kebersihan dan keamanan produksi, teknik dasar pengolahan, pengemasan, penentuan harga, pemasaran, dan peluang usaha rumah tangga.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan

Alat yang digunakan antara lain pisau, telenan, baskom, saringan, wajan, kompor, peniris minyak, timbangan, sarung tangan, dan kemasan produk, sedangkan bahan terdiri atas bawang merah sebagai bahan utama, minyak goreng, garam atau bumbu, dan label produk. Harga jual ditentukan dengan menghitung total biaya produksi (biaya bahan baku, bahan pendukung, kemasan, dan operasional), lalu menambahkan keuntungan yang diharapkan dengan mempertimbangkan harga produk sejenis dan daya beli

masyarakat. Pemasaran dilakukan secara langsung (masyarakat sekitar, warung, dan bazar) dan digital (WhatsApp, Instagram, Facebook, dan TikTok). Evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung, diskusi, dan tanya jawab dengan peserta, meliputi pemahaman proses, kemampuan produksi, kualitas produk, daya tarik kemasan, kesesuaian harga, dan minat pengembangan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Potensi dan Sosialisasi

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bawang merah dikenal luas oleh masyarakat sehingga relatif mudah diperkenalkan sebagai bahan baku produk olahan. Apabila dijual mentah, keuntungan sangat bergantung pada harga pasar dan kondisi bahan, sedangkan melalui pengolahan bawang merah menjadi produk siap konsumsi yang memiliki harga jual tersendiri. Pada sosialisasi, masyarakat menunjukkan ketertarikan dan mulai memahami bahwa bawang merah dapat dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi.

Proses Pembuatan Bawang Goreng

Bawang goreng dipilih karena prosesnya relatif mudah, bahan bakunya mudah diperoleh, dan produknya dapat digunakan sebagai pelengkap berbagai makanan. Tahapan pembuatan ditunjukkan pada Gambar 2 dan Gambar 3. Bawang merah dipilih berdasarkan kondisi fisik yang baik; bawang yang busuk, berjamur, atau lembek dipisahkan. Bawang kemudian dibersihkan, dikupas, dicuci dengan air bersih, dan ditiriskan, lalu diiris tipis dengan ukuran relatif seragam agar matang merata. Irisan yang terlalu tebal menghasilkan produk kurang renyah, sedangkan irisan yang terlalu tipis lebih mudah gosong.



Gambar 2. Tahap pemilihan bahan, pembersihan, pengupasan, dan pengirisan

Irisan bawang digoreng pada minyak panas dengan suhu yang diperhatikan dan diaduk perlahan hingga berwarna keemasan, kemudian diangkat dan ditiriskan untuk mengurangi minyak. Bawang goreng didinginkan hingga suhu ruang sebelum dikemas agar tidak timbul uap air di dalam kemasan yang dapat menurunkan kerenyahan. Produk akhir berupa bawang goreng beraroma khas, berasa gurih, dan bertekstur renyah.



Gambar 3. Tahap penggorengan, penirisan, pendinginan, dan pengemasan

Pengemasan dan Penentuan Harga Jual

Produk dikemas dalam wadah bersih dan aman untuk makanan yang melindungi produk dari debu, udara, kelembapan, dan kontaminasi, serta diberi label berisi nama produk, merek usaha, berat bersih, komposisi, tanggal produksi, dan informasi kontak. Dengan demikian kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pembungkus, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pemasaran. Sebagai contoh perhitungan, total biaya produksi Rp100.000 yang menghasilkan 20 kemasan menghasilkan biaya Rp5.000 per kemasan; dengan keuntungan Rp2.000, harga jual ditetapkan Rp7.000 per kemasan (Tabel 1).

Tabel 1. Contoh perhitungan harga jual

Komponen	Nilai
Total biaya produksi	Rp100.000
Jumlah kemasan	20 kemasan
Biaya produksi per kemasan	Rp5.000
Keuntungan per kemasan	Rp2.000
Harga jual per kemasan	Rp7.000

Pemasaran dan Respon Masyarakat

Pemasaran secara langsung dilakukan kepada masyarakat sekitar, keluarga, teman, dan warung, sedangkan pemasaran digital memanfaatkan foto produk, informasi harga, ukuran kemasan, dan keunggulan produk melalui media sosial sehingga jangkauan dapat diperluas tanpa biaya promosi yang besar. Kegiatan mendapat respon yang cukup baik; masyarakat tertarik pada proses pengolahan karena memberi pengetahuan baru tentang peningkatan nilai ekonomi bahan pangan, menumbuhkan kreativitas, dan memahami bahwa keberhasilan produk ditentukan tidak hanya oleh rasa, tetapi juga oleh tampilan dan strategi pemasaran.

Dampak Nilai Tambah

Pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memberikan nilai tambah dari beberapa aspek, yaitu nilai ekonomi (harga jual lebih tinggi dibanding bahan mentah), nilai praktis (siap digunakan konsumen), nilai pemasaran (merek, kemasan, dan identitas), nilai usaha (dapat dikembangkan menjadi usaha rumah tangga), dan nilai keterampilan (kemampuan baru masyarakat dalam mengolah bahan pangan).

Faktor Pendukung, Penghambat, dan Upaya Pengembangan

Faktor pendukung dan penghambat kegiatan diringkas pada Tabel 2. Untuk mengatasi hambatan tersebut, masyarakat perlu mengikuti pelatihan secara berkala, menjaga konsistensi kualitas, berinovasi pada kemasan dan variasi produk, memperkuat pemasaran media sosial dan identitas merek, serta dalam jangka panjang memperluas jaringan pemasaran dan mengurus legalitas usaha dan perizinan produk sesuai ketentuan yang berlaku (Republik Indonesia, 2023).

Tabel 2. Faktor pendukung dan penghambat kegiatan

Pendukung	Penghambat
Potensi bahan baku tersedia	Keterbatasan pengetahuan pengembangan produk dan pemasaran digital
Proses sederhana dan peralatan mudah diperoleh	Keterbatasan peralatan dan modal untuk skala besar
Produk sudah dikenal dan masyarakat tertarik	Kualitas tidak konsisten, persaingan, dan fluktuasi harga bahan
Dapat dipasarkan langsung maupun digital; skala rumah tangga	Persaingan dengan produk sejenis yang lebih dahulu dikenal

Secara keseluruhan, pemanfaatan bawang merah sebagai bahan baku produk olahan merupakan bentuk pemanfaatan potensi lokal yang memberi nilai tambah. Keberhasilan produk tidak hanya ditentukan oleh proses pengolahan, tetapi juga oleh kualitas bahan baku, kebersihan, teknik produksi, pengemasan, harga, dan pemasaran sehingga pengembangannya perlu dilakukan menyeluruh dari produksi hingga pemasaran. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan melalui kegiatan sederhana tanpa modal besar, dan keberlanjutannya bergantung pada kemauan masyarakat menjaga kualitas, berinovasi, dan mengembangkan pemasaran (Siregar dkk., 2023).

SIMPULAN

Bawang merah memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah dan bernilai jual, seperti bawang goreng, dengan alat dan bahan yang relatif sederhana. Kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Panampangan dalam mengolah, mengemas, menentukan harga, dan memasarkan produk, serta membuka peluang usaha rumah tangga yang dapat menambah pendapatan masyarakat. Disarankan agar masyarakat mengembangkan kualitas, rasa, ukuran, dan desain kemasan, memanfaatkan media sosial untuk pemasaran, melakukan pencatatan sederhana biaya dan keuntungan, serta didukung pelatihan dan promosi oleh pemerintah desa dan pendampingan oleh mahasiswa KKN berikutnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Budi Darma, Dosen Pembimbing Lapangan, Kepala Desa beserta perangkat Desa Panampangan, masyarakat Desa Panampangan, serta seluruh anggota kelompok KKN yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Astuti, D. P., Kardiyem, K., Rachmadani, W. S., dan Khafidz, A. 2022. Pelatihan diversifikasi olahan bawang merah menjadi produk bernilai ekonomis tinggi. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol. 5 No. 4: 492–498.

Badan Pusat Statistik. 2025a. *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim menurut Jenis Tanaman, 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. 2025b. *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim menurut Provinsi dan Jenis Tanaman, 2024*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Pusat Statistik. 2025c. *Statistik Lingkungan Hidup Indonesia 2025*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Hayati, R., Husna, N., Rahman, D., Verinda, O., dan Rahmadani, S. 2024. Pengolahan hasil pertanian bawang merah goreng untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Ladang Padi Surian. *Journal of Human and Education (JAHE)*. Vol. 4 No. 6.

Republik Indonesia. 2023. *Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022*

tentang Cipta Kerja menjadi Undang-Undang. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.

Siregar, A. Z., Tulus, dan Julianti, E. 2023. Pelatihan dan pengolahan bawang merah khas Medan. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. Vol. 7 No. 4.