

USAHA PEMAKSIMALAN POTENSI DESA UNTUK MENGURANGI KERUGIAN PETANI MELALUI PRODUK OLAHAN PASTA DAN TEPUNG BAWANG MERAH

F. R. Dibihantoro¹, P. Widyastuti¹, N. P. P. Sriartini¹, N. L. G. Sumardani,² I. D. A. T. Payani¹, N. K. P. Wulandari¹, N.P. S. Dewi¹, A. B. Ajidin¹, K. Hermawan¹, D. A. R. Maharani¹, N. L. P. R. Widianari¹, U. F. Novitasari¹, I. M. R. B. T. Y. Suarsawan¹

ABSTRAK

Desa Songan B terletak di Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli memiliki potensi pertanian bawang merah yang perlu dikelola lebih baik karena hasil panen bawang merah yang dijual ke pasar kurang memberikan nilai tambah terutama pada saat panen raya. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah mengelola bawang merah menjadi tepung dan pasta bawang merah untuk mengurangi kerugian sisa hasil panen yang membusuk. Lokasi Desa Songan B yang dekat tempat wisata dan didukung permintaan bawang merah yang tinggi menjadi keunggulan dalam pemasaran produk. Pengelolaan bawang merah menjadi tepung dan pasta merupakan solusi yang inovatif serta kreatif dalam peningkatan produk dari bawang merah. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat memberdayakan anggota kelompok PKK Desa Songan B untuk mengelola bawang merah sebagai peluang usaha. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan metode kombinasi antara kegiatan langsung ke lapangan dan secara online. Dari hasil kegiatan, menunjukkan keberhasilan dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dari kelompok sasaran yang ditunjukkan dari peningkatan rata-rata nilai pretest 40,57%, menjadi 86,40%. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini terukur dari dukungan mitra yang menjadikan tepung dan pasta bawang merah sebagai kegiatan ekonomi kreatif ciri khas Desa Songan B.

Kata kunci : bawang merah, tepung, pasta, potensi, inovasi

ABSTRACT

Songan B Village is located in Kintamani District, Bangli Regency, which has the potential for shallot farming which needs to be managed better because the harvested shallots that are sold to the market do not provide added value, especially during the main harvest. The purpose of this community service is to process shallots into flour and shallot paste to reduce the loss of rotting crop residue. The location of Songan B Village, which is near tourist attractions and supported by high demand for shallots, is an advantage in product marketing. Management of shallots into flour and paste is an innovative and creative solution in improving products from shallots. Through this activity, it is hoped that it can empower members of the Songan B Village PKK group to manage shallots as a business opportunity. This service activity is carried out using a combination method between direct activities in the field and online. From the results of the activity, it shows success in increasing the knowledge and skills of the target group as indicated by the increase in the average pretest score of 40.57%, to 86.40%. In addition, the success of this activity was measured from the support of partners who made shallot flour and paste, a creative economic activity characteristic of Songan B Village.

¹ ORMAWA-Racana Udayana Mahendradatta, Universitas Udayana, Jl. PB. Sudirman, 80232, Denpasar-Bali-Indonesia. Email: udadatta19@gmail.com

² Fakultas Peternakan Universitas Udayana, Kampus UNUD Bukit Jimbaran, 80361, Badung-Bali-Indonesia. Email: nlg_sumardani@unud.ac.id

Submitted: 25 November 2022

Revised: 11 Januari 2023

Accepted: 15 Januari 2023

Keywords: shallot, flour, pasta, potential, innovation.

1. PENDAHULUAN

Desa Songan B terletak di Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, berbatasan dengan Desa Belandingan (Utara), Desa Tianyar (Timur), dan Desa Batur (Selatan dan Barat) , memiliki potensi yang masih perlu dikembangkan yaitu pengolahan hasil pertanian bawang merah menjadi beberapa produk yang bernilai ekonomis. Pengolahan bawang merah Desa Songan B adalah untuk mengurangi kerugian yang kemungkinan timbul kepada petani bawang akibat sisa hasil panen yang belum sempat terjual ke pasar. Pengolahan bawang merah menjadi tepung dan pasta merupakan suatu solusi yang inovatif serta kreatif dalam hal peningkatan nilai dan mutu produk pada bawang merah (Farid R Abadi, 2014). Selain itu, pengolahan bawang merah menjadi tepung dan pasta dapat memberikan ciri khas kepada Desa Songan B sebagai produsen tepung bawang merah pertama di Bali. Dalam upaya meningkatkan penjualan berbagai produk olahan bawang merah tersebut perlu adanya strategi pemasaran dengan mengembangkan keunggulan bersaing yang berkesinambungan melalui pasar yang dimasuki dan program pemasaran yang digunakan untuk melayani pasar sasaran. Pangsa pasar ari olahan bawang merah ini sangat luas, seperti para ibu rumah tangga, para juru masak, an para pedagang masakan rumah makan dan hotel (Irawan, dkk., 2014). Melalui program inovasi produk olahan bawang merah: pasta dan tepung bawang merah sebagai usaha pemaksimalan potensi di Desa Songan B Kintamani bertujuan agar masyarakat berhasil meningkatkan perekonomian melalui potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia dengan memanfaatkan bawang merah yang di kelola sehingga menjadi lebih awet dan bernilai jual lebih tinggi. Tujuan lainnya yaitu anggota kelompok pertanian Desa Songan B dapat meningkatkan kualitas serta daya saing dari produk yang telah dihasilkan. Selain itu, dapat tercipta berbagai olahan bawang merah seperti pasta dan tepung bawang merah yang terverifikasi dan terdaftar di departemen terkait.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang digunakan adalah 1) pemberdayaan masyarakat desa yang dilaksanakan secara kombinasi antara kegiatan langsung ke lapangan dengan berinteraksi dengan lingkup desa dan 2) secara online untuk memudahkan koordinasi antara tim pelaksana dengan lingkup desa menggunakan sarana telekomunikasi *WhatsApp Grub* serta *Video Conference Zoom Cloud Meeting*. Hal ini mengingat ketika kegiatan tidak sepenuhnya akan berlangsung di desa, namun dapat menggunakan sarana telekomunikasi dari rumah masing-masing anggota seperti promosi produk olahan. Adapun alur tahapan kegiatan yang dilaksanakan yaitu:

2.1 Persiapan Awal

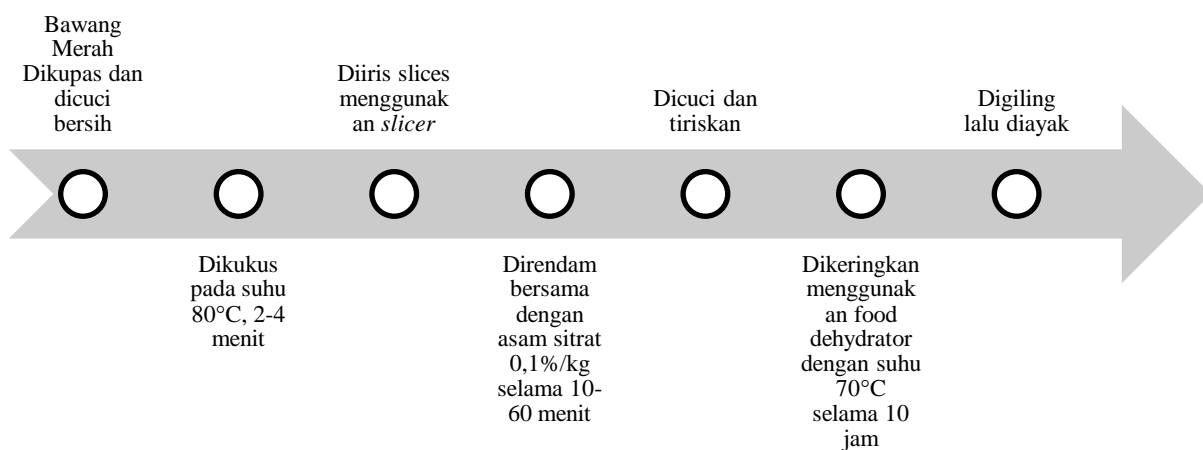
Persiapan awal dilaksanakan kegiatan observasi, yaitu terjun langsung ke lapangan melihat kondisi dan potensi dari desa serta berkoordinasi dengan pihak Desa Songan B terkait program kegiatan. Kemudian, dilaksanakan sosialisasi, pengenalan konsep program kegiatan, serta melakukan pendataan peserta kegiatan yang mengikuti pelatihan pengolahan bawang merah menjadi tepung dan pasta bawang merah. Berikutnya, tim pelaksana menyusun jadwal dan materi program yang akan disampaikan beserta kuesioner sebagai bahan evaluasi dari kegiatan. Sebelum pelaksanaan, tim pelaksana juga menyelesaikan administrasi serta perizinan kegiatan di kampus maupun pihak Desa Songan B.

2.2 Penyampaian Materi dan Diskusi

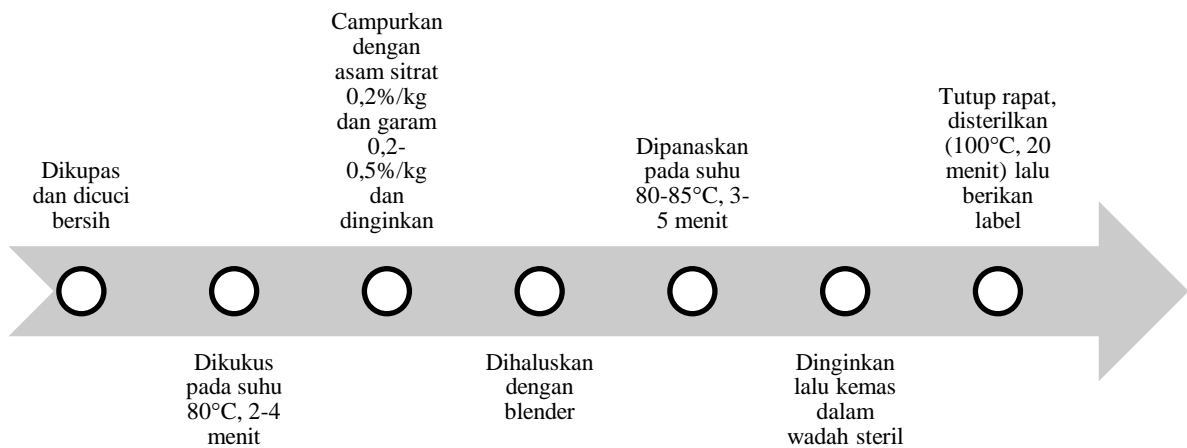
Penyampaian materi dilaksanakan dengan metode penyuluhan, dengan mendatangkan narasumber yang memiliki keahlian dalam bidang teknologi pangan. Materi yang disampaikan kepada kelompok sasaran meliputi deskripsi materi kegiatan, informasi/pengetahuan terkait perbendayaan masyarakat, dan perluasan kemitraan, cara pengolahan tepung dan pasta bawang merah, manfaat tepung dan pasta bawang merah, cara pengembangan usaha produk, dan strategi pemasaran produk yang hebat dan menarik.

2.3 Praktik dan Pelatihan Produk Pasta dan Tepung Bawang Merah

Pembuatan tepung dan pasta bawang merah mengikuti langkah-langkah sebagai berikut:



Gambar 2.1 Tahapan Pembuatan Tepung Bawang Merah



Gambar 2.2 Tahapan Pembuatan Pasta Bawang Merah

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan pasta dan tepung bawang merah ini telah dilaksanakan dan mendapatkan respon positif dari peserta pelatihan serta turut hadir saat pelaksanaan kegiatan Kepala Perbekel Desa Songan B. Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Perbekel Desa Songan B, Kecamatan

Usaha Pemaksimalan Potensi Desa Untuk Mengurangi Kerugian Petani Melalui Produk Olahan Pasta Dan Tepung Bawang Merah

Kintamani, Kabupaten Bangli. Peserta pelatihan merupakan ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan keluarga (PKK) Desa Songan B sebanyak 30 orang peserta. Setelah kegiatan *pretest* peserta, kegiatan pelatihan dimulai dengan pemaparan materi pelatihan serta menjelaskan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat praktik. Pada tahap ini dilaksanakan pengenalan mengenai produk pasta dan tepung bawang merah. Sosialisasi dan penyuluhan ini dilaksanakan secara offline yang bertempat di Kantor Perbekel Desa Songan B, Kintamani. Setelah kegiatan sosialisasi dilaksanakan, pada minggu selanjutnya dilaksanakan kegiatan pelatihan oleh tim pelaksana Universitas Udayana di Desa Songan B dengan terlebih dahulu menyediakan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam mengolah komoditas bawang merah. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan bawang merah Desa Songan B.

Setelah produk dihasilkan tim pelaksana melaksanakan kegiatan pelatihan promosi untuk memperkenalkan produk yang sudah berhasil dibuat. Pelatihan promosi ini dilakukan secara *offline* melalui toko oleh-oleh dan bekerjasama dengan berbagai rumah makan ataupun restoran sekitar obyek wisata Danau Batur. Selain itu, kegiatan promosi juga dilakukan secara online melalui *website*, *marketplace*, dan media sosial, dengan harapan kegiatan promosi hasil produk unggulan bawang merah Desa Songan B dapat diperkenalkan kepada masyarakat luas. Tahap selanjutnya dilakukan pelatihan manajemen pengelolaan produksi yang bertujuan agar masyarakat Desa Songan B dapat berdikari dalam mengolah hingga memasarkan produk hasil pertanian bawang merah mereka serta mampu mengelola produksi mereka dengan baik.



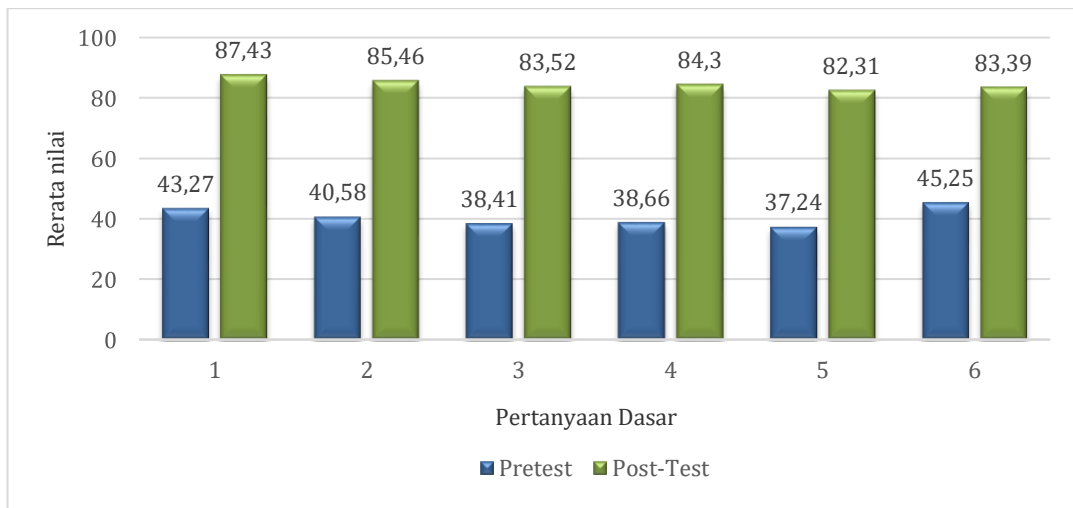
Gambar 3.1 Tim pengabdian beserta seluruh peserta kegiatan dan narasumber



Gambar 3.2 Dokumentasi penutupan dan penyerahan alat dan barang kegiatan kepada mitra

Tahapan berikutnya pada pelaksanaan pengabdian ini yaitu monitoring dan evaluasi kegiatan untuk mengevaluasi pelaksanaan program kegiatan serta tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta dari hasil program. Evaluasi dilakukan melalui pengisian kuesioner di akhir kegiatan. Setelah itu, hasil

evaluasi (*post-test*) akan dibandingkan dengan hasil observasi awal (*pretest*), kemudian akan dianalisis untuk mengamati peningkatan keterampilan dan pengetahuan dari peserta. Apabila hasil *post-test* peserta mencapai nilai minimal 70, maka pelaksanaan kegiatan pelatihan dikategorikan telah berhasil dengan baik. Berikut gambar perbandingan rata-rata nilai *pretest* dan *post-test* peserta pelatihan. (Gambar 3.3). Nilai *pretest* mencapai 40,57% dan nilai *post-test* mencapai 86,40%. Hasil ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta yaitu ibu-ibu PKK Desa Songan B dalam mengadopsi teknologi pengolahan bawang merah yang disampaikan dan dilaksanakan dalam program Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK Ormawa) Tahun 2022 yang diselenggarakan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi (Gambar 3.1).



Gambar 3.3 Perbandingan rata-rata nilai *pretest* dan *post-test*

Kegiatan akhir pengabdian ini berupa pendampingan mitra yang dilaksanakan setelah seluruh rangkaian pelatihan berakhir. Tujuan kegiatan pendampingan untuk memberikan layanan konsultasi dan diskusi bagi mitra. Konsultasi yang dilaksanakan oleh tim pengabdian bekerjasama dengan mitra berdasarkan hasil evaluasi *pretest* dan *post-test*. Selain itu, keberlangsungan program yang dijalankan oleh mitra menjadi indikator keberhasilan dari kegiatan yang dilaksanakan. Dari hasil kegiatan pendampingan peserta diwakili oleh Kepala Desa Songan B menyampaikan bahwa kegiatan yang dilaksanakan mendapatkan respon positif untuk menjadikan olahan tepung dan pasta bawang merah sebagai kegiatan ekonomi kreatif dari Desa Songan B Kintamani.



Gambar 3.4 Produk Olahan Tepung dan Pasta Bawang Merah

4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan tepung dan pasta bawang merah di Desa Songan B, Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan rata-rata nilai *pretest* yang semula adalah 40,57% meningkat menjadi 86,40%. Selain itu, keberhasilan kegiatan ini juga dilihat dari keberlangsungan program yang dijalankan peserta bersama mitra dengan menjadikan olahan tepung dan pasta bawang merah sebagai kegiatan ekonomi kreatif di Desa Songan B Kintamani.

UCAPAN TERIMA KASIH

Keberhasilan dari Program Peningkatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK Ormawa) berkat kerjasama dari berbagai pihak. Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi sesuai dengan Surat Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Nomor: 2741/E2/KM.09.00/2022, tanggal 15 Juni 2022 serta Universitas Udayana yang memberikan dukungan administrasi serta dana pelaksanaan kegiatan pengabdian, Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Pramuka Universitas Udayana, Pihak Mitra: Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Songan B, Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli beserta semua pihak yang juga ikut mendukung kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suman, R. E. (2019). *Ekonomi Lokal: Pemberdayaan dan Kolaborasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Anonimous (2022). Profil Desa Songan B, Kecamatan Kintamani, Bangli.
- Djali M dan Putri SH. (2013). The Characteristic of shallot (*Allium ascalonicum* L.) during curing process. *International Journal Adv Sci Engineering Information Tech*. **Vol 3 (2)**: 61-65.
- Farid R. Abadi. *Meningkatkan Nilai Tambah Bawang Merah*. <http://sulut.litbang.go.id/index.php/106-infoteknologi4/790-apa-nama-umumbawang-merah>.
- Hidayati, N.A. (2016). *Pengolahan Pasta Bawang Merah*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Irawan, dkk. (2014). *Pengembangan Industri Bumbu Bawang Instant Berbentuk Pasta*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Permatasari, N.A., I. Yuliansih., dan A. Suryani. (2017). Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan Penentuan Umur Simpannya dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Pertanian*. **Volume 27(2)**: 200-208.
- Rasmi, Sunarti, Arnold. (2017). *Parfum Bawang Merah dan Aneka Produk Olahan Bawang Merah*. Andi. Yogyakarta
- Risfaheri, A.A. Handayani., dan Setyadjit. (2018). Optimasi Produksi Bawang Merah Utuh (*Allium ascalonicum*) In Brine. *Junal Pernelitian Pascapanen Pertanian*. **Volume 15(1)**: 25-35.
- Rukmana. (2018). *Prospek Agribisnis Bawang. Merah*. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Tocmo R, Lin Y, dan Huang D. (2014). Effect of Processing condition on the organosulfides of shallot (*Allium cepa*L. *Aggregatum* Group). *Journal Agric Food Chem*. **Volume 62**: 5296-5304.

F. R. Dibihantoro , P. Widyastuti, N. P. P. Sriartini, N. L. G. Sumardani, , I. D. A. T. Payani, N. K. P. Wulandari, N.P. S. Dewi, A. B. Ajidin, K. Hermawan, D. A. R. Maharani, N. L. P. R. Widiantari, U. F. Novitasari, I. M. R. B. T. Y. Suarsawan