

# PKM BAGI KELOMPOK USAHA PEMBUATAN BAWANG GORENG DI KELURAHAN GUNUNG ANYAR TAMBAK, KECAMATAN GUNUNG ANYAR, SURABAYA, PROPINSI JAWA TIMUR

**Dewi Sutjahyani**

*Program Studi Akuntansi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*

Email: [dewisutjahyani65@gmail.com](mailto:dewisutjahyani65@gmail.com)

**Hendy Widiastotie**

*Program Studi Akuntansi, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*

Email: [hawidiastoeti@gmail.com](mailto:hawidiastoeti@gmail.com)

**Arga Christian Sitohang**

*Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya*

Email: [argasitohang@untag-sby.ac.id](mailto:argasitohang@untag-sby.ac.id)

## Abstrak.

Sejarah Bawang Goreng yang Belum Terpecahkan Mayoritas mengatakan bahwa bawang goreng pertama kali tercipta di Pulau Madura, Sumenep lebih tepatnya. Sebagian lagi mengatakan Pulau Jawa menjadi awal mula bawang goreng tercipta, sesuai dengan makanan khas Jawa yang cenderung memiliki cita rasa gurih dan asin. Sedangkan model kemasan diusahakan serapi, sebersih dan semenarik mungkin. Kemasan juga sangat mempengaruhi minat konsumen karena penampilan produk yang menarik dan higienis. Bawang goreng adalah bawang merah iris yang digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah. Pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi bawang merah dan menumbuhkan kesadaran masyarakat bahwa bawang merah memiliki nilai ekonomi yang memuaskan dengan mengolah bawang merah menjadi bawang goreng. Metode yang digunakan adalah PKM yaitu melakukan tindakan sekaligus penelitian yang diawali dengan melakukan perbaikan menjadi lebih baik lagi melalui penyuluhan, praktik pengolahan bawang merah melalui proses penggorengan dan evaluasi kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan. Hasil pengabdian kepada masyarakat ini adalah pengetahuan masyarakat sebelum diadakan penyuluhan, sekedar mengetahui saja dan setelah dilakukan penyuluhan pengetahuan masyarakat lebih baik dari sebelumnya dimana masyarakat dapat merubah nilai ekonomi bawang merah menjadi bawang goreng. Sistem yang mengatur proses produksi, manajemen usaha dan pemasaran agar usaha benar-benar berjalan lancar dan sesuai dengan mekanisme yang diinginkan maka manajemen usaha, maupun pemasarannya. Dengan demikian akan mudah di dalam menerapkannya manajemen usaha sehingga berjalan lancar, rapi dan sukses meskipun usaha tersebut semula kecil.

**Kata Kunci:** Bawang Goreng; proses produksi; manajemen usaha; pemasaran; pengabdian masyarakat

## PENDAHULUAN

Mitra pada program pengabdian masyarakat ini adalah kelompok usaha pembuatan bawang goreng di Kelurahan Gunung Anyar Tambak, kec Gunung Anyar, Surabaya. bawang goreng selama ini sangat menjanjikan bagi yang menggelutinya, karena bawang goreng ini merupakan pelengkap untuk masakan rumahan yang enak dan menambah citarasa masakan itu sendiri. Selain dua faktor tadi, bawang goreng juga memiliki banyak peminat dari segala macam usia dan berbagai macam kalangan.

Sistem yang mengatur proses produksi, manajemen usaha dan pemasaran agar usaha benar-benar berjalan lancar dan sesuai dengan mekanisme yang diinginkan maka manajemen usaha, maupun pemasarannya. Dengan demikian akan mudah di dalam menerapkannya manajemen usaha sehingga berjalan lancar, rapi dan sukses meskipun usaha tersebut semula kecil. Sejarah Bawang Goreng yang Belum Terpecahkan Mayoritas mengatakan bahwa bawang goreng pertama kali tercipta di Pulau Madura, Sumenep lebih tepatnya. Sebagian lagi mengatakan Pulau Jawa menjadi awal mula bawang goreng tercipta, sesuai dengan makanan khas Jawa yang cenderung memiliki cita rasa gurih dan asin. Sedangkan model kemasan diusahakan serapi, sebersih dan semenarik mungkin. Kemasan juga sangat mempengaruhi minat konsumen karena penampilan produk yang menarik dan higienis. Bawang goreng adalah bawang merah iris yang digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah.

Bawang goreng ini adalah bumbu tabur yang lazim digunakan sebagai garnis pelengkap atau penyedap yang ditaburkan di atas aneka masakan Indonesia .[1] Di luar negeri ada sejenis makanan yang mirip yaitu fried onion atau bawang bombay goreng, tidak menggunakan bawang merah, tetapi menggunakan bawang bombay yang lebih besar.

Permasalahan yang terjadi pada mitra pengabdian pada masyarakat ini ada beberapa permasalahan diantaranya yaitu : (1) bidang Bidang Produksi , dimana pihak mitra dalam memproduksi bawang goreng dan pengemasannya dikemas dengan kemasan yang tidak kedap sehingga bawang goreng untuk tingkat krispi nya kurang tahan lama; (2) Bidang Manajemen, dimana mitra belum menggunakan manajemen usaha sederhana (mulai dari menghitung jumlah kue yang terjual, belum menggunakan kuitansi pembelian / penjualan, belum melakukan pencatatan pemasukan dan pengeluran produksi dan penjualan serta masih ada beberapa manajemen usaha yang belum dilakukan ) oleh karena itu perlunya dilakukan pelatihan dan pendampingan. Betapa pentingnya sebuah kemasan produk jadi yang siap dijual karena dari kemasan merupakan salah satu daya tarik agar pelanggan / konsumen bersedia untuk membeli. Serta harga jual yang sesuai dengan produknya.

Prospek usaha bawang goreng ini sangat bagus sekali sehingga mampu menambah keuntungan. Namun ada kalanya harga bawang goreng tidak stabil sehingga bisa mengalami kenaikan mulai dari harga Rp. 30.000 hingga Rp. 85.000 untuk per kg. Sehingga keuntungan yang didapatkan tidak terlalu besar. Tetapi jika pasokan yang diberikan cukup melimpah biasanya harga bisa normal dan mampu memberikan keuntungan besar. Bisnis bawang goreng memang mampu memberikan keuntungan yang tak terduga. Proses pengelolaan bisnis bawang goreng memang perlu sekali diperhatikan supaya dapat memperoleh keuntungan maksimal.

## METODE PELAKSANAAN

### Analisis Situasi

Mitra pada program pengabdian masyarakat ini adalah kelompok usaha pembuatan bawang goreng di Kelurahan Gunung Anyar Tambak, kec Gunung Anyar, Surabaya. bawang goreng selama ini sangat menjanjikan bagi yang menggelutinya, karena bawang goreng ini merupakan pelengkap untuk masakan rumahan yang enak dan menambah citarasa masakan itu sendiri. Selain dua faktor tadi, bawang goreng juga memiliki banyak peminat dari segala macam usia dan berbagai macam kalangan.

Sistem yang mengatur proses produksi, manajemen usaha dan pemasaran agar usaha benar-benar berjalan lancar dan sesuai dengan mekanisme yang diinginkan maka manajemen usaha, maupun pemasarannya. Dengan demikian akan mudah di dalam menerapkannya manajemen usaha sehingga berjalan lancar, rapi dan sukses meskipun usaha tersebut semula kecil.

Berdasarkan analisis situasi dapat ditarik permasalahan yang sedang dialami para pengusaha kecil menengah pada bidang produksi yang mana mitra dalam memproduksi bawang goreng dan pengemasannya, dan pada bidang manajemen dimana mitra belum menggunakan manajemen usaha oleh karena itu perlunya dilakukan pelatihan dan pendampingan

Dari analisis situasi permasalahan yang didapatkan mahasiswa terhadap lokasi. Maka dapat di hasilkan :

Ide : Berdasarkan permasalahan terjadi, pelaksana program kerja pengabdian masyarakat atau mahasiswa merumuskan ide atau solusi untuk mengatasi permasalahan yang sedang terjadi yaitu membantu membuat kemasan bawang goreng yang dikemas dengan kemasan yang tidak kedap sehingga bawang goreng untuk tingkat krispi nya kurang tahan lama dan memberikan wawasan tentang manajemen pemasarannya.

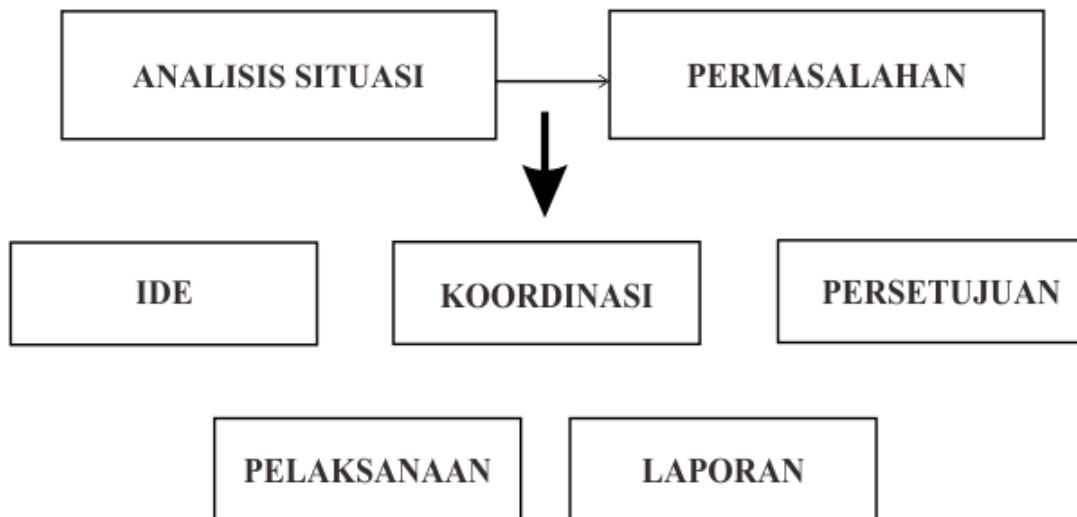
Koordinasi : Setelah menemukan ide, pelaksanaan program kerja pengabdian masyarakat dan mahasiswa melakukan koordinasi dengan perangkat setempat mengenai program kerja yang akan dilakukan. Koordinasi yang dilakukan adalah dengan menemui perangkat setempat dalam hal ini adalah perangkat desa Wisma Gunung Anyar VII dan masyarakat sekitar kantin Gaza.

Persetujuan : Setelah koordinasi dilakukan dengan perangkat setempat, pelaksanaan program kerja pengabdian masyarakat dan mahasiswa melakukan persetujuan mengenai kegiatan pengabdian dengan perangkat desa Wisma Gunung Anyar VII dan masyarakat kantin Gaza dan proses persetujuan ini selanjutnya dilengkapi dengan dokumentasi.

Pelaksanaan : Pelaksanaan merupakan proses kegiatan pengabdian di masyarakat oleh dosen dan mahasiswa yang dilakukan di lapangan. Pelaksanaan dilakukan pada bulan Oktober. Dan dilanjutkan pembagian produk yang dilaksanakan pada tanggal 7 Desember 2021. Setelah

pengemasan berambang goreng akan dibawah ke lokasi-lokasi yang ditujukan. Pelaksanaan kegiatan ini yaitu penyerahan brambang goreng secara bergiliran yakni dengan satu persatu stand diberikan brambang goreng dengan jumlah 1 stand diberi 3 pack brambang goreng, dengan total 100 bungkus lebih brambang goreng yang dibagikan. Kegiatan pemberian brambang goreng tersebut berjalan dengan lancar

**Laporan :** Laporan merupakan hasil data yang diperoleh dosen dan mahasiswa dari proses kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang kemudian disusun untuk laporan hasil akhir kegiatan. Metode yang digunakan dalam pemberian penyuluhan yaitu menggunakan metode langsung dengan cara melakukan pertemuan secara rutin atau berkala. Dimana dalam pertemuan tersebut di jelaskan mulai dari pengupasan bawang merah, perajangan bawang merah, pengorengan dan pengemasan bawang goreng. (LPPM Untag Surabaya)



Gambar 1.  
Rangkaian Kegiatan Bawang Goreng

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pelaksanaan kegiatan disini produk yang dihasilkan adalah bawang goreng yang siap digunakan sendiri atau siap dipasarkan oleh masyarakat atau lebih dikenalkan kepada para pedagang kaki lima khusus penjual makanan disekitar tempat pelatihan tentang produk.

Kegiatan pengabdian ini ditujukan untuk memberikan pengabdian kepada para pedangang penjual makanan yang menggunakan bawang merah goreng yang siap disajikan dengan menaburkan diatas makanan yang siap disajikan pada para konsumen. Adapun sasaran kegiatan/mitra kegiatan disini adalah para masyarakat disekitar lokasi pelatihan dan para pedagang makanan yang menggunakan produk bawang goreng yang disajikan diatas makanan yang siap untuk dijual atau dikosumsi ditempat lokasi penjual makanan tersebut. Menghasil luaran berupa produk bawang goreng dan publikasi kegiatan di media online nasional di warta17agustus.com.

Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk pemberian brambang goreng yang diperuntukkan bagi penjual di Kantin Gaza, dimana satu orang atau satu stand mendapatkan brambang goreng 3 pack. Dengan begitu agar semua pemilik stand kantin ikut mendapatkan semua brambang goreng dan mendapatkan manfaat yang kami berikan.

Bentuk kegiatan pengabdian yang dilakukan berupa cara pengupasan bawah merah, perajangan bawang merah dikarenakan hasil dari perajangan itu sangat mempengaruhi bentuk dari akhir bawang goreng yang bagus, penggorengan dan pengemasan juga sangat mempengaruhi minat pembelian dari para pelanggan.

Kegiatan ini dihadiri oleh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, antara lain: Ibu Dra. Dewi Sutjahyani, M.M., Ak., CA selaku ketua tim pelaksana, Ibu Dra. Hendy Widiastoeti, M.M., CTA., CPA. dan, Bapak Dr. Arga Christian Sitohang, SE, MM selaku anggota tim pelaksana.

Selain Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, kegiatan ini juga dihadiri oleh perwakilan Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang ikut membantu dalam pembuatan dan pembagian brambang goreng ini.



**Penyerahan Bawang Goreng**

## KESIMPULAN

Masyarakat pada umumnya sasaran mendapatkan tambahan pengetahuan tentang membuat olahan brambang goreng yang berkualitas, masyarakat kalayak sasaran sangat antusias mengikuti kegiatan, dan produk yang dihasilkan kegiatan sangat berkualitas.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada pihak yang berangkutan yaitu kepada masyarakat kelompok usaha bawang goreng di kelurahan Gunung Anyar, tim pelaksana yang mampu menyelesaikan program kerja hingga selesai, serta LPPM Untag Surabaya sehingga artikel ini terselesaikan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi Jurnal

Bahtiar, Abdul Hafid, dkk. (2022). Pengolahan bawang merah goreng untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa. *Jurnal Pengabdian Masyarakat pengolahan bawang goreng*.

Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Penerapan cara produksi pangan yang baik pada pertumbuhan bawang goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*, 3(2), 221–227.

Cahyaningrum, S. E., Heryastuti, N., & Hidajati, N. (2019). Iptek Bagi Masyarakat (Ibm) Pelaku usaha bawang merah goreng di Jatirejo Nganjuk. *Jurnal ABDI*, 4(2), 91.

### Referensi Buku

Buku panduan penelitian dan pengabdian masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya (LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya)