

## **Inovasi Bawang Merah menjadi Snack Bernilai Tinggi**

**Nila Nirwanda**

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,*

[jennernila@gmail.com](mailto:jennernila@gmail.com)

**Hwihanus**

*Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya,*

[hwihanus@untag-sby.com](mailto:hwihanus@untag-sby.com)

### **Abstrak**

*Snack bawang merah merupakan camilan yang terbuat dari olahan bawang merah yang dicampur dengan tepung terigu, telur, dan bahan baku lainnya. Lalu dibentuk tabung diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Snack bawang ini juga dapat disajikan dengan varian taburan bumbu pedas dan asin. Saat ini masyarakat desa Kedungsumber belum memiliki sebuah produk dengan kemasan dan logonya sendiri. Tujuan dalam membuat produk makanan dari olahan bawang merah ini untuk memberi inovasi baru untuk masyarakat di desa Kedungsumber melalui snack bawang menjadi makanan yang lebih modern. Proses pengemasan pada snack bawang merah tersebut dibutuhkan untuk membantu dalam proses penjualan produk sehingga terlihat menarik perhatian pembeli ketika dipasarkan. Pemasaran yang dilakukan melalui penjualan di toko-toko sekitar dan melalui digital marketing agar dapat mencapai penjualan secara luas di seluruh wilayah yang terjangkau dalam jaringan aplikasi marketplace tersebut dan dapat meningkatkan jumlah permintaan produk. Dengan begitu pelatihan pengolahan bawang merah ini dapat menciptakan inovasi masyarakat di desa Kedungsumber untuk membentuk sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) baru yang khusus menjual produk olahan bawang merah.*

*Kata kunci: Bawang merah; Digital Marketing; Desa Kedungsumber; Inovasi; UMKM*

### **Pendahuluan**

Pendidikan merupakan penentu dari sebuah keberhasilan pembangunan baik dari segi ekonomi, sosial dan budaya. Selain itu, tidak dapat dipungkiri bahwa wirausaha juga memiliki peran yang penting dalam kemajuan suatu daerah. Sumber daya alam yang melimpah apabila tidak dikelola dengan baik maka akan terbuang dengan percuma, untuk itu perlu adanya orang-orang berjiwa usaha yang memiliki kreativitas dan inovatif dalam memanfaatkan peluang tersebut. Untuk itu, mahasiswa UNTAG menciptakan inovasi terbaru di Desa Kedungsumber yaitu "Snack bawang merah" yang bahan dasarnya dari bawang merah. Snack bawang merah merupakan camilan yang terbuat dari olahan bawang merah yang diiris tipis-tipis kemudian digoreng. Bawang merah juga dapat disajikan dengan taburan bumbu pedas dan asin menyesuaikan selera. Sebagai generasi milenial kita harus membuat inovasi makanan yang sudah familiar menjadi makanan yang unik yang biasa menarik konsumen untuk membelinya. Membuat ide baru yaitu Snack bawang dengan rasa yang unik dan menggunakan rempah-rempah khas nusantara. Olahan bawang merah akan dibuat menjadi camilan yang lezat dan nikmat yaitu dijadikan snack bawang merah. Harapannya snack bawang merah ini nantinya bukan hanya dipasarkan di desa Kedungsumber saja melainkan di seluruh mancanegara.

Tujuan dalam membuat produk makanan dari olahan bawang merah ini untuk memberi inovasi baru untuk masyarakat di desa Kedungsumber melalui snack bawang merah menjadi makanan yang lebih modern. Seperti yang diketahui bersama bahwa disana ada banyak profesi petani, sehingga apabila bawang merah yang dijual tersebut tersisa maka bisa

dimanfaatkan dengan pembuatan snack bawang merah. Tujuan lainnya untuk mendapatkan keuntungan yang besar dari modal secukupnya.

### **Metode**

#### **Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Kegiatan program kerja sosialisasi dan pelatihan pembuatan Snack bawang merah ini dilaksanakan pada tanggal 29 Mei sampai dengan 12 Juni 2022 bertempat di Dusun sugihan, kelurahan kedungsumber, RT 11/RW 02 Kecamatan temayang, kabupaten bojonegoro oleh ibu ibu desa kedungsumber.

#### **Hasil Dan Pembahasan**

Kegiatan dalam rangka pelaksanaan kegiatan program kerja pembuatan snack bawang merah ini, mahasiswa KKN UNTAG 2022 melakukan beberapa kegiatan atau tindakan kepada masyarakat di lingkungan tersebut untuk menarik minat dan rasa ingin tahu terhadap pembuatan produk snack bawang merah ini. Dengan beberapa kegiatan sebagai berikut:

1. Pertama, mahasiswa KKN melakukan survey lokasi di Dusun sugihan, kelurahan kedungsumber, RT 11/RW 02 Kecamatan temayang, kabupaten Bojonegoro.
2. Kedua, mahasiswa KKN melakukan kegiatan sosialisasi program kerja kepada ketua RT dan masyarakat khususnya pelaku UMKM yang ada di Dusun sugihan, kelurahan kedungsumber, RT 11/RW 02 Kecamatan temayang, kabupaten bojonegoro.
3. Ketiga, mahasiswa KKN melakukan pembuatan logo dan kemasan pada produk snack bawang merah.
4. Keempat, mahasiswa KKN melakukan kegiatan pelatihan yang dimana mahasiswa KKN mempraktekkan langsung cara pembuatan snack bawang merah ini. Dalam proses pembuatan tidak hanya mahasiswa KKN saja yang membuat, namun ibu-ibu warga kedungsumber juga ikut serta dalam pembuatan snack bawang merah tersebut. Setelah dilakukan kegiatan pelatihan ini, mahasiswa KKN 2022 kembali melakukan kegiatan sosialisasi digital marketing yang dihadiri oleh ibu-ibu warga desa kedungsumber.
5. Kelima, mahasiswa KKN melakukan packaging serta pemasaran produk di berbagai media sosial.

#### Alat dan bahan pembuatan snack bawang merah:

##### **A. Alat**

- Baskom
- Telenan
- Pisau
- Kertas minyak
- Penyaring
- Tempat Penggorengan
- Spatula
- Kompor

- Pouch Kemasan
- Label
- Banner
- Pisau
- Cobek

### **B. Bahan**

- Tepung terigu
- Tepung kanji/tepung tapioka
- Margarin
- Air
- Telur
- Bawang merah
- Bawang Putih
- Kaldu ayam bubuk
- Garam
- Minyak goreng
- Bumbu varian rasa

Cara Pembuatan :

1. Siapkan wadah besar, campur tepung terigu, tapioka, garam, margarin, telur dan kaldu bubuk. Aduk rata sampai rata.
2. Masukan bawang irisan, aduk rata lagi.
3. Lalu tuang air sedikit-sedikit, sambil diaduk rata. Jika adonan sudah cukup tercampur rata, sudah tidak ada tepung kering tersisa, hentikan pemberian air.
4. Jika masih terasa kering, bisa tambahkan air lagi. Aduk rata sampai kalis, lonjongkan adonan.
5. Jika adonan sudah siap. Kemudian iris tipis-tipis.
6. Panaskan kompor, tuangkan minyak goreng ke dalam alat penggorengan Kemudian, masuk ke tahap penggorengan.
7. Setelah penggorengan, lalu tiriskan.
8. Setelah ditiriskan, beri bumbu varian rasa.
9. Snack bawang merah siap di packaging dan dipasarkan.

Bawang Merah berasal dari [Iran](#), [Pakistan](#), dan pegunungan-pegunungan di sebelah utaranya, tetapi kemudian menyebar ke berbagai penjuru dunia, baik sub-tropis maupun tropis. Inovasi baru membuat Snack Bawang Merah bernilai tinggi di Dusun sugihan, kelurahan kedungsumber, RT 11/RW 02 Kecamatan temayang, kabupaten bojonegoro oleh ibu ibu desa kedungsumber. Produk yang dihasilkan sangat digemari generasi milenial. Inovasi ini bertujuan agar menambah penghasilan warga kedungsumber.



Gambar 1. Survey Pengajuan Izin Proker

Langkah awal yang dilakukan oleh mahasiswa KKN adalah melakukan survey lokasi dan meminta persetujuan ketua RT. Tujuan dilakukan survey ini adalah untuk mencari dan mendapatkan informasi terkait hasil panen kedungsumber.



Gambar 2. Proses pembuatan adonan snack bawang

Setelah melakukan survey lokasi UMKM mahasiswa KKN mencoba membuat adonan snack bawang merah dengan bahan-bahan yang sudah disediakan. Inovasi pembuatan snack bawang merah ini juga dapat menjadi terobosan baru untuk masyarakat di desa kedungsumber yang ingin membuat usaha dengan menjual bawang merah yang telah diolah menjadi snack bawang merah, maka dari itu nantinya masyarakat desa kedungsumber dapat mengembangkan sebuah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk menambah penghasilannya.



**Gambar 3. Produk snack bawang merah yang siap dipasarkan**

Langkah selanjutnya mahasiswa KKN melakukan pengemasan terhadap produk snack bawang merah. Pengemasan produk dilakukan dengan tujuan meningkatkan kualitas harga produk tersebut. Dengan adanya pengemasan maka proses penjualan dapat dilakukan. Produk ini terdapat inovasi terhadap varian rasa yaitu asin dan pedas. Setelah dilakukan pengemasan, maka ditambahkan logo produk sebagai inovasi untuk membuat tampilan produk lebih mewah dengan memiliki brandnya sendiri sehingga membuat produk tersebut lebih dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan logo merupakan salah satu media iklan yang cukup ampuh.



Gambar 4.Proses pemasaran produk secara digital marketing

Inovasi berikutnya terdapat pada pemasaran produk tersebut, biasanya para produsen menjual produknya melalui toko-toko yang ada. Saat ini aplikasi digital sudah melaju sangat pesat, maka untuk ide pemasaran yang kami terapkan ialah pemasaran secara penjualan melalui toko sekitar dan melalui digital pada sebuah aplikasi marketplace. Dengan begitu produk snack bawang merah ini dapat dikenal oleh masyarakat yang lebih luas di luar wilayah yang terjaring dengan aplikasi marketplace tersebut, dengan begitu peningkatan permintaan produk dapat tercapai.

#### Kesimpulan

Pembuatan snack bawang merah ini, menciptakan sebuah inovasi baru bagi masyarakat desa kedungsumber dalam membangun sebuah usaha baru yang menjual produk snack bawang merah. Pemberian kemasan dan logo pada produk snack bawang merah dapat

meningkatkan kualitas produk sehingga membuat harga jual semakin tinggi. Pemasaran produk snack bawang merah melalui digital marketing pada aplikasi market place dan sosial media dapat menjangkau kalangan masyarakat yang lebih luas dan meningkatkan jumlah permintaan produk.

### **Ucapan Terima Kasih**

Pengabdi mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing Bapak Dr. Hwihanus, SE., MM., CMA, LPPM Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Serta Ibu ibu warga Dusun sugihan, kelurahan kedungsumber, RT 11/RW 02 Kecamatan temayang, kabupaten bojonegoro.

### **Daftar Pustaka**

- J. Pengabdian Magister Pendidikan IPA et al., "under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license. Pendampingan Branding Packaging dan Digital Marketing pada Produk Umkm Keripik Talas di Lingkungan Bagek Longgek, Kelurahan Rakam," no. 2009, pp. 0-4, 2021, [Online]. Available: <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v3i2.931>.
- Musfiroh, A Fatkhiatul. 2009. Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyamanan dan Rasa Bakso Sapi dengan Subtitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*), Semarang. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- N. Sumiyarto, E. Silvia, and Y. Rosalina, "Issn 2088 -5369," J. Agroindustri, vol. 3, no. 1, pp. 1-13, 2013.
- Putri, E. P. (2022). Performance Measurement using DEA-Multipliers Method: A Case Study of Clean Water Companies in Indonesia.