

## PENDAMPINGAN PENGOLAHAN DAUN BAWANG SEBAGAI BAHAN BAKU MINYAK DAUN BAWANG DI DESA KESIMANTENGAH KECAMATAN PACET

Mumtahanah Honesti Ramadhani<sup>1</sup>,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[anaramadhani01@gmail.com](mailto:anaramadhani01@gmail.com)

Anisah Azzah Zhafira Rukhus<sup>2</sup>,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[anisahzhafirah28@gmail.com](mailto:anisahzhafirah28@gmail.com)

Desfi Dwi Sulistyana<sup>3</sup>,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[desfidwisulistyana07@gmail.com](mailto:desfidwisulistyana07@gmail.com)

Anggraeny Puspaningtyas  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[anggraenypuspa@untag-sby.ac.id](mailto:anggraenypuspa@untag-sby.ac.id)

### Abstrak

Pendampingan pengolahan daun bawang sebagai bahan baku minyak daun bawang di Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Mojokerto, merupakan langkah inovatif yang dapat memberikan solusi terhadap dua permasalahan utama, yaitu menurunnya harga jual daun bawang dan penciptaan nilai tambah ekonomi. Melalui upaya ini, dapat menciptakan inovasi peningkatan nilai jual daun bawang. Dengan mengubah daun bawang menjadi bahan baku minyak daun bawang, potensi meningkatkan nilai jual daun bawang dapat memberikan kontribusi positif terhadap kesejahteraan para petani. Selain itu melalui program kerja kami juga dapat menjadi wadah peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Kesimantengah. Proses ini membuka lapangan kerja baru, meningkatkan keterampilan, dan secara keseluruhan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Kesuksesan program ini juga sangat bergantung pada partisipasi aktif masyarakat Desa Kesimantengah. Kesadaran dan keterlibatan masyarakat dalam mengelola dan meningkatkan nilai jual daun bawang merupakan kunci keberhasilan program ini. Hasil luaran ini adalah publikasi media massa dan Produk Minyak Daun Bawang. Rekomendasi dari program kerja ini adalah dengan adanya pendampingan pengolahan daun bawang sebagai bahan baku minyak daun bawang di desa kesimantengah kecamatan pacet.

**Kata kunci:** *Daun Bawang; Minyak Daun Bawang ; Desa Kesimantengah*

## Abstract

*Assistance in processing leeks as raw material for leek oil in Kesimantengah Village, Pacet District, Mojokerto, is an innovative step that can provide solutions to two main problems, namely the decline in the selling price of leeks and the creation of added economic value. Through this effort, innovation can be created to increase the selling value of leeks. By converting leeks into raw material for leek oil, the potential to increase the selling value of leeks can make a positive contribution to the welfare of farmers. Apart from that, through our work program we can also become a forum for new economic opportunities for the people of Kesimantengah Village. This process opens up new jobs, improves skills, and overall improves people's standard of living. The success of this program also depends heavily on the active participation of the Kesimantengah Village community. Community awareness and involvement in managing and increasing the selling value of leeks is the key to the success of this program. The output results are mass media publications and Leek Oil Products. The recommendation from this work program is to provide assistance in processing leeks as raw material for leek oil in Kesimantengah village, Pacet sub-district.*

**Keywords:** *Scallions; Scallion Oil; Kesimantengah Village*

## Pendahuluan

Pengabdian Masyarakat di Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Kabupaten Mojokerto, merupakan sebuah inisiatif pendidikan tinggi untuk mengintegrasikan pengetahuan akademis dengan penerapan langsung di masyarakat. Desa Kesimantengah dipilih sebagai lokasi Pengabdian Masyarakat karena memiliki potensi dan tantangan yang dapat memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa. Desa ini terletak di wilayah yang masih memerlukan perhatian lebih dalam pengembangan sumber daya manusia dan pembangunan infrastruktur. Dengan melibatkan mahasiswa dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Kesimantengah, diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat. Selain itu, melalui kolaborasi antara perguruan tinggi dan desa, diharapkan adanya pertukaran pengetahuan dan keterampilan yang saling menguntungkan antara mahasiswa, dosen, dan warga desa. Kesuksesan Pengabdian Masyarakat di Desa Kesimantengah diharapkan dapat menjadi contoh bagi program serupa di daerah lain dan mendorong pembangunan berkelanjutan serta peningkatan kualitas hidup masyarakat desa. [1]

Di era modern ini, masalah lingkungan menjadi perhatian utama dalam upaya menjaga keberlanjutan hidup manusia dan ekosistem. Salah satu aspek yang krusial adalah pengelolaan limbah, terutama limbah jelantah yang dihasilkan dari aktivitas rumah tangga dan industri. Limbah jelantah memiliki potensi besar sebagai sumber pencemaran lingkungan jika tidak dikelola dengan baik. Desa Kesimantengah, Kecamatan Pacet, Mojokerto, merupakan salah satu lokasi yang juga menghadapi permasalahan dalam pengelolaan limbah jelantah. Tingginya produksi limbah jelantah di wilayah ini menimbulkan berbagai dampak negatif, seperti pencemaran air dan tanah. Oleh karena itu, dibutuhkan pendekatan inovatif dan berkelanjutan untuk mengatasi masalah ini. Minyak jelantah adalah minyak bekas yang dihasilkan dari proses penggorengan makanan. Minyak ini biasanya mengandung residu dari bahan makanan yang digoreng dan dapat menjadi kotoran jika tidak diolah dengan benar [2]. Daur ulang atau pembuangan yang aman diperlukan untuk menghindari dampak negatif pada lingkungan dan kesehatan. Proses daur ulang minyak jelantah melibatkan penyaringan dan pembersihan untuk menghilangkan residu dan kotoran. Setelah

diolah, minyak tersebut dapat digunakan kembali untuk penggorengan atau dapat dijadikan bahan baku untuk produk lain. Praktik daur ulang minyak jelantah membantu mengurangi dampak lingkungan dan penggunaan sumber daya.

Salah satu solusi yang dapat diupayakan adalah pemanfaatan limbah jelantah sebagai bahan baku untuk minyak daun bawang. Minyak daun bawang memiliki nilai ekonomi dan dapat digunakan dalam berbagai industri, termasuk industri kosmetik dan kuliner. Pendampingan pengolahan limbah jelantah menjadi minyak daun bawang di Desa Kesimantengah menjadi sebuah alternatif yang berpotensi mengurangi beban limbah dan menciptakan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat. Melalui pendampingan pengolahan limbah jelantah, diharapkan dapat tercipta model pengelolaan limbah yang berkelanjutan dan ramah lingkungan. Selain itu, kegiatan ini diharapkan juga dapat memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat Desa Kesimantengah, menciptakan lapangan kerja baru, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan [3]. Dengan latar belakang tersebut, penyusunan makalah ini bertujuan untuk menggali potensi dan peluang pemanfaatan limbah jelantah sebagai bahan baku minyak daun bawang melalui program pendampingan di Desa Kesimantengah. Selain itu, makalah ini juga akan membahas langkah-langkah konkrit yang dapat diambil untuk mengimplementasikan program ini dengan efektif, serta manfaat yang dapat dihasilkan baik dari segi lingkungan maupun ekonomi. Dengan demikian, diharapkan makalah ini dapat memberikan kontribusi positif dalam upaya perlindungan lingkungan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Kesimantengah [4].

### **Metode Pelaksanaan**

Dalam metode pelaksanaan, koordinasi dengan mitra PKK menjadi langkah awal yang strategis. Kerjasama erat dengan mitra PKK akan memperkuat sinergi dalam menjalankan program kerja yang telah direncanakan. Awalnya, perlu dilakukan pertemuan koordinasi untuk memahami kebutuhan dan harapan masing-masing pihak. Selanjutnya, Metode pelaksanaan program ini dimulai dengan pengenalan program serta menstimulasikan pengolahan kepada masyarakat Desa Kesimantengah Khususnya pada Ibu PKK tentang pengolahan Daun Bawang sebagai bahan baku pembuatan minyak daun bawang, kemudian metode pelaksanaan selanjutnya dengan pendampingan pengolahan Daun Bawang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Minyak Daun Bawang mulai dari identifikasi dan pemilihan daun bawang yang memiliki kualitas optimal, baik dari segi ukuran maupun kondisi kesehatan. Selanjutnya, dilakukan proses panen dengan hati-hati untuk memastikan bahwa daun bawang yang diambil tetap segar dan berkualitas. Setelah itu, daun bawang dibersihkan dan dipisahkan dari bagian yang tidak digunakan.



*Gambar 1 Melakukan Koordinasi pada mitra Ibu PKK*

Proses ekstraksi minyak dari daun bawang dilakukan dengan cara ditumis biasa dimulai dengan pengumpulan daun bawang yang segar dan berkualitas. Setelah itu, daun bawang dicuci dan dikeringkan secara menyeluruh. Proses selanjutnya melibatkan penumisan daun bawang dalam jumlah yang cukup dengan menggunakan teknik tumis yang tepat. Pertama-tama, panaskan sedikit minyak sayur atau minyak kelapa di wajan dengan suhu sedang. Setelah minyak panas, tambahkan daun bawang yang sudah dipotong kecil-kecil. Tumis daun bawang hingga mengeluarkan aroma harum dan warnanya berubah menjadi lebih terang. Proses ini biasanya memakan waktu beberapa menit. Selanjutnya, proses tumis dapat dihentikan dan daun bawang yang sudah ditumis diperas untuk menghasilkan minyaknya.

Teknik ini dapat dilakukan dengan menggunakan alat pemeras minyak sederhana atau metode manual dengan bantuan kain bersih. Minyak yang dihasilkan kemudian disaring untuk memisahkan residu daun bawang dan mendapatkan minyak yang bersih. Minyak daun bawang yang dihasilkan dari proses tumis ini dapat digunakan langsung sebagai bahan tambahan pada masakan atau sebagai minyak aromaterapi. Keberhasilan program ini juga dapat ditingkatkan dengan melakukan uji kualitas terhadap minyak yang dihasilkan, serta memastikan bahwa semua tahapan proses dilakukan dengan kebersihan dan ketelitian untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman digunakan. Setelah minyak berhasil diekstraksi, langkah berikutnya adalah proses pengemasan produk dengan menggunakan wadah yang sesuai agar minyak tetap terjaga kualitasnya. Selain itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pemanfaatan minyak dari daun bawang dalam berbagai produk atau aplikasi, seperti penggunaan dalam industri kosmetik, farmasi, atau kuliner. Dengan demikian, minyak dari daun bawang dapat memberikan manfaat maksimal dalam mendukung kesehatan dan kesejahteraan Masyarakat.



*Gambar 2 pelaksanaan program kerja*

## **Hasil Dan Pembahasan**

Hasil dari kegiatan yang kami lakukan yaitu menciptakan UMKM minyak daun bawang yang berbahan dasar daun bawang guna meningkatkan perekonomian di Desa Kesimantengah. Masyarakat terdorong untuk melakukan kegiatan pembuatan minyak daun bawang selain pengolahannya yang mudah minyak daun bawang juga banyak digemari oleh masyarakat sekitar walaupun mungkin kekurangan dari pengolahan ini masih menggunakan cara tradisional belum adanya alat memadai jika permintaan pasar terlalu banyak. Pelaksanaan inovasi pengolahan daun bawang menjadi minyak daun bawang telah menghasilkan sejumlah pencapaian yang menarik. Proses ekstraksi tumis yang dilakukan berhasil menghasilkan minyak dengan aroma khas dan karakteristik daun bawang yang kuat. Senyawa-senyawa bioaktif, termasuk senyawa belerang dan organosulfur lainnya, terkandung dalam minyak daun bawang, memberikan nilai tambah pada produk ini dari segi rasa, aroma, dan potensi manfaat kesehatan. Dalam ranah kuliner, minyak daun bawang telah terbukti menjadi bumbu tambahan yang unik dan berdaya saing tinggi. Partisipasi minyak daun bawang dalam formulasi masakan menciptakan dimensi baru dalam pengalaman kuliner, memberikan nuansa segar dan kaya akan cita rasa. Kandungan antioksidan yang signifikan dalam minyak daun bawang juga memberikan nilai tambah dari segi gizi pada hidangan[5].

Sementara itu, Sifat antimikroba yang dimiliki minyak daun bawang memberikan kontribusi positif dalam formulasi produk perawatan kulit, sementara aroma alaminya dapat menjadi elemen penting dalam produk aromaterapi. Meskipun pencapaian ini menjanjikan, perlu diperhatikan bahwa langkah-langkah keamanan dan kesehatan telah menjadi fokus utama. Studi klinis dan pemantauan interaksi produk dengan tubuh manusia telah menjadi bagian integral dari evaluasi ini, memastikan bahwa minyak daun bawang dapat digunakan dengan aman dan sesuai standar Kesehatan. Secara keseluruhan, hasil pelaksanaan inovasi ini membawa dampak positif dalam memperkaya industri pangan, kecantikan, dan kesehatan. Keberhasilan pengembangan minyak daun bawang menandai kontribusi positif terhadap pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan dan memberikan alternatif inovatif untuk meningkatkan kualitas hidangan dan produk kecantikan di pasar [6].



*Gambar 3 Hasil pelaksanaan pendampingan mitra ibu PKK*

## **Simpulan**

Secara keseluruhan, inovasi pengolahan daun bawang menjadi minyak daun bawang telah membuka peluang baru dan memberikan kontribusi signifikan dalam berbagai sektor, termasuk kuliner, kecantikan, dan kesehatan. Proses ekstraksi tumis yang digunakan berhasil menciptakan minyak dengan karakteristik unik, mempertahankan aroma dan senyawa-senyawa bioaktif yang bermanfaat. Keberhasilan ini memvalidasi potensi daun bawang sebagai sumber daya alam yang bernilai tinggi dan memberikan dukungan bagi pemanfaatan lokal yang berkelanjutan.

Dalam konteks kuliner, minyak daun bawang memberikan dimensi baru dalam pengalaman rasa dan aroma, menciptakan peluang kreatif bagi para koki dan pencinta kuliner. Penggunaannya tidak hanya meramaikan hidangan tetapi juga meningkatkan nilai gizi. Meski demikian, penting untuk terus mengedepankan aspek keamanan dan kesehatan produk dalam pengembangan lebih lanjut. Penekanan pada studi klinis dan pemantauan interaksi produk dengan tubuh manusia tetap menjadi fokus untuk memastikan bahwa minyak daun bawang dapat diakses dengan aman dan sesuai dengan standar kesehatan yang berlaku.

Dengan adanya pemberdayaan masyarakat ini menekankan bahwa inovasi ini tidak hanya membawa dampak positif dalam pengembangan produk lokal, tetapi juga menggambarkan peran penting daun bawang dalam mendukung keberlanjutan dan keberagaman dalam industri pangan. Dengan menggabungkan keunggulan sumber daya alam dengan pendekatan inovatif, inisiatif ini memberikan landasan yang kokoh untuk perkembangan lebih lanjut dan menjadi inspirasi bagi upaya serupa di masa depan.

## Daftar Pustaka

- [1] D. R. Meilina, F. Fernia, A. Syaelendra, and M. Fredy, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Bening melalui Penguatan Kewirausahaan dalam Pengolahan Produk Berbahan Dasar Jagung," *Pros. Patriot Mengabdi*, vol. 2, no. 01, pp. 178–187, 2023.
- [2] F. Rahmatullah, T. W. S. Panjaitan, K. Sidoarjo, D. Berseri, and D. Semambung, "Pendampingan Desa Berseri Di Desa," pp. 103–115, 2022.
- [3] R. O. Nafis, A. Barokallah, and ..., "Pembuatan Website Profil Desa Begaganlimo: Meningkatkan Konektivitas Digital dan Pemberdayaan Masyarakat," *Pros. Patriot ...*, pp. 86–98, 2023, [Online]. Available: <https://conference.untag-sby.ac.id/index.php/spm/article/view/2829%0Ahttps://conference.untag-sby.ac.id/index.php/spm/article/download/2829/1560>
- [4] D. I. Rt, R. W. Desa, and B. Kecamatan, "INOVASI PEMBUATAN MADU BAWANG HITAM DAN PEMASARANNYA MELALUI MARKETPLACE TOKOPEDIA," 2021.
- [5] M. Aldi, P. Sumarno, and Y. Hariyoko, "Pendampingan Tata Tertib Administrasi," 2021.
- [6] D. I. Meilani and D. Rahmadanik, "Pemberdayaan Eceng Gondok Sebagai Pupuk Organik Di Dusun Kepetingan, Desa Sawohan, Kecamatan Buduran, Kabupaten Sidoarjo," *Pros. Patriot Mengabdi*, pp. 1–5, 2021, [Online]. Available: <https://conference.untag-sby.ac.id/index.php/spm/article/view/48>