

PENINGKATAN PRODUKTIFITAS EKONOMI PEREMPUAN MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK PANGAN BERBASIS BAWANG DI KELURAHAN KARANG BARU, KECAMATAN SELAPARANG, KOTA MATARAM

Zulhan Widya Baskara* , Rucitra Widyasari, Tri Isti Rahayu.

Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Indonesia
Jalan Majapahit Nomor 62, Kota Mataram, NTB

Zulhan_wb@unram.ac.id

Abstract

As the provincial capital, Mataram City should have been evenly distributed in terms of education and the economy, however, the fact that the narrow job opportunities and rapid urbanization have resulted in the local population with low education being increasingly pushed back. On the one hand, the rapid flow of these causes productive land to be replaced with residential land, making it very difficult to use natural products as an additional economic source. One of the things that can be developed is the empowerment of women in Selaparang District with training and development of onion-based products. As an illustration, the processed onions on the market currently do not meet hygiene and sanitation standards. In addition, there is no business diversification for processed onion products so that there are quite a lot of business opportunities to be obtained. The results obtained by partners through this activity include the formation of business groups consisting of women in the Karang Baru Village area, the formation of onion-based products by processing in accordance with CPPB and maintaining sanitation and hygiene so that they get P-IRT permits, the products produced by partners have appropriate packaging and proper labeling and storage methods so that partner products have a long shelf life, wider marketing reach of partner products, increased partner business management capabilities. By continuing to apply the Health protocol, this activity can still run smoothly even in the midst of the Covid-19 outbreak.

Keywords: CPPB, Business Group, P-IRT, Marketing, Onion-based Products

Abstrak

Sebagai ibukota propinsi, Kota Mataram seharusnya sudah merata dalam hal pendidikan dan perekonomian, namun faktanya sempitnya lapangan pekerjaan dan derasnya arus urbanisasi mengakibatkan penduduk lokal dengan pendidikan yang rendah semakin terdesak. Di satu sisi pesatnya arus ini mengakibatkan lahan produktif terganti dengan lahan perumahan sehingga sangat sulit untuk memanfaatkan hasil alam sebagai sumber ekonomi tambahan. Salah satu hal yang dapat dikembangkan adalah dengan pemberdayaan wanita di Kecamatan Selaparang dengan pelatihan dan pengembangan produk berbasis bawang. Sebagai gambaran olahan bawang yang ada dipasaran saat ini belum memenuhi standar higienitas dan sanitasi. Selain itu belum adanya diversifikasi usaha produk olahan bawang sehingga cukup besar peluang usaha yang akan diperoleh. Hasil yang diperoleh mitra melalui kegiatan ini antara lain terbentuknya kelompok usaha yang terdiri dari perempuan di wilayah Kelurahan Karang baru, terbentuknya produk berbasis bawang dengan cara pengolahan yang sesuai dengan CPPB serta terjaga sanitasi dan higienitasnya sehingga mendapatkan perijinan P-IRT, produk yang dihasilkan mitra memiliki kemasan yang sesuai dan cara pelabelan serta penyimpanan yang tepat sehingga produk mitra memiliki umur simpan yang Panjang, jangkauan pemasaran produk mitra semakin luas, kemampuan manajemen usaha mitra meningkat. Dengan tetap menerapkan protokol Kesehatan, kegiatan ini tetap dapat berjalan dengan lancar walaupun ditengah wabah Covid-19.

Keywords: CPPB, Kelompok Usaha ,P-IRT, Pemasaran, Produk Berbasis bawang

1. PENDAHULUAN (*Introduction*)

Kelurahan Karang Baru merupakan salah satu kelurahan yang sangat strategis karena terletak di tengah kota Mataram dengan jarak kurang dari 5 km ke arah pusat pemerintahan NTB dan hanya berjarak 7 km ke arah pusat perniagaan, sehingga seharusnya kelurahan ini dapat menangkap peluang yang tersedia. Namun pada kenyataannya, hampir separuh dari penduduknya hanya lulusan SD, SMP dan SLTA/Sederajat dan sebagian besar memiliki pekerjaan yang tidak tetap dengan penghasilan dibawah UMR. Tidak heran jumlah pengangguran produktif di wilayah ini merupakan yang terbanyak di kota Mataram.

Salah satu hal yang dapat dikembangkan adalah dengan pemberdayaan wanita di Kelurahan Karang Baru dengan pelatihan dan pengembangan produk berbasis bawang seperti bawang goreng, abon bawang dan bawang goreng tepung. Pembentukan kelompok wanita di kecamatan ini sangat potensial mengingat sebagian besar ibu-ibu berprofesi hanya sebagai ibu rumah tangga sehingga dengan pembentukan kelompok ini diharapkan setelah kegiatan rumah tangga selesai dapat membantu perekonomian keluarganya.



Gambar 1. Gerbang wilayah kelurahan Karang Baru dan kondisi sekitarnya.



Gambar 2. Kegiatan sehari-hari ibu -ibu di Karang Baru

Bawang goreng yang ada dipasaran saat ini belum memiliki standar higienitas yang aman, kemasan yang tidak sesuai untuk melindungi mutu dari produk dan tidak adanya pelabelan sehingga tidak dapat bersaing untuk masuk ke pasar yang lebih luas.

Mengacu pada analisa situasi tersebut maka program pemberdayaan masyarakat ini bertujuan untuk (1) Pembentukan Kelompok Usaha Pengolahan (KUP) yang beranggotakan perempuan atau ibu-ibu dengan produk pangan berbasis bawang, (2) Penerapan CPPB, sanitasi dan higienitas dalam pengolahan produk hingga membantu dalam penerbitan P-IRT, (3) Introduksi paket teknologi tepat guna pengolahan produk mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga pelabelan ,(4) Peningkatan kelembagaan dan manajemen usaha mitra.

Melalui kegiatan ini selain untuk mempermudah menjalankan usaha juga berguna untuk membentuk pola pikir anggota kelompok agar dapat saling bekerja sama dalam mencapai keuntungan dan keberlanjutan usahanya serta menginspirasi ibu-ibu lain yang tidak tergabung untuk ikut serta berperan aktif.

2. TINJAUAN LITERATUR (*Literature Review*)

Masyarakat di Lingkungan Taman Karang Baru, dengan tipikal masyarakat perkotaan awalnya agak sukar dalam membentuk anggota yang aktif dan berpartisipasi aktif, tipikal masyarakat dengan tingkat keegoisan tinggi dan hanya mencari uang tunai secara cepat membuat pelaksanaan pengabdian dengan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA) lebih mudah untuk diterapkan. Metode ini memungkinkan masyarakat untuk saling berbagi, meningkatkan, dan menganalisis pengetahuan mereka tentang kondisi dan kehidupan masyarakat serta membuat rencana dan bertindak (Chambers, 1995).

Dengan metode PRA, masyarakat yang kurang aktif akan dipacu sehingga dapat lebih aktif dalam berpartisipasi, mempercepat peningkatan mutu produk yang dihasilkan sehingga lebih cepat penetrasi pasar dan pengurusan perijinan lebih mudah.

3. METODE PELAKSANAAN (*Materials and Method*)

Tahapan atau langkah-langkah yang diterapkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu dimulai dengan tahap perencanaan, pelaksanaan program, pendampingan dan evaluasi kegiatan mitra. Dalam kegiatan ini juga menitikberatkan pada aspek peningkatan pemahaman mitra mengenai Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan aspek perbaikan proses pengolahan produk melalui penerapan teknologi tepat guna, mulai dari penanganan bahan baku, sanitasi tempat produksi, proses produksi hingga pengemasan untuk mendapatkan mutu yang diinginkan sehingga masa simpan produk menjadi lebih lama dan memudahkan pengurusan P-IRT guna memperluas jangkauan pemasaran.

Selain itu, mitra juga akan diberikan pelatihan penguatan kelembagaan guna memperkuat pemahaman mitra yang menitikberatkan pada aspek manajemen pangan halal maupun manajemen usaha serta pemasaran sehingga menjadikan produk mitra sebagai produk yang mampu menembus pasar modern. Dengan demikian perbaikan dalam setiap tahap tersebut akan menunjukkan adanya keberhasilan program

yang dilakukan. Adapun tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan dengan uraian sebagai berikut:

a. Pembentukan Kelompok Mitra

Kegiatan ini dilaksanakan dengan mengumpulkan calon-calon anggota, kemudian diberikan pengarahan terhadap pelaksanaan kegiatan, mulai dari pemilihan ketua secara musyawarah, pengenalan anggota tim hingga penjadwalan kegiatan dan lokasi tempat diadakannya kegiatan. Kegiatan ini menitikberatkan pada pemberian semangat terutama calon anggota terhadap hal baru yang akan mereka lakukan disela-sela waktu melaksanakan pekerjaan rumah tangga dan pekerjaan domestik lainnya. Pemilihan ketua didasarkan pada anggota yang paling bisa menyatukan anggota lainnya. Sejak mulai pembentukan kelompok juga diberikan penjelasan singkat mengenai keuntungan yang akan didapat dan pembagian upah secara merata, hal ini dimaksudkan agar kegiatan yang akan dilakukan sudah jelas oleh anggota.

b. Pelatihan 1 : Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan yang Baik Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan kepada mitra mengenai Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) serta persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan baku, sanitasi dan higienitas di seluruh mata rantai produksi sampai produk akhir. CPPB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang skala kecil sedang maupun yang berskala besar. Melalui penerapan CPPB mitra diharapkan mampu menghasilkan produk yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat, dan usaha kedua mitra akan berkembang pesat serta produk yang didapatkan akan memiliki kualitas yang bagus.

Metode yang digunakan adalah dengan langsung memberikan contoh pada mitra bagaimana CPPB yang sesuai kaedah, yaitu dengan menunjukkan bahwa dalam proses pengolahan bahan baku segala sesuatu yang terlibat dalam proses tersebut harus bersih, wadah dicuci, alat dibersihkan, kemudian tim menunjukkan kepada mitra dalam proses produksi perlu menggunakan sarung tangan dan masker terutama pada saat pandemic COVID-19 seperti saat ini.

c. Pelatihan 2 : Produksi Produk Pangan Berbasis Bawang Merah Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan pelatihan proses produksi beberapa produk pangan berbasis bawang merah yaitu bawang goreng dan abon bawang melalui penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG).

d. Pelatihan 3 : Teknik pengemasan dan penyimpanan produk Pada tahap ini dilakukan pelatihan teknologi pengemasan produk dengan menggunakan kemasan yang sesuai dengan pasar, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kemasan yang menarik dan informatif, meningkatkan kualitas dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Pelatihan ini akan mampu meningkatkan nilai ekonomi produk mitra.

e. Pelatihan 4 : Penguatan Manajemen Usaha

Pada tahap ini dilakukan pelatihan mengenai manajemen usaha. Manajemen usaha meliputi manajemen kelembagaan dan manajemen pemasaran produk. Manajemen kelembagaan terkait dengan struktur organisasi, administrasi dan pembukuan

keuangan usaha yang tertata dengan baik dan pelatihan pembuatan proposal peminjaman modal. Manajemen pemasaran terkait dengan penentuan target pasar dan strategi pasar.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

a. Pembentukan Kelompok Mitra

Kegiatan ini dilaksanakan dengan mengumpulkan calon-calon anggota, kemudian diberikan pengarahan terhadap pelaksanaan kegiatan, mulai dari pemilihan ketua secara musyawarah, pengenalan anggota tim hingga penjadwalan kegiatan dan lokasi tempat diadakannya kegiatan. Kegiatan ini menitikberatkan pada pemberian semangat terutama calon anggota terhadap hal baru yang akan mereka lakukan disela-sela waktu melaksanakan pekerjaan rumah tangga dan pekerjaan domestik lainnya. Pemilihan ketua didasarkan pada anggota yang paling bisa menyatukan anggota lainnya. Sejak mulai pembentukan kelompok juga diberikan penjelasan singkat mengenai keuntungan yang akan didapat dan pembagian upah secara merata, hal ini dimaksudkan agar kegiatan yang akan dilakukan sudah jelas oleh anggota.



Gambar 3. Pertemuan Awal dengan Mitra

b. Persiapan Kegiatan Awal

Persiapan kegiatan awal dilakukan untuk mencatat dan mendaftarkan berbagai kebutuhan yang diperlukan untuk pelaksanaan kegiatan berikutnya. Persiapan kegiatan awal yang telah dilakukan diantaranya melakukan diskusi dengan tenaga ahli mengenai desain yang sesuai serta efektif dan efisien mengenai rancangan alat, survei bengkel kerja, pemesanan alat, diskusi tim, tenaga ahli dan bengkel kerja mengenai kesesuaian alat yang sudah dirancang dan memonitor kemajuan perkembangan pembuatan alat.



Gambar 4. Monitor Perkembangan Pembuatan Alat

Uji coba dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Pengujian dilakukan dengan menggunakan sampel bawang yang dibuat sebelumnya oleh tim, pengujian ini dilakukan untuk mengetahui performansi alat yang dibuat baik dari segi kecepatan putaran, waktu dan diameter silinder tabung yang digunakan.

c. Pelatihan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)

Pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB). Pelatihan ini ditujukan terutama karena seluruh anggota tim belum pernah melakukan kegiatan yang berhubungan dengan makanan siap saji. Pelatihan diberikan mulai dari hal yang sangat sederhana baik sanitasi maupun higienitas lingkungan. Serta dampak dari penerapan CPPB dalam kualitas produk dan perijinan. Pelatihan juga diikuti dengan praktek nyata dalam penggunaan sarung tangan, celemek dan penutup kepala.



Gambar 5. Pelatihan CPPB

4.5 Pelatihan Produksi Produk Pangan Berbasis Bawang Merah Pelatihan dilakukan mulai dari penjelasan singkat bawang goreng yang diinginkan oleh pasar serta pembagian tugas antar anggota. Pelatihan dilakukan mulai dari pemilihan bahan baku dengan mutu yang baik, pengupasan bawang, pengirisan bawang yang sesuai standar yang telah ditetapkan tim agar hasil yang didapatkan seragam baik kematangan, kerenyahan maupun warna dari produk yang dihasilkan. Teknik menggoreng (lama dan besarnya api) serta kualitas minyak goreng juga ikut dilatihkan dalam proses ini. Setelah dilakukan pelatihan ini anggota secara

mandiri belajar untuk mengolah bawang tersebut dan secara bergiliran anggota tim mencoba alat peniris minyak.



Gambar 6. Pelatihan pengolahan bawang menjadi bawang goreng

Pelatihan pengenalan alat peniris minyak dilakukan dengan menggunakan sampel dari kegiatan yang telah dilakukan oleh mitra, mitra diberikan *standar operational procedure* (SOP) dari alat, bahaya yang bisa ditimbulkan serta cara perawatan alat. Mitra juga diberikan pelatihan dengan lama putaran yang baik untuk bawang goreng sesuai dengan yang telah diujikan di laboratorium.



Gambar 7. Pelatihan Penggunaan alat peniris minyak



Gambar 8. Leaflet SOP penggunaan Mesin Peniris

4.6 Pelatihan Teknik Pengemasan dan Penyimpanan Produk

Bawang goreng merupakan produk kering yang bersifat *higroskopis* sehingga penyimpanan produk baik suhu, wadah maupun lama penyimpanan sangat berpengaruh terhadap kualitas bawang goreng yang akan dipasarkan. Melalui pelatihan yang dilakukan tim memberikan teknik penyimpan serta jenis kemasan yang tepat untuk memperpanjang umur simpan dari bawang goreng yang dihasilkan.



Gambar 9. Pemberian label

5. HASIL DAN PEMBAHASAN (*Results and Discussion*)

Berdasarkan analisa situasi sebagian besar ibu rumah tangga di Kelurahan Karang Baru setelah menyelesaikan pekerjaan rumah mereka cenderung masih memiliki waktu luang yang cukup banyak. Dengan adanya kegiatan pembentukan kelompok binaan pengolahan produk bawang goreng dan abon bawang ini, waktu luang mereka dapat lebih bermanfaat dan dapat membantu perekonomian keluarga. Adanya kegiatan ini membuka wawasan yang lebih luas mengenai produk olahan bawang goreng yang selama ini mereka anggap biasa dan kurang menguntungkan, dapat menjadi produk unggulan dengan nilai jual yang tinggi, asalkan diproduksi dengan cara yang baik. Mitra yang telah dibekali dengan pelatihan cara pengolahan telah mampu menghasilkan kualitas bawang goreng yang baik, dilihat dari segi bentuk, warna serta rasanya. (Gambar 5.1).



Gambar 5.1 Perbandingan bawang Goreng pasaran dengan Bawang goreng mitra



Gambar 5.2 Perbandingan kemasan bawang Goreng pasaran dengan kemasan Bawang goreng mitra

Dengan meningkatnya kualitas produk olahan dan juga dengan menggunakan kemasan standar pangan dan pelabelan yang baik, maka bawang goreng produksi mitra nilai jual produk mitra menjadi lebih baik.

Tabel 5.1 perbandingan harga jual

UKURAN	Bawang goreng pasar	Bawang Goreng Mitra
25 g	5.000	-
150 g	30.000	35.000

Selain bawang goreng, kegiatan ini juga menghasilkan formulasi pembuatan abon bawang yang mulai memiliki banyak peminat karna rasanya yang gurih. Produk difersifikasi pengolahan bawang yang terbilang baru ini mampu menarik perhatian konsumen.

Saat proses percobaan formulasi, dilakukan dengan melakukan berbagai kombinasi bahan dan tingkat kepedasan abon bawang. Sebagian panelis cenderung menyukai abon bawang dengan tambahan udang rebon utuh dan tingkat kepedasan sedang. Formulasi ini yang selanjutnya diproduksi mitra. Respon pasar yang baik ditunjukkan dengan adanya pemesanan ulang membuat mitra semakin semangat dalam mengelola usaha kelompoknya (Gambar 5.3). Kegiatan ini berdampak pada terciptanya produk baru (Gambar 5.4) dan meningkatnya pengetahuan mitra mengenai cara pengolahan yang baik dan pentingnya higienitas produk . Dampak paling positif yang didapat berupa antusiasme kelompok ibu ibu yang dapat memanfaatkan waktu luang mereka dengan kegiatan bermanfaat yang dapat meningkatkan perekonomian keluarga.

6. KESIMPULAN DAN SARAN (*Conclusions and Recommendations*)

6.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan yang telah dilaksanakan yaitu dengan diberikan berbagai pelatihan, mulai dari CPPB hingga pelatihan bagaimana mengemas produk, mitra dapat membuat olahan bawang yaitu bawang goreng dan abon bawang yang lebih baik daripada yang sudah beredar dipasaran saat ini. Dengan adanya peningkatan itu maka mengakibatkan nilai jual produk yang menjadi lebih baik. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan ibu-ibu anggota mitra.

6.2 Saran

Adanya pandemic COVID-19 menyebabkan kegiatan berkumpul sangat terbatas baik waktu dan jumlah, oleh karena itu dalam melakukan produksi harus tetap mengedepankan protokol Kesehatan, salah satunya dengan membatasi jumlah anggota yang bekerja pada hari yang sama sehingga dilakukan pembagian piket kerja.

7. DAFTAR PUSTAKA (*References*)

- Afriadi, Dwi Achmad (2018, 21 Mei). *Bisnis Bawang Goreng, Pak Guru ini meraup omzet Rp. 30 Juta/bulan*. Dikutip 8 September 2019 dari : <https://finance.detik.com/solusiukm/d-4030636/bisnis-bawang-goreng-pak-guru-ini-raup-omzet-rp-30-jutabulan>.
- Gesha (2018, 7 November). *Bisnis Bawang Merah Goreng Menggiurkan*. Dikutip 8 september 2019 dari: <https://tabloidsinartani.com/detail/industri-perdagangan/olahan-pasar/7146-Bisnis-Bawang-Merah-Goreng-Menggiurkan>
- Badan Pusat Statistik (BPS) : Kecamatan Selaparang dalam angka