

Pelatihan Pengolahan Bawang Goreng Premium pada Perempuan di Desa Kandangrejo

Premium Fried Onion Processing Training for Woman in Kandangrejo Village

Dinny Andriani^{*1}, Laily Muntasiroh², Siti Aminah³, Eny Winaryati⁴

¹³Program Studi S1 Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang

²Program Studi S1 Teknik Elektro Universitas Muhammadiyah Semarang

⁴Progran Studi Pendidikan Profesi Guru Universitas Muhammadiyah Semarang

*e-mail: dinnyandrn6@gmail¹, lailymuntasiroh@unimus.ac.id², sitiaminah@unimus.ac.id³, enywinaryati@unimus.ac.id⁴

Abstrak

Desa Kandangrejo merupakan pusat produksi bawang merah di Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan, dengan ketergantungan masyarakat khususnya perempuan pada sektor pertanian. Pelatihan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng premium diselenggarakan untuk meningkatkan nilai jual bawang merah dan kesejahteraan ekonomi perempuan di Desa Kandangrejo. Metode pelatihan meliputi penyampaian materi ciri-ciri bawang merah unggul dan praktik pengolahan bawang goreng premium yang dilaksanakan pada 10 Agustus 2025. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebanyak 95% peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan produksi dengan baik, serta memahami perbedaan karakteristik produk bawang goreng dengan dan tanpa penambahan tepung maizena. Pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis dan motivasi berwirausaha peserta yang diharapkan dapat mendukung pengembangan usaha pengolahan bawang merah berkualitas dan berdaya saing di pasar.

Kata kunci: Bawang Goreng Premium, Pemberdayaan Perempuan, Desa Kandangrejo

Abstract

Kandangrejo Village is a shallot production center in Klambu District, Grobogan Regency, with the community, especially women, dependent on the agricultural sector. Training on processing shallots into premium fried shallots was held to increase the selling value of shallots and the economic welfare of women in Kandangrejo Village. The training method included delivering material on the characteristics of superior shallots and practicing premium fried shallot processing, which was held on August 10, 2025. The training results showed that 95% of participants were able to practice all production stages well, and understood the differences in the characteristics of fried shallot products with and without the addition of cornstarch. This training successfully improved the technical skills and entrepreneurial motivation of participants, which is expected to support the development of quality and competitive shallot processing businesses in the market.

Keywords: Premium Fried Shallots, Women Empowerment, Kandangrejo Village

1. PENDAHULUAN

Desa Kandangrejo terletak di Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan, dan dikenal sebagai salah satu pusat produksi bawang merah terbesar di wilayah tersebut. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik dalam “Kecamatan Klambu dalam Angka 2019,” desa ini memproduksi 21.460 ton bawang merah, yang menyumbang 54,34% dari total produksi Klambu Subdistrict yang mencapai 34.484

ton. Ketergantungan masyarakat pada sektor pertanian menjadikan pertanian sebagai mata pencaharian utama, termasuk bagi perempuan di desa ini. Survei yang dilakukan oleh tim PPK Ormawa PK IMM Ahmad Dahlan menunjukkan bahwa sebagian besar perempuan di Desa Kandangrejo masih memilih untuk tetap berada di sektor pertanian, yang mengakibatkan tingkat pendidikan yang rendah, dengan sekitar 60% perempuan hanya memiliki ijazah SMP. Hal ini juga membatasi akses dan peluang mereka untuk berwirausaha, sehingga menghambat kemampuan mereka untuk mencari alternatif meningkatkan kesejahteraan (Purnomo et al., 2024; Sihombing et al., 2023).

Bawang merah umumnya digunakan sebagai bumbu dasar dalam berbagai masakan, meningkatkan cita rasa dan memberikan rasa gurih, terutama pada masakan pedas (Iis Komariah et al., 2024). Selain nilai tambah tersebut, tren permintaan bawang goreng menunjukkan peningkatan yang signifikan baik di pasar domestik maupun ekspor. Data dari Asosiasi Pengusaha Bawang Goreng Nasional (2023) mencatat bahwa volume penjualan bawang goreng di pasar domestik meningkat rata-rata 9% per tahun selama lima tahun terakhir. Sementara itu, nilai ekspor bawang goreng Indonesia ke negara-negara Asia Tenggara dan Timur Tengah tumbuh sekitar 12% per tahun, dengan negara tujuan utama seperti Malaysia, Singapura, dan Uni Emirat Arab (Kementerian Perdagangan RI, 2023). Tren ini menunjukkan potensi pasar yang besar dan mendukung urgensi pelatihan untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk bawang goreng (Dzulfikri et al., 2024; Pramesti Intan Destari & Siti Ning Farida, 2021). Lebih lanjut, bawang merah juga dapat diolah menjadi bawang merah goreng yang memiliki aroma dan rasa gurih yang khas, dan sering ditaburkan di berbagai masakan. Pengolahan bawang merah menjadi bawang merah goreng dapat meningkatkan perekonomian lokal, karena produk ini memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dan daya simpan yang lebih lama dibandingkan bawang merah mentah (Bahtiar et al., 2022; Khamidah & Murni, 2017). Penerapan teknologi pengolahan pangan lokal mampu memberikan nilai tambah produk pertanian serta membuka peluang peningkatan kesejahteraan masyarakat (Sutrisno et al., 2023). Permintaan pasar bawang merah goreng juga stabil dan luas, baik untuk konsumsi domestik maupun ekspor (Hayati et al., 2024). Oleh karena itu, jika petani, terutama perempuan, memiliki kemampuan untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan, mereka dapat meningkatkan pendapatan dan nilai ekonomi mereka (Hadi et al., 2023; Novta Dany'el Irawan et al., 2022).

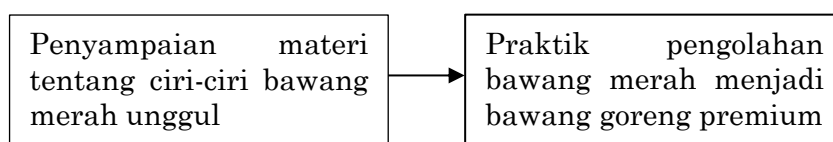
Praktek pengolahan bawang goreng di Sekolah Perempuan Plus 2025 yang diselenggarakan oleh PPK Ormawa PK IMM Ahmad Dahlan di Desa Kandangrejo merupakan inisiatif strategis untuk memberdayakan perempuan pengembangan kewirausahaan lokal. Program ini didasarkan pada pemahaman bahwa peningkatan kapasitas dan keterampilan perempuan dalam berwirausaha dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat (Asri et al., 2024; Bahtiar et al., 2022; Setiawan et al., 2024). Pelatihan pengolahan bawang goreng sangat diperlukan karena selama ini banyak perempuan hanya menjual bawang merah

mentah dengan margin keuntungan yang rendah. Dengan mengolah bawang menjadi produk jadi, peserta dapat menambah nilai produk, meningkatkan pendapatan, dan memperluas peluang pasar secara signifikan (Dzulfikri et al., 2024; Iis Komariah et al., 2024).

Pengolahan bawang goreng premium ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual bawang merah dan kesejahteraan ekonomi perempuan di Desa Kandangrejo. Program Sekolah Perempuan Plus 2025 tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha. Indikator keberhasilan program meliputi peningkatan keterampilan peserta minimal 80% berdasarkan evaluasi pelatihan, produksi bawang goreng premium sebanyak 500 kg selama program, serta rencana tindak lanjut berupa pembentukan kelompok usaha dan pemasaran produk secara berkelanjutan. Diharapkan inisiatif ini meningkatkan pemahaman peserta tentang strategi pemasaran, manajemen bisnis, dan inovasi produk, sehingga berkontribusi pada kesejahteraan ekonomi keluarga dan masyarakat (Taufik rohman et al., 2025).

2. METODE

Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi dua tahap utama, yaitu: (1) Penyampaian Materi tentang Ciri-Ciri Bawang Merah Unggul, dan (2) Praktik Pengolahan Bawang Merah menjadi Bawang Goreng Premium. Kegiatan dilaksanakan pada hari Minggu, 10 Agustus 2025 di Balai Desa Kandangrejo, Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan, dimulai pukul 09.00 – 12.00 WIB.



Gambar 1. Metode pelaksanaan kegiatan

Berikut penjelasan dari metode pelaksanaan kegiatan PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan:

1. Penyampaian Materi tentang Ciri-Ciri Bawang Merah Unggul

Pada tahap pertama, narasumber Ibu Riyadlotul Badriyah memberikan penjelasan mengenai pentingnya memilih bahan baku yang berkualitas. Peserta diberi wawasan mengenai ciri-ciri bawang merah unggul yang layak dijadikan bahan untuk produksi bawang goreng premium. Pengetahuan ini krusial agar peserta memahami bahwa mutu produk akhir sangat dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Melalui metode penyampaian yang sederhana, narasumber mengajak peserta untuk lebih kritis dalam menyeleksi bawang merah. Dengan demikian, peserta memiliki bekal pengetahuan awal sebelum terjun ke tahap praktik.

2. Praktik Pengolahan Bawang Merah menjadi Bawang Goreng Premium

Tahap kedua adalah praktik langsung, di mana peserta berkesempatan melakukan seluruh rangkaian proses produksi bawang goreng premium, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan. Rincian tahapan praktik adalah sebagai berikut:

a. Pemilihan Bahan Baku

Memilih bawang merah segar, bebas busuk, dan berukuran seragam.

b. Pengupasan dan Pemotongan

Mengupas kulit luar bawang merah serta membuang bagian ujung umbi (muncung) dan pangkal akar untuk menghasilkan irisan yang seragam.

c. Pencucian

Mencuci bawang merah dengan air bersih mengalir untuk menghilangkan kotoran, sisa kulit, dan mikroba.

d. Pengirisan

Mengiris tipis ($\pm 1-2$ mm) menggunakan alat pemotong agar hasil seragam. Ketebalan irisan berpengaruh pada kerenyahan dan tingkat kematangan.

e. Perendaman dalam Larutan Garam (5 menit)

Bertujuan meningkatkan cita rasa, mengurangi getah, menjaga warna, dan menurunkan kadar air.

f. Pencampuran Tepung Maizena (2–3% dari berat bawang)

Untuk meningkatkan kerenyahan, menambah berat, serta menjaga warna bawang goreng.

g. Penggorengan

Dilakukan dalam minyak panas dengan cara bertahap agar tidak menumpuk. Bawang diaduk merata hingga matang berwarna kuning keemasan.

h. Penirisan dengan Spinner

Bawang goreng yang telah matang diangkat kemudian segera ditiriskan menggunakan spinner. Alat ini bekerja untuk mengeluarkan sisa minyak dari permukaan bawang goreng secara cepat dan merata, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kadar minyak yang lebih rendah, kerenyahan yang baik, dan daya simpan yang lebih panjang (Djoko Wahyudi et al., 2024).

i. Pengemasan

Bawang goreng dimasukkan ke wadah kedap udara agar mutu tetap terjaga dan daya simpan lebih panjang.

Melalui praktik ini, peserta tidak hanya belajar keterampilan teknis, tetapi juga memahami pentingnya standar mutu dalam menghasilkan produk bawang goreng premium.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ibu Riyadlotul Badriyah selaku narasumber dari Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan memberikan pemaparan materi seputar pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng premium. Tujuan dari pemaparan ini adalah meningkatkan keterampilan teknis dan untuk menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha di

kalangan perempuan Desa Kandangrejo. Sebelum memulai sesi praktek pengolahan bawang goreng, narasumber memberikan arahan tentang ciri-ciri bawang merah yang memiliki kualitas unggulan diantaranya yaitu, memiliki warna yang merah keunguan, tekstur yang keras dan tidak lembek, dan ukuran yang seragam, dan bebas dari kerusakan. Pemahaman ini penting karena kualitas bahan baku secara langsung memengaruhi mutu akhir bawang goreng. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bawang merah dengan kualitas baik menghasilkan irisan yang utuh, tidak mudah hancur, dan memiliki warna cerah setelah digoreng.



Gambar 2. Penyampaian materi tentang ciri-ciri bawang merah unggul

Tahapan setelah pemaparan materi oleh narasumber adalah proses pengupasan bawang merah, pada tahap ini semua peserta sekolah perempuan plus 2025 bersama-sama melakukan pengupasan bawang merah secara manual menggunakan pisau. Selanjutnya pencucian bawang merah dengan air yang mengalir, pengirisan menggunakan alat pemotong bawang yang terbuat dari kayu, perendaman dengan air garam, selanjutnya sebagian irisan bawang merah ditambahkan dengan tepung maizena dan sebagian tidak, proses penggorengan dan terakhir penirisan minyak menggunakan spinner.



Gambar 3. Praktik pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng premium

Proses produksi menghasilkan dua variasi produk, yaitu bawang goreng premium tanpa tambahan tepung maizena dan bawang goreng dengan tambahan tepung maizena. Perbandingan organoleptik yang dilakukan secara langsung oleh peserta menunjukkan adanya perbedaan karakteristik yang nyata. Bawang goreng tanpa tambahan tepung maizena memiliki warna kuning keemasan yang lebih natural, rasa yang lebih murni sesuai karakter bawang merah, serta tekstur yang cenderung ringan dan renyah. Sementara itu, bawang goreng dengan tambahan tepung maizena menunjukkan warna yang sedikit lebih pucat, tekstur lebih tebal dan keras, serta rasa gurih yang lebih dominan akibat efek lapisan tepung.

Dari perspektif masa simpan, narasumber menjelaskan bahwa penirisan minyak menggunakan spinner dapat mengurangi kadar minyak dalam produk, sehingga mencegah ketengikan. Bawang goreng tanpa tepung umumnya memiliki masa simpan yang lebih lama jika disimpan dalam wadah kedap udara, sementara bawang goreng dengan tepung berpotensi mengalami perubahan rasa dan kerenyahan lebih cepat karena penyerapan air. Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam memproduksi bawang goreng, tetapi juga memberikan pemahaman komparatif tentang pengaruh formulasi terhadap kualitas sensoris dan daya tahan produk. Pengetahuan ini diharapkan dapat memberikan bekal bagi peserta untuk mengembangkan usaha pengolahan bawang merah berkualitas yang berdaya saing di pasar.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng premium yang diselenggarakan di Desa Kandangrejo berhasil memberikan keterampilan praktis kepada 36 peserta perempuan. Melalui pelatihan yang dipandu oleh Ibu Riyadlotul Badriyah dari Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan, peserta mendapatkan pengetahuan tentang pemilihan bahan baku berkualitas dan langkah-langkah dalam proses produksi bawang goreng. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mampu membandingkan dua variasi produk bawang goreng, yaitu tanpa dan dengan penambahan tepung maizena, serta memahami perbedaan karakteristik kedua produk tersebut. Lebih lanjut, disampaikan pula pengetahuan tentang masa simpan produk yang diharapkan dapat membantu peserta mengembangkan usaha pengolahan bawang merah yang berkualitas dan berdaya saing di pasaran. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga mendorong minat dan motivasi berwirausaha di kalangan perempuan Desa Kandangrejo, yang pada akhirnya dapat berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Laily Muntasiroh, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing dari Universitas Muhammadiyah Semarang, Kepala Desa Kandangrejo, serta instansi terkait seperti Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan, atas dukungan yang tak terhingga, baik secara finansial

maupun moral, dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Dukungan yang diberikan telah menjadi motivasi bagi kami untuk mencapai tujuan program, yaitu meningkatkan nilai jual bawang merah dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi perempuan di Desa Kandangrejo. Kami sangat menghargai kepercayaan dan kerja sama yang telah terjalin.

DAFTAR PUSTAKA

- Asri, V. I., Lusianti, D., & Sokhibi, A. (2024). Pendampingan Manajemen Untuk Peningkatan Produktivitas UMKM Produsen Bawang Goreng Di Karangawen Demak. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 569–579. <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i2.4334>
- Bahtiar, A. H., Arifin, M., Muhaimin, M., & Arifin, M. (2022). Pengolahan Bawang Merah Goreng Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa Tegalrejo. *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement*, 1(2), 65–76. <https://doi.org/10.46773/djce.v1i2.317>
- Djoko Wahyudi, Haryono Haryono, Noor, M. F., Abdillah, H., Moch Sholehudin, Dwi Riski Nurdianto, & M Irfan Maulidi. (2024). Peningkatan Kualitas Produksi Bawang Merah Goreng Dengan Appropriate Technology Di Kabupaten Probolinggo. *Adimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8 No 2(2024) (<https://journal.umpo.ac.id/index.php/adimas/issue/view/437>), 99–106.
- Dzulfikri, M., Cahyadi, E. R., & Anggraeni, E. (2024). Supply Chain Risk Management in Fried Shallot SMEs. *BIO Web of Conferences*, 123, 1–24. <https://doi.org/10.1051/bioconf/202412303004>
- Hadi, S., Cahyati, A. I., Latif, K. A., Sujaka, T. T., & Zulfikri, M. (2023). Smart Farming System pada Tanaman Bawang Merah berbasis Internet of Things Smart Farming System on Red Onion Plants based on the Internet of Things. *Jurnal Sistem Informasi*, 12(September), 739–753. <http://sistemasi.ftik.unisi.ac.id>
- Hayati, R., Husna, N., Rahman, D., Verinda, O., & Rahmadani, S. (2024). Pengolahan Hasil Pertanian Bawang Merah Goreng untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Ladang padi Surian. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(6), 139–146. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1766>
- Iis Komariah, Anton Anton, Acep Rahmat, & Fiqra Muhamad Nazib. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Petani Bawang Merah melalui Pengolahan Bawang yang Tidak Terjual Menjadi Bawang Goreng. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 216–223. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v4i1.2786>
- Khamidah, A., & Murni, W. S. (2017). *Kehilangan Hasil Di Saat Panen Raya*. 1182–1192.
- Novta Dany'el Irawan, Shafiq Nurdin, Muhammad Athoillah, & Riski Nur Istiqomah Dinnullah. (2022). Desain Alat Smart Farming Penyiram Bawang Merah Menggunakan Arduino Uno Berbasis Android. *Infotekmesin*, 13(2), 272–277. <https://doi.org/10.35970/infotekmesin.v13i2.1539>
- Pramesti Intan Destari, & Siti Ning Farida. (2021). *Comparative Analysis Of Promotion Strategies Between Msmes Fried Shallot Mak Yem And Fried Shallot Rinings In Nganjuk Regency*. 8(3), 167–186.
- Purnomo, A. D., Soffiani, F., Muntasiroh, L., & Winaryati, E. (2024). Mengurangi Kecemasan Finansial, PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan Selenggarakan Kelas

- Keuangan untuk Perempuan Desa Kandangrejo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 141–149.
- Setiawan, R. N., Putri, R. A., Muntasiroh, L., & Winaryati, E. (2024). *Sekolah Perempuan dan Pendidikan Parenting: Langkah Awal Menuju Masyarakat Desa Kandangrejo Lebih Baik Women's School and Parenting Education: The First Step Toward a Better Kandangrejo Village Community*. 1(3), 161–170. <https://ejournal.smart-scienti.com/index.php/Smart-Humanity>
- Sihombing, Y., Mardiharini, M., Indrawanto, C., Wasito, W., Hermawan, H., Mulyono, J., & Purba, S. F. (2023). Analisis Efektivitas Diseminasi Inovasi Pertanian Komoditas Bawang Merah (Studi Kasus: Tiga Daerah Sentra Produksi Bawang Merah di Indonesia). *Agrikultura*, 34(3), 346. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v34i3.48909>
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanah, I. F. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. In *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (Issue April 2025). <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Taufik rohman, Ilham Yustar Afif, Muhammad Subri, Laily Muntasiroh, & Eny Winaryati. (2025). Upaya Pemberdayaan Perempuan Kreatif dalam Kewirausahaan di Desa Kandangrejo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*, 5(2), 247–253. <https://doi.org/10.52005/rdd4e852>