

Pemberdayaan Perempuan Paham Pengolahan Produk Lokal di Desa Kandangrejo

Women Empowering with Local Product Processing Knowledge in Kandangrejo Village

Putri Intan Vaza Septianingrum^{*1}, Siti Aminah², Laily Muntasiroh³, Eny
Winaryati⁴

^{1,2,3,4} Universitas Muhammadiyah Semarang

¹ Program Studi Teknologi Pangan

*e-mail: intanvaza09@gmail.com¹, siti Aminah@unimus.ac.id², lailymuntasiroh@unimus.ac.id³,
enywinaryati@unimus.ac.id⁴

Abstrak

Desa Kandangrejo, Kecamatan Klambu, merupakan salah satu sentra komoditas bawang merah di Kabupaten Grobogan. Namun, potensi ekonomi dari bawang merah ini belum dimanfaatkan secara optimal, karena masyarakat khususnya perempuan, hanya menjual bawang merah dalam bentuk mentah. Untuk mengatasi hal tersebut, tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan pada tahun kedua ini menggali potensi bawang merah dengan program Sekolah Perempuan Plus tahun 2025 dengan kurikulum “Perempuan Paham Pengolahan Produk Lokal”. Program ini bertujuan memberdayakan perempuan melalui edukasi pengolahan bawang merah agar memiliki nilai tambah dan daya saing. Kegiatan workshop yang melibatkan Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan membekali peserta dengan pengetahuan tentang potensi, kualitas, dan teknik pengolahan bawang merah, termasuk penanganan pasca panen dan pengolahan menjadi bawang goreng yang baik. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap pengolahan produk lokal, yang diharapkan mampu mendorong wirausaha perempuan berbasis potensi desa.

Kata kunci: Pemberdayaan perempuan, Pengolahan produk lokal, Bawang merah, Sekolah Perempuan Plus

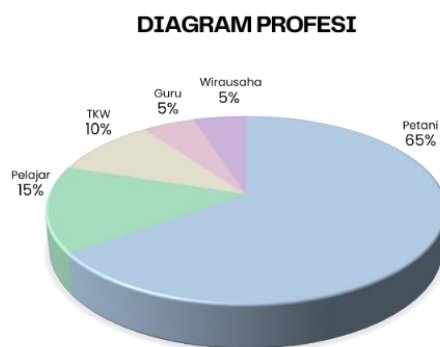
Abstract

Kandangrejo Village, Klambu Subdistrict, is one of the main centers for red onion production in Grobogan Regency. However, the economic potential of red onions has not been fully utilized, as the community, particularly women, only sell red onions in their raw form. To address this issue, the PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan team in its second year is exploring the potential of red onions through the 2025 Women's Plus School program with the curriculum “Women Understand Local Product Processing.” This program aims to empower women through education on red onion processing to add value and enhance competitiveness. The workshop, which involved the Grobogan District Agriculture Office, equipped participants with knowledge about the potential, quality, and processing techniques of red onions, including post-harvest handling and processing into high-quality fried onions. The results of the activity demonstrated an increase in participants' understanding of local product processing, which is expected to encourage women-based entrepreneurship rooted in village potential.

Keywords: Women's empowerment, Local product processing, Shallot, Women's Plus School

1. PENDAHULUAN

Desa Kandangrejo merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Sebagian besar masyarakat Desa Kandangrejo bergantung pada usaha tani. Ketergantungan pada sektor pertanian menjadikan sebesar 65% penduduk Desa Kandangrejo berprofesi sebagai petani yang berarti petani menjadi pekerjaan utama bagi sebagian besar masyarakat setempat, termasuk perempuan Desa Kandangrejo. Banyak perempuan di desa ini juga menekuni profesi yang sama, umumnya karena terbatasnya akses terhadap pendidikan dan kondisi ekonomi keluarga. Profesi lain yang ditemui di desa ini meliputi guru (5%), wirausaha (5%), Tenaga Kerja Wanita (TKW) (10%), dan pelajar (15%). Selain itu, data ini juga menunjukkan bahwa mayoritas penduduk Desa Kandangrejo berusia muda, yakni antara 18 hingga 21 tahun, sehingga berpotensi untuk mengembangkan sektor lain jika diberikan peluang dan dukungan yang tepat.



Gambar 2. Diagram profesi perempuan Ds. Kandangrejo

Berdasarkan data yang diperoleh dari survei yang dilakukan oleh tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan di Desa Kandangrejo tahun 2024, hasil survei menunjukkan bahwa masalah utama di desa ini banyak dialami oleh perempuan berusia 18 hingga 21 tahun dan 22 hingga 45 tahun, masing-masing dengan persentase hampir 40% dimana sebagian besar dari mereka berprofesi sebagai petani. Sementara 20% lainnya merupakan perempuan berusia 10 hingga 17 tahun yang sebagian besar berstatus sebagai pelajar.

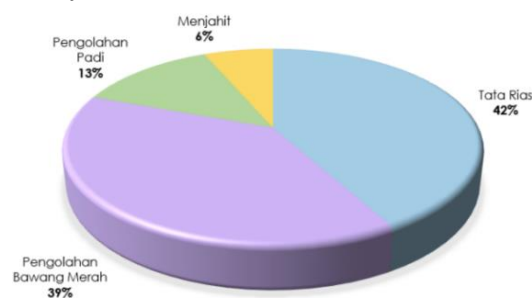
Berdasarkan hal tersebut, tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan melakukan program pemberdayaan perempuan berwirausaha di Desa Kandangrejo dengan memanfaatkan produk lokal Desa Kandangrejo yaitu bawang merah. Program ini dilaksanakan dengan sasaran peserta pada kelompok perempuan Desa Kandangrejo yang tidak bekerja maupun bekerja untuk mendorong peningkatan kemandirian dalam mengembangkan ekonomi dalam taraf hidup dan pendapatan keluarga (Hernawati & natalisyo, 2023).

Menurut data BPS 2019, produksi bawang merah di Desa Kandangrejo mencapai 21.460 ku atau 54,35% dari 39.484 ku total produksi bawang merah di Kecamatan Klambu. Sebanyak 445 petani Desa Kandangrejo menjadikan bawang

merah sebagai komoditas utama yang dibudidayakan. Desa Kandangrejo memiliki lahan tanaman bawang merah sebesar 232,70 ha, dimana angka tersebut merupakan nilai tertinggi jika dibandingkan delapan desa lainnya di Kecamatan Klambu (Oktafiani, 2022).

Bawang merah (*Allium ascolanum* L.) termasuk kedalam tanaman umbi-umbian yang banyak dimanfaatkan untuk berbagai bumbu untuk berbagai masakan. Bawang merah merupakan tanaman yang semua bagiannya memiliki manfaat khususnya di bidang kesehatan. Umbi bawang merah dapat digunakan sebagai obat karena memiliki sifat antiseptik dari senyawa allin atau allisin. Daun dan tangkai bunga bawang merah dapat dikonsumsi untuk membantu menjaga kesehatan pencernaan, memperbanyak produksi air ludah, dan dapat menjadi salah satu pengobatan untuk menyembuhkan penyakit kuning dan hati (Setiawan, 2022). Bawang merah memiliki banyak manfaat untuk kesehatan karena memiliki kandungan kalsium, fosfor, zat besi, karbohidrat, vitamin A, vitamin C, dan memiliki zat anti kanker dan antibiotik (Thamrin et al., 2018).

Tim pelaksana PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan bersama masyarakat dan ormawa melakukan wawancara dan survei untuk mengidentifikasi kebutuhan perempuan Desa Kandangrejo dengan Kelompok Perempuan Berdaya. Berdasarkan hasil wawancara, diketahui bahwa masyarakat selama ini hanya menjual bawang merah dalam bentuk mentah dengan nilai jual sekitar Rp19.000-Rp21.000/kg tanpa adanya upaya pengolahan lebih lanjut menjadi produk wirausaha, sehingga potensi nilai ekonominya belum dioptimalkan secara maksimal. Sejalan dengan temuan tersebut, hasil survei kebutuhan menunjukkan minat dan kebutuhan yang tinggi di tata rias sebesar 42% dan pengolahan bawang merah sebanyak 38%. Sementara sebagian kecil lainnya tertarik pada pengolahan beras sebesar 13% dan keterampilan lain seperti menjahit sebesar 7%.



Gambar 1. Diagram Hasil Survei Kebutuhan Perempuan Desa Kandangrejo

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan pada tahun 2025 mengadakan program Sekolah Perempuan Plus dengan salah satu kurikulumnya berfokus pada upaya pemberdayaan perempuan paham pengolahan produk lokal di Desa Kandangrejo, yaitu bawang merah. Bawang merah berpotensi memiliki nilai ekonomi yang tinggi, karena bawang merah dapat dijual dalam bentuk olahan maupun dalam kondisi segar (Iis Komariah et al., 2024). Program ini bertujuan untuk mengembangkan potensi lokal desa agar masyarakat desa dapat memperoleh kebermanfaatan yang lebih dari produk lokal desa.

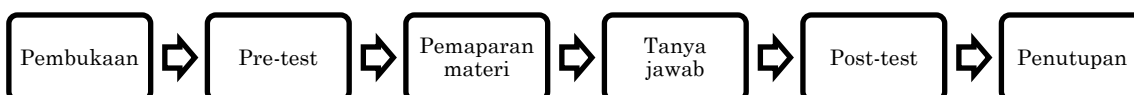
Diharapkan setelah program kurikulum ini terlaksana, masyarakat khususnya siswa Sekolah Perempuan Plus 2025 di Desa Kandangrejo dapat mendapatkan pengetahuan baru tentang pengolahan produk lokal khususnya bawang merah.

2. METODE

Sekolah Perempuan Plus merupakan program lanjutan tahun 2024 yang dibentuk oleh tim PPK ORMAWA PK IMM Ahmad Dahlan Unimus. Sekolah Perempuan Plus ini masih berada di bawah pengawasan dan bimbingan dari Universitas Muhammadiyah Semarang dan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi (Dikti) sebagai salah satu bentuk pengabdian masyarakat untuk mengembangkan potensi desa dan memberdayakan perempuan.

Pemberdayaan perempuan merupakan program yang disusun dengan tujuan untuk mengatasi permasalahan atau memenuhi kebutuhan masyarakat, khususnya perempuan (Saugi & Sumarno, 2015).

Salah satu kurikulum yang diajarkan pada Sekolah Perempuan Plus tahun 2025 adalah “Perempuan Pahami Pengolahan Produk Lokal”. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *workshop* potensi dan kualitas bawang merah. Metode pembelajaran partisipatif yang mencakup ceramah dan diskusi terbukti efektif dalam meningkatkan antusiasme siswa (Purnomo et al., 2024). Adapun rangkaian kegiatannya diawali oleh pembukaan, sesi *pre-test*, pemaparan materi, sesi tanya jawab, sesi *post-test*, dan penutupan.



Gambar 2. Diagram rangkaian kegiatan sekolah perempuan plus: perempuan paham pengolahan produk lokal

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Workshop potensi dan kualitas bawang merah oleh tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan dalam program Sekolah Perempuan Plus 2025 bekerjasama dengan Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan dengan dipandu oleh Ibu Riyadlotul Badriyah selaku narasumber dari Dinas Pertanian Kabupaten Grobogan. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 9 Agustus 2025 di Balai Desa Kandangrejo yang berlangsung dari pukul 09.00 – 12.00 WIB. Kegiatan ini dibuka oleh *master of ceremony* yaitu saudari Karima Elsami dan pemaparan materi yang di pandu oleh moderator yaitu saudari Putri Intan Vaza Septianingrum.

Pemaparan materi oleh Ibu Riyadlotul Badriyah selama 60 menit yang menyampaikan materi mengenai potensi bawang merah serta cara mengetahui dan memilah bawang merah yang berkualitas untuk diproduksi dengan tujuan agar dapat dipasarkan. Beliau menyampaikan bahwa Desa Kandongrejo memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan produk bawang merah, karena Desa

Kandangrejo merupakan salah satu sentra penghasil bawang merah di Kab. Grobogan. Berdasarkan pohon industri bawang merah, produk olahan bawang



Gambar 3. Kegiatan sekolah perempuan plus: perempuan paham pengolahan produk lokal



Gambar 4. Penyampaian materi potensi dan kualitas bawang merah

merah terdiri atas produk bawang goreng, minyak bawang goreng, tepung bawang merah, pasta bawang merah, serta anti trombolik yang berasal dari bawang merah (Mumtazah & Kusuma, 2022).



Gambar 5. Sesi tanya jawab

Ibu Riyadlotul Badriyah menyampaikan bahwa ciri kualitas bawang merah yang bagus adalah memiliki penampakan segar yang sesuai dengan varietasnya, seperti varietas bawang merah brebes yang memiliki warna merah keunguan serta berukuran besar dan berbentuk sedikit lonjong serta memiliki rasa yang sedikit manis, lalu bawang merah varietas bojo yang memiliki warna merah dan berkulit tipis serta berbentuk lebih kecil dan bulat jika dibandingkan dengan bawang merah varietas brebes. Selain penampakannya, bawang merah yang berkualitas juga memiliki tekstur yang keras dan tidak terkena penyakit tanaman apapun. Penanganan pasca panen menjadi faktor utama yang menentukan kualitas bawang merah. Bawang merah yang bagus dipanen pada hari ke-60 hingga 90 penanaman, lalu waktu panen yang baik adalah di pagi hari. Setelah di panen, bawang merah harus di jemur untuk mengurangi kadar air agar dapat memperpanjang masa simpan. Penyimpanan bawang merah juga sangat penting, karena dapat mempengaruhi kualitas dan masa simpan bawang merah. Bawang merah yang disimpan di bangsal penyimpanan memiliki kualitas yang terjaga dan masa simpan yang lebih panjang.

Salah satu produk bawang merah yang akan dikembangkan oleh tim PPK Ormawa adalah bawang merah goreng. Pengolahan bawang merah goreng merupakan bagian dari industri makanan jadi yang memanfaatkan bawang merah sebagai bahan baku utama (Utami et al., 2020). Pemateri menyampaikan bawang merah goreng premium memiliki ciri-ciri berwarna kuning keemasan yang merata, bertekstur renyah, beraroma harum khas bawang merah goreng dan tidak gosong, serta memiliki rasa gurih dan sedikit manis.

Menurut Ibu Riyadlotul Badriyah, untuk mendapatkan bawang merah goreng yang premium, terdapat faktor-faktor dibawah ini yang perlu diperhatikan dalam proses pengolahan bawang merah goreng.

1. Varietas bawang merah: varietas bawang merah mempengaruhi ukuran dan rasa bawang goreng yang dihasilkan. Varietas bawang merah brebes akan menghasilkan bawang goreng yang memiliki ukuran yang lebih lebar dan rasa yang sedikit manis, sedangkan varietas bawang merah bojo akan menghasilkan bawang merah goreng yang memiliki lebar lebih kecil dan rasa bawang yang lebih kuat.
2. Pengupasan dan pencucian: pengupasan dan pencucian selain bertujuan untuk membersihkan bawang merah dari bahan pengotor, juga bertujuan untuk menjaga kualitas bawang merah goreng yang dihasilkan. Dengan mengelupas kulit luar yang kering serta memotong pangkal dan ujung bawang merah akan menghasilkan bawang merah goreng yang lebih renyah dan tidak ada yang berwarna kemerahan.
3. Pengirisan: bawang merah yang diiris menggunakan alat pengiris dapat menghasilkan ketebalan yang seragam. Bawang merah yang tidak memiliki ketebalan yang seragam dapat mempengaruhi lama penggorengan, sehingga saat digoreng terdapat bawang merah yang masih lembek atau sebaliknya bawang merah yang sudah gosong.
4. Perendaman dengan larutan garam: bawang merah direndam dengan larutan garam selama 5 menit memiliki tujuan untuk menambah cita rasa gurih pada bawang merah goreng. Selain itu, larutan garam dapat mengikat kandungan air bebas yang terdapat didalam bawang merah sehingga kadar air pada bawang merah berkurang.
5. Penambahan bahan lain: bawang merah goreng dapat diberi tambahan bahan lain seperti tepung maizena. Penambahan tepung maizena bertujuan untuk menjaga tekstur renyah agar lebih awet. Namun, hal ini tidak wajib dilakukan karena pada masakan tertentu lebih baik menggunakan bawang merah goreng tanpa bahan tambahan seperti tepung ini.
6. Penggorengan: menggoreng bawang merah harus menggunakan minyak yang panas. Bawang merah harus terendam seluruhnya dalam minyak, agar matang merata dan dalam waktu yang sama.
7. Penirisan minyak: penirisan minyak pada bawang merah goreng merupakan faktor penting dalam pengolahan bawang merah goreng. Semakin sedikit minyak yang terkandung didalam bawang merah goreng, maka dapat

menghindari cepat tengik dan memperpanjang masa simpan. Minyak dalam bawang goreng dapat dikurangi menggunakan mesin peniris minyak. Mesin peniris minyak adalah alat yang mempunyai fungsi mengurangi kadar minyak yang masih terkandung pada hasil gorengan (Hutasoit et al., 2024).

8. Pengemasan: bawang merah goreng harus dikemas dalam wadah kedap udara dan higienis, karena kontaminasi udara luar dapat mempengaruhi masa simpan dan kualitas bawang merah goreng.
9. Penyimpanan: bawang merah goreng yang masih tersegel memiliki masa simpan yang masih terjaga sesuai tanggal kadaluarsanya. Namun, apabila kemasan bawang merah goreng telah terbuka maka sebaiknya disimpan di suhu rendah.

Antusiasme peserta Sekolah Perempuan Plus sangat tinggi, hal itu dapat dilihat dari respon aktif dan pertanyaan yang diajukan saat sesi pemaparan materi dan tanya jawab. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui kuis singkat di awal sebelum pemaparan materi dan di akhir setelah pemaparan materi. Hasil kuis singkat tersebut menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan baru setelah pemaparan materi, seperti yang semula tidak mengetahui cara pengupasan dan pembersihan bawang merah yang baik menjadi mengerti bahwa bawang merah harus dikupas dengan memotong ujung dan pangkalnya. Peserta menunjukkan respon ketertarikan dalam pengolahan bawang merah goreng, hal tersebut dapat tercermin melalui banyak peserta menyatakan antusiasme dalam mengikuti praktik pengolahan bawang merah goreng yang akan dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2025.

4. KESIMPULAN

Kegiatan Sekolah Perempuan Plus oleh tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan 2025 di Desa Kandangrejo berhasil mensosialisasikan potensi dan kualitas produk lokal Desa Kandangrejo, yaitu bawang merah. Bawang merah memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan, dan dapat dimanfaatkan untuk berbagai bumbu dan toping dalam banyak masakan. Kualitas bawang merah yang baik dapat dilihat dari waktu panen dan penyimpanannya. Bawang merah yang berkualitas memiliki ciri-ciri bertekstur keras, tidak terdapat penyakit tanaman, berwarna ungu kemerahan yang segar, serta memiliki rasa segar sesuai dengan varietasnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia; Universitas Muhammadiyah Semarang; Program Studi Teknologi Pangan; tim PPK Ormawa IMM Ahmad Dahlan; serta pihak-pihak yang terlibat dalam berjalanya kegiatan ini yang telah memberi dukungan materiil dan immateriil terhadap kegiatan PPK Ormawa ini.

DAFTAR PUSTAKA

Hernawati, R. I., & natalisyo. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani

- Bawang Merah sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat. 2, 4–9.
- Hutasoit, A. M., Hermanto, T., & Sinurat, R. F. (2024). Perancangan Mesin Peniris Minyak Bawang Goreng Otomatis Design of an Automatic Oil Draining Machine for Fried Shallots. 3(1), 38–46.
- 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>
- Mumtazah, M., & Kusuma, S. H. (2022). Arahan Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) di Kecamatan Wonoasih, Kota Probolinggo. Jurnal Penataan Ruang, 17(1), 48. <https://doi.org/10.12962/j2716179x.v17i1.12011>
- Oktafiani, V. (2022). Kontribusi Usahatani Bawang Merah terhadap Pendapatan Rumah Tangga Petani di Desa Kandangrejo Kecamatan Klambu, Kabupaten Grobogan. Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis, 6(1), 142–153. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2022.006.01.13>
- 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.
- Saugi, W., & Sumarno, S. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat, 2(2), 226. <https://doi.org/10.21831/jppm.v2i2.6361>
- Setiawan, A. (2022). AGRILAND Response of Tofu Waste Liquid Organic Fertilizer to Growth and Production Several Shallot Varieties. AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian, 10(3), 265–271.
- Thamrin, M., Novita, D., & Hasanah, U. (2018). Kontribusi Pendapatan Pengupas Bawang Merah Terhadap Pendapatan Keluarga. JASc (Journal of Agribusiness Sciences), 2(1), 26–31. <https://doi.org/10.30596/jasc.v2i1.2591>
- Utami, M. K. D., Fajeri, H., & Septiana, N. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Bawang Goreng (Studi Kasus pada Bawang Goreng Mak Yem). Frontier Agribisnis, 3(4), 60. <https://doi.org/10.20527/frontbiz.v3i4.1961>