

**Buletin Pemberdayaan dan Pengembangan Masyarakat: Jurnal  
Pengabdian Masyarakat**

Volume 1 | Nomor 1 | Juni 2022

e-ISSN: XXXX-XXXX

DOI:

Website: <http://e-journal.unipma.ac.id/index.php/bppm/index>

**Pemberdayaan Perempuan sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Kreatif dengan Kulit  
Bawang**

**Galih Puji Mulyono<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Universitas Merdeka Malang

Email korespondensi: [galihpujimumulyono@unmer.ac.id](mailto:galihpujimumulyono@unmer.ac.id)

**History Artikel**

**Received:** tgl-bln-thn;

**Accepted:** tgl-bln-thn

**Published:** tgl-bln-thn

**Kata kunci**

Pemberdayaan  
Perempuan;  
Camilan Kulit  
Bawang;  
Peningkatan  
Ekonomi kreatif.

**ABSTRAK**

Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Program Sarjana Ilmu Hukum Fakultas Hukum Universitas Bung Hatta bertujuan untuk meningkatkan kreativitas guna menciptakan kemandirian bagi warga binaan LPKA Kelas II Tanjung Pati. Metode pendekatan yang diterapkan adalah diskusi terbatas dan fokus serta penyuluhan yang partisipatif berupa pemberian pelatihan keterampilan. Tim menempatkan diri sebagai fasilitator yang memfasilitasi AndikPas LPKA Kelas II Tanjung Pati dalam kegiatan merangkai bunga/tanaman artifisial. Walaupun belum pernah mendapatkan pelatihan keterampilan mengenai cara pembuatan tanaman artifisial dengan menggunakan bahan pokok dari tumbuhan asli seperti pohon bambu dan pohon jambu, namun AndikPas LPKA Kelas II Tanjung Pati cukup memahami materi yang diberikan dan dapat mempraktikannya dengan baik. Namun begitu AndikPas masih memerlukan pembelajaran dan praktik terus-menerus (kontinu) dan intensif, agar dapat menghasilkan karya yang memiliki nilai jual yang tinggi. Sehingga nanti apabila kembali ke tengah masyarakat, mereka dapat menjadikan seni merangkai bunga sebagai sebagai peluang usaha.

**Keywords:**

Women empowerment;  
Onion Skin Snack;  
Creative Economy  
Improvement.

**ABSTRACT**

*This service program also aims to realize the empowerment of women housewives and young women in Ngantang District, Malang Regency to have an entrepreneurial mindset so that they are able to generate income for their families and minimize the number of underprivileged communities. Through the training method of making a product that has a high economic value by innovating the manufacture of various flavored fried onion snacks. Shallots have many benefits, besides that, red onions are also often processed as fried onions and now Ngantang District is one of the producers of shallots in Indonesia, providing a choice of various processed foods derived from these onions. The targets of this service activity are 1) Women can have skills in*



---

*making processed fried onions into a snack with various flavors, 2) Women understand how to use their free time with productive ones, 3) Change women's mindset to be innovative and productive. creative, by inviting them to do activities that are highly efficient. Meanwhile, the outputs of this activity are 1) Creating creative women by utilizing productive time, and 2) Producing food innovation products from high-economy local commodities.*

---

©2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi Profil Mitra (Perempuan Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang)

Mitra dalam pengabdian ini adalah perempuan daerah Ngantang berasal dari latar belakang Kepala Keluarga berpenghasilan rendah. Sesuai dengan era saat ini yaitu globalisasi maka sudah sepatutnya setiap masyarakat mengimbangnya dengan kemampuan dan kualitas mutu sumber daya yang tinggi. Salah satunya adalah dengan cara merubah mindset atau pemikiran masyarakat bahwasannya pada era saat ini bukan lagi mencari pekerjaan akan tetapi bagaimana sumber daya manusia tersebut mampu dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. Adanya tuntutan dalam menciptakan lapangan pekerjaan saat ini hal – hal yang perlu diperhatikan adalah memiliki skill atau keterampilan di bidang usaha tertentu, mampu melihat peluang yang ada, dan dapat mengukur kemampuan perekonomian masyarakat sekitar. Sehingga mampu untuk memunculkan para wirausaha untuk menjawab tuntutan utama bagi para sumber daya manusia di setiap daerah seluruh Indonesia dengan mengedepankan komoditi lokalnya (Doratul, 2011).

Kecamatan Ngantang merupakan salah satu kecamatan yang masuk dalam salah satu daerah yang memiliki komoditi lokal yaitu bawang dengan luas wilayah 14.780 Ha. Kecamatan ini berada di ketinggian antara 500 sampai 700 meter dari permukaan laut. Kecamatan ini memiliki penduduk berjumlah 50.525 jiwa, yang terdiri dari 25.171 orang laki-laki dan 25.353 orang perempuan. Mayoritas penduduknya memeluk agama Islam dan bermatapencarian sebagai petani dan wiraswasta. Kecamatan Ngantang ini juga merupakan daerah yang memiliki kekayaan alam lain yang melimpah. Beraneka ragam tanaman pertanian dan perkebunan menjadi ketahanan pangan masyarakat di daerah tersebut, mulai dari tersedianya lahan yang luas, pengetahuan akan bertani masyarakat yang bermacam-macam, sampai udara yang sejuk (Nolan, 2011).

Pengetahuan akan pertanian sudah di miliki masyarakat dari zaman dahulu kala sehingga kini masyarakat bisa mengembangkannya lebih baik lagi sebagai salah satu cara dalam mempertahankan hidup melalui pemanfaatan lahan pertanian (Aminatun, 2008). Sebagian masyarakat memang sudah memanfaatkan lahannya untuk bercocok tanam, namun sangat disayangkan sekali meskipun semua kekayaan alam sudah tersedia namun masyarakat belum sepenuhnya memanfaatkannya dengan baik, sebagian masyarakat dari daerah ini memilih bekerja ke luar negeri untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, tidak hanya laki-laki saja, perempuan juga banyak yang meninggalkan kampung halaman dengan tujuan membantu perekonomian keluarganya. Perlu adanya suntikan motivasi dan inovasi untuk mengembangkan pertanian yang lebih menguntungkan, sehingga masyarakat bisa menggantungkan hidupnya di daerah asalnya dengan baik dan berkecukupan.



Karya Bhakti I. Menurut Wahyu Werdiono, sekretaris desa sekaligus anggota koperasi dan petani di Desa Purworejo, modal koperasi yang masih kecil ini belum memungkinkan untuk membantu permodalan petani. Untuk mengatasi permodalan anggota koperasi, Sekretaris Desa bekerjasama dengan Perbankan, dengan cara membantu Bank dalam menyalurkan kredit usaha yang berbunga rendah untuk petani. (Kumparan, 2019)

Berdasarkan kegiatan tersebut, maka warga khususnya penduduk wanita ibu-ibu rumah tangga dan remaja membutuhkan adanya pemberian pelatihan keterampilan khusus untuk mengembangkan kreatifitas mendalam guna menambah perekonomian keluarga keseharian dengan memanfaatkan sumber daya yang sudah ada dan supaya adanya kegiatan kewirausahaan ini bagi mereka nantinya dapat menjadi sumber pendapatan alternatif.

Berdasarkan analisis situasi di atas, maka beberapa temuan yang telah diidentifikasi sebagai permasalahan mitra antara lain adalah :

- 1) Belum terbentuk kelompok ekonomi produktif yang mampu menyerap tenaga kerja
- 2) Sebagian besar kaum perempuan di Kecamatan Ngantang Tambakrejo hanya sebagai ibu rumah tangga
- 3) Rendahnya kemauan ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri untuk memulai berwirausaha

Solusi kegiatan yang akan dilakukan

Mendukung kelompok perempuan di Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang ini memiliki pengetahuan dan kemampuan baru, maka bisa dilakukan dengan berbagai macam cara. Salah satunya yaitu dengan mengadakan pelatihan atau mengikutkan masyarakat pada pelatihan-pelatihan pengembangan kemampuan dan keterampilan yang dibutuhkan. Adanya kegiatan pemberian pelatihan ini pembuatan panganan camilan bawang goreng dengan aneka rasa dapat dimanfaatkan sebagai salah satu kegiatan yang baik untuk mengisi waktu ibu-ibu rumah tangga dan remaja yang kemudian hasil daripada pelatihan tersebut dapat dipergunakan untuk membantu memperbaiki perekonomian keluarga. Apabila selama ini ibu rumah tangga dan remaja-remaja wanita menggunakan waktu luang mereka untuk bersosialisasi dengan media sosial dan beramah tamah dengan tetangga mereka tanpa menghasilkan sesuatu yang bermanfaat dan berguna, maka sudah saatnya para ibu rumah tangga dan remaja-remaja wanita memanfaatkan kebiasaan tersebut untuk lebih menghasilkan sesuatu guna menopang perekonomian keluarga mereka.

Target dan Luaran

Target dari kegiatan pengabdian ini adalah :

- a) Perempuan dapat memiliki keterampilan dalam membuat hasil olahan bawang goreng menjadi sebuah camilan dengan aneka rasa
- b) Perempuan memahami bagaimana cara menggunakan waktu luang mereka dengan yang menghasilkan.
- c) Merubah pola pikir para perempuan agar menjadi inovatif dan kreatif, dengan mengajak mereka melakukan kegiatan yang berdaya guna tinggi

Sementara itu luaran kegiatan ini adalah:

- a) Mewujudkan perempuan yang kreatif dengan memanfaatkan waktu yang

menghasilkan

- b) Menghasilkan produk inovasi pangan dari komoditi lokal berekonomi tinggi

## METODE

Seperti pada permasalahan perempuan didesa yang membutuhkan pemanfaatan waktu luang dengan menggali kreatifitas untuk mengembangkan inovasi terbaru khususnya pada pengolahan hasil komoditi lokal yang dirasa memiliki ekonomi tinggi untuk memperbaiki kesejahteraan setiap kepala keluarga. Salah satu caranya adalah dengan melakukan pelatihan pembuatan hasil olahan bawang goreng untuk para perempuan dari keluarga berkesejahteraan rendah yang mana berfokus pada peningkatan kemampuan serta interaksi yang produktif antar para perempuan tanpa terbatas usia dan status perkawinan.

### Metode Pendekatan Untuk Menyelesaikan Masalah

Untuk merancang kegiatan apa yang sesuai dengan kebutuhan mitra, tim telah melakukan 3 kali pertemuan yakni:

- 1) Pertemuan ke I, Tim melakukan kunjungan ke tempat mitra untuk mencari data perempuan dari Kepala Keluarga berkesejahteraan rendah yang tidak memiliki usaha atau home industri mandiri dirumah, dengan melakukan kerjasama perangkat desa yang berhubungan langsung pada warga mengenai akan dilaksanakannya program pemberdayaan di daerah tersebut.
- 2) Pertemuan ke II, Tim melakukan pertemuan dengan para warga yang beragenda diskusi dengan menjelaskan permasalahan penggunaan waktu luang yang kurang produktif. Kemudian membahas jenis pemberdayaan yang akan dilaksanakan.
- 3) Pertemuan ke III, Pelaksanaan pemberdayaan adalah dengan mengumpulkan para perempuan di lokasi pemberdayaan untuk melakukan kegiatan pelatihan pembuatan olahan bawang goreng beraneka rasa.

### Prosedur Kerja dan Langkah Solusi

Kegiatan	Input	Proses	Output
Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Camilan Bawang Goreng Aneka Rasa di Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Talenan</li> <li>2. Gunting, Pisau</li> <li>3. Panci/ Baskom</li> <li>4. Kompor</li> <li>5. Kertas Minyak</li> <li>6. Wadah plastic</li> <li>7. Oven</li> <li>8. Tampah</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyiapan bahan dan peralatan</li> <li>2. Pencucian bahan-bahan</li> <li>3. Pembuatan Olahan</li> <li>4. Pemasakan</li> <li>5. Pengemasan</li> </ol>	Produk olahan bawang goreng aneka rasa
Berlatih dengan menggunakan bahan-bahan secara sederhana	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plastik</li> <li>2. Botol</li> <li>3. Kardus</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyiapkan peralatan dan bahan –bahan</li> <li>2. Mengolah bahan- bahan menjadi olahan yang beraneka rasa</li> <li>3. Menjelaskan</li> </ol>	Tampilan luar produk atau kemasan produk

		cara pengemasan dan pemberian nama produk	
--	--	---	--

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Proyek

1. Menyediakan tempat untuk pengolahan
2. Membuat aneka rasa olahan bawang goreng

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Jadwal Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan	Bulan ke-			
	1	2	3	4
Penyusunan dan supervisi proposal	X			
Survey Lokasi		X		
Sosialisasi Peserta Pemberdayaan			X	
Pembuatan Cemilan Bawang Aneka Rasa dan Pengemasan				X
Pembuatan laporan akhir				X

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Camilan Bawang Goreng Aneka Rasa

Pengabdian masyarakat adalah suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas tanpa mengharapkan imbalan dalam bentuk apapun (Raismawati, 2011). Secara umum program ini dirancang oleh berbagai universitas atau institut yang ada di Indonesia untuk memberikan kontribusi nyata bagi bangsa Indonesia, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan bangsa Indonesia (Wahyuningsih, 2015). Kegiatan Pengabdian Masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Dengan Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Camilan Bawang Goreng Aneka Rasa diharapkan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat perempuan kawasan Desa Ngantang Kabupaten Malang. Bawang merah memang banyak manfaatnya selain itu bawang merah juga sering diolah sebagai bawang goreng dan kini Kecamatan Ngantang menjadi salah satu penghasil bawang merah di Indonesia memberikan pilihan ragam makanan olahan yang berasal dari bawang merah tersebut.

Sebagai salah satu bahan yang kerap ditambahkan dalam masakan, bawang goreng tak hanya dapat memperkuat aroma saja, namun juga berfungsi sebagai penyedap rasa masakan. Tekstur yang renyah dan rasanya yang gurih membuat bawang goreng menjadi topping wajib dalam setiap masakan, terutama hidangan berkuah seperti sup, soto, atau bakso.

Bawang merah yang dalam bahasa Latin dinamakan dengan *Allium Ascalonicum* L merupakan tanaman yang sangat bermanfaat untuk manusia khususnya dalam masakan. Ada banyak cara yang digunakan untuk mengolah umbi tanaman ini seperti dihaluskan bersama bumbu lain, dibuat acar atau juga bisa dijadikan bawang goreng yang sangat nikmat untuk di konsumsi. Kandungan dalam bawang merah sendiri juga sangat banyak seperti flavonglikosida yang berguna sebagai anti radang, pembasmi bakteri dan juga menurunkan panas, mengandung manfaat kalsium, protein, lemak baik, fosfor dan beberapa jenis vitamin seperti vitamin B1 dan juga vitamin C. Bawang merah yang diolah dengan cara di goreng juga memiliki banyak manfaat (Waluyo dan Sinaga, 2015).

Kegiatan pelatihan pembuatan camilan bawang ini melibatkan stakeholder dan mitra di Kecamatan Ngantang. Pemilihan mitra sebagai objek adalah Ibu Rumah Tangga yang

berasal dari keluarga berekonomi rendah dikarenakan dengan maksud, guna memberdayakan secara ekonomi serta menambah wawasan mitra akan kegiatan yang memiliki manfaat tinggi. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh stakeholder para penggerak kelompok PKK. Peserta diberikan materi tentang pembuatan camilan bawang aneka rasa, materi disampaikan dengan metode ceramah. Hal ini dimaksudkan agar peserta memahami terlebih dahulu konsep dasar dan kemampuan dasar yang dibutuhkan dalam membuat camilan bawang aneka rasa.

Kegiatan selanjutnya adalah sesi praktek pembuatan camilan bawang aneka rasa. Dimana peserta diberi kesempatan membuat dengan bahan-bahan yang sudah disiapkan dengan metode cara pembuatan sebagai berikut:

1. Pilih bawang merah yang berukuran besar

Jenis bawang merah yang digunakan untuk membuat bawang goreng sangat menentukan hasil akhirnya. Pilihlah bawang merah yang berukuran besar atau sedang dan masih segar. Selain itu, pastikan bawang merah yang dipilih memiliki kadar air yang cenderung rendah.

2. Iris bawang merah dengan tipis

Usahakan untuk mengiris bawang merah dengan ketebalan yang pas, tidak terlalu tipis, namun juga jangan terlalu tebal. Bawang yang diiris terlalu tebal akan membuat teksturnya menjadi lembek. Untuk mendapatkan hasil irisan yang tipis dan sama rata, kamu juga bisa menggunakan slicer atau alat pengiris bawang yang lebih praktis.

3. Rendam dengan air garam dan campuran rasa pedas

Sebelum menggorengnya, campurkan satu sendok garam dengan satu liter air dengan bawang, lalu campur dengan cabe yang dipotong halus. Angin-anginkan, lalu simpan dalam kulkas selama 30 menit.

4. Taburkan tepung maizena

Setelah selesai merendam bawang dengan air garam, taburkan sedikit tepung maizena agar bawang goreng terasa lebih renyah. Cukup tambahkan satu sendok tepung maizena untuk satu kilogram bawang merah dan diamkan selama beberapa menit.

5. Keringkan bawang

Letakkan bawang yang akan digoreng di atas wadah secara merata dan diamkan selama satu hingga dua jam. Cara ini dapat membuat kadar air dalam bawang merah berkurang dan menghasilkan tekstur bawang goreng yang renyah.

6. Goreng hingga berwarna keemasan

Gunakan minyak yang cukup banyak saat menggoreng agar bawang dapat terendam dengan sempurna. Selain itu, gunakan api kecil agar tidak membuatnya cepat gosong. Jangan lupa untuk mengaduk bawang yang sedang digoreng untuk membuatnya matang dengan merata. Tiriskan segera setelah bawang goreng berwarna keemasan karena panas yang tertinggal pada minyak dapat membuatnya terlalu matang.

7. Tiriskan bawang

Setelah bawang selesai digoreng, jangan terburu-buru untuk meletakkannya di atas kertas minyak. Kadar minyak yang terserap pada kertas akan membuat bawang merah yang diletakkan di atasnya menjadi basah dan tidak renyah. Sebaliknya, tiriskan terlebih dahulu di atas peniris hingga kandungan minyaknya berkurang.

Pembuatan olahan bawang merah sebagai camilan bawang goreng aneka rasa:



Gambar 2 Proses pengolahan camilan bawang aneka rasa

Bawang merah merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura yang banyak dikonsumsi manusia sebagai campuran bumbu masak setelah cabe (Hidayati, at.el., 2018).). Salah satu kegiatan yang akan dilakukan berdasarkan permasalahan di atas adalah kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa pemanfaatan limbah kulit bawang merah dengan berbentuk camilan. Kulit bawang dimanfaatkan untuk diolah menjadi camilan bersifat agar lebih bisa dimanfaatkan menjadi camilan bernutrisi dan memiliki nilai ekonomis dari pada dibuang. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat camilan kulit bawang cukup tersedia di masyarakat sehingga mudah dalam pembuatan. Camilan kulit bawang menghasilkan nutrisi vitamin yang bagus dikonsumsi untuk tubuh manusia. Sehingga camilan kulit bawang ini memiliki nilai ekonomis sehingga potensial untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat.

Bawang merah merupakan komoditas utama sayuran di Indonesia yang berfungsi sebagai bumbu penyedap makanan serta bahan obat tradisional. Berdasarkan data dari The National Nutrient Database bahwa bawang merah memiliki kandungan karbohidrat, asam lemak, protein dan mineral lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Waluyo dan Sinaga, 2015). Tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) merupakan tanaman hortikultura. Berdasarkan klasifikasi tanaman termasuk dalam class monocotyledone dan family Liliaceae (Rahayu dan Berlian, 1999). Tanaman bawang merah berumbi lapis, berakar serabut dan memiliki daun yang berbentuk silindris. Pangkal daun bersatu membentuk batang-batang semu yang kemudian akan berubah bentuk dan fungsi, semula merupakan pangkal daun kemudian



membentuk umbi (Sugiharto, 2000).

Tanaman bawang merah dapat tumbuh di dataran rendah sampai dataran tinggi. Daerah yang paling baik untuk budidaya bawang merah yaitu daerah beriklim kering yang cerah cukup mendapat sinar matahari dengan suhu udara 20oC – 32oC dan lebih baik jika lama penyinaran matahari lebih dari 12 jam (Wibowo, 2007). Jenis tanah yang sesuai untuk budidaya tanaman bawang adalah tanah bertekstur remah, tekstur sedang sampai liat, kandungan bahan organik cukup pH tanah 5,5 - 6,0 dan memiliki drainase yang baik. Jenis tanah yang paling baik adalah jenis tanah Alluvial, Clay Humus atau Latosol (tanah lempung berpasir atau berdebu) karena sifat tanah yang demikian ini mempunyai aerasi dan drainase yang baik serta memiliki perbandingan yang seimbang antara fraksi liat, pasir dan debu. Jika tanah terlalu asam maka aluminium (Al) bersifat racun sehingga tanaman bawang merah akan tumbuh kerdil sedangkan bila tanah basa akan menyebabkan tanaman tidak dapat menyerap unsur mangan (Mn) sehingga umbi yang dihasilkan kecil-kecil maka produksinya rendah (Samadi dan Cahyono, 2005). Kabupaten Malang merupakan salah satu sentra bawang merah di Provinsi Jawa Timur terutama di Kecamatan Ngantang dan Pujon (Supriyatno, 2016). Kondisi di Ngantang sangat cocok untuk bertanam bawang dibuktikan dengan hasil panen bawang yang melimpah.

Komoditas ini juga merupakan sumber pendapatan dan kesempatan kerja yang memberikan kontribusi cukup tinggi terhadap perkembangan ekonomi wilayah di Indonesia (Sumarni dan Hidayat, 2005). Kandungan bawang merah adalah kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B1, vitamin C, dan air (Jaelani, 2007). Ada banyak varietas bawang merah yang umum ditanam di Indonesia, varietas Ampenan jumlah anakannya cukup banyak kemudian disusul varietas Kuningan tetapi varietas Ampenan lebih peka terhadap hujan sedangkan varietas Kuningan kurang begitu peka (Palmasari, et al, 2020). Varietas Bima Brebes berasal dari daerah lokal Brebes baik untuk ditanam di dataran rendah tahan terhadap penyakit busuk umbi dan varietas Medan adalah salah satu varietas yang juga dapat ditanam di dataran rendah maupun tinggi dengan ciri-ciri umbi berwarna merah dan cukup tahan terhadap penyakit busuk ujung daun (Firmanto, 2011).

Pada akhir kegiatan tim pelaksana melakukan evaluasi tingkat pemahaman mengenai manfaat di atas terhadap warga terkait dengan materi yang sudah di paparkan di atas yang telah diberikan dengan mengajukan beberapa pertanyaan antara lain tentang pembuatan camilan daun bawang. Pertanyaan lain yang diajukan antara lain mengenai manfaat camilan kulit bawang dan cara pembuatannya. Sesi tanya jawab disambut antusias oleh warga dengan cara memberikan jawaban dari pertanyaan yang diberikan tim pelaksana. Pada sesi tanya jawab ini, tim pelaksana menyediakan hadiah kepada warga yang berhasil menjawab pertanyaan agar suasana penyuluhan menjadi meriah. Masyarakat yang belajar bersama tim pemberdayaan merasa senang dan berterima kasih atas dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat di wilayah mereka. Warga juga mengharapkan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat terus dilaksanakan di masa mendatang.

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan di Kecamatan Ngantang, melibatkan beberapa ibu rumah tangga dari keluarga kurang mampu, dan kegiatan pengabdian tersebut berupa pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan camilan bawang aneka rasa. Kegiatan ini dilakukan dalam mengisi waktu senggang mereka di sela-sela kegiatan mereka sebagai ibu rumah tangga sehari-hari. Antusiasme daripada mitra itu sendiri saat mengikuti kegiatan pelatihan membuat pembuatan camilan bawang goreng aneka rasa sangat besar karena Bawang merah di Kecamatan Ngantang menjadi salah satu penghasil bawang merah di Indonesia sehingga untuk bahan baku yang melimpah tidak menyulitkan proses produksi. Selain di olah menjadi bawang goreng pelatihan ini memberikan pilihan ragam makanan

olahan yang berasal dari bawang merah tersebut ini dan dapat dipraktikkan secara langsung. manfaat bawang merah goreng untuk kesehatan tubuh, antara lain: penyedap alami, mengatasi sembelit, mengatasi masalah pendarahan, melindungi organ jantung, mengontrol kadar kolesterol, mencegah kanker, dan mengontrol diabetes

#### 5.2. Saran

Pengabdian masyarakat yang berjudul, menghasilkan rekomendasi yang dihasilkan adalah sebagai berikut: Pertama, bagi mitra melakukan latihan untuk meningkatkan kreatifitas pada bidang pemberdayaan makanan olahan. Sehingga hasil yang didapatkan menjadi lebih maksimal dan semakin memiliki sentuhan kreatifitas yang tinggi. Kedua, Bagi Ibu rumah tangga yang kreatif dengan memanfaatkan waktu yang menghasilkan dan menghasilkan produk inovasi panganan dari komoditi lokal berekonomi tinggi.

### DAFTAR PUSTAKA

- Aminatun, Tien. (2008). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dan Remaja Putri di Berbah Sleman Dalam Pengolahan Sampah Dapur Dengan Teknologi Yang Sederhana dan Ramah Lingkungan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Doratul. (2011). Pelatihan Keterampilan Seni Daur Ulang Kertas Sebagai Media Untuk Menciptakan Peluang Usaha Bagi Anak-Anak Jalanan Di Kelurahan Klender Jakarta Timur. Universitas Negeri Jakarta.
- Raismawati, Eko. (2011). Pemberdayaan Masyarakat Desa Temulus Dalam Pembuatan Keripik Labu Kuning Balajo (Balado Lombok Ijo) Sebagai Produk Unggulan Kabupaten Kudus. Universitas Negeri Semarang.
- Firmanto. (2011). Praktis Bertanam bawang Merah. Angkasa. Bandung. Jaelani. 2007. Khasiat Bawang Merah. Kanisius. Yogyakarta.
- Hidayati, Nurlisa. Syarif, Nirwan dan Kusumawati, Heni Yohandini. (2018). Pemanfaatan Limbah Kulit Bawang Merah Untuk Produksi Telur Pindang. Jurnal Pengabdian Sriwijaya, Vol 6, No 2. DOI: <https://doi.org/10.37061/jps.v6i2.6060>.
- Kumparan.com. (2019). Ngantang Dan Pujon Salah Satu Penyumbang Produksi Bawang Merah. Diakses pada <https://kumparan.com/beritajatim/ngantang-dan-pujon-salah-satu-penyumbang-produksi-bawang-merah-1rMzzNizl0w/full>. Diakses pada tanggal 12 Januari 2019.
- Nolan, B. (2011). Ekonomi Politik Masyarakat Nelayan Skala Kecil: Sebuah Studi Perbandingan Masyarakat Pendatang di Rote Ndao dan Jawa Timur. [skripsi]. Malang (ID): Universitas Muhammadiyah Malang.
- Palmasari, Berliana. Hawayanti, Erni. Amir, Nurbaiti. Prasetyo, Rian Dwi. (2020). Pelatihan Dan Penyuluhan Budidaya Tanaman Bawang Merah Di Polybag. Suluh Abdi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 2 (2), 67-70 67. DOI: <https://doi.org/10.32502/suluh%20abdi.v2i2.3058>.
- Rahayu, E dan Berlian, N.V.A. (1999). Bawang Merah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Salamah. (2005). Peranan wanita dalam perekonomian rumah tangga nelayan di Pantai Depok Parangtritis Bantul. PKS. [Internet]. [diunduh 2019 Januari 30] ; 4(12) : 73-84. <https://isjd.pdii.lipi.go.id/index.php/Search.html?act=tampil&id=47132&idc=45>.
- Samadi dan cahyono. (2005). Bawang merah Identifikasi Usahatani. Kanisius. Yogyakarta.
- Sugiharto. (2000). Budidaya tanaman Bawang Merah. Aneka Ilmu. Semarang.
- Sumarni, N dan A, Hidayat. (2005). Budidaya Bawang Merah. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Lembang, Bandung Barat.
- Supriyatno, Helmi. (2016). Mentan Panen Bawang Merah di Kab.Malang. Diakses pada Mentan Panen Bawang Merah di Kab.Malang | Harian Bhirawa Online. Diakses pada

tanggal 12 Januari 2019.

- Wahyuningsih, Iis. (2015). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Tanaman Obat Sebagai Minuman Kesehatan Berupa Teh Celup di Desa Gerbosari, Kecamatan Samigaluh, Kulonprogo. Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
- Waluyo, N dan Sinaga, R. (2015). Bawang Merah yang dirilis oleh Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Iptek Tanaman Sayuran. No. 004 Jan 2015.
- Wibowo, S. (2007). Budidaya Bawang: Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay. Penebar Swadaya. Jakarta.