



Scale Up Usaha Skala Rumah Tangga Bawang Goreng di Kelurahan Kedungkandang

Scale Up Fried Onion Household Scale Business in Kedungkandang Village

Anies Fuady¹, Rini Rahayu Kurniati², Ika Nuriyanti³, Warsito⁴, Nisa'us Sholikhah⁵,
Abdul Rani⁶, Afifuddin⁷, Ita Suhermin Ingsih^{8*}

¹⁻⁸Universitas Islam Malang, Indonesia

Korespondensi penulis: ita.suhermin@unisma.ac.id*

Article History:

Received: September 01, 2024;

Revised: September 25, 2024;

Accepted: Oktober 18, 2024;

Published: Oktober 31, 2024

Keywords: *fried onions; household scale businesses; hygiene; POAC.*

Abstract: *The problems faced by the household-scale fried onion business 'Siana' were the lack of production equipment in the form of oil filters and product processing methods that do not pay attention to sanitation and hygiene and there is no bookkeeping of business finances. This service aimed to increase the productivity and income of the 'Siana' fried onion small business partners by improving the knowledge and skills of producers in production and financial management. The method of implementing this program is in the form of counseling, training, and assistance to the owners and employees of the 'Siana' fried onion business. The results of implementing the service program include: increasing partners' knowledge about sanitation and hygiene principles; and increasing the understanding and skills of partners for business management with the POAC (Planning Organizing Actuating Controlling) concept.*

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi oleh usaha skala rumah tangga bawang goreng 'Siana' adalah kurangnya alat produksi berupa penyaring minyak dan cara pengolahan produk yang belum memperhatikan sanitasi dan higienitas serta belum ada pembukuan keuangan usaha. Tujuan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan mitra usaha kecil bawang goreng 'siana' melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan produsen dalam manajemen produksi dan keuangan Metode pelaksanaan program ini berupa penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada pemilik dan karyawan usaha bawang goreng 'Siana'. Hasil pelaksanaan program pengabdian antara lain: peningkatan pengetahuan mitra tentang prinsip sanitasi dan hygiene; serta Meningkatnya pemahaman dan keterampilan mitra untuk pengelolaan usaha berkonsep POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*).

Kata Kunci: bawang goreng; usaha skala rumah tangga; hygiene; POAC.

1. PENDAHULUAN

Kota Malang memiliki banyak usaha mikro atau usaha kecil skala rumah tangga salah satunya adalah usaha pembuatan bawang goreng 'Siana' yang berada di Kelurahan Kedungkandang kota Malang. Bawang goreng merupakan produk olahan dari bawang merah maupun bawang putih yang biasa digunakan sebagai penyedap rasa masakan. Sumber permintaan bawang goreng berasal dari dalam negeri datang dari rumah tangga, pedagang makanan keliling, rumah makan, hotel, dan pabrik makanan seperti mie instan (Ankafia, 2013). Usaha skala rumah tangga 'Siana' dipilih sebagai mitra program pengabdian ini karena usaha tersebut memiliki potensi untuk dikembangkan sehingga menjadi sumber pendapatan bagi

pemilik dan masyarakat sekitar. Hal ini sesuai dengan pernyataan Bahtiar, Arifin, dan Muhaimin (2022) bahwa produk olahan bawang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat dari segi nilai efisiensinya pada produk bawang goreng sehingga memiliki peluang yang sangat besar. Akan tetapi ada beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra sehingga produktivitas dan kemampuan usaha masih rendah. Pengolahan bawang goreng 'Siana' masih belum memperhatikan standar pengolahan yang baik. Sucipto et al (2020) yang menyatakan bahwa pengendalian kualitas melalui Good Manufacturing Practice (GMP) maupun Sanitation Standard Process Procedure (SSOP) adalah syarat utama yang harus dilakukan dalam pengolahan bahan pangan.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan bertujuan untuk scale up atau meningkatkan produktivitas dan pendapatan mitra usaha kecil bawang goreng 'siana' dengan memberikan solusi alternatif terhadap beberapa permasalahan yang dihadapi oleh usaha bawang goreng 'Siana', sehingga diharapkan usaha akan semakin berkembang dan mampu berdaya bersaing dengan industri yang lebih besar serta dapat memenuhi permintaan bawang goreng yang tinggi.

Berdasarkan analisis situasi di tempat mitra, diperoleh beberapa permasalahan antara lain yaitu kurangnya sentuhan teknologi tepat guna yang bisa meningkatkan kualitas produksi dan efisiensi biaya dan waktu, proses pengolahan yang belum menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene, dan pengelolaan keuangan yang masih buruk.

Berdasarkan permasalahan mitra tersebut, maka perlu dilakukan pengabdian dengan tujuan antara lain penyuluhan serta pendampingan tentang standar pengolahan produk yang baik dan benar serta penerapan prinsip sanitasi dan hygiene produk serta pelatihan dan pendampingan pengelolaan usaha melalui latihan pembukuan keuangan berkonsep POAC (*Planning Organising Actuating Controlling*).

2. METODE

Program pengabdian dilaksanakan di usaha skala rumah tangga bawang goreng 'Siana' di Kelurahan Kedungkandang, Kecamatan Kedungkandang, Kota Malang. dengan khalayak sasaran adalah pemilik dan karyawan yang berjumlah 7 orang. Metode pelaksanaan program pengabdian ini yaitu penyuluhan dan pelatihan kepada produsen keripik pisang. Aditiawati, et al. (2016) menjelaskan salah satu cara pengoptimalan potensi lokal yang aling efektif adalah memberikan pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan secara tepat.

Prosedur pengabdian yang pertama kali dilakukan yaitu melakukan observasi lapang dengan menganalisis situasi secara langsung di mitra utuk mengetahui permasalahan mitra secara langsung. Setelah observasi, tim dapat menarik kesimpulan permasalahan mitra yang

butuh untuk diberikan solusi, kemudian tim melakukan sosialisasi program yang akan dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan mitra, selanjutnya tim menyusun jadwal pelaksanaan pengabdian, kemudian melaksanakan program pengabdian antara lain penyerahan mesin, penyuluhan tentang pengolahan makanan secara sehat dan pelatihan pembukuan keuangan, selanjutnya pendampingan program sampai evaluasi program. Prosedur terakhir adalah melakukan evaluasi dan monitoring hasil program pengabdian yang telah dilaksanakan.

Indikator keberhasilan program pengabdian ini adalah memaksimalkan proses produksi dan meminimalisir biaya produksi sehingga terjadi peningkatan produktivitas dan pendapatan usaha; peningkatan pengetahuan mitra tentang prinsip sanitasi dan hygiene; serta Meningkatnya pemahaman dan keterampilan mitra untuk pengelolaan usaha berkonsep POAC. Metode yang digunakan untuk mengetahui keberhasilan program adalah dengan menganalisis hasil peningkatan pemahaman khalayak sasaran melalui diskusi dan wawancara serta menilai produktivitas dan pendapatan usaha setelah program pengabdian diimplementasikan.

3. HASIL

Analisis situasi di usaha skala rumah tangga 'Siana' dilakukan dengan observasi secara langsung di tempat produksi bawang goreng dan melakukan wawancara dengan pemilik dan karyawan untuk menganalisa permasalahan utama yang dihadapi oleh khalayak sasaran. Berdasarkan hasil pengamatan langsung dan wawancara diperoleh hasil terdapat berbagai permasalahan sehingga menyebabkan produktivitas mitra masih rendah.

Bawang goreng yang diproduksi oleh usaha 'Siana' berasal dari bawang merah dan bawang putih yang diolah sedemikian rupa sehingga menjadi produk bawang goreng yang memiliki rasa dan aroma yang lebih enak dan memiliki masa simpan yang lama. Adapun permasalahan dalam pengolahan bawang goreng yaitu kualitas dan ketahanan bawang goreng sangat dipengaruhi kandungan kadar minyak yang ada dalam bawang goreng. Hal ini sesuai dengan pendapat Nur (2016) bahwa salah satu faktor utama yang mempengaruhi kualitas bawang goreng ialah kandungan kadar minyak yang berlebihan di dalam bawang goreng itu sendiri. Oleh karena itu, untuk mengurangi kadar minyak pada bawang goreng harus memperhatikan proses penirisan. Proses penirisan bawang goreng 'Siana' masih menggunakan cara manual dan alat tradisional yaitu dengan kertas koran sehingga hasil penirisan tidak maksimal.

Permasalahan berikutnya adalah masih sangat minimnya pengetahuan dan pemahaman pengolahan produk pangan dengan menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene yang sesuai. Solusi untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra dengan memberikan

penyuluhan tentang sanitasi dan hygiene produk olahan makanan.

Permasalahan yang lain adalah dari segi tata kelola usaha yang belum terukur dengan baik, belum ada pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha pada mitra, sehingga terjadi campur aduk antara pengelolaan usaha dengan pengelolaan uang pribadi. Solusi yang dilakukan adalah pelatihan serta pendampingan tata kelola usaha dan pembukuan keuangan usaha berkonsep *Planning Organising Actuating Controlling* (POAC).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diikuti oleh 7 peserta khalayak sasaran yaitu 2 orang pemilik usaha bawang goreng 'Siana' dan 5 orang karyawan. Narasumber program pengabdian ini terdiri dari 2 orang yang merupakan dosen Universitas Islam Malang yang sesuai bidang kepakaran.

Kegiatan pengabdian berikutnya adalah simulasi cara pembuatan bawang goreng. Ibrahim dan Elihami (2020) menjelaskan bahwa bawang goreng merupakan salah satu bentuk olahan dari bawang merah yang dapat meningkatkan dan memberikan nilai tambah untuk makanan. Bawang goreng bukan merupakan kebutuhan pokok, akan tetapi kebutuhannya tidak dapat dihindari oleh konsumen rumah tangga sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari yang berguna menambah cita rasa dan kenikmatan makanan.

Tahapan produksi bawang goreng 'Siana' sebagai berikut: pembuatan diawali dengan memilih bahan dasar berupa bawang merah dan bawang putih yang bagus. Bahan dasar yang berupa bawang merah dan bawang putih tersebut dibersihkan dan dicuci. Setelah itu bahan dipotong dengan menggunakan pisau dan talenan yang terbuat dari kayu. Apabila akan membuat bawang goreng dalam kuantitas yang banyak, maka bahan dasar bawang merah dan bawang putih, harus menggunakan mesin pemotong. Setelah dilakukan pemotongan, selanjutnya bawang digoreng. Untuk memberikan rasa sedap, maka pada bahan ditambahkan dengan garam dan secukupnya. Proses terakhir adalah mengemas bawang goreng yang diproduksi ke dalam wadah plastik transparan.

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan adalah penyuluhan tentang penerapan prinsip sanitasi dan higienitas dalam pengolahan bawang goreng agar sesuai standar *Good Manufacturing Practices* (GMP). Menurut Agustin (2020) GMP merupakan panduan cara memproduksi pangan yang bertujuan agar produsen pangan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu serta aman dikonsumsi sesuai dengan keinginan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh setiap industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya pencegahan agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Irawan (2016) menjelaskan bahwa pengolahan makanan yang baik dengan mengikuti kaidah serta prinsip hygiene dan sanitasi. Prinsip hygiene dan sanitasi

makanan adalah pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat/bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan.

Penyuluhan dilaksanakan agar mitra memahami dan menerapkan prinsip sanitasi produk pangan. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang berfokus pada tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu mulai dari sebelum bahan pangan diolah, saat proses produksi penyimpanan, distribusi, sampai produk dikonsumsi oleh konsumen. Hal ini didukung pendapat Ramlan dan Sumihardi (2018) bahwa semua yang berkaitan dengan produksi pangan mulai dari tempat produksi, tenaga pengolah serta cara pengolahan dapat menyebabkan kontaminasi oleh karena itu perlu menaati prinsip hygiene dan sanitasi pangan yang baik. Selain itu, menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (2012), peralatan yang digunakan saat proses produksi harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak beracun, mudah dibersihkan serta tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan. Selain itu sarana hygiene tenaga pengolah juga harus diperhatikan seperti sarana cuci tangan maupun sampai perlengkapannya. Sampai sebelum program pengabdian dilaksanakan, baik pemilik maupun tenaga pengolah bawang goreng 'Siana' belum memahami dan menerapkan GMP sehingga sikap dan perilaku untuk menjaga higienitas dan sanitasi makanan belum terlaksana dengan baik. Oleh karena itu tim pengabdian memberikan penjelasan dan pelatihan untuk memproduksi bawang goreng yang lebih higienis salah satunya dengan pemanfaatan mesin peniris otomatis yang minim kontaminasi.



Gambar 1. Penyuluhan tentang GMP

Indikator capaian atau keberhasilan program pengabdian ini yaitu adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan khalayak sasaran dalam hal ini pemilik maupun tenaga kerja agar mampu mengikuti prinsip sanitasi dan hygiene dalam pengolahan bawang goreng 'Siana' serta mampu menerapkan mesin peniris otomatis yang telah diberikan sehingga diperoleh produk bawang goreng yang berkualitas, aman, serta layak untuk dikonsumsi masyarakat.

Kegiatan pengabdian selanjutnya adalah melaksanakan program pelatihan dan pendampingan tentang tata kelola manajerial usaha terutama pembukuan keuangan. Kesalahan yang sering ditemui pada usaha skala rumah tangga adalah belum ada kejelasan keuangan yang khusus untuk usaha. Uang yang digunakan untuk usaha masih bercampur dengan uang untuk kepentingan pribadi. Sehingga kerap ditemui adanya kerancuan keuangan karena kurang tepatnya manajerial keuangan. Nurindriani & Prakoso (2021) menjelaskan bahwa kunci sukses industri adalah pada pengelolaan manajerialnya. Hal ini didukung oleh pendapat Siregar (2021) bahwa suatu usaha dapat berjalan dengan sukses jika penerapan sistem manajerial berjalan dengan baik serta diimbangi dengan pengembangan usaha dengan penerapan inovasi secara terus menerus.

Vahlia dan Lelawati (2019) bahwa manajemen keuangan yang diterapkan sejak awal memulai bisnis akan berdampak pada kekuatan finansial secara sehat. Analisis ekonomi secara teliti sangat perlu dilaksanakan untuk mendukung pemasaran produk yang dilakukan produsen. Sehingga solusi yang ditawarkan oleh tim pengabdian adalah melakukan pendampingan dan pelatihan terhadap sistem manajerial keuangan serta penerapan konsep *Planning Organizing Actuating Controlling* (POAC) di usaha bawang goreng 'Siana'. Dakhi (2016) menjelaskan bahwa suatu usaha harus mampu menerapkan 4 sistem manajerial yang terdiri dari *Planning, Organizing, Actuating dan Controlling* (POAC) agar usaha dapat berlanjut.



Gambar 2. Pelatihan sistem manajemen keuangan usaha

4. DISKUSI

Hasil yang diperoleh dari program pengabdian ini adalah khalayak sasaran sudah mengetahui dan memahami cara mengolah bahan pangan menjadi produk yang aman dengan prinsip sanitasi dan hygiene (Ibrahim, 2020), mitra menguasai manajemen keuangan yang baik sehingga keuangan untuk perputaran usaha berjalan dengan baik dan tidak bercampur dengan kebutuhan rumah tangga sehari-hari (Nur, 2016). Beberapa manfaat lain yang diperoleh mitra usaha 'Siana' yaitu 1) Pengetahuan yang telah didapatkan mitra dapat mendukung pengolahan

bawang goreng sesuai standar GMP (Agustin, 2020); serta 2) keterampilan untuk manajemen dan analisis keuangan meningkat sehingga pemanfaatan modal usaha lebih maksimal dan *cash flow* yang lebih baik.

Faktor-faktor pendorong pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah masih banyaknya usaha mikro skala rumah tangga di kota Malang yang berpotensi untuk berkembang akan tetapi belum mampu mengembangkan usahanya secara maksimal karena permasalahan yang dihadapi antara lain rendahnya pendidikan sehingga pengetahuan dan keterampilan produsen tentang cara memproduksi produk yang sehat, aman (Irawan,2016), dan layak dipasarkan, cara produksi pangan yang masih menggunakan cara tradisional karena belum ada sentuhan teknologi terkini, dan juga manajemen usaha yang masih belum baik.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di usaha skala rumah tangga bawang goreng ‘Siana’ berjalan dengan lancar dengan hasil yang baik antara lain: 1. peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra tentang penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan hygiene 2. Peningkatan kemampuan dan keterampilan sistem manajemen keuangan berkonsep POAC.

Untuk pengabdian selanjutnya, sebaiknya dilakukan monitoring serta evaluasi secara berkelanjutan agar hasil yang diperoleh lebih maksimal dan penerapan program pengabdian benar-benar diterapkan di mitra. Pengabdian selanjutnya diharapkan dapat memberikan bantuan alat atau mesin produksi yang lain serta ada pendampingan manajemen marketing kepada usaha skala rumah tangga.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada usaha rumah tangga ‘Siana’ sebagai mitra pengabdian kami yang telah berpartisipasi dengan aktif dan baik selama pelaksanaan program dan LPPM Universitas Islam Malang yang telah mendukung terlaksananya pengabdian kepada masyarakat ini dengan memberikan pendanaan Hibah internal Unisma.

DAFTAR REFERENSI

- Aditiawati, P., Astuti, D. I., Suantika, G., & Simatupang, T. M. (2016). Pengembangan potensi lokal di Desa Panawangan sebagai model desa vokasi dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Sositoknologi*, 15(1), 59–67.
- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (Studi kasus pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KALIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37–46.

- Ankafia, A. (2013). *Analisis kelayakan usaha industri rumah tangga bawang goreng di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat* [Skripsi, Institut Pertanian Bogor].
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga* (Peraturan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206).
- Bahtiar, A. H., Arifin, M., & Muhaimin, M. (2022). Pengolahan bawang merah goreng untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Tegalrejo. *Jurnal Development*, 1(2), 100–111.
- Dakhi, Y. (2016). Implementasi POAC terhadap kegiatan organisasi dalam mencapai tujuan tertentu. *Jurnal Warta*, 53(9), 1679–1699. <https://media.neliti.com/media/publications/290701-implementasi-poac-terhadap-kegiatan-orga-bdca8ea0.pdf>
- Ibrahim, I., & Elihami, E. (2020). Pembuatan bawang goreng raja di Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 1(2), 2716–4225.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan minuman di rumah sakit. *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Nur, R. (2016). Rancang bangun mesin peniris bawang goreng untuk meningkatkan produksi bawang goreng pada industri rumah tangga. *Sinergi*, 1(8), 116–128.
- Nurindriani, A., & Prakoso, A. A. (2021). Penerapan pola manajemen Planning, Organizing, Actuating, Controlling di KB Bina Prestasi Penusupan Tegal. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*, 3(2), 164. <https://doi.org/10.35473/ijec.v3i2.987>
- Ramlan, J., & Sumihardi. (2018). *Bahan ajar kesehatan lingkungan: Sanitasi industri dan K3*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Siregar, E. (2021). *Pengantar manajemen dan bisnis*. Widina Bhakti Persada. <http://repository.uki.ac.id/7771/1/BukuPengantarManajemendanBisnis.pdf>
- Sucipto, S., Sumbayak, P. W., & Perdani, C. G. (2020). Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) implementation for supporting sustainable production in bakery SMEs. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(1), 7. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i1.7-12.1960>
- Vahlia, I., & Lelawati, N. (2019). Pelatihan e-commerce dan manajemen keuangan sebagai langkah meningkatkan pendapatan pada Keripik Pisang Arjuna. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(4b), 509–518.