

KALOBORASI PT DAN UMKM DALAM USAHA HILIRISASI PRODUK UNGGULAN DAERAH DI KABUPATEN BIMA

Hajairin¹, Ridwan², Munir³, Gufran⁴, Muhlis⁵, Efendi⁶, Juniatih⁷, dan Ika Saputri⁸
Program Studi Ilmu Hukum: Sekolah Tinggi Ilmu Hukum Muhammadiyah Bima
Email : hajairinbima91@gmail.com

Abstrak

Latar Belakang Kabupaten Bima merupakan salah satu daerah penghasil produk unggulan bawang merah, bahkan menjadi pemasok utama kebutuhan Bawang merah Nasional. Berdasarkan hitungan dinas pertanian, produksi bawang merah tidak kurang dari 153.297 (Ton) per-tahunnya. Akan tetapi, produk unggul tersebut masih sebatas bahan mentah. Padahal kalau dihilirisasi dalam bentuk berbagai aneka produk seperti bawang goreng misalnya, maka akan dapat bernilai ekonomis lebih, serta menyerap tenaga kerja sehingga dibutuhkan strategi kebijakan pemerintah daerah Kabupaten Bima seperti pembukaan lahan tanam dengan sarana irigasi secara bertahap, yang telah didukung oleh Kementerian Pertanian. Pembuatan gudang untuk penyimpanan produksi karena bawang merah mudah sekali rusak, guna meningkatkan produksi, produktivitas dan mutu bawang merah tersebut, agar dapat dikelola menjadi produk-produk unggulan di Kabupaten Bima. **Tujuan** PkM ini bertujuan untuk mendorong kemampuan kelompok UMKM menghilirisasi produk unggulan bawang merah daerah Kabupaten Bima agar bernilai lebih secara ekonomis. **Metode** pelaksanaan adalah membangun komunikasi dengan UMKM untuk melakukan pengembangan teknologi produksi tentang varietas dan penyediaan benih unggul daerah dengan berbagai bentuk produk unggulan. Menerapkan manajemen pengelolaan bawang merah mentah menjadi berbagai makanan khas Bima. **Hasil Kegiatan** menunjukkan bahwa Perguruan tinggi dalam hal ini STIH Muhammadiyah Bima, telah melakukan kolaborasi dengan salah satu UMKN yang bergerak di bidang usaha bawang goreng, dengan bahan dasar adalah bawang merah Bima yang ada di Desa Lido Kecamatan Belo Kabupaten Bima. Namun Kebijakan pemerintah daerah Kabupaten Bima belum memberikan dampak yang signifikan guna meningkatkan produksi, produktivitas dan mutu bawang merah sehingga bawang Goreng Bima menjadi produk unggulan di Kabupaten Bima, Sebab sampai saat ini UMKN usaha bawang goreng masih mengerjakan secara manual, dan alat bantu sealkadarnya, cara mengerjakannya dilakukan dengan Teknis pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng terdiri dari beberapa tahap yaitu penyediaan bahan baku, pemolenan bawang, sortir, pengirisan bawang, pembubuhan bawang dengan tepung, penggorengan, pengepresan dan pengemasan, selain itu juga belum memiliki perlindungan yang jelas tentang produk bawang goreng khas Bima.

Kata Kunci: *Kalaborasi; Produk; Unggulan; Bawang; Hilirisasi*

PENDAHULUAN

Industri berbasis pertanian yang memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Salah satu subsektor pertanian adalah tanaman hortikultura yaitu bawang merah. Kebutuhan konsumsi bawang di Indonesia selalu mengalami kenaikan (Zuhardi Perdana Putra, Irnad, dan Reswita, 2018).

Pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng memerlukan biaya, tenaga kerja dan teknologi. Meningkatnya nilai ekonomi pada bawang merah menjadi bawang goreng disebut dengan nilai tambah. Nilai tambah adalah sebuah produk yang mengalami pertambahan nilai akibat adanya pengolahan, penyimpanan, pengemasan dalam suatu pengolahan produk.

Pembangunan pertanian diharapkan mampu tumbuh dan berkembang seiring dengan pertumbuhan sektor-sektor lain agar dapat memperbaiki keadaan perekonomian masyarakat. Pembangunan pertanian sub sektor tanaman pangan khususnya komoditas hortikultura harus dapat tumbuh dengan cepat, agar secara fungsional akan semakin mampu berperan dalam penyediaan bahan baku industri, peningkatan pendapatan petani, penciptaan lapangan kerja serta peningkatan penerimaan devisa melalui ekspor hasil-hasil tanaman hortikultura (Chitra Anggriani Salingkat :2017). Salah satu komoditi andalan Kabupaten Bima adalah Bawang Goreng Khas Bima.

Menurut Masyhuri dalam Ningsi (2012), Pembangunan agroindustri akan dapat meningkatkan produksi, harga hasil pertanian, pendapatan petani, serta dapat menghasilkan nilai tambah hasil pertanian dan akan membuka lapangan pekerjaan baru. Sektor pertanian dalam wawasan agribisnis dengan perannya dalam perekonomian nasional memberikan berapa hal yang menunjukkan keunggulan yang dapat dipertimbangkan, keunggulan tersebut antara lain nilai tambah pada agroindustri, misalnya dengan cara pengawetan produk pertanian menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan siap dikonsumsi, mengingat sifat produk pertanian yang tidak tahan lama.

Pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng merupakan salah satu usaha agroindustry dengan bahan baku pokok bawang merah. Industri rumah tangga bawang goreng merupakan hilirisasi dari komoditas pertanian dengan memberikan nilai tambah dari bahan baku bawang merah, dalam proses produksi pelaku industri harus melakukan manajemen yang baik akan persediaan bahan baku untuk menjamin ketersediaan produk (Herlena Bidi Astuti, Dkk :2019). Termasuk pengolahan bawang goreng di Desa Lido Kecamatan Belo Kabupaten Bima.

METODE

Metode dalam pelaksanaan PKM ini dilaksanakan berdasarkan tahapan sebagai berikut:

1. Penentuan Lokasi

Penentuan lokasi PKM dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu pada Usaha Bawang Goreng”

di Desa Lido Kecamatan Belo Kabupaten Bima. Dengan pertimbangan bahwa bidang usaha bawang goreng yang cukup besar dan merupakan usaha yang sudah lama berdiri.

2. Jenis dan Sumber data

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam PKM ini adalah data primer dan data sekunder, dapat dijelaskan sebagai berikut : Data primer merupakan data yang didapat dari UMKN Bawang Goreng” sebagai responden yang akan dilakukan peneliti. Data primer yang diperoleh dalam PKM ini dilakukan dengan partisipasi, observasi dan wawancara secara langsung berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disiapkan (kuesioner). Data sekunder diperoleh melalui buku-buku yang terkait dan literatur seperti jurnal yang berhubungan dengan judul PKM pada tahun sebelumnya.

3. Penentuan Responden

Responden dalam PKM ini adalah pemilik usaha. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*purposive*) untuk mengetahui teknis pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng dan menganalisis nilai tambah pengolahan bawang merah menjadi bawang goreng. Pemilik usaha yang merupakan orang yang memiliki perusahaan yang ikut terlibat dalam memproduksi dan memasarkan produk bawang goreng di Kabupaten Bima.

4. Analisis Data

Metode yang digunakan dalam PKM untuk menganalisis nilai tambah yaitu dengan menggunakan Metode Hayami. Menurut Hayami yang dikutip oleh Satriawan (2016), nilai tambah dalam proses pengolahan produk yaitu selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku serta input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melaksanakan usaha Bawang Goreng di Desa Lido Kecamatan Belo Kabupaten Bima dilaksanakan dengan tahapan pengolahan bawang merah Bima menjadi bawang Goreng adalah sebagai berikut:

1. Penyediaan Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan adalah bahan baku bawang merah yang diperoleh dari petani

bawang merah masyarakat Belo Khususnya Kabupaten Bima pada umumnya.

2. Pemolenan

Pemolenan adalah proses pemutaran bawang didalam molen dengan menggunakan air. Air berfungsi untuk mempermudah pengupasan kulit bawang dan melepaskan getah yang masih ada pada bawang. Pemolenan berlangsung 15 menit dalam satu kali proses pemolenan. Setelah proses pemolenan selesai bawang dikeluarkan ke meja sortir.

3. Sortir

Sortir adalah proses pemilihan, pembersihan kembali bawang merah yang terdapat pada meja sortir. Bawang merah yang telah dipilih kemudian dimasukkan kedalam keranjang yang memiliki rongga yang berfungsi menyaring bawang dan air bisa keluar melalui rongga pada keranjang. Bawang merah kemudian dibersihkan kembali dari sisa kulit sampai dengan bawang benar-benar bersih, kemudian bawang dicuci lagi setelah itu baru bawang ditimbang.

4. Pengirisan Bawang

Bawang yang selesai ditimbang, diangkat, lalu dibawa ketempat mesin pengirisan dan dimasukkan ke dalam mesin. Pengirisan bawang ini dilakukan dengan waktu 1-2 menit. Dalam pengirisan ini bawang dimasukkan ke dalam mesin pengiris dengan menggunakan sekop, lalu di dorong dengan menggunakan kayu supaya bawang bisa ditekan kedalam mesin, sehingga bawang teriris dengan rapi.



Gambar 1: Mesin Pengirisan Bawang



Gambar 2: Mesin Pengiris Bawang Merah

5. Pembubuhan Bawang Dengan Tepung

Bawang merah yang telah diiris dengan menggunakan mesin kemudian dimasukkan kedalam baskom untuk diletakkan di meja wadah pembubuhan bawang. Meja wadah pembubuhan bawang berukuran 3x2 m. Pembubuhan tepung ini dilakukan supaya bawang memiliki kerenyahan.

6. Penggorengan

Bawang merah yang telah dibubuhi tepung di bawa ketempat penggorengan. Penggorengan dapat dilakukan ketika minyak goreng sudah panas dan api sudah hidup. Gas elpiji menjadi alat untuk menggoreng bawang merah. Dalam proses penggorengan, bawang di goreng selama waktu kurang lebih 5-10 menit untuk hasil yang maksimal. Setelah proses penggorengan, bawang goreng diangkat dan diletakkan diatas meja pengering untuk mengeringkan minyak.



Gambar 3 : Proses Penggorengan Hingga Matang

7. Pengepresan

Pengepresan bawang adalah proses pengeringan minyak pada bawang secara maksimal dengan menggunakan mesin pres. Bawang yang

sebelumnya telah dikeringkan di meja pengeringan diangkat ke dalam baskom.



Gambar 4 : Pengeringan Bawang Goreng

8. Pengemasan

Pengemasan bawang yang dilakukan masih sangat sederhana dengan menggunakan kemasan plastik dan toples sesuai dengan kebutuhan pasar.



Gambar 5 : Bentuk Kemasan Bawang Goreng

KESIMPULAN

Perguruan tinggi dalam hal ini STIH Muhammadiyah Bima, telah melakukan kolaborasi dengan salah satu UMKN yang bergerak di bidang usaha bawang goreng, dengan bahan dasar adalah bawang merah Bima yang ada di Desa Lido Kecamatan Belo Kabupaten Bima. Namun Kebijakan pemerintah daerah Kabupaten Bima belum memberikan dampak yang signifikan guna meningkatkan produksi, produktivitas dan mutu bawang merah sehingga bawang Goreng Bima menjadi produk unggulan di Kabupaten Bima, Sebab sampai saat ini UMKN usaha bawang goreng masih mengerjakan secara manual, dan alat bantu sealkadarnya, cara mengerjakannya dilakukan dengan Teknis pengolahan bawang merah menjadi

bawang goreng terdiri dari beberapa tahap yaitu penyediaan bahan baku, pemolenan bawang, sortir, pengirisan bawang, pembubuhan bawang dengan tepung, penggorengan, pengepresan dan pengemasan, selain itu juga belum memiliki perlindungan yang jelas tentang produk bawang goreng khas Bima.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada Lembaga Sekolah Tinggi Ilmu Hukum (STIH) Muhammadiyah Bima yang telah mendukung sepenuhnya bagi pelaksanaan program PKM Kolaboratif Dosen dan mahasiswa, Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Lido, beserta jajaran dan Bhabinkamtibmas atas kontribusinya dalam menyukkseskan program PKM dan pihak UMKN bawang Goreng Desa Lido Kecamatan Belo Kabupaten Bima.

REFERENSI

- Chitra Anggriani Salingkat (2017) Potensi Pengembangan Usaha Pengolahan Bawang Goreng Lokal Di Kota Palu, J. Agroland 24 (2) : 163 - 171, Agustus 2017
- Herlena Bidi Astuti, Dkk (2019) Pendapatan Usaha Dan Persediaan Bahan Baku Industri Bawang Goreng, Jurnal. Analisis. Kebijakan Pertanian, Hal 1
- Ningsih, D. C. W. 2012. Analisis Nilai Tambah Bawang Merah Lokal Palu Menjadi Bawang Goreng Di Kota Palu,(Skripsi]. Palu. Fakultas Pertanian.
- Satriawan, S.K. Mulyani, dan I.D. Gede. 2016. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli. J. Rekayasa dan Manajemen Industri. 4(4):33-42.
- Zuhardi Perdana Putra, Irnad, dan Reswita, (2018) Analisis Nilai Tambah Bawang Goreng Pada UD. Safari Bawang Goreng Di Kelurahan Kebun Tebeng Kota Bengkulu, Jurnal Agroindustri Vol. 8 No. 1, Mei 2018: 62-70