

Peningkatan Nilai Tambah Olahan Bawang Merah dengan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal di Kecamatan Toroh Grobogan

Dwi Puji Astuti ^{1*}, Kardiyem ², Rediana Setiyani ³, Lyna Latifah ⁴

^{1*,2,3,4} Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang, Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia.

Email: dpastuti@mail.unnes.ac.id ^{1*}, kardiyem@mail.unnes.ac.id ², redianasetiyani@mail.unnes.ac.id ³, lyna.latifah@mail.unnes.ac.id ⁴

Histori Artikel:

Dikirim 10 Agustus 2023; *Diterima dalam bentuk revisi* 18 Agustus 2023; *Diterima* 12 September 2023; *Diterbitkan* 30 September 2023. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

Abstrak

Ekonomi lokal saat ini menjadi isu utama dalam pengembangan masyarakat. Pengembangan ekonomi lokal berdasarkan potensi yang dimiliki dikembangkan menjadi produk unggulan di daerah tersebut. Bawang merah merupakan manifesasi kearifan lokal yang terdapat di Kecamatan Toroh. Ketersediaan bawang merah yang sangat melimpah berbanding terbalik dengan lemahnya posisi tawar yang rendah akibat over supply yang terjadi pada panen raya. Hal tersebut menyebabkan anjloknya harga yang diterima petani. Para petani belum mampu mengolah bawang merah menjadi produk olahan yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Hal ini disebabkan karena para petani belum memiliki pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat produk olahan dari bawang merah. Pelatihan diversifikasi produk olahan bawang merah bisa menjadi solusi yang tepat untuk mengatasi permasalahan tersebut. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu membantu mengoptimalkan potensi sumber lokal berupa bawang merah untuk dijadikan olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Metode yang diterapkan adalah metode partisipatif dengan model pengembangan ekonomi lokal yang terdiri dari beberapa tahap, yaitu pertemuan dengan perwakilan kelompok tani, Focus Group Discussion, pelatihan pembuatan produk, pendampingan kepada mitra, serta monitoring dan evaluasi. Berdasarkan hasil pelatihan diperoleh hasil bahwa, potensi lokal berupa bawang yang semula belum dimanfaatkan kini mampu dioptimalkan oleh para petani dengan membuat produk olahan berbahan bawang merah. Produk olahan yang dihasilkan adalah bawang merah goreng dan kue kering berbahan bawang merah.

Kata Kunci: Bawang Merah; Ekonomi Lokal; Bernilai Ekonomis; Produk Unggulan; Diversifikasi Produk.

Abstract

The local economy is currently a major issue in community development. Develop the local economy based on its potential to be developed into products of outstanding quality in the region. Purple onion is a local brainchild found in Toroh district. The abundant supply of chives is inversely proportional to the weak bargaining position due to the oversupply that occurred during the main harvest. This causes the price that farmers receive to decrease. Farmers have not been able to turn purple onions into processed products with high economic value. In fact, farmers do not have the necessary knowledge and skills to produce products processed from chives. Training on diversifying products made from chives may be a suitable solution to overcome this problem. The goal of this community service activity is to help optimize the potential of local raw materials in the form of chives to transform into products with high economic value. The method applied is a participatory method with a local economic development model that includes many stages, specifically meetings with representatives of farmer groups, Focus Group Discussions, training on production products, partner support, and monitoring and evaluation. Based on the results of the training, it was found that the local potential of onions, previously untapped, can now be optimized by farmers by producing processed products from chives. The processed products produced are fried shallots and pancakes made from dried shallots.

Keywords: Red Onion; Local Economy; Economical Value; Featured Product; Product Diversification.

1. Pendahuluan

Grobogan merupakan salah satu sentra produksi terbesar bawang merah di Jawa Tengah. Julukan ini memang sangat sesuai dengan kondisi Kabupaten Grobogan yang dalam kurun waktu lima tahun terakhir mengalami kenaikan produktivitas yang sangat pesat. Bawang merah menjadi manisvestasi kearifan lokal yang terdapat di Kabupaten Grobogan. Salah satu sentra penanaman bawang merah terbesar di Kabupaten Grobogan adalah Kecamatan Toroh yang saat ini telah mencapai 200 petani aktif penanam bawang merah [1]. Masyarakat di daerah tersebut secara intens dan konsisten melakukan kegiatan budidaya tanaman bawang merah, dengan masa tanam sebanyak dua kali dalam setahun. Para petani tersebut memiliki kelompok tani masing-masing. Kelompok tani yang paling aktif diantaranya adalah kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari yang memiliki anggota aktif masing-masing sebanyak 40 orang. Kelompok tani bawang merah tersebut berdiri sejak tahun 2013. Bawang merah (*Allium cepa* var. *aggregatum* L) mempunyai manfaat besar selain untuk penyedap makanan dan Kesehatan [2].

Produksi bawang merah di Jawa Tengah setiap tahun menempati urutan pertama se Indonesia, namun sejak tahun 2015 mengalami fluktuasi dan cenderung menurun yaitu 519.316 ton, 471.169 ton pada tahun 2016, meningkat menjadi 546.685 ton pada tahun 2017 dan menurun selama tahun 2018 dan 2019 dengan total produksi masing-masing 476.337 ton dan 445.586 ton Kabupaten di Jawa tengah yang memiliki kontribusi terbesar dalam produksi bawang merah selain Kabupaten Brebes adalah Kabupaten Grobogan [3]. Kabupaten Grobogan merupakan salah satu kabupaten penghasil bawang merah di Jawa Tengah. Tahun 2020 sampai dengan bulan September, luas panen tanaman bawang merah telah mencapai 1.283 hektar dengan produksi sebanyak 12.830 ton. Jadi, terjadi kenaikan luas panen 235 persen dan produksi 238 persen (www.grobogan.go.id). Tahun 2022 produktivitas bawang merah meningkat dengan hasil 15,7 ton/hektar. Salah satu sentra bawang merah di Kabupaten Grobogan, yaitu Kecamatan Toroh.



Gambar 1. Kondisi Saat Panen Raya

Jumlah ketersediaan bawang merah di Kecamatan Toroh sangat melimpah. Melimpahnya jumlah bawang merah di Kecamatan Toroh ini menjadikan Kecamatan Toroh salah satu sentra bawang merah di Kabupaten Grobogan [4]. Namun, ada permasalahan menukik yang dialami petani, yaitu rendahnya balas jasa atau bagian harga yang diterima petani. Selain itu lemahnya posisi tawar yang rendah akibat over supply yang terjadi pada panen raya sehingga menyebabkan rendahnya harga yang diterima petani [5]. Para petani yang tergabung dalam kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari mengalami kesulitan untuk mencari pasar, sehingga petani menyerahkan bawang merah yang siap panen kepada para tengkulak dengan sistem tebas. Rendahnya harga jual juga menjadikan petani menjerit dan meminta pemerintah melakukan langkah strategis. Persoalan tersebut hingga saat ini belum mendapatkan solusi yang tepat sehingga sering kali petani bawang merah tidak menutup modal dan mengalami kerugian.

Seandainya para petani mampu mengolah bawang merah menjadi aneka produk olahan, maka akan dapat meningkatkan pendapatan serta mempunyai nilai ekonomi yang tinggi [6]. Selama ini petani hanya mampu membuat olahan bawang merah goreng rumahan yang hanya di pasarkan ke warung sekitar rumah [7]. Petani belum mampu membuat hasil olahan produk dari bahan bawang merah yang beraneka ragam dan cara memasarkannya. Para petani belum pernah memperoleh pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat produk olahan dari bawang merah [8]. Selain itu para petani bawang merah belum memiliki pengetahuan teknologi hasil pertanian dan belum mempunyai alat-alat produksi untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan yang beraneka ragam, seperti: kue dari olahan bawang merah, aneka makanan/minuman, tepung bawang merah, pasta bawang merah, obat-obatan/suplemen untuk kesehatan, parfum dari bahan bawang merah, dan sebagainya [9]. Kelompok petani bawang merah ini perlu mendapatkan perhatian untuk inovasi produk olahan barang merah, pendampingan terhadap SDM dan pembinaan bagaimana cara mengolah bawang merah menjadi aneka produk olahan (diversifikasi) yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berkualitas [10]. Teknologi pengolahan bawang merah dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk unggulan daerah untuk pasar dalam negeri dan pasar global [11]. Disamping itu untuk mencetak para petani bawang merah menjadi *entrepreneur* yang dapat membantu meningkatkan *income* mereka dan menciptakan kemandirian secara ekonomi [12].

Diversifikasi produk bawang merah ini bisa dikelola secara *home* industri oleh kelompok petani bawang merah dengan melibatkan PEMDA setempat untuk memberikan perhatian dan *support* kepada para petani bawang merah serta pihak Koperasi dan UMKM wilayah Kabupaten Grobogan [13]. Penerapan IPTEKS yang dibutuhkan oleh petani bawang merah, yaitu dengan memberikan pelatihan teknologi pengolahan paska panen, menyediakan sarana dan prasarana fasilitas produksi, memberikan alat pencuci dan pengiris bawang merah, memberikan alat pengering minyak bawang merah, memberikan alat *packaging*, memberikan alat penyimpanan hasil produk olahan bawang merah, melakukan uji lab untuk menganalisis dan menguji kelayakan hasil produk olahan bawang merah, pendampingan ijin produk secara legal serta menyediakan media pemasaran secara elektronik *e-commerce* agar produk bisa dikenal masyarakat luas [14]. Mendorong para petani bawang merah lebih produktif, kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan bawang merah dan mengolah hasil olahan bawang merah menjadi aneka produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan berkualitas.

Produsen *home* industri bawang merah goreng Kecamatan Toroh sudah ada lima produsen yang tergabung dalam kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari. Sebenarnya bawang merah goreng merupakan komoditas yang penting untuk kebutuhan rumah tangga dan pelaku usaha kuliner sebagai bahan pelengkap masakan [15]. Pengolahan produk bawang merah goreng ini masih dapat dikembangkan karena melimpahnya bahan baku. Perlu adanya keterlibatan semua pihak dalam pengembangan produksi bawang merah goreng dan juga aneka olahan bawang merah, termasuk pengembangan masyarakat itu sendiri.

Berdasarkan latar belakang tersebut, diperlukan adanya pengembangan produk olahan bawang merah dengan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL), yaitu melalui peningkatan aspek pelibatan masyarakat lokal dan kolaborasi antara pemerintah, swasta, dan masyarakat [16][17]. Pengembangan ekonomi lokal berdasarkan potensi yang dimilikinya pada suatu saat akan menjadikan produk yang dikembangkan menjadi produk unggulan di daerah tersebut. Inovasi produk olahan bawang merah yang dilakukan para petani memberikan peranan penting bagi keberlangsungan hidup para petani bawang merah. Tujuannya adalah agar para petani bawang merah lebih produktif, kreatif, inovatif dan mandiri, sehingga dapat meningkatkan taraf hidup petani serta kesejahteraan keluarga petani. Perubahan-perubahan yang terjadi akan menciptakan pemikiran-pemikiran baru, gagasan-gagasan baru, dan menawarkan produk-produk inovatif [18]. Inovasi semakin memiliki arti penting sebagai upaya mempertahankan kelangsungan hidup para petani bawang merah di daerah tersebut. Selain itu, perlunya diversifikasi produk merupakan salah satu cara untuk meningkatkan volume penjualan sebagai barang yang belum pernah diciptakan atau di produksi oleh sebelumnya, dan kemudian dirancang dengan berbagai modifikasi sebagai hasil dari kemajuan teknologi [19]-[20].

1.1. Tujuan Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan guna memberikan keterampilan kepada mitra sasaran pengabdian agar mampu mengembangkan produk olahan dari potensi lokal, yaitu bawang merah. Mitra sasaran tumbuh menjadi lebih produktif, kreatif, inovatif dan mandiri, sehingga kegiatan tersebut dapat meningkatkan perekonomian mitra serta kesejahteraan keluarga petani bawang merah.

1.2. Manfaat Kegiatan

Manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut:

- Memberikan pelatihan kepada mitra sasaran tentang pengolahan bawang merah menjadi produk yang bernilai ekonomis.
- Memberikan pengetahuan kepada mitra cara memasarkan produk olahan yang baik.
- Memberikan pelatihan kepada mitra tentang manajemen produksi, manajemen keuangan, manajemen pemasaran, dan manajemen bisnis.

2. Realisasi Kegiatan

2.1. Bentuk Kegiatan & Jadwal, Serta Tempat Kegiatan

a. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode pendekatan yang digunakan untuk mendukung realisasi program ini adalah metode partisipatif dengan model Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL). Setiap masyarakat memiliki potensi ekonomi yang dapat dikembangkan untuk kesejahteraan masyarakat itu sendiri. Pengembangan ekonomi berdasarkan potensi setempat dikenal dengan pengembangan ekonomi lokal. Menurut Agus kriteria konsep Pengembangan Ekonomi Lokal terdiri atas pelibatan masyarakat lokal dan kolaborasi antara pemerintah, swasta dan masyarakat [21]. Dalam hal ini pelibatan masyarakat lokal dengan cara melibatkan masyarakat setempat khususnya para petani yang tergabung pada kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari untuk diberikan pelatihan terkait dengan pengolahan aneka produk bawang merah paska panen, penyediaan sarana dan prasarana fasilitas produksi, serta pendampingan kelayakan hasil dan pemasaran secara langsung ataupun melalui elektronik *e-commerce* agar produk bisa dikenal masyarakat luas [22]. Kolaborasi dengan pemerintah, swasta dan masyarakat dilakukan dengan memberikan pelatihan dan pembekalan kepada para petani mengenai olahan produk dan penggunaan teknologi. Selain itu juga pemerintah maupun swasta dalam hal ini Dinas Koperasi dan UKM, Pemerintah Kecamatan Toroh bagian sosial ekonomi, sebagai *stakeholder* bisa memberikan arahan dan menjembatani mitra dengan berbagai kegiatan dan program-program yang diadakan oleh dinas terkait.

Transfer IPTEKS yang dilakukan Tim Pelaksana Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PkMS) dilakukan pada tiap tahapan dengan menggunakan prinsip bahwa setiap inovasi yang diterima oleh mitra sebaiknya melalui proses, mendengar, mengetahui, mencoba, mengevaluasi, menerima, meyakini, dan melaksanakan. Melalui proses-proses tersebut diharapkan inovasi dapat diadopsi secara berkesinambungan, serta target sasaran mempunyai kemampuan untuk melakukan analisis terhadap perkembangan usahanya, serta mampu mengembangkan inovasi yang telah dikuasainya. Agar setiap proses berlangsung dengan baik, maka penyampaian inovasi kepada Mitra ditempuh melalui tahapan penjelasan, diskusi, praktek serta dilakukan tahapan pendampingan.

Model pendekatan dalam pelaksanaan program yang akan dilaksanakan adalah:

- Mengadakan pertemuan dengan perwakilan kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari untuk mengadakan pelatihan dan sosialisasi.
- Focus Group Discussion* (FGD) membicarakan secara rinci rencana kegiatan sembari membagi tugas untuk tiap anggota kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari.
- Melakukan pelatihan pembuatan produk olahan dari bawang merah, berupa bawang goreng dan kue berbahan dasar bawang merah.
- Melakukan pendampingan kepada mitra tentang manajemen produksi, manajemen keuangan dan manajemen pemasaran.

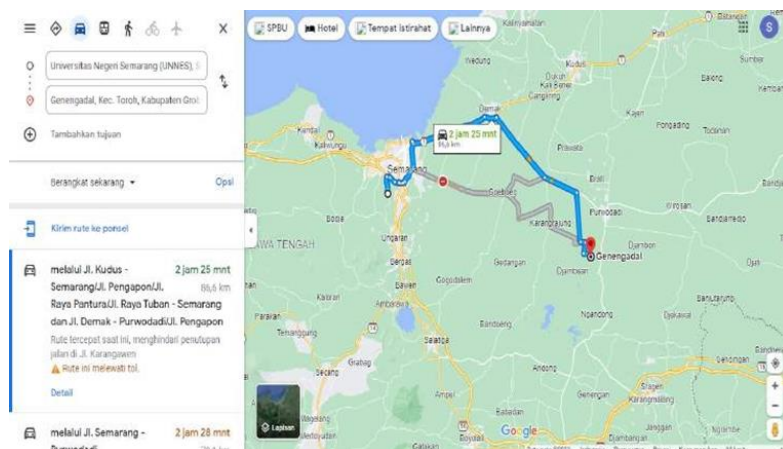
e) Monitoring dan evaluasi oleh tim pengabdian.

b. Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 3 Agustus 2023 di rumah salah satu mitra, yaitu rumah Bapak Kardiyo.

c. Tempat Kegiatan

Fakultas Ekonomika dan Bisnis (FEB) Universitas Negeri Semarang berlokasi di Kelurahan Sekaran, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang, Jawa Tengah, sedangkan lokasi mitra sasaran berada di Desa Genengadal, Kecamatan Toroh, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Lokasi pengabdian ini diambil karena Desa Genengadal merupakan salah satu sentra penghasil bawang merah terbesar di Jawa Tengah. Jarak antara FEB UNNES dengan lokasi mitra berkisar 86,6 Km. Lokasi mitra sasaran dapat ditempuh dengan jalur darat sekitar 2,5 jam dari FEB UNNES.



Gambar 2. Map Lokasi Kegiatan

2.2. Hasil Pelaksanaan Pengabdian

Kegiatan pengabdian diawali dengan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan anggota kelompok tani rahayu membahas mengenai teknis pelaksanaan pengabdian yang akan dilakukan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di rumah salah satu mitra dan dihadiri sebanyak 25 petani bawang merah, yang terdiri dari bapak-bapak maupun ibu-ibu. Pelatihan yang dilakukan adalah membuat olahan dari bawang merah berupa bawang goreng dan kue kering berbahan bawang merah. Saat pelaksanaan pengabdian petani hanya membawa bawang merah saja, sedangkan untuk perlengkapan dan peralatan lainnya disiapkan oleh tim pengabdian dari Fakultas Ekonomika dan Bisnis UNNES.



Gambar 3. Proses pembuatan olahan dari bawang merah

Pelatihan tahap pertama yang dilakukan adalah membuat bawang goreng. Bawang goreng sebagai makanan pelengkap masakan ini sudah sering dibuat masyarakat. Namun, belum semua petani tahu bagaimana cara mengolah bawang goreng yang benar. Para petani biasanya membuat bawang goreng untuk konsumsi pribadi dengan cara sekali menggoreng sampai matang. Padahal ada teknik yang lebih efektif untuk dapat menghasilkan bawang goreng, yaitu dengan teknik menggoreng dua tahap. Bahan yang dibutuhkan adalah bawang merah segar, minyak goreng, dan pengiris bawang. Hasil bawang merah yang sudah dikupas dan dicuci bersih lalu diiris-iris dengan pengiris bawang merah agar hasilnya irisannya seragam. Setelah itu panaskan minyak goreng dan masukan bawang merah yang sudah diiris tadi sampai setengah matang dengan api sedang. Kemudian masukan Kembali bawang merah yang sudah di goreng setengah matang ke dalam minyak panas sampai matang sempurna. Hasil yang diperoleh bawang goreng akan berwarna kuning kecokelatan dan lebih *crunchy*. Jika nantinya dipasarkan tentu hal tersebut akan lebih menarik minat para konsumen. Adapun para petani sangat antusias dalam membuat bawang goreng kemudian di kemas dalam kemasan botol plastik supaya lebih praktis dan mudah dibawa ketika bepergian. Botol tersebut kemudian diberi stiker supaya lebih menarik meningkatkan harga jual produk.

Selanjutnya pelatihan yang kedua yaitu, membuat kue kering dari bawang goreng yang diberi nama *cheese red onion cookies*. Pembuatan kue kering berbahan bawang merah masih jarang dilakukan oleh masyarakat karena minimnya pengetahuan yang dimiliki. Mereka biasanya menggunakan bawang merah hanya untuk bumbu dapur sehari-hari. Bahan yang diperlukan untuk membuat *cheese red onion cookies* antara lain bawang goreng yang sudah dihaluskan, mentega tawar, gula halus, garam, vanili, kuning telur, keju parut, tepung terigu, maizena, susu bubuk dan gula palem. Alat yang dibutuhkan, yaitu oven serta cetakan kue dalam berbagai bentuk. Bahan dan alat yang digunakan tentunya mudah ditemui di sekitar tempat tinggal. Rasa dan tekstur produk yang dihasilkan lembut dan *crunchy*. Keunikan dari produk kue kering bawang merah ini memiliki cita rasa harum khas bawang merah serta kenikmatan bawang merah yang biasanya hanya di goreng sekarang bisa di nikmati dalam bentuk olahan kue kering yang enak. Kue yang sudah matang dan dingin kemudian dikemas ke dalam toples ukuran 250 gram lalu diberi stiker agar lebih menarik dan meningkatkan harga jual.



Gambar 4. Hasil Produk Olahan dari Bawang Merah.

2.3. Masyarakat Sasaran

Sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah para petani bawang merah yang tergabung dalam kelompok tani rahayu dan kelompok tani lestari sejumlah 30 orang di Desa Genengadal, Kecamatan Toroh, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah.

3. Tinjauan Hasil yang dicapai

Kegiatan pengabdian ini telah berhasil dilaksanakan dengan lancar di Desa Genengadal, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Para petani bawang merah sangat antusias mengikuti pelatihan diversifikasi olahan dari bawang merah berupa bawang merah goreng dan kue kering berbahan bawang merah. Adanya kegiatan ini meningkatkan keterampilan para petani untuk menghasilkan berbagai produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Hal ini tentu menjadi peluang pasar yang baru juga bagi para petani, saat harga bawang merah anjlok mereka tidak perlu khawatir lagi karena bisa memanfaatkan hasil panen dengan membuat produk olahan yang memiliki nilai ekonomis. Adanya kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi mengharuskan para petani bisa menyesuaikan dan mampu berpikir kreatif dengan cara mengolah hasil alam kebanggaan mereka, yaitu bawang merah. Para petani harus mampu berpikir kreatif dan mampu bersaing agar dapat meningkatkan taraf ekonomi keluarga salah satunya melalui olahan bawang merah ini. Melimpahnya bawang merah dan saat panen raya harga menjadi murah kini tidak perlu di risaukan lagi oleh para petani. Mereka bisa membuat berbagai olahan dari bawang merah yang bernilai ekonomis tinggi apalagi ketika harga bawang merah anjlok di pasaran.

4. Daftar Pustaka

- [1] Fauziyah, F., Handayani, T., Susanto, R. E. W., & Rosanti, A. D. (2020). Diversifikasi Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Khas Nganjuk Untuk Meningkatkan Pendapatan UMKM. *Prosiding SNasPPM*, 5(1), 260-266..
- [2] Permatasari, N. A., Yuliasih, I., & Suryani, A. (2017). PROSES PEMBUATAN PASTA BAWANG MERAH (*Allium cepa* var. *aggregatum*) DAN PENENTUAN UMUR SIMPANNYADALAM KEMASAN GELAS. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2).
- [3] Abadi, F. R. (2014). Meningkatkan Nilai Tambah Bawang Merah. *Kaltim Litbang*.
- [4] Yanuarti., Afsari. (2016). Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Bawang Merah. Jakarta.
- [5] Tjiptono, F. (2008). Strategi Pemasaran Edisi 3. *Yogyakarta: Andi*, 24.
- [6] Pujiastuti, Y. (2017). Budidaya tanaman bawang merah di desa binaan Pemulutan Ulu. *Jurnal Pengabdian Srimwijaya*, 5(2), 446-454. DOI: <https://doi.org/10.37061/jps.v5i2.5681>.
- [7] Astuti, D. P., Kardiye, K., Rachmadani, W. S., & Khafidz, A. (2022). Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi di Desa Genengadal Grobogan. *Madaniya*, 3(3), 590-598. DOI: <https://doi.org/10.53696/27214834.240>.
- [8] Nurmaida, S. I., Edwina, S., & Yulida, R. (2023). Adopsi Inovasi Budidaya Bawang Merah Pada Petani Bawang Merah di Kelurahan Toapaya Asri Kecamatan Toapaya Kabupaten Bintan. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 19(1), 1-17. DOI: <https://doi.org/10.20956/jsep.v19i1.24404>.
- [9] N. Santoso., R. Sari., Yulianingsih. (2012). Inovasi teknologi instore drying untuk mempertahankan mutu dan nilai tambah bawang merah, Bogor.
- [10] Fajariyah, N., & Santoso, E. B. (2016). Arah Pengembangan Ekonomi Lokal Berbasis Rumput Laut di Pulau Poteran, Kabupaten Sumenep. *Jurnal Teknik ITS*, 4(2), C70-C75. DOI: <https://dx.doi.org/10.12962/j23373539.v4i2.10836>.

- [11] K. Pertanian. (2012). Nilai Tambah dari Olahan Bawang Merah.
- [12] Susanti, Etika A. (2013). Pengembangan Ekonomi Lokal Dalam Sektor Pertanian (Studi Pada Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang). *Jurnal Administrasi Publik Mahasiswa Universitas Brawijaya*, 1(4), pp. 31-40.
- [13] Yunda, M. R., & Purnama, D. (2012). Frying distillation: sebuah metode baru dalam penangkapan flavor yang terbentuk selama deep frying bawang merah. *Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian*.
- [14] Mulyana, N., RSesawaty, R., & Lestari, D. Y. (2019). Pengembangan Ekonomi Lokal Kecamatan Banjaran, Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 37-41. DOI: <https://doi.org/10.53696/27214834.240>.
- [15] Yusri, M. (2023). Analisis Deskriptif Pengembangan Ekonomi Lokal dan Kaitannya Dengan Pengembangan Wilayah Berkelanjutan. *Jurnal SOMASI (Sosial Humaniora Komunikasi)*, 4(1), 29-35. DOI: <https://doi.org/10.53695/js.v4i1.922>.
- [16] Bana, M. V. M., Sudirman, P. E., & Santu, L. (2022, October). Local Economic Development Strategy Based On Superior Commodities In Manggarai-NTT Regency. In *PROSIDING SEMINAR NASIONAL INOVASI TEKNOLOGI PERTANIAN BERKELANJUTAN (INOPTAN)* (Vol. 1, No. 1, pp. 145-157).
- [17] Mumtazah, M., & Kusuma, S. H. (2022). Arahana Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) di Kecamatan Wonoasih, Kota Probolinggo. *Jurnal Penataan Ruang*, 17(1), 48-53. DOI: 10.12962/j2716179x.v17i1.12011.
- [18] Auliq, M. A. A. (2016). Pemanfaatan teknologi pengolahan bawang merah goreng dan pelatihan ttg bawang merah di Desa Watuwungkuk Kab. Probolinggo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 2(2). DOI: https://doi.org/10.32528/pengabdian_iptek.v2i2.985.
- [19] Suhada, B. (2017). Strategi pengembangan ekonomi lokal kabupaten lampung timur. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 11(1). DOI: <https://doi.org/10.24127/jm.v11i1.144>.
- [20] Hutaeruk, A. J. (2020). Kendala pembelajaran daring selama masa pandemi di kalangan mahasiswa pendidikan matematika: Kajian kualitatif deskriptif. *Sepren*, 2(1), 45-45. DOI: <https://doi.org/10.36655/sepren.v2i1.364>
- [21] Jannah, S. (2022). EKONOMI KREATIF MELALUI INOVASI PENGOLAHAN BAWANG MERAH UNTUK MENINGKATKAN PERTUMBUHAN EKONOMI DESA. *ABDINA: Jurnal Sosial dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1). DOI: <http://dx.doi.org/10.28944/abdina.v1i1.522>.
- [22] Kusumayadi, F., Aprianti, K., & Yusuf, M. (2022). PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN BAWANG MERAH MENJADI BAWANG GORENG VARIAN RASA UNTUK MENINGKATKAN PRODUKTIVITAS IBU RUMAH TANGGA DI DESA DONGGOBOLO KABUPATEN BIMA. *PORTAL RISET DAN INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT*, 1(2), 45-52. DOI: 10.55047/prima.v1i2.182.