

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merupakan tanaman umbi lapis yang dapat digunakan sebagai bumbu penyedap makanan. Bawang merupakan istilah umum bagi sekelompok tumbuhan penting bagi manusia yang termasuk dalam genus *Allium*. Di Indonesia sendiri, bawang terdapat berbagai macam jenis, diantaranya bawang merah (*shallot*), bawang putih (*garlic*), bawang bombay (*onion*), bawang daun (*scallion*), bawang prei (*leek*). (Rahayu, 2005)

Bawang merah adalah tanaman semusim dan memiliki umbi yang berlapis. Selain dalam bentuk umbi segar, bawang merah juga berpotensi dipasarkan dalam bentuk produk olahan. Menariknya pemasaran bawang merah dalam bentuk produk olahan berpotensi memberikan harga jual yang lebih baik. Berbagai produk olahan bawang merah yang sering dijumpai di pasaran dan memiliki prospek bisnis yang baik antara lain adalah “tepung bawang”, tepung bawang adalah produk olahan dari bawang merah yang melalui proses pengeringan dan penggilingan hingga berbentuk tepung. Proses ini menghasilkan produk olahan bawang instan berbentuk tepung yang siap pakai. Produk selanjutnya adalah “bawang giling”, bawang giling adalah produk olahan bawang merah yang dihasilkan melalui proses penggilingan atau penghancuran dengan menggunakan blender. Produk ini tidak tahan lama, namun memiliki keunggulan aroma dan cita rasa yang alami. Produk lainnya ialah “bawang goreng”.

Salah satu produk olahan pascapanen bawang merah yang tidak asing dan banyak dipasaran adalah “bawang goreng”. Bawang goreng sendiri terdiri dari dua jenis pengolahan, yaitu dengan menggoreng bawang merah seperti biasa, mengiris tipis-tipis lalu digoreng, kelebihan pengolahan seperti ini ialah aroma dan cita rasa khas bawang masih cukup tinggi dan alami, kebanyakan perlakuan ini dilakukan oleh para ibu rumah tangga yang mengutamakan aroma dan cita rasa. Pengolahan yang lain ialah produk bawang goreng kemasan, umumnya digunakan sebagai pelengkap masakan seperti bakso, mie ayam, soto dan lainnya. Dengan harga

yang relatif murah dan praktis, bawang goreng kemasan selalu menjadi alternatif bagi para penjual makanan sekaligus menekan biaya pengeluaran dibandingkan dengan membuat bawang goreng sendiri yang membutuhkan waktu dan biaya lebih. Bawang goreng kemasan diproduksi oleh industri dan pabrikan. Pengolahannya hampir sama dengan menggoreng bawang merah seperti biasa tetapi yang membedakan ialah penambahan tepung bumbu sebelum digoreng dengan kadar lebih banyak dibanding dengan menggoreng bawang goreng rumahan, digoreng lalu dikemas dengan baik. Hal ini yang membuat bawang goreng kemasan menjadi renyah tetapi kurang baik dalam segi aroma serta cita rasa, kekurangan lainnya ialah jika dicampur dengan makanan berkuah dengan suhu tinggi/panas dan dibiarkan beberapa saat, bawang goreng tersebut akan bertambah volumenya/mengembang, hal ini dikarenakan bawang goreng kemasan memiliki kadar campuran tepung bumbu yang tinggi sehingga menyerap air/kuah panas yang ada dalam makanan tersebut.

Dari beberapa kelebihan dan kekurangan di kedua produk tersebut memunculkan suatu ide yaitu membuat suatu perpaduan bawang goreng yang memiliki berbagai kelebihan baik dari segi aroma dan cita rasa alami khas bawang merah, renyah dan tidak terlalu berubah bentuk/mengembang saat dicampur dengan makanan berkuah panas.

Perlakuannya hampir sama dengan pembuatan bawang goreng kemasan, tetapi yang membedakan ialah komposisi bahan, tepung terigu diganti dengan tepung sagu/aci sagu dengan kadar lebih sedikit dibanding produk bawang goreng kemasan. Setelah digoreng, bawang goreng ditiriskan lalu dispiner agar kadar minyak berkurang dan membuat bawang goreng lebih tahan lama. Setelah itu dikemas dengan beberapa ukuran, ukuran sekali pakai dan ukuran tanggung.

Pemilihan tepung sagu sendiri dikarenakan tepung sagu mengandung amilosa 27% dan 73% amilopeptin, dan pada konsentrasi yang sama pati sagu mempunyai viscositas tinggi dibanding dengan larutan pati dari sereal lain (tepung terigu, tepung beras dll). (Ir. P. Budhi Harsanto : 1986). Oleh karena itu tepung akan melekat/kompak pada bawang goreng saat digoreng. Selain itu

tepung sagu juga merupakan komoditas tepung lokal, yang harus diprioritaskan dari pada tepung luar.

Untuk pemasarannya produk bawang goreng dipasarkan di warung makanan siap saji, toko – toko perancangan hingga toko besar seperti supermarket. Dengan berbagai kelebihan yang terdapat pada bawang goreng ini, para penjual makanan siap saji dan para ibu rumah tangga akan beralih pada produk bawang goreng ini.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa permasalahan yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Belum adanya formulasi yang tepat pada produksi bawang goreng.
2. Bawang goreng kemasan sudah banyak dipasaran, namun konsumen kurang menyukai aroma dan cita rasanya.
3. Belum dihitung analisa ekonomi usaha dalam pembuatan bawang goreng tersebut.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Alternatif pemecahan masalah untuk mengatasi beberapa masalah yang telah dirumuskan di atas di antaranya adalah:

1. Melakukan pengujian berbagai formulasi dengan cara melakukan pra produksi bawang goreng sehingga diperoleh formula yang tepat.
2. Perlu mengenalkan dan mempromosikan berbagai kelebihan produk bawang goreng ini kepada konsumen dengan melakukan strategi pemasaran pada target pasar yang telah ditetapkan dengan melakukan pemasaran secara langsung maupun tidak langsung.
3. Menghitung rancangan analisa ekonomi produksi bawang goreng.

1.4 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini di antaranya adalah:

1. Mendapatkan formulasi bawang goreng yang tepat.
2. Mendapatkan produk bawang goreng yang diterima oleh masyarakat dengan skala mutu dan hedonik yang baik.
3. Melakukan analisa ekonomi usaha bawang goreng yang baik untuk mengetahui kelayakan usaha.

1.5 Luaran Yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Membuat bawang goreng ini dikenal dan dikonsumsi masyarakat luas sebagai pengganti bawang goreng kemasan yang ada.
2. Meningkatkan nilai tambah bahan baku bawang merah sebagai produk olahan bernilai ekonomis tinggi.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan daya guna bawang merah, sebagai bahan baku produksi bawang goreng.
2. Membuka peluang munculnya usahawan baru dalam produksi bawang goreng dalam skala industri besar maupun kecil.