

Pengelolaan Bawang Merah Menjadi Kue Bawang Kriuk Di Desa Liprak Kulon

Ivonne Hafidlatil Kiromi¹⁾, Dini Aulia Ningsih²⁾, Khoirotul Kamalia³⁾, Nabila Abadina⁴⁾,
Nailus Sa'adah Zahiroh⁵⁾, Siti Aisyah⁶⁾, Siti Fatimah⁷⁾, Siti Nur Kholiza⁸⁾

1,2,3,4,5,6,7,8) Universitas Islam Zainul Hasan Genggong

ivonnehafidlatil@gmail.com

ABSTRAK: Bawang merah merupakan salah satu jenis rempah atau bumbu masak yang potensial di Indonesia yang dapat di kembangkan untuk kesejahteraan masyarakat. Salah satunya di desa Liprak Kulon, Banyuwangi, Probolinggo. Bawang merah juga bisa menjadi produk olahan yang bisa diperdagangkan. Hal ini karena tanaman bawang merah memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan keberlangsungan hidup manusia. Penelitian ini menggunakan pendekatan ABCD (*Asset-Based Community Development*). Belum banyak masyarakat mengetahui olahan-olahan dari bawang merah, meskipun ada itu pun hanya dibuat bawang goreng sebagai tambahan topping masakan agar tambah gurih. Padahal ada yang menarik salah satunya yaitu olahan kue bawang krispi. Kue bawang krispi dengan bahan utamanya yaitu bawang merah cocok untuk dijadikan cemilan dan juga buat suguhan kue ketika lebaran. Hal ini menjadi kesempatan bagi masyarakat khususnya para petani bawang dalam memanfaatkan bawang yang dipanenya sehingga bisa meningkatkan penghasilan tambahan.

Kata kunci : Bawang Merah, Ekonomi, Kue Bawang Kriuk, Petani

ABSTRACT: Shallots are a potential type of spice or seasoning in Indonesia that can be developed for the welfare of society. One of them is in the village of Liprak Kulon, Banyuwangi, Probolinggo. Shallots can also be processed products that can be traded. This is because the shallot plant has many benefits for human health and survival. This research uses the ABCD (*Asset-Based Community Development*) approach. Not many people know about preparations made from shallots, even though there are only fried onions made as an additional cooking topping to make it more tasty. Even though there is something interesting, one of them is processed crispy onion cake. Crispy onion cakes with the main ingredient, namely shallots, are suitable for snacks and also for serving cakes during Eid. This is an opportunity for the community, especially onion farmers, to utilize the onions they harvest so that they can increase additional income.

Keywords: Shallots, Economy, Crispy Onion Cake, Farmer

PENDAHULUAN

Di benua Asia, tepatnya di negara India menjadi perkiraan munculnya asal mula tanaman bawang merah. Tanaman ini telah menyebar ke beberapa negara bahkan ke seluruh dunia di daerah tropis maupun sub-tropis. Bawang merah merupakan salah satu jenis rempah atau bumbu masak yang potensial di Indonesia yang dapat di kembangkan untuk kesejahteraan masyarakat (Wulaisfan et al., 2018). Padahal, bawang merah juga bisa menjadi produk olahan yang bisa diperdagangkan. Hal ini karena tanaman bawang merah memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan keberlangsungan hidup manusia (Rusli et al., 2020). Selain di negara India, beberapa negara lainnya juga memproduksi

bawang merah seperti di negara Irak, Pakistan, Palestina, dan Indonesia. Di Indonesia tanaman bawang merah ini dibudidayakan hampir disetiap provinsi, karena bawang merah menjadi salah satu rahasia lezatnya makanan Indonesia. Selain itu, dalam bidang ekonomi bawang merah juga menjadi penyebab inflasi. Dengan naiknya harga bawang merah akan merimbas pada naiknya bahan-bahan yang lain. Hal ini dikarenakan bawang merah menjadi kebutuhan penting yang harus dimiliki oleh setiap masyarakat Indonesia (Mutia, 2019).

Bawang merah, dengan cita rasanya yang khas dan aroma yang menggugah selera, telah menjadi salah satu bahan masakan yang tak tergantikan di berbagai masakan tradisional maupun modern (Bahtiar et al., 2022). Namun, seringkali kita mendapati diri kita memiliki kelebihan stok bawang merah yang akan segera membusuk. Di sinilah inovasi dalam pengelolaan bawang merah menjadi penting (Indrawati et al., 2020).

Salah satu cara yang kreatif untuk mengelola bawang merah yang berlebih adalah dengan mengubahnya menjadi kue bawang kriuk. Kue bawang kriuk adalah camilan yang populer di Indonesia, terkenal karena kelezatan dan rasa renyahnya. Dengan mengolah bawang merah, kita dapat mengurangi pemborosan bahan makanan dan memperpanjang umur simpan bawang merah yang masih layak konsumsi (Ulfah et al., 2022).

PERMASALAHAN

Salah satu hasil pertanian bawang merah di Indonesia yaitu di daerah Jawa Timur khususnya di kabupaten Probolinggo, kecamatan Banyunyar, desa Liprak Kulon. Tak heran dengan kandungan tanah dan cuacanya sangat mendukung pertumbuhan bawang merah di lahan-lahan sawah daerah Liprak Kulon dan sekitarnya. Bawang merah juga menjadi pusat perekonomian utama pada para petani bawang dan juga membantu para ibu rumah tangga untuk mencari kebutuhan pokok seperti mengupas bawang, mengikat bawang dan menjualnya (Handayani et al., 2020). Namun tak banyak dari warga setempat hanya memanen dan menjualnya ke pasar atau ke tukang borongan padahal masih banyak olahan-olahan makanan yang mengutamakan bahan pokok bawang merah dengan ciri khas gurihnya (Muflich, 2021). Maka dengan ini KKN-PKM UNZAH berinovasi untuk mengembangkan aset bawang sehingga punya daya jual tersendiri dan membantu para warga setempat khususnya para UMKM bawang merah dan petani bawang merah dalam meraih pendapatan ekonomi. Olahan bawang tersebut menjadi “Kue Bawang Kriuk” dengan berbagai varian rasa dan warna. Hal ini diharapkan menjadi salah satu inovasi bagi mereka dan menjadi pendorong pendapatan ekonomi warga Liprak Kulon, kecamatan Banyunyar, kabupaten Probolinggo.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian berbasis pendampingan ini, peneliti menggunakan pendekatan ABDC. Pendekatan ABCD digunakan sebagai perbaikan kualitas kehidupan manusia, pendekatan ini adalah sebuah usaha yang memastikan bahwa kegiatan pembangunan selayaknya menempatkan posisi manusia dapat berkembang kapasitasnya sesuai dengan segala potensi dan aset yang dimilikinya (NURMAN RAMADHAN & SU'UDIN AZIZ, 2022). ABCD digunakan sebagai pendekatan dalam pengabdian karena sebagai upaya peningkatan kapasitas masyarakat agar memiliki daya untuk mengenali dan memanfaatkan segala kekuatan dan aset yang dimiliki untuk kebaikan bersama (Rahma,

N. N., dan Ulya, 2021). ABCD (*Aset-Based Community Development*) dianggap sebagai pendekatan yang tepat untuk persoalan tersebut karena pendekatan ABCD merupakan sebuah pendekatan dalam pengembangan masyarakat yang berada dalam aliran besar mengupayakan terwujudnya sebuah tatanan kehidupan sosial di mana masyarakat menjadi pelaku dan penentu upaya pembangunan di lingkungannya atau sering kali disebut dengan *community-driven development* (cdd) (Ridwan et al., 2021).

PELAKSANAAN

Langkah-Langkah Dalam Memilih Pendampingan

Dengan metode ABCD kami melakukan analisis kondisi masjid yang menjadi dampingan pusat KKN-PKM di desa Liprak Kulon, Banyuwangi, Probolinggo dengan menerapkan hasil tahapan pelaksanaan KKN-PKM menggunakan pendekatan ABCD. Masjid Miftahul Jannah tepatnya di desa Liprak Kulon terletak di dusun ketapang, berada tidak jauh dari kantor desa Liprak Kulon di ujung timur Liprak Kulon perbatasan dengan desa Liprak Wetan. Masjid tersebut berada di tengah-tengah masyarakat dan dikelilingi sawah di pinggirnya. Masjid Miftahul Jannah menjadi pusat ibadah bagi warga setempat, masyarakat setempat sangat aktif dalam berjamaah namun ada beberapa kegiatan yang sudah berhenti sehingga setelah jama'ah maghrib masjid tampak sepi karena mayoritas anak-anak setempat memperdalam ilmu Al-Qur'an di TPQ bukan di Masjid/Mushola.

Namun dari nilai religius yang kami temui di desa Liprak Kulon, Banyuwangi, Probolinggo juga menyimpan banyak aset salah satunya aset ekonomi. Dengan luas dan banyaknya sawah di desa Liprak Kulon sehingga banyak hasil panen yang dihasilkan dengan berbagai macam tanaman baik bahan pokok maupun sayur. Mayoritas mata pencaharian penduduk desa Liprak Kulon yaitu buruh tani dengan hasil panen yang melimpah, namun rata-rata penduduk di sini menjual langsung hasil panennya ke pasar tanpa memproduksinya menjadi suatu olahan yang menimbulkan penghasilan ekonomi yang lebih banyak. Salah satu hasil panen yang melimpah yaitu bawang merah.

Di benua Asia, tepatnya di negara India menjadi perkiraan munculnya asal mula tanaman bawang merah. Tanaman ini telah menyebar ke beberapa negara bahkan ke seluruh dunia di daerah tropis maupun sub-tropis. Bawang merah merupakan salah satu jenis rempah atau bumbu masak yang potensial di Indonesia yang dapat dikembangkan untuk kesejahteraan masyarakat. Padahal, bawang merah juga bisa menjadi produk olahan yang bisa diperdagangkan. Hal ini karena tanaman bawang merah memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan keberlangsungan hidup manusia. Salah satunya yang berada di daerah kaki gunung Jawa Timur khususnya yang kami tempati yaitu daerah Probolinggo, Kec Banyuwangi Desa Liprak Kulon.

Masyarakat di desa Liprak Kulon ini banyak yang memanfaatkan sawahnya untuk penanaman bawang merah namun pengolahannya sendiri belum bervariasi biasanya bawang merah yang sudah dipanen akan dijual ke pasar baik pasar di Banyuwangi maupun luar Banyuwangi. Belum banyak masyarakat mengetahui olahan-olahan dari bawang merah, meskipun ada itu pun hanya dibuat bawang goreng sebagai tambahan topping masakan agar tambah gurih. Padahal ada yang menarik salah satunya yaitu olahan kue bawang kriuk, kue bawang kriuk dengan bahan utamanya yaitu bawang merah cocok untuk dijadikan cemilan dan juga buat suguhan kue ketika lebaran. Hal ini menjadi kesempatan bagi masyarakat sekitar Liprak Kulon khususnya para petani

bawang dalam memanfaatkan bawang yang dipanennya sehingga bisa meningkatkan penghasilan tambahan.

Langkah-langkah pemberdayaan yang akan dilakukan di Desa Liprak Kulon dengan langkah-langkah yang sesuai dengan metode ABCD yaitu sebagai berikut.

1. *Appreciative Inquiry*

Appreciative Inquiry dikembangkan pada tahun 1980-an oleh David Cooperrider, beliau adalah seorang profesor di *Weatherhead School of Management di Case Western Reserve University*. *Appreciative Inquiry* adalah cara untuk melakukan perubahan organisasi berdasarkan asumsi yang sederhana yaitu bahwa setiap organisasi memiliki sesuatu yang bekerja dengan baik, sesuatu yang menjadikan organisasi hidup, efektif dan berhasil, serta menghubungkan organisasi tersebut dengan komunitas dan stakholdernya dengan cara yang sehat. Cara ini tidak menganalisis akar masalah dan solusi tetapi lebih konsep pada bagaimana memperbanyak hal-hal positif dalam organisasi. Proses *Appreciative Inquiry* terdiri dari 4 tahapan yaitu *Discovery, Dream, Design, Destiny*.

a. Tahapan *Discovery*

Tahapan *Discovery* adalah tahapan proses pencarian aset yang mendalam tentang hal-hal positif, hal-hal terbaik yang pernah dicapai, dan pengalaman-pengalaman keberhasilan di masa lalu. Dalam dampingan ini dilakukan dengan silaturahmi ke rumah tokoh masyarakat sebagai upaya menemukan hal-hal positif atau sesuatu yang dapat dikembangkan.



Gambar 1. Silaturahmi ke Tokoh Masyarakat

b. Tahapan *Dream*

Pada tahap ini, berdasarkan informasi yang diperoleh dari tahapan sebelumnya, orang kemudian mulai membayangkan masa depan yang diharapkan. Pada tahap ini masyarakat mulai mengeksplorasi harapan dan impian mereka baik untuk diri mereka sendiri maupun untuk organisasi. Pada tahap ini juga orang-orang memikirkan hal-hal besar dan berpikir *out of the box* serta membayangkan hasil-hasil yang ingin dicapai.

c. Tahapan *Design*

Pada tahap ini, orang mulai merumuskan strategi, proses dan sistem, membuat keputusan dan mengembangkan kolaborasi yang mendukung terwujudnya perubahan yang diharapkan.

d. Tahapan *Destiny*

Tahap *Destiny* adalah tahap di mana setiap orang dalam organisasi mengimplementasikan berbagai hal yang sudah dirumuskan pada tahap *Destiny*. Tahap ini berlangsung ketika organisasi secara kontinu menjalankan perubahan, memantau perkembangannya, dan mengembangkan dialog, pembelajaran dan inovasi-inovasi baru.

2. Pemetaan Komunitas (*Community Mapping*)

Pemetaan Komunitas (*Community Mapping*) merupakan visualisasi pengetahuan dan persepsi berbasis masyarakat mendorong pertukaran informasi dan menyetarakan kesempatan bagi semua anggota masyarakat untuk berpartisipasi dalam proses yang mempengaruhi lingkungan dan kehidupan mereka.

3. Penelusuran Wilayah (*Transectoral*)

Untuk menemukan aset fisik dan alam secara terperinci, *Transectoral* atau penelusuran wilayah adalah salah satu teknik yang efektif. *Transectoral* adalah garis imajiner sepanjang suatu area tertentu untuk menangkap keragaman sebanyak mungkin. Dengan berjalan sepanjang garis itu dan mendokumentasikan hasil pengamatan, penilaian terhadap berbagai aset dan peluang dapat dilakukan. Misalnya dengan berjalan dari atas bukit ke ke bawah sungai dan sisi lain, maka akan mungkin untuk melihat berbagai macam vegetasi alam, penggunaan lahan, jenis tanah, tanaman, kepemilikan lahan, dan lain sebagainya.



Gambar 2. Pertanian Bawang di Desa Liprak Kulon

4. Pemetaan Asosiasi dan Instansi

Asosiasi merupakan proses interaksi yang mendasari terbentuknya lembaga-lembaga sosial yang terbentuk karena memenuhi faktor-faktor sebagai berikut, (1)

kesadaran akan kondisi yang sama, (2) adanya relasi sosial, (3) dan orientasi pada tujuan yang telah ditentukan. Contoh: Asosiasi Dokter, Perkumpulan wasit, Asosiasi Guru. Instansi adalah norma atau aturan mengenai suatu aktivitas masyarakat yang khusus yang sifatnya mengikat dan relatif lama serta memiliki ciri-ciri tertentu yaitu simbol, nilai, aturan main, dan tujuan. Institusi dapat dibedakan menjadi institusi formal dan institusi non formal. Setelah diidentifikasi asosiasi dan instansi yang ada, maka komunitas dapat merumuskan peran asosiasi dan instansi tersebut di dalam pengembangan komunitas.

5. Pemetaan Aset Individual (*Individual Inventory Skill*)

Metode/alat yang dapat digunakan untuk melakukan pemetaan individual aset antara lain kuisisioner, *interview* dan *focus group discussion* (FGD). Manfaat dari Pemetaan Individual Aset antara lain sebagai berikut.

- a. Membantu membangun landasan untuk memberdayakan masyarakat dan untuk saling ketergantungan dalam masyarakat.
- b. Membantu membangun hubungan dengan masyarakat.
- c. Membantu warga mengidentifikasi keterampilan dan bakat mereka sendiri.

Tabel 1. Hasil Pemetaan Aset Individu

Dsn. Ketapang	Dsn. Nyabrang	Dsn. Kramat 1 & 2	Dsn. Krajan 1 & 2	Dsn. Lampek
UMKM Tempe	UMKM Bawang Goreng	Sinom Bak Nana	UMKM Kripik	UMKM Tahu
UMKM Bawang Merah	UMKM Kerupuk Nasi	UMKM Kerupuk	UMKM Kue Ulang Tahun	UMKM Tahu
		UMKM Bawang goreng		
		BUEKA (Bumbu)		

6. Sirkulasi Keuangan (*Leaky Bucket*)

Perputaran ekonomi yang berupa kas, barang dan jasa merupakan hal yang tidak terpisahkan dari warga atau komunitas dalam kehidupan mereka sehari-hari. Seberapa jauh tingkat dinaminitas dalam pengembangan ekonomi lokal mereka dapat dilihat, seberapa banyak kekuatan ekonomi yang masuk dan keluar. Untuk mengenali, mengembangkan dan memobilisir aset-aset tersebut dalam ekonomi komunitas atau warga lokal diperlukan sebuah analisa dan pemahaman yang cermat. Salah satu pendekatan yang digunakan dalam pendekatan ABCD.

7. Skala Prioritas (*Low Hanging Friut*)

Setelah komunitas mengetahui potensi, kekuatan dan peluang yang mereka miliki dengan melalui menemukan informasi dengan santun, pemetaan aset, penelusuran wilayah, pemetaan kelompok/institusi dan mereka sudah membangun mimpi yang indah maka langkah berikutnya, adalah bagaimana mereka bisa melakukan semua mimpi-mimpi mereka, karena keterbatasan ruang dan waktu maka tidak mungkin semua mimpi mereka diwujudkan. Skala prioritas adalah salah satu cara atau tindakan yang cukup mudah untuk diambil dan dilakukan untuk menentukan manakah salah satu mimpi

mereka bisa direalisasikan dengan menggunakan potensi masyarakat itu sendiri tanpa ada bantuan dari pihak luar. Hal yang harus diperhatikan dalam *low hanging* skala prioritas adalah apa ukuran untuk sampai keputusan bahwa mimpi itulah yang menjadi prioritas. Siapakah yang paling berhak menentukan skala prioritas. Berikan kepercayaan dan kesempatan kepada masyarakat untuk menentukan skala prioritas sendiri. Setelah Pilihan ditentukan oleh masyarakat, maka langkah selanjutnya adalah *design* atau merencanakan.



Gambar 3. UMKM Bawang Merah di Dusun Ketapang

Pemilihan Subjek Pendampingan

Setelah mengamati beberapa aset yang ada di Desa Liprak kulon tepatnya di Kabupaten Probolinggo terdapat beberapa tanaman bawang dan UMKM Bawang, adanya kebun tersebut adalah salah satu sumber perekonomian masyarakat setempat perkembangan hasil panen bawang tersebut terbilang sudah berjalan dengan baik terutama dalam pemasarannya. Bawang merah yang sudah berusia sekitar dua bulan sudah siap dipanen dan biasanya langsung dijual kepada pemborong. Tanpa memproduksi dengan olahan lainnya yang terbuat dari bawang merah padahal masih banyak olahan-olahan yang menggunakan bahan utama bawang merah karena rasa bawang merah yang gurih sehingga dapat menarik minat konsumen untuk mengkonsumsi olahan makanan yang terbuat dari bahan utama bawang merah. Dengan demikian melihat remaja-remaja dan anak-anak bahkan orang dewasa sekitar yang gemar mengkonsumsi makanan ringan dalam waktu luang sehingga KKN-PKM UNZAH Kelompok 54 memiliki inovasi menjadikan bawang merah menjadi makanan ringan yaitu “Kue Bawang Kriuk” yang bisa dijadikan bahan camilan tiap hari dan juga persiapan kue lebaran dengan bahan utama bawang merah menambah daya tarik sendiri dengan aroma yang gurih sehingga menjadi peluang para warga sekitar Liprak Kulon, Banyuwangi untuk menjadikan ide jualan untuk penambahan penghasilan.

HASIL DAN LUARAN

Dampak Perubahan

Setelah dilakukannya pemberdayaan penjualan bawang merah menjadikan inovasi baru dalam pengolahannya terutama pada bawang merah itu sendiri yang mana tidak melulu bisa kita jadikan bawang goreng tapi ada inovasi lainnya seperti misalnya kue bawang kriuk. Pengolahan bawang merah menjadi kue bawang kriuk dapat

dimanfaatkan masyarakat desa sebagai salah satu potensi desa yang dapat dikembangkan untuk membangun Desa Liprak Kulon Kecamatan Banyuanyar Kabupaten Probolinggo.

Pentingnya inovasi dalam membangun usaha yang memanfaatkan potensi desa adalah untuk membuat perbedaan dengan membuat sesuatu yang baru dan berbeda dari produk yang sudah ada, atau menambah sesuatu yang menarik terhadap produk yang sudah ada. Dalam pembuatan kue bawang kriuk terdapat beberapa proses yang harus dilakukan. Bagian pertama adalah mempersiapkan alat dan bahan. Dalam rangka pengolahan kue bawang secara sederhana untuk mempermudah masyarakat desa dan meminimalkan biaya produksi maka alat yang digunakan juga sederhana yaitu sebagai berikut.

1. Bahan-bahan kue bawang kriuk
 - a. Bawang merah
 - b. Bawang putih
 - c. Minyak goreng
 - d. Tepung terigu
 - e. Tepung tapioka
 - f. Telur ayam
 - g. Santan
 - h. Margarin
 - i. Daun seledri
 - j. Bumbu kue bawang kriuk
 - k. Penyedap rasa
 - l. Balado
2. Langkah pembuatan kue bawang kriuk sebagai berikut
 - a. Siapkan bahan-bahan yang dibutuhkan.
 - b. Kupas lalu cuci bersih bawang merah bawang putih dan daun seledri.
 - c. Masukkan sekitar 20 siung bawang merah dan 5 siung bawang putih serta 200 ml santan ke dalam blender. Blender sampai halus.
 - d. Campurkan bahan yang sudah diblender ke dalam wadah yang sudah berisi tepung terigu sekitar 500 gram dan 250 gram tepung tapioka.
 - e. Masukkan 2 telur ayam, penyedap rasa, setengah sendok teh lada bubuk dan sekitar 5 batang daun seledri yang sudah di cincang halus.



Gambar 4. Proses Pembuatan Kue Bawang

- f. Aduk adonan hingga kalis.
- g. Lalu campurkan margarin 2 sendok makan dan diaduk hingga merata.
- h. Panaskan minyak goreng dengan api kecil.
- i. Jika minyak sudah panas, lalu gunting adonan ke dalam wajan sesuai selera.
- j. Goreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
- k. Apabila adonan sudah matang, lalu angkat dan tiriskan dalam wadah
- l. Lalu campur dengan balado rasa, dan kue bawang kriuk sudah siap disantap.



Gambar 5. Kue Bawang Kriuk

Diskusi Keilmuan (Kajian Teori)

Masyarakat di Desa Liprak Kulon sendiri memiliki pertanian bawang merah, Bawang merah (*Allium ascalonicum*, *shallot*) lazim dikonsumsi sebagai bumbu untuk menambah cita rasa masakan, dan dimanfaatkan sebagai obat tradisional. Menurut Usada Bali, bawang merah digunakan secara tradisional untuk mengobati berbagai penyakit seperti: pusing (vertigo, pengeng), bisul, batuk, batuk kering (cekehan), batuk sesak (dekah), disentri (mejen), sembelit, susah tidur (insomnia), dan pilek (untuk anakanak dan bayi). Secara umum, bawang merah memiliki kandungan gizi dan senyawa aktif yang berfungsi preventif yang diperoleh ketika dikonsumsi sebagai bumbu masakan, dan berfungsi kuratif saat dimanfaatkan sebagai obat herbal. Beberapa senyawa kimia aktif (senyawa sulfur) pada bawang merah yang berefek farmakologis terhadap kesehatan antara lain: alliin, allisin, adenosin, dialil-disulfida, dialil-trisulfida, ajoene, prostaglandin A-1, dialil-sulfida, floroglusinol, kaemferol, sikloaliin, dan difenil-amina. Terapi medis dengan bawang merah yang telah lama dilakukan di Indonesia dan di beberapa negara lain ditujukan untuk mencegah atau mengobati berbagai penyakit seperti: ambeien, asma, batuk, bisul, cacangan, demam, diabetes mellitus, disentri, hipertensi, infeksi kulit kepala, kutil (papiloma), kutu air, masuk angin, mata ikan (klavus), gangguan buang air kecil, mimisan, perut kembung, rematik, sakit perut (mulas), sariawan, selesma, sembelit, sengatan serangga, sakit kepala, kelainan prostat, difteri, parotitis (gondong), bronkhitis kronis, radang tonsil, gangguan jantung, kolesterol LDL tinggi, aterosklerosis, tuberkulosis, gangguan pencernaan, obesitas, eksim, luka memar, radang anak telinga, kanker, impotensi, daya tahan tubuh lemah, dan rambut rontok.

Dengan adanya kegiatan ini kami berinovasi dengan olahan bawang merah menjadikan “Kue Bawang Kriuk” dengan campuran bahan lainnya seperti tepung, seledri, telur, bawang putih dan penyedap rasa sehingga menambah manfaat tersendiri dari campuran bahan lainnya. Dengan demikian terbentuklah “Kue Bawang Kriuk” yang menjadi inovasi baru dari olahan bawang di Indonesia yang menjadi sumber penghasilan baru dalam bidang perekonomian bagi masyarakat khususnya di Desa Liprak Kulon Kecamatan Banyuanyar Kabupaten Probolinggo memiliki manfaat baik bagi kesehatan maupun untuk meningkatkan nilai ekonomi. Bawang merah dapat menjadi olahan kue dengan kemasan yang menarik dan warna yang menarik sehingga lebih menarik para konsumen untuk penasaran mencobanya. Dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat. Desa Liprak Kulon Kecamatan Banyuanyar Kabupaten Probolinggo. Terutama bagi masyarakat yang memiliki UMKM Bawang merah atau petani bawang merah, selain buahnya yang dapat dijual, masyarakat juga dapat memanfaatkan bawangnya sebagai produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan keuntungan lebih banyak.



Gambar 6. Sosialisasi Produk Kue Bawang Kriuk

KESIMPULAN

Berdasarkan penulisan mengenai olahan kue bawang kriuk. Dapat ditarik kesimpulan bahwa bawang merah selain hanya dapat dijual jadinya saja juga dapat meningkatkan nilai ekonomi. Beberapa siung bawang merah dapat diolah menjadi makanan ringan salah satunya kue bawang kriuk ditambah dengan varian warna yang menarik dan varian rasa yang tak kala lezat dan dikemas dengan cantik sehingga dapat menarik perhatian para konsumen untuk mencobanya. Dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat menambah pengetahuan masyarakat. Desa Liprak Kulon, Kecamatan Banyuanyar, Kabupaten Probolinggo. Terutama bagi masyarakat yang memiliki pertanian bawang merah atau UMKM Bawang merah untuk menambah penghasilan yang lebih banyak sehingga mendorong perekonomian yang lebih maju.

DAFTAR PUSTAKA

Bahtiar, A. H., Arifin, M., Muhaimin, M., & Arifin, M. 2022. Pengolahan Bawang Merah Goreng Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Desa

- Tegalrejo. *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement*, 1(2). <https://doi.org/10.46773/djce.v1i2.317>
- Handayani, T., Eko Wahyu, R. S., Dewi Rosanti, A., Islam Kadiri, U., & Kediri, P. 2020. Pengolahan Produk Unggulan Daerah Bawang Merah Lokal Di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. *Jurnal ABDI*, 5(2).
- Indrawati, E. M., Munawi, H. A., Suwardono, A., Santoso, R., Manikta, M. D., Mahdiyah, U., Nadliroh, K., & Nevita, A. P. 2020. Pelatihan Pengolahan Bawang Merah dengan Alat Pebmo Pada Kelompok Petani Bawang Merah Di Desa Sekoto Kabupaten Kediri. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 3(2). <https://doi.org/10.29407/ja.v3i2.13823>
- Muflich, Z. S. A. W. 2021. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L) (Studi Kasus Di Kalurahan Murtigading Kapanewon Sanden Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta). *Seminar Nasional, November 2020*.
- Mutia, A. K. 2019. Pengaruh Kadar Air Awal pada Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Susut Bobot dan Tingkat Kekerasan Selama Penyimpanan pada Suhu Rendah. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1). <https://doi.org/10.32662/gatj.v2i1.538>
- Nurman Ramadhan, & Su'udin Aziz. 2022. Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Melalui Produk Unggulan Onion Chips Di Desa Cancung Kecamatan Bubulan Kabupaten Bojonegoro. *AL-UMRON: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.36840/alumron.v3i1.592>
- Rahma, N. N., dan Ulya, H. N. 2021. Inovasi Pengolahan Daun Bawang Merah Di Desa Serangan Sukorejo Ponorogo. Nurlaili, *Jurnal Prosiding.Iainponorogo.Ac.Id*, 13(1).
- Ridwan, T., Nursandi, D., Winda Lestari, E., Sultony, F., Fajar, I., Agusetiawati, I., Melinda, M., Selvina, N., Azizah, N., & Syifa, S. 2021. Potensi UMKM dalam Penguatan BUMDES Desa Cempaka dengan Pendekatan ABCD di Era Pandemi COVID-19. *COMSERVA: Indonesian Jurnal of Community Services and Development*, 1(4). <https://doi.org/10.36418/comserva.v1i4.20>
- Rusli, Z., Herlina, N., Sari, B. L., & Ulfa, S. H. 2020. Optimisasi Metode Microwave-Assisted Extraction Terhadap Kadar Kuersetin dari Limbah Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). *FITOFARMAKA: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2). <https://doi.org/10.33751/jf.v10i2.2154>
- Ulfah, A., Astutik, Z. F., Khofifah, A. N., Wahidah, S. R., & Nikmah, F. 2022. Pengembangan Desa Agroindustri Bawang Merah Di Desa Tlogohaji Kecamatan Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Abdi Insani*, 9(3). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i3.687>
- Wulaisfan, R., Musdalipah, & Nurhadiah. 2018. Aktivitas Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Streptococcus Mutans Penyebab Karies Gigi. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 1(2).

