



INOVASI PRODUK OLAHAN MAKANAN BERBAHAN BAWANG MERAH DALAM MENDUKUNG EKONOMI KREATIF DI KECAMATAN TOROH GROBOGAN

*Innovation of Processed Food Products Made From Shallots In Supporting The Creative
Economy In Toroh Grobogan District*

Dwi Puji Astuti*, Kardiyem, Rediana Setiyani, Aulia Prima Kharismaputra, Abdul Khafidz

Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang

Sekaran, Kec Gunungpati, Kota Semarang, Provinsi Jawa Tengah

*Alamat Korespondensi: dpastuti@mail.unnes.ac.id

(Tanggal Submission: 05 September 2024, Tanggal Accepted : 27 September 2024)



Kata Kunci :

*Ekonomi kreatif,
produk olahan,
bawang merah*

Abstrak :

Bawang merah merupakan manisvestasi kearifan lokal yang terdapat di Kabupaten Grobogan. Salah satu sentra penanaman bawang merah terbesar di Kabupaten Grobogan adalah Desa Genengadal. Lemahnya posisi tawar yang rendah akibat *over supply* yang terjadi pada panen raya menyebabkan anjloknya harga yang diterima petani. Sebagai upaya memberikan solusi terhadap tantangan tersebut maka diperlukan pemberdayaan yang berkelanjutan untuk menciptakan ekonomi kreatif melalui inovasi produk olahan. Tujuan kegiatan ini, yaitu melakukan pelatihan dan pendampingan terkait inovasi pengolahan produk berbahan bawang merah. Selain itu juga melakukan pelatihan dan pendampingan strategi pemasaran produk yang baik. Tahapan yang dilakukan pada pengabdian ini adalah *Focus Group Discussion* (FGD) bersama kelompok tani, demonstrasi dan praktik membuat aneka olahan dari bawang merah, tutorial dan pendampingan strategi pemasaran yang baik serta monitoring dan evaluasi. Berdasarkan hasil pelatihan yang dilakukan, potensi bawang merah yang semula belum dimanfaatkan secara optimal oleh para petani, saat ini telah mampu dioptimalkan kegunaannya menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi. Hasil olahan bawang merah yang telah dihasilkan adalah rempeyek bawang merah dan pasta bawang merah. Selain itu petani juga sudah belajar strategi pemasaran produk yang baik. Adanya kegiatan ini meningkatkan keterampilan para petani untuk menghasilkan berbagai produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Selain itu, para petani juga mendapatkan pengetahuan tentang strategi pemasaran prdouk. 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.

Key word :

Creative economy, processed products, shallots

Abstract :

Shallots are a manipulation of local wisdom found in Grobogan Regency. One of the largest shallot planting centers in Grobogan Regency is Genengadal Village. The weak low bargaining position due to oversupply during the big harvest caused a drop in prices received by farmers. As an effort to provide solutions to these challenges, it is necessary to empower people to create a creative economy through processed product innovation. This activity aims to conduct training and assistance related to innovation in processing shallot-based products. In addition, it conducts training and assists in developing good product marketing strategies. The stages carried out in this service are Focus Group Discussion (FGD) with farmer groups, demonstrations and practices in making various preparations from shallots, tutorials and assistance on good marketing strategies, and monitoring and evaluation. Based on the training results, the potential of shallots, which was initially not optimally utilized by farmers, has now been optimized for use in products with high economic value. The shallots that have been processed are onion crackers and onion paste. In addition, farmers have also learned good product marketing strategies. This activity improves farmers' skills in producing various processed products with high economic value. In addition, the farmers also gained knowledge about the product's marketing strategy. This is undoubtedly a new market opportunity for farmers; when the price of shallots plummets, they don't have to worry anymore because they can take advantage of the harvest by making processed products with economic value.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Astuti, D. P., Kardiyem., Setiyani, R., Kharismaputra, A. P., & Khafidz, A. (2024). Inovasi Produk Olahan Makanan Berbahan Bawang Merah Dalam Mendukung Ekonomi Kreatif Di Kecamatan Toroh Grobogan. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 1194-1202. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1918>

PENDAHULUAN

Grobogan dikenal sebagai surganya bawang merah di Jawa Tengah. Julukan ini memang sangat sesuai dengan kondisi daerah tersebut yang menghasilkan bawang merah melimpah di sejumlah kecamatan. Bawang merah merupakan manisvestasi kearifan lokal yang terdapat di Kabupaten Grobogan. Salah satu sentra penanaman bawang merah terbesar di Kabupaten Grobogan adalah Desa Genengadal Kecamatan Toroh yang saat ini telah mencapai 200 petani aktif penanam bawang merah (Kardiyem et al., 2023). Komoditas bawang merah mulai berkembang sekitar delapan tahun yang lalu. Kemudian, pada kurun waktu lima tahun terakhir mengalami kenaikan penanaman yang cukup pesat (Ariyati, 2023). Masyarakat di daerah tersebut secara intens dan konsisten melakukan kegiatan budidaya tanaman bawang merah, dengan masa tanam sebanyak dua kali dalam setahun.

Produksi bawang merah di Kabupaten Grobogan pada tahun 2020 luas panen tanaman bawang mencapai 1.283 hektar dengan produksi sebanyak 12.830 ton. Tahun 2021 petani bawang merah di Grobogan berhasil meningkatkan produksi bawang merah sebanyak 261.114 kuintal dengan luas tanam 2.953 hektar (Munir, 2022). Melihat potensi hasil bawang merah yang sangat besar di wilayah Kabupaten Grobogan ini, maka jumlah ketersediaan bawang merah sangat melimpah. Para petani tersebut memiliki kelompok tani masing-masing. Kelompok tani yang paling aktif salah satunya adalah kelompok Tani Rahayu yang memiliki anggota aktif sebanyak 40 orang. Kelompok tani tersebut sudah berdiri sejak tahun 2013.

Melimpahnya jumlah bawang merah di Desa Genengadal Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan, maka daerah tersebut dijadikan sentra bawang merah di Grobogan Jawa Tengah (Yanuarti & Afsari, 2016). 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



(Tjiptono, 2010). Para petani yang tergabung dalam kelompok tani rahayu mengalami kesulitan untuk mencari pasar, sehingga petani menyerahkan bawang merah yang siap panen kepada para tengkulak dengan sistem tebas. Perilaku tengkulak sering kali memanfaatkan posisi petani, apalagi ketika harga anjlok maka tengkulak tidak mau membayar harga tebas kesepakatan awal, ada dua opsi yang diberikan kepada petani yaitu harga diturunkan atau batal tebas padahal kondisi bawang merah siap panen. Apabila tengkulak membatalkan kesepakatan tebas maka petani mengalami kesulitan untuk memasarkan bawang merah, sehingga terkadang sampai busuk karena belum mendapatkan penebas baru ataupun pengepul. Solusi terakhir yang diambil oleh petani adalah dengan menjual sendiri ke pasar induk Kramat Jati ataupun Caringin. Hal yang demikian terjadi hampir tiap kali masa panen raya, apalagi kalau musim penghujan tiba. Hal ini tentu sangat berdampak terhadap perekonomian petani dari segi penghasilan yang didapatkan.

Kondisi demikian menimbulkan dampak kerugian bagi petani bawang merah. Hal ini tidak seimbang dengan biaya tanam dan obat-obatan yang dikeluarkan oleh petani. Penyemprotan harus dilakukan secara rutin dan terus menerus sampai 2 bulan kalau tidak maka bawang akan di makan ulat. Berdasarkan hasil wawancara dengan para petani apabila telat menyemprot maka dalam semalam bawang akan habis di makan ulat, dan dampaknya petani akan gagal panen. Selama itu petani langsung menjual hasil panen bawang merah ke pasar. Apabila panen raya maka harga bawang merah sangat murah tidak imbang dengan biaya penanaman dan pemeliharaan. Namun apa dikata karena petani bawang merah hanya mampu menjual hasil panen bawang merah mentah. Para petani bawang merah di Desa Genengadal belum mempunyai pengetahuan dan teknologi untuk mengolah hasil pertanian. Apabila hasil panen bawang merah tidak segera dijual maka akan menjadi busuk, dan kalau sudah busuk maka bawang merah tidak laku dijual. Hal ini mengakibatkan petani akan mengalami kerugian yang lebih besar. Sehingga walaupun harganya murah petani terpaksa tetap menjual hasil panen. Hal ini merupakan suatu dilema bagi petani bawang merah apabila memasuki masa panen raya. Apabila dijual harganya sangat murah dan mengalami kerugian, apabila tidak dijual bawang merah akan rusak/busuk.

Kondisi kurang ideal tersebut juga tercermin dalam skor SDGs Desa Genengadal. SDGs (*Sustainable Development Goals*) merupakan program pemerintah untuk pembangunan ekonomi, sosial, lingkungan, hukum dan tata kelola masyarakat di tingkat desa. Goals SDGs Desa diturunkan dari Goals SDGs Nasional menjadi 18 bidang yang berfokus pada pembangunan. Skor SDGs rata-rata Desa Genengadal, yaitu 40,17. Pada point 8, yaitu pertumbuhan ekonomi desa merata hanya memperoleh skor 23.35, sedangkan poin 17 tentang kemitraan untuk pembangunan desa skor yang diperoleh yaitu 0,00. Hal ini tentu menunjukkan bahwa dua tujuan dari SDGs, yaitu menyejahterakan masyarakat dalam pekerjaan layak & pertumbuhan ekonomi, serta kemitraan untuk mencapai tujuan belum tercapai secara optimal.



Gambar 1. Skor SDGs Desa Genengadal Kecamatan Toroh

Sumber: <https://sid.kemendesa.go.id/sdgs>

Keinginan para petani untuk mengembangkan produk bawang merah agar mempunyai nilai tambah demi menyokong perekonomian mereka sangat tinggi. Kendala utama untuk melakukan pengembangan hal tersebut adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki para petani untuk membuat produk olahan dari bawang yang mempunyai nilai ekonomis, selain itu juga terbatasnya pengetahuan para petani berkaitan dengan bagaimana cara memasarkan produk olahan yang sudah dibuat agar laku di pasaran. Para petani bawang merah juga belum memiliki pengetahuan teknologi hasil pertanian dan belum mempunyai alat-alat produksi untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan. Sementara itu, kondisi para petani pada dasarnya memiliki potensi untuk pengembangan bawang merah. Para petani sangat berkeinginan untuk mencoba berwirausaha dengan memanfaatkan bawang merah, namun karena pengetahuan untuk membuat produk olahan bawang merah belum dimiliki dan mereka tidak mempunyai alat untuk mengolah bawang merah menjadi produk olahan, maka sampai saat ini mereka hanya menjual bawang merah di pasar. Untuk mengatasi hal tersebut diperlukan serangkaian diskusi dan program penyuluhan tentang inovasi produk olahan bawang merah yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan berkualitas, disamping perlu dilakukan pendampingan dan pembinaan terhadap SDM untuk bidang sistem manajemen produksi, sumber daya manusia dan pemasaran.

Berdasarkan latar belakang tersebut, diperlukan adanya pengembangan ekonomi kreatif melalui inovasi berbagai olahan bawang merah untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi masyarakat (Astuti et al., 2022). Tujuan dari penelitian ini adalah agar para petani bawang merah lebih produktif, kreatif, inovatif dan mandiri, sehingga dapat meningkatkan perekonomian para petani. Inovasi produk yang dilakukan para petani memberikan peranan penting bagi keberlangsungan hidup para petani bawang merah. Perubahan-perubahan yang terjadi akan menciptakan pemikiran-pemikiran baru, gagasan-gagasan baru, dan menawarkan produk-produk inovatif (Miati & Iis, 2019). 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 diproduksi oleh sebelumnya, dan kemudian dirancang dengan berbagai modifikasi sebagai hasil dari kemajuan teknologi. Hal tersebut akan menarik minat para konsumen.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 10 Juli 2024, bertempat di salah satu rumah anggota. Kegiatan dilaksanakan secara luring yang diikuti oleh 35 petani bawang merah yang tergabung pada kelompok tani rahayu. Metode pendekatan yang digunakan, yaitu metode partisipatif yang melibatkan anggota kelompok mitra secara langsung untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian yang berada di Desa Genengadal, Kecamatan Toroh,

Kabupaten Grobogan.

Kegiatan dilakukan dengan praktik langsung membuat olahan dari bawang merah. peserta secara berkelompok membuat olahan dengan bahan dan alat yang sudah di sediakan oleh tim pengabdian. Pada proses pembuatan peserta dipandu dan didampingi langsung oleh tim pengabdian. Pelatihan ini membekali para petani untuk memahami bagaimana cara membuat olahan makanan berbahan bawang merah. produk yang dihasilkan, yaitu rempeyek bawang merah dan pasta dari.. bawang merah.

Model pendekatan dalam pelaksanaan program yang akan dilaksanakan adalah:

- a. *Focus Group Discussion* (FGD) membicarakan secara rinci rencana kegiatan yang akan dilakukan sembari membagi tugas untuk tiap anggota kelompok tani rahayu.
- b. Demonstrasi dan praktik membuat aneka olahan dari bawang merah yang meliputi: rempeyek bawang merah dan pasta bawang merah.
- c. Melakukan tutorial dan pendampingan strategi pemasaran yang baik Monitoring dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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 warna dan dihadiri sebanyak 35 petani bawang merah, yang didominasi oleh ibu-ibu. Pelatihan yang dilakukan adalah membuat olahan makanan berbahan dasar dari bawang merah berupa rempeyek bawang merah dan pasta dari bawang merah. Saat pelaksanaan pengabdian semua perlengkapan dan peralatan sudah disiapkan oleh tim pengabdian dari Fakultas Ekonomika dan Bisnis UNNES.



Gambar 2. *Focus Group Discussion* (FGD)

Tahap selanjutnya, yaitu demonstrasi dan praktik membuat aneka olahan dari bawang merah. Sebelum peserta memulai praktik tim pengabdian memberikan sambutan dan perkenalan dengan tim. Tim pengabdian menjelaskan pentingnya melakukan inovasi produk olahan berbahan dari bawang merah dan produk apa saja yang akan dibuat. Produk yang akan dibuat, yaitu rempeyek dan pasta dari bawang merah. Tim pengabdian juga menjelaskan tahapan-tahapan serta bahan apa saja yang digunakan dalam membuat produk tersebut. Setelah itu peserta dibagi menjadi 2 kelompok, satu kelompok membuat rempeyek bawang merah dan satu kelompok membuat pasta dari bawang merah. Bahan dan juga peralatan sudah disiapkan oleh tim pengabdian. Rempeyek merupakan cemilan pelengkap dan sudah sering dibuat masyarakat. Namun, umumnya masyarakat membuat rempeyek kacang tanah atau kacang hijau.

Rempeyek merupakan cemilan pelengkap dan sudah sering dibuat masyarakat. Namun,

umumnya masyarakat membuat rempeyek dengan toping kacang tanah atau kacang hijau. Tim pengabdian mencoba hal baru dengan memanfaatkan bahan yang mudah dicari disekitar, yaitu rempeyek bawang merah. Sama halnya dengan bumbu rempeyek pada umumnya, rempeyek bawang merah juga yang dibuat pada pengabdian ini menggunakan tepung beras dan rempah-rempah seperti bawang putih, ketumbar, jinten, garam, penyedap rasa dan irisan daun jeruk. Semua bahan dimasukkan dengan menambahkan air sampai adonan pas. Namun ada sedikit yang berbeda, yaitu menambahkan kuning telur pada adonanya agar lebih renyah. Kemudian untuk topingnya, yaitu bawang merah yang sudah diiris tipis dan sedikit irisan daun bawang dicampur dengan adonan rempeyek kemudian digoreng menggunakan minyak panas hingga kuning kecoklatan. Rempeyek bawang merah yang sudah matang terasa gurih dan wangi khas bawang merah.



Gambar 3. proses pembuatan rempeyek bawang merah

Selain membuat rempeyek dari bawang merah, tim pengabdian juga melakukan pelatihan membuat pasta bawang merah. Salah satu alternatif olahan lain bawang merah yang cukup banyak dikembangkan adalah pasta bawang merah seperti yang sudah dilakukan oleh (Ayu Permatasari et al., 2017) (Fauziyah et al., 2020). Pengolahan pasta bawang merah ini bertujuan untuk kepraktisan saat menggunakannya dalam memasak. Pasta bawang merah juga menjadi alternatif produk sediaan bumbu. Sebagai sediaan bumbu pasta bawang merah harus memiliki flavor yang kuat, sehingga dapat memberikan aroma yang khas ketika digunakan. Pengolahan pasta bawang merah meliputi penggilingan, pencampuran dengan emulsifier, penumisan, dan pengemasan (Nuraisyah et al., 2021). Bahan yang diperlukan, yaitu bawang merah, bawang putih, air dan garam kemudian di blender sampai halus. Setelah itu digoreng menggunakan minyak panas sampai berbau wangi dengan menambah sedikit air panas. Setelah dingin, pasta bawang merah kemudian di packing menggunakan wadah tertutup. Pasta bawang merah ini bisa bertahan 3 minggu di suhu ruang dan bertahan lebih lama sampai 3 bulan di suhu kulkas. Dengan menggunakan pasta bawang merah para petani akan lebih mudah dan cepat dalam melakukan kegiatan memasak karena kepraktisannya. Selain itu, jika harga jual bawang merah murah ini bisa menjadi alternatif pilihan yang tepat karena keawetannya.



Gambar 4. proses pembuatan pasta bawang merah



Gambar 5. hasil olahan pasta dan rempeyek dari bawang merah

Tahap selanjutnya, yaitu melakukan tutorial dan pendampingan strategi pemasaran.

Tujuan dari pengabdian ini selain membuat inovasi olahan dari bawang merah juga memberikan bekal strategi pemasaran yang baik. Pemasaran merupakan hal yang penting, karena dengan melakukan promosi makan konsumen akan mengenal produk yang dijual. Kegiatan pemasaran perlu dilakukan untuk meningkatkan usaha dan menjaga kelangsungan hidup usaha tersebut. Solusi permasalahan yang di tawarkan, yaitu memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra dalam memilih packaging dan labeling kemasan produk (Maryama et al., 2018). Pentingnya kemasan dalam meningkatkan nilai jual serta menarik minat konsumen untuk membeli produk, kemasan produk yang menarik bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk membeli produk, melalui kemasan ada potensi produk bisa dikenal oleh masyarakat luas serta memungkinkan produk untuk naik kelas (Sulistiyowati & Putro, 2021) (Anasrulloh & Basiron, 2022). Tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra dalam memilih *packaging* dan *labeling* kemasan produk yang menarik dan efisien. Selain itu, tim pengabdian memberikan pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang strategi pemasaran produk, baik pemasaran melalui offline maupun online.

Tahapan terakhir pada pengabdian ini, yaitu monitoring dan evaluasi. Monitoring dan evaluasi dilaksanakan setelah tim pengabdian melakukan proses pelatihan pembuatan produk dan juga pelatihan pemasaran. Kegiatan monitoring ini dilakukan dengan tujuan untuk memastikan dan mendampingi bahwa para petani bisa mengaplikasikan ilmu yang sudah di berikan oleh tim pengabdian agar sesuai dengan output dan outcome yang diharapkan. Berdasarkan evaluasi menunjukkan bahwa pelatihan yang telah dilakukan berhasil dan sesuai dengan tujuan pengabdian yang diharapkan. Rekomendasi untuk keberlanjutan kegiatan ini, yaitu membentuk kelompok usaha untuk memudahkan koordinasi dan manajemen usaha. Selain itu juga mencari pasar baru untuk memperluas jaringan pemasaran.

Output yang didapat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diantaranya, yaitu para petani mendapatkan pengetahuan untuk mencari sumber alternatif pendapatan lain saat panen raya dan saat harga bawang merah murah. Para petani dapat meningkatkan keterampilan untuk membuat aneka produk olahan dari bawang merah. Para petani mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam merancang *packaging* dan *labeling* kemasan produk serta strategi pemasaran produk yang baik.

Outcome yang didapat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diantaranya, yaitu dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan mengenai pengolahan makanan berbahan bawang merah ini diharapkan dapat menerapkan pembuatan aneka produk olahan berbahan bawang merah sebagai alternatif bagi petani agar tidak hanya menjual bawang merah mentah ke pasar dengan harga yang murah, namun bisa dibuat produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi. Adanya pelatihan para petani bisa menumbuhkan sikap dan karakter yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha, diantaranya disiplin, optimis, pantang menyerah dan berani mengambil resiko.



Gambar 7. foto bersama dengan peserta setelah pelatihan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian ini telah berhasil dilaksanakan dengan lancar bersama para petani bawang merah yang tergabung pada kelompok tani rahayu Desa Genengadal, Kabupaten Grobogan, Jawa Tengah. Para petani sangat antusias mengikuti pelatihan optimalisasi olahan makanan berbahan dari bawang merah ini. Produk yang dihasilkan berupa rempeyek bawang dan pasta bawang merah. Adanya kegiatan ini meningkatkan keterampilan para petani untuk menghasilkan berbagai produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Selain itu, para petani juga mendapatkan pengetahuan tentang strategi pemasaran produk. 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.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur dan hormat, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kelompok tani rahayu Dusun Kurukan, Desa Genengadal, Kecamatan Toroh, Grobogan atas bantuan dan dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Semarang (LPPM UNNES)

yang telah menyediakan memfasilitasi, sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar dan sukses. Dukungan dan kerja sama dari berbagai pihak yang telah diberikan sangat berarti bagi kami dan menjadi kunci keberhasilan acara ini. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus terjalin di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anasrulloh, M., & Basiron. (2022). Pelatihan Pembuatan Kemasan Packaging Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Olahan Kacang Emping Melinjo. *J-Adimas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1), 26–30.
- Ariyati. (2023). Hasil Panen Bawang Merah Petani Grobogan Capai 12 Ribu Ton. <https://jatengprov.go.id/>. <https://jatengprov.go.id/beritadaerah/hasil-panen-bawang-merah-petani-grobogan-capai-12-ribu-ton/>
- Astuti, D. P., Kardiyem., Rachmadani, W. S., & Khafidz, A. (2022). Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi di Desa Genengadal Grobogan. *Madaniya*, 3(3), 590–598.
- Ayu Permatasari, N., Yuliasih, I., & Suryani, A. (2017). Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan Penentuan Umur Simpannya dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 200–208. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2017.27.2.200>
- Fauziah., Handayani, T., Wahyu, R. E., & Rosanti, A. D. (2020). Pengolahan produk unggulan daerah bawang merah lokal di Kecamatan Sukomoro Kabupaten Nganjuk. *Jurnal ABDI*, 5(2), 111–118.
- Kardiyem, K., Astuti, D. P., Mudrikah, S., Mukoyimah, S., Vathin, A. 'Afifah N., & Wahyuningsih, N. (2023). Peningkatan Value Added Limbah Kulit Bawang Merah Melalui Program Kemitraan Dalam Mendukung Ekonomi Kreatif. *JMM ((Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(5), 5185–5195. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17550>
- Maryama, S., Yandri, P., Imal, & Istima. (2018). Pembuatan Packaging Dalam Upaya. *SEMBADHA 2018 Seminar Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 156–159. <http://jurnal.stan.ac.id/index.php/sembadha/article/download/365/255>
- Miati., & Iis. (2019). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Handycrafts Pada Sentra Kerajinan Bambu Mangkubumi Kota Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Administrasi Bisnis*, 3(2), 19–34.
- Munir, S. (2022). *Kabupaten Grobogan Berdayakan Petani Bawang Merah Lebih Maju dan Modern*. <https://radarkudus.jawapos.com/>. <https://radarkudus.jawapos.com/grobogan/691644192/kabupaten-grobogan-berdayakan-petani-bawang-merah-lebih-maju-dan-modern>
- Nuraisyah, A., Rodiahwati, W., Ariskanopitasari, Isworo, R., & Mikhratunnisa. (2021). Karakteristik Pasta Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Berdasarkan Perbedaan Sistem Emulsi. *Jurnal TAMBORA*, 5(1), 40–45. <https://doi.org/10.36761/jt.v5i1.997>
- Sulistiyowati, L. N., & Putro, P. U. W. (2021). *Pelatihan Pembuatan Kemasan Kain Batik Tulis Murni Ngangkrik Di Desa Sidomulyo Kecamatan Sawahan Kabupaten Madiun*. <https://doi.org/10.33061>
- Tjiptono, F. (2010). *Strategi Pemasaran Edisi Kedua 2003*.
- Yanuarti., & Afsari. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Bawang Merah*.