

Diversifikasi Bawang Merah (Serbuk Brama) dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Endah Retnani Wismaningsih¹, Indah Susilowati¹, Ni'matu Zuliana¹, Ratna Frenty Nurkhalim¹, Arya Ulil Albab², Elvanda Helzalia Putri¹, Ana Miftahul Khoir¹, Rona Pawarti¹, Nurul Istiqomah Kurniawati¹, Ana Zahratul Mukminati¹, Gini Driya Arnawa¹, Fakihuddin Almahabbah¹, Pasha Aurischa Hagarini¹

¹Fakultas Teknologi dan Manajemen Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, Indonesia

²Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri, Indonesia

Email: endah.wismaningsih@iik.ac.id

Received: October 4, 2025, Accepted: December 4, 2025, Published: December 4, 2025

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing bawang merah melalui inovasi produk serbuk bawang merah BRAMA (Brambang Mama) sebagai produk unggulan Desa Karangsemi, Kecamatan Gondang, Kabupaten Nganjuk. Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat adalah harga bawang merah yang fluktuatif, khususnya saat panen melimpah, sehingga petani mengalami penurunan pendapatan. Metode yang digunakan meliputi pengumpulan data terpisah, koordinasi dengan pemerintah desa dan kelompok SAPA MAMA, pelatihan intensif pengolahan bawang merah menjadi serbuk, teknik pengemasan dan branding, serta pendampingan dalam penerapan teknologi produksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi serbuk bawang merah dengan kualitas baik, rasa dan aroma yang khas, serta kemasan yang menarik. Produk BRAMA disepakati menjadi produk unggulan desa yang akan dipasarkan melalui UMKM, bazar desa, dan promosi tingkat kecamatan. Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa peningkatan keterampilan masyarakat, pemanfaatan potensi lokal, dan terbukanya peluang usaha baru yang berkelanjutan. Ke depan, diperlukan pelatihan lanjutan dalam desain kemasan, manajemen usaha, perizinan PIRT dan label halal, serta strategi pemasaran digital agar produk dapat berkembang menjadi identitas kuliner khas Nganjuk sekaligus mendukung ketahanan ekonomi desa.

Keywords: Bawang merah, pemberdayaan masyarakat, produk unggulan desa; Serbuk BRAMA.

Abstract

This community service program aims to increase the added value and competitiveness of shallots through the innovation of BRAMA shallot powder (Brambang Mama) as a signature product of Karangsemi Village, Gondang District, Nganjuk Regency. The main problem faced by the community is the fluctuating price of shallots, particularly during harvest seasons, which leads to decreased income for farmers. The method consisted of collecting gender-disaggregated data, coordinating with the village government and the SAPA MAMA group, conducting intensive training on processing shallots into powder, packaging and branding techniques, and providing technical assistance in production technology. The results show that participants were able to produce high-quality shallot powder with a distinctive taste and aroma, as well as attractive packaging. BRAMA was agreed upon as a flagship village product to be marketed through UMKM, village bazaars, and sub-district-level promotion. This program had a positive impact by improving community skills, utilizing local potential, and creating sustainable business opportunities. Further training on packaging design, business management, PIRT and halal certification, as well as digital marketing strategies is recommended to strengthen BRAMA as a culinary identity of Nganjuk and to support the village's economic resilience.

Keywords: Shallot, community empowerment, village flagship product, BRAMA powder.

Pendahuluan

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok yang berperan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktivitas harian dan mempertahankan kehidupan. Seiring perkembangan zaman, selera konsumen terhadap produk kuliner semakin variatif sehingga menuntut inovasi dalam rasa, aroma, penyajian, dan bahan baku (VMN Media, 2023). Keanekaragaman produk makanan bukan hanya menjadi pemuas selera, tetapi juga mencerminkan perkembangan industri pangan yang semakin kompetitif. Salah satu bahan penting dalam menciptakan cita rasa masakan adalah bawang merah (*Allium cepa L.*), yang memiliki aroma khas dan sering digunakan dalam berbagai teknik memasak seperti menumis, menggoreng, merebus, maupun mengukus (BPS Nganjuk, 2024).

Kabupaten Nganjuk dikenal sebagai sentra penghasil bawang merah terbesar di Jawa Timur, dengan produksi mencapai 183.757,8 ton pada tahun 2023 (VMN Media, 2023). Kecamatan Rejoso dan Gondang menjadi daerah penghasil utama, dan Desa Karangseme sebagai salah satu penghasil bawang merah turut berkontribusi terhadap capaian tersebut (BPS Nganjuk, 2024). Komoditas ini tidak hanya berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi salah satu sumber utama pendapatan masyarakat. Namun demikian, harga bawang merah sangat dipengaruhi musim panen, ukuran umbi, curah hujan, dan biaya distribusi. Ketika panen melimpah, harga bawang merah cenderung turun, sehingga petani mengalami penurunan pendapatan terutama saat hasil panen didominasi bawang berukuran kecil.

Diversifikasi produk menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah dan menstabilkan pendapatan petani. Selama ini, upaya petani dalam mengolah bawang merah kecil hanya terbatas pada pembuatan bawang goreng, yang saat ini telah memiliki banyak pesaing di pasaran. Inovasi pengolahan menjadi serbuk bawang merah BRAMA merupakan salah satu alternatif strategis karena produk ini memiliki daya simpan yang lebih lama, praktis digunakan, dan dapat diaplikasikan pada berbagai jenis masakan tanpa perlu pengupasan atau pengirisan (Hortikultura Kementerian, 2023). Selain itu, produk serbuk bawang merah dapat dipasarkan secara lebih luas, termasuk melalui e-commerce, sehingga dapat menjangkau konsumen di luar daerah. Inovasi ini sejalan dengan upaya pengembangan ekonomi kreatif di tingkat desa serta mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) pada poin 8 mengenai pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi. Dengan pelatihan pembuatan, pengemasan, branding, dan strategi pemasaran yang tepat, diharapkan masyarakat Desa Karangseme mampu meningkatkan pendapatan, memperkuat identitas produk lokal, serta berkontribusi pada ketahanan ekonomi desa secara berkelanjutan.

Metode

Metode yang dilaksanakan dalam Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan dan identifikasi mitra dimulai dengan pengumpulan data terpilih yang mencakup data penduduk, data pelaku UMKM, serta potensi komoditas unggulan desa yakni bawang merah

sebagai dasar penyusunan program. Selain itu, dilakukan koordinasi dengan kelompok sekolah perempuan SAPA MAMA, kelompok tani, dan pemerintah desa di wilayah Desa Karangseme untuk menyamakan persepsi mengenai tujuan kegiatan, kebutuhan mitra, serta pembagian peran selama program berlangsung. Pada tahap ini juga dilakukan persiapan peralatan, bahan, dan modul pelatihan yang akan digunakan selama kegiatan.

2. Pelaksanaan, tahap ini berupa intervensi yang dilakukan dalam bentuk rangkaian pelatihan intensif dan pendampingan berkelanjutan yang dirancang secara sistematis agar mitra benar-benar menguasai keterampilan pengolahan bawang. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada praktik langsung pembuatan serbuk bawang merah, tetapi juga memberikan pemahaman tentang standar kualitas, higienitas, serta inovasi produk. Dengan pendekatan ini, diharapkan mitra memiliki kemampuan mengolah bawang merah serbuk secara mandiri, menghasilkan produk yang bernilai jual tinggi yakni BRAMA (Brambang Mama), dan siap bersaing di pasar. Keseluruhan pengolahan serbuk bawang merah BRAMA sesuai tahapan berikut: 1) Pemilihan Bahan Baku yang segar, tidak layu, bebas bercak busuk, dan berasal dari varietas unggul; 2) Proses Pembuatan; 3) Pencucian dan Pengupasan; 4) Pengirisian tipis; 5) Pengeringan hingga kadar air rendah; 6) Penggilingan; 7) Pengayakan untuk menghasilkan serbuk dengan tekstur seragam; 8) Pengemasan menggunakan kemasan botol atau plastik kedap udara dan Pelabelan dengan label berisi nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, kedaluwarsa, dan identitas produsen; 7) Distribusi produk baik secara offline melalui pasar, warung, dan bazar UMKM maupun secara online melalui marketplace untuk memperluas jangkauan pemasaran. Selain pelatihan pengolahan bawang merah sortiran menjadi serbuk, teknik pengemasan dan branding produk, juga dilaksanakan Sosialisasi pengajuan PIRT & Sertifikasi Halal sehingga legalitas produk dapat terjamin, launching dan uji coba pasar sebagai salah satu cara pemasaran di bazar Desa Karangseme dan Kecamatan Gondang, serta pembuatan akun Instagram BRAMA (@bramaa.karangseme)
3. Penerapan teknologi
Penerapan teknologi berupa pengadaan dan penggunaan alat produksi; uji coba produksi serbuk bawang merah BRAMA, pembuatan akun Instagram BRAMA yang akan dapat digunakan oleh Desa Karangseme dalam pemasaran produk.
4. Pendampingan dan evaluasi
Pendampingan dan evaluasi dilakukan dalam bentuk pemantapan pengolahan BRAMA, pendampingan pengajuan PIRT & sertifikasi Halal, serta pendampingan pembentukan tim produksi BRAMA yang ditetapkan melalui SK Kepala Desa Karangseme.

Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat Diversifikasi Olahan Bawang Merah menjadi Serbuk Bawang Merah BRAMA sebagai Produk Khas Desa Karangsemei telah dilaksanakan dengan baik di Balai Desa Karangsemei, Kecamatan Gondang, Kabupaten Nganjuk. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 13 dan 16 September 2025 dan dihadiri oleh siswa SAPA MAMA, kelompok tani, dan perangkat Desa Karangsemei.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi bersama perangkat desa untuk menentukan waktu dan sasaran peserta. Pada hari pelaksanaan, kegiatan dibuka oleh Kepala Desa Karangsemei yang menyampaikan dukungan penuh terhadap upaya diversifikasi produk bawang merah sebagai bagian dari penguatan ekonomi desa.

a. Penyampaian materi

Tahap pertama kegiatan adalah penyampaian materi mengenai pentingnya diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Materi meliputi pemahaman tentang manfaat bawang merah, peluang usaha pengolahan bawang merah menjadi serbuk, dan strategi pemasaran produk lokal. Penyampaian dilakukan secara interaktif sehingga peserta dapat berdiskusi dan mengajukan pertanyaan terkait kendala yang selama ini dihadapi dalam pengolahan bawang merah.

b. Pelatihan Produksi Serbuk Bawang Merah BRAMA

Dari kegiatan ini didapatkan hasil adanya peningkatan pemahaman dan ketrampilan dari siswa SAPAMAMA dalam pembuatan serbuk bawang merah hingga pengemasannya dengan varian kemasan botol 50gr, sachet 50gr dan 30gr. Berikut adalah proses pembuatan serbuk bawang merah.

Tabel 1. Proses Pembuatan Bawang Merah Bubuk BRAMA

NO	Proses	Dokumentasi
1.	Pemilihan Bahan Baku	
2.	Pengupasan	

NO	Proses	Dokumentasi
3.	Pengirisan	
4.	Pengeringan	
5.	Penggilingan	
6.	Pengayakan	
7.	Pengemasan dan Pelabelan	

c. Hasil Produk

Produk yang dihasilkan dari kegiatan ini diberi nama Bawang Merah Bubuk BRAMA (Brambang Mama). Kemasan produk didesain sederhana namun menarik dengan label yang memuat nama produk, logo BRAMA, dan berat bersih dalam gram. Produk akhir memiliki rasa yang kuat, aroma khas bawang merah, dan tekstur serbuk yang halus.



Gambar 1. Hasil Produk Bawang Merah Bubuk Bramma

d. Sosialisasi Pengajuan PIRT dan Sertifikasi Halal

Pada kegiatan ini disampaikan urgensi pengajuan PIRT dan Sertifikasi Halal untuk produk BRAMA, syarat pengajuan, dan alur pengajuan di Kabupaten Nganjuk.

e. Tindak Lanjut

Di akhir kegiatan, dilakukan diskusi tindak lanjut bersama peserta dan perangkat desa. Disepakati bahwa produk BRAMA akan dijadikan salah satu produk khas desa yang akan dipasarkan melalui kelompok UMKM, dipromosikan pada bazar desa, dan diperkenalkan dalam acara tingkat kecamatan. Peserta juga menyampaikan keinginan untuk mendapatkan pelatihan lanjutan mengenai desain kemasan yang lebih menarik dan manajemen usaha sederhana agar usaha dapat berkelanjutan.

Pembahasan

Kegiatan diversifikasi olahan bawang merah menjadi serbuk bawang merah dengan nama produk BRAMA (Brambang Mama) di Desa Karangseme memberikan dampak yang signifikan bagi masyarakat, terutama dari sisi pemanfaatan potensi lokal dan peningkatan kapasitas keterampilan. Desa Karangseme memiliki hasil panen bawang merah yang melimpah, namun sebagian besar hasil panen hanya dijual dalam bentuk segar sehingga masyarakat kerap mengalami kerugian ketika harga bawang merah di pasaran menurun. Inovasi pembuatan serbuk bawang merah memberikan solusi yang tepat karena mampu memperpanjang umur simpan, menekan risiko kerugian, dan meningkatkan nilai tambah produk. Melalui kegiatan ini siswa SAPA MAMA mendapatkan keterampilan baru mengenai diversifikasi pengolahan bawang merah sehingga dapat digunakan bekal untuk dapat menghasilkan sumber pendapatan bagi para siswa. Dengan adanya produk BRAMA, masyarakat memiliki alternatif baru untuk memanfaatkan hasil panen secara lebih optimal sehingga tidak hanya bergantung pada

sistem jual beli bawang segar. Pasar global menunjukkan bahwa olahan bawang merah menunjukkan potensi permintaan bubuk bawang sebagai produk bernilai tambah (Gusain, 2025)

Penamaan produk dengan istilah BRAMA (Brambang Mama) merupakan langkah strategis yang bertujuan untuk memperkuat identitas produk sekaligus menciptakan kesan yang mudah diingat oleh masyarakat. Kata “brambang” diambil dari bahasa lokal yang merujuk pada bawang merah, sedangkan kata “mama” menekankan kesan keaslian, kasih sayang, dan ketulusan dalam setiap produk yang dihasilkan. Identitas produk ini menjadi daya tarik tersendiri karena mampu merepresentasikan karakter Desa Karangsemi sebagai sentra bawang merah sekaligus menonjolkan nilai budaya lokal. Dengan demikian, produk BRAMA bukan sekadar hasil olahan bawang merah, tetapi juga cerminan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya desa untuk menghasilkan sesuatu yang unik dan bermanfaat.

Dampak kegiatan ini tidak hanya terbatas pada aspek keterampilan teknis, tetapi juga berdampak pada peningkatan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pengolahan pangan yang higienis, bernilai ekonomi, dan memiliki daya saing. Produk BRAMA berpotensi menjadi salah satu produk khas desa yang dapat dipasarkan pada berbagai kesempatan, seperti bazar desa, festival pangan lokal, hingga platform digital. Kehadiran produk ini juga dapat membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat secara berkelanjutan. Jika dikelola dengan baik, produk ini bahkan dapat berkembang menjadi salah satu ikon oleh-oleh khas Nganjuk, memperkuat posisi desa sebagai pusat inovasi pangan lokal. Program pengembangan nilai tambah melaporkan peningkatan pendapatan dan pemberdayaan ekonomi lokal setelah pengembangan olahan bawang (Astuti, et al, 2023; Fauziah, et al, 2020)

Meskipun demikian, terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi dalam pengembangan produk ini. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan peralatan produksi, seperti oven pengering dan penggiling, yang membuat kapasitas produksi masih kecil dan kualitas produk belum sepenuhnya seragam. Selain itu, keterampilan masyarakat dalam desain kemasan, pencantuman informasi nilai gizi, dan teknik penyimpanan yang baik perlu terus ditingkatkan agar produk dapat bertahan lama dan memiliki daya tarik bagi konsumen. Ketersediaan modal usaha juga menjadi kendala karena masyarakat perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk membeli bahan kemasan, label, serta peralatan pendukung lainnya.

Keberlanjutan program menjadi aspek yang sangat penting agar produk BRAMA tidak berhenti pada tahap percontohan. Diperlukan pendampingan secara berkala dalam bentuk pelatihan lanjutan mengenai manajemen usaha, perizinan produk pangan (seperti PIRT dan label halal), serta strategi pemasaran digital. Pemerintah desa dapat mengambil peran aktif dengan membantu menyediakan fasilitas produksi bersama, memfasilitasi promosi produk pada acara resmi desa, dan menjalin kerja sama dengan pihak luar seperti dinas perdagangan atau koperasi. Dengan dukungan tersebut, diharapkan produk BRAMA dapat berkembang menjadi salah satu sumber ekonomi baru

bagi Desa Karangseki dan menjadi contoh praktik baik bagi desa lain yang memiliki potensi pertanian serupa.

Selain itu, produk BRAMA memiliki peluang besar untuk dikembangkan dalam berbagai varian, seperti serbuk bawang merah dengan campuran rempah atau kemasan sachet ukuran kecil yang lebih praktis untuk kebutuhan rumah tangga. Pengembangan varian produk dapat meningkatkan daya tarik dan memperluas segmen pasar. Ke depan, produk ini juga dapat dipadukan dengan inovasi pemasaran berbasis digital melalui media sosial, marketplace, atau pameran daring yang dapat menjangkau konsumen di luar daerah. Dengan strategi pengembangan yang tepat, BRAMA tidak hanya menjadi produk lokal tetapi juga dapat berkontribusi pada promosi wisata kuliner Nganjuk. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini memberikan hasil yang relevan dengan kebutuhan masyarakat dan mendukung pemberdayaan ekonomi desa. BRAMA dapat menjadi salah satu produk inovatif yang mencerminkan kolaborasi antara akademisi, pemerintah desa, dan masyarakat. Keberhasilan program ini menjadi bukti bahwa inovasi sederhana dapat membawa dampak besar jika dikelola dengan baik dan terus dikembangkan secara berkelanjutan.

Simpulan

Kegiatan diversifikasi olahan bawang merah menjadi serbuk bawang merah dengan nama produk BRAMA (Brambang Mama) di Desa Karangseki berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, memanfaatkan potensi lokal secara optimal, dan menghasilkan produk inovatif yang memiliki nilai tambah serta daya simpan lebih lama dibanding bawang merah segar. Produk BRAMA berpotensi menjadi identitas kuliner khas desa sekaligus peluang usaha baru bagi masyarakat. Ke depan, diperlukan pendampingan berkelanjutan terkait peningkatan kapasitas produksi, pengemasan, perizinan, dan pemasaran agar produk ini dapat berkembang menjadi salah satu sumber ekonomi desa yang berkelanjutan

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi, Pemerintah Desa Karangseki yang telah memberikan dukungan penuh terhadap pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Apresiasi juga disampaikan kepada para peserta pelatihan, khususnya Siswa SAPA MAMA dan Kelompok Tani Desa Karangseki, atas antusiasme dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Ucapan terima kasih diberikan kepada tim pelaksana dan seluruh pihak yang terlibat, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan diversifikasi olahan bawang merah menjadi produk Bawang Merah Bubuk BRAMA (Brambang Mama) dapat terlaksana dengan baik dan menghasilkan luaran yang bermanfaat bagi masyarakat.

Daftar Pustaka

- Astuti, DP., Kardiyyem, K., Setiyani, R., Latifah, L. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Olahan Bawang Merah dengan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal di Kecamatan Toroh Grobogan. *Jurnal pengabdian Nasional (JPN) Indonesia* 4(3):528-535
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Nganjuk. (2024). Produksi tanaman sayuran dan buah-buahan semusim menurut kecamatan dan jenis tanaman di Kabupaten Nganjuk – 2023
- Fauziyah., Handayani, T., Susanto, R., & Rosanti, A. (2020). Diversifikasi produk unggulan daerah bawang merah lokal khas Nganjuk untuk meningkatkan pendapatan UMKM. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masayarakat*, 5(1), 260-266.
- Gusain Pawan . (2025). *Global Onion Powder Market Size, Share, and Trends Analysis Report – Industry Overview and Forecast to 2032.* Data Brigde. https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-onion-powder-market?utm_source=chatgpt.com
- Hortikultura Kementerian Pertanian RI. (2023). Nganjuk: Surga bawang merah di Jawa Timur.
- Komariah & Anton. (2022). Pemberdayaan masyarakat petani dengan memanfaatkan bawang
- Octavia, M. D., & Susilawati, S. (2023). Analisis penggunaan alat pelindung diri terhadap status kesehatan petani penyemprot pestisida. *Sehat Rakyat*, 2(3).
- VMN Media. (2023). Nganjuk memiliki peran penting dalam mengamankan pasokan dan harga bawang merah nasional.
- Yusuf, M., & Abdullah, A. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan penggunaan APD pada petani sayur di Kecamatan Mooat. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 3(1), 45–52.