



## Pendampingan Masyarakat Dalam Pembuatan & Mengembangkan Bisnis Olahan Keripik Bawang Pada Kelurahan Tampan Bonga

### *Community Assistance in Making & Developing a Processed Onion Chips Business in Tampan Bonga Village*

Marniati<sup>1</sup>; Elisabeth Pali<sup>2</sup>; Isak Pasulu<sup>3</sup>; Wansi Tandi Ruru<sup>4</sup>; Inestasia<sup>5</sup>

<sup>1-5</sup> Universitas Kristen Indonesia Toraja

Korespondensi penulis: [marniatipabisa93@gmail.com](mailto:marniatipabisa93@gmail.com)

---

#### **Article History:**

Received:

November 23, 2023

Accepted:

Desember 23, 2023

Published:

Desember 30, 2023

**Keywords:** Garlic, Onion Chips, Chips  
Business

**Abstract:** *The Onion Chips Business is one of the snack food home industries as the basic ingredients for making them are easy to get on the market. The justification for selecting the business object offered is a type of food that is delicious, tasty and easy to obtain, nutritious and economical. There is no innovation in the management of the garlic business itself. So this activity aims to develop the garlic business into processed onion chips and provide new knowledge in marketing products in Tampan Bonga Village.*

---

**Abstrak:** Usaha Keripik Bawang merupakan salah satu industri rumahan makanan ringan seperti bahan dasar pembuatannya yang mudah kita dapatkan dipasaran. Jusifikasi pemilihan obyek usaha yang ditawarkan merupakan jenis makanan yang enak, gurih dan mudah didapatkan, bergizi dan ekonomis. Pengelolaan usaha bawang putih sendiri belum ada inovasi di dalamnya. Maka dalam kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan usaha bawang putih menjadi olahan keripik bawang dan memberikan pengetahuan baru dalam memasarkan produk pada Kelurahan Tampan Bonga.

**Kata Kunci:** Bawang putih, Keripik Bawang, Usaha Keripik

## PENDAHULUAN

Jika dicermati lebih mendetail mengenai kondisi perekonomian negara yang kurang stabil, maka apabila kita memposisikan diri sebagai pelaku usaha, maka yang akan terlintas pertama kali di benak kita adalah mengenai bagaimana menciptakan unit usaha bisnis yang prospektif dan menguntungkan dalam jangka waktu pendek dan jangka panjang sebagai tempat untuk melakukan investasi. Pemikiran yang kedua adalah dengan modal yang pas-pasan, produk apa yang akan kita produksi sehingga memunculkan permintaan pasar dan dapat memberikan keuntungan bagi kita. Kiranya pemikiran tersebut pantas muncul ketika kita semua terhempit pada kondisi ekonomi yang sulit. Oleh karena itu kita perlu untuk melakukan analisis mengenai hal-hal yang potensial untuk melakukan usaha agar memberikan manfaat ekonomis bagi kita. Dengan berbekal pada keratifitas memungkinkan untuk terbukanya peluang dalam

---

\* Marniati, [marniatipabisa93@gmail.com](mailto:marniatipabisa93@gmail.com)

menjalankan usaha yang berkaitan dengan hal tersebut.

Menjalankan bisnis dengan memproduksi keripik bawang memang menjadi salah satu peluang usaha yang sangat menguntungkan. Sebagian masyarakat yang berada di Indonesia tentu sudah tidak asing lagi dengan yang namanya keripik bawang. Keripik bawang menjadi salah satu cemilan yang disukai oleh masyarakat secara luas karena memiliki cita rasa enak dan tekstur renyah. Bagi yang menyukai cemilan keripik bawang untuk saat ini bisa menikmati olahan keripik bawang dengan berbagai varian rasa. Varian rasa yang disajikan cukup banyak diantaranya seperti rasa coklat, pedas, manis. Keripik bawang saat ini bisa didapatkan dengan sangat mudah karena dalam tingkat pemasarannya cukup luas. Keripik bawang dapat mudah ditemukan di warung, toko-toko, dan lain-lain. Bisnis keripik bawang menjadi salah satu bisnis yang sangat menguntungkan dimana dalam proses pembuatannya tidak perlu mengeluarkan modal yang besar untuk menjalankan bisnis keripik bawang. Mengembangkan bisnis keripik bawang hanya membutuhkan modal dan bahan yang diperlukan.

Bahan bakunya adalah bawang putih sehingga sangat mudah untuk didapatkan. Agar menambahkan kreatifitas dalam olahan keripik bawang ini dengan berbagai bahan seperti coklat, cabai, garam, gula pasir, dan bawang putih. Keripik bawang tanpa perpaduan bumbu pilihan maka rasa akan hambar. Dengan rasa yang tidak biasa akan memberikan pilihan kepada konsumen. Produk ini akan dikemas dengan rapi dan nama brand yang ditentukan sendiri.

Jenis produk usaha ini adalah salah satu dari berbagai jenis makanan ringan siap santap yaitu keripik bawang ini mempunyai rasa khas yang mempunyai beberapa rasa yaitu pedas manis, coklat dan orginal.

## **METODE**

Proses pembuatan keripik bawang ini sangat mudah, tidak membutuhkan waktu yang banyak sehingga tidak mengeluarkan modal yang besar namun menghasilkan keuntungan yang besar. Untuk proses tidak sulit karena kita bisa menjualnya diberbagai tempat.

### **Bahan baku, peralatan yang digunakan, proses produksi**

- Tepung Terigu 1 kg
- Minyak Goreng 1 liter

- Telur 2 butir
- Gula Pasir ½ kg
- Gula Merah ½
- Bawang Putih
- Coklat Batang
- Minyak
- Kemasan

#### **Alat**

- Mesin penggiling
- Pisau
- Kompor
- Spatula
- Peniris
- Tabung gas

Adapun proses produksi yang kami lakukan yaitu:

1. Membuat bedak adonan dengan mencampurkan tepung kanji dengan minyak secukupnya dengan bedak adonan yang agak encek
2. Haluskan 2 biji bawang putih
3. Masukkan 2 butir telur ke dalam wadah, goncang hingga tercampur rata
4. Kemudian masukkan bawang putih yang dihaluskan yang telah di campur air
5. Setelah itu masukkan tepung terigu 1 kg sambil di ulenenin dan masukkan air secara sedikit demi sedikit sampai adonan kalis atau tidak lengket di tangan
6. Setelah adonan jadi, bagi adonan menjadi beberapa bagian
7. Setelah dibagi menjadi beberapa bagian, adonan di pipihkan kemudian digiling menggunakan mesin pengiling adonan pada setelah no.1
8. Setelah itu adonan kembali digiling menggunakan mesin penggiling adonan pada setelan no.4
9. Adonan kemudian diberi bedak adonan lalu di gulung
10. Di potong kecil dengan panjang 2 cm
11. Adonan kembali digiling pada setelah no.4 setelah adonan
12. Goreng adonan dengan api sedang sampai terus diaduk, setelah berwarna coklat kekuningan tandanya keripik bawang sudah masak lalu teriskan

13. Setelah keripik bawang didinginkan dibagi menjadi tiga bagian dengan di beri tiga rasa yang berbeda yakni rasa original, rasa coklat, dan rasa pedis manis
14. Setelah masing-masing rasa yang berbeda keripik bawang masukkan ke dalam wadah. Keripik bawang pun siap untuk di jual.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bahan yang mudah didapat dan cara produksi yang sederhana ini dapat diterima dimasyarakat sebagai makanan alternatif. Dengan pemasaran langsung kepada pelanggan dengan skala rumah tangga dan tidak langsung dititipkan ke toko atau pengecer maka keripik bawang dapat dikenal dan mudah didapat.

Meskipun resep tersebut bukanlah resep asli melainkan resep yang telah dimodifikasi agar rasa yang dihasilkan dalam keripik bawang tersebut dapat memberikan citarasa yang baru, sehingga para konsumen bisa mencoba berbagai varian rasa dari keripik yang dihasilkan. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih dalam penyelesaian persoalan yang terjadi di masyarakat dalam mengembangkan usaha.

Setelah melakukan proses produksi usaha, kegiatan promosi dan pemasaran dilakukan melalui :

- Personal selling

Pemasaran produk kami melalui dari mulut ke mulut, mulai dari tetangga , keluarga dengan memberikan harga yang terjangkau dan rasa yang mengugah selera.

- Brosur

Kami juga menggunakan brosur dan membagikannya. Dengan begitu juga informasi produk bisa tersebar luas

- Penjualan online

Kami juga membagikan di media sosial.

Dokumentasi kegiatan:



## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah selesai dilaksanakan dan dapat disimpulkan bahwa sosialisasi ini memberikan motivasi bagi masyarakat kelurahan Tampan Bonga terutama Ibu-ibu rumah tangga dalam mengelola bawang putih menjadi keripik bawang yang enak dengan berbagai varian rasa. Selain itu, sosialisasi ini juga memberikan pengetahuan baru dalam memasarkan produk-produk usaha melalui media sosial.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sukatiman, Tari, E. D., Putri, M. S., Dewi, M. F., Sitaba, M. B., Herfiani, P. D., . . . Ekamahareni<sup>1</sup>, Z. W. (2021, Oktober 7-8). HOME INDUSTRY PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PANGAN KERIPIK BAWANG DAN PEMASARAN DIGITAL. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*, 1-11.
- Ibrohim<sup>1</sup>, M. J. (2022, Agustus). OPTIMALISASI PENGELOLAAN UMKM KERIPIK BAWANG KELURAHAN PULO AMPEL MELALUI PROGRAM KULIAH KERJA MAHASISWA. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, I, 173-176.
- Kuntari, A. N. (2015). *KOMBINASI TEPUNG TAPIOKA DAN KARAGINAN (Eucheuma cottonii Doty) PADA PROSES PEMBUATAN BAKSO NABATI DARI JAMUR TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus)*. UAJY. Retrieved from <http://e-journal.uajy.ac.id/7902/>.
- Rifa'atul Maftuhah<sup>1</sup>, H. R. (2019). Pelatihan Strategi Pemasaran Melalui Media Online Pada Produk Usaha Rumahan Krupuk Bawang dan Kripik Sukun. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, III, 227-235.
- Nardi Sunardi, S. S. (2020, Oktober). Peran Digital Marketing dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan UKM yang Berdampak pada Kesejahteraan Masyarakat di Kab. Purwakata di Tengah Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdi Masyarakat*, II, 58-67