

Arahan Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Konsep Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) di Kecamatan Wonoasih, Kota Probolinggo

Mumtazah dan Surya Hadi Kusuma

Departemen Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik Sipil, Perencanaan, dan Kebumihan

Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Jl. Arief Rahman Hakim, Surabaya 60111 Indonesia

e-mail: surya@enviro.its.ac.id

Abstrak—Kecamatan Wonoasih menjadi produsen terbesar produk bawang merah di Kota Probolinggo. Namun, kesejahteraan para petani bawang merah cukup memperhatikan, akibat harga jual bawang merah yang sering mengalami fluktuasi harga setiap tahunnya. Selain itu, biaya upah tenaga kerja pembantu juga mengalami kenaikan, sehingga biaya yang dikeluarkan dalam proses budidaya bawang merah dirasa lebih besar jika dibandingkan dengan harga jual bawang merah. Saat ini sudah terdapat beberapa UMKM produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih, berupa bawang merah goreng. Namun, produksinya belum mampu memenuhi permintaan pasar di Kota Probolinggo dan sekitarnya. Selain itu, proses produksi dan pengolahannya juga masih belum optimal. Sehingga dibutuhkan arahan pengembangan produk olahan bawang merah berdasarkan konsep Pengembangan Ekonomi Lokal di Kecamatan Wonoasih. Metode dan teknik analisis yang digunakan antara lain metode *Analytical Hierarchy Process* melalui bantuan *Expert Choice* untuk menentukan faktor prioritas pengembangan produk olahan, dan Analisis *Triangulasi* untuk menentukan arahan pengembangan produk olahan. Bawang merah goreng dan tepung bawang merah menjadi produk olahan yang dikembangkan di Kecamatan Wonoasih. Ada 20 (dua puluh) faktor yang berpengaruh terhadap pengembangan produk olahan, dan terdapat 5 (lima) aspek yang menjadi dasar dalam pengembangan produk olahan, masing-masing aspek memiliki 1 (satu) faktor prioritas yang menjadi faktor utama dalam penentuan arahan pengembangan. Arahan pengembangan produk olahan bawang merah, yaitu peningkatan intensitas pertemuan antara pihak swasta dan masyarakat, dan menyediakan database informasi pemasaran (aspek sumber daya manusia); memperkerjakan tenaga penjual dan pemasaran terpusat, dan perlu adanya *Quality Control* untuk setiap proses produksi (aspek manajemen); untuk setiap UMKM dibutuhkan bawang merah sebanyak 200 kg (aspek material); pemanfaatan teknologi produksi, dan peningkatan kapasitas daya listrik (aspek sarana dan prasarana pendukung); strategi pemasaran offline dan online (aspek pemasaran).

Kata Kunci— AHP, Arahan Pengembangan, Bawang Merah, *Expert Choice*, *Triangulasi*

I. PENDAHULUAN

Kecamatan Wonoasih menjadi wilayah dengan lahan bawang merah terbesar di Kota Probolinggo, yaitu sebesar 359 Ha (60% dari total lahan bawang merah di Kota Probolinggo) dengan total produksi pada tahun 2020 sebesar 3110 ton yang merupakan peningkatan dari produksi tahun 2019 sebesar 3082 ton [1]. Prospek usaha tani bawang merah di Kecamatan Wonoasih dinilai cukup menjanjikan, namun

harga bawang merah sangat fluktuatif terutama saat panen raya dan musim hujan. Berdasarkan survey primer, saat panen raya, harga komoditas ini dapat menurun hingga hampir separuh harga normal, dari harga Rp 21.000/kg (harga rata-rata tahun 2019) menjadi Rp 12.000/kg. Sedangkan saat musim hujan, harga komoditas dapat berfluktuasi karena kualitas bawang merah yang dihasilkan kurang baik dan berjumlah sedikit. Selain itu, adanya kenaikan harga bahan pangan dan upah yang lebih besar dari harga jual bawang merah mengakibatkan kesejahteraan petani terancam [2]. Dalam mengatasi kondisi tersebut maka perlu meningkatkan nilai tambah penjualan dengan membuat produk olahan dari bawang merah [3].

Pengembangan produk olahan juga diperlukan untuk merangsang terbukanya lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat [4]. Sebagian besar penduduk Kecamatan Wonoasih bermata pencaharian sebagai karyawan swasta (4225 jiwa), wiraswasta (3806 jiwa) dan petani/pekebun (1010 jiwa). Adapun jumlah pengangguran di Kecamatan Wonoasih terus meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2018 sebanyak 8771 jiwa hingga tahun 2020 mencapai angka 8869 jiwa. [1].

Kecamatan Wonoasih memiliki beberapa UMKM yang memproduksi bawang merah olahan. Namun dalam operasionalnya, rata-rata UMKM tersebut tidak memproduksi olahan bawang merah secara optimal. Kurang optimalnya pengembangan UMKM produk olahan bawang merah ini sangat disayangkan mengingat tingginya permintaan pasar terhadap bawang merah olahan (25,9 ton/bulan) [4]. Selain itu, untuk mendukung pengembangan UMKM di Kecamatan Wonoasih, pemerintah Kota Probolinggo bekerja sama dengan akademisi dan pihak swasta aktif membantu pengembangan UMKM. Bantuan tersebut berupa pelatihan, pemberian alat/teknologi pengolahan, kemudahan perizinan atau legalitas, dan pemasaran produk. Namun berdasarkan kondisi di lapangan, kerja sama antara pihak swasta dan masyarakat kurang terjalin secara aktif dibandingkan kerja sama antara masyarakat dengan pemerintah atau masyarakat dengan akademisi. Keadaan tersebut dapat dilihat dari minimnya produk olahan bawang merah yang dihasilkan masyarakat di gerai-gerai retail swasta serta sedikitnya pengetahuan masyarakat tentang prospek kerja sama dengan swasta. Sedangkan masyarakat terutama dari UMKM lebih sering mendapat bantuan atau fasilitas dari pemerintah dan

akademisi. Oleh karena itu, dibutuhkan arahan pengembangan produk olahan bawang merah berdasarkan konsep Pengembangan Ekonomi Lokal sehingga dapat memaksimalkan potensi sumber daya lokal dan mengurangi permasalahan dalam pengembangannya terutama terkait kerja sama antara masyarakat, swasta, akademisi, dan pemerintah.

II. TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka terdiri atas teori Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL) dan komoditas bawang merah.

A. Pengembangan Ekonomi Lokal (PEL)

Berdasarkan Blakely (1989), elemen Pengembangan Ekonomi Lokal terdiri atas: aspek material dengan kriteria tanah, bangunan, lokasi, infrastruktur, dan sumber daya alam; aspek sumber daya manusia dengan kriteria keterampilan personal, ketersediaan tenaga kerja, dan kapasitas pendidikan; aspek pasar dengan kriteria kompetisi, penetrasi pasar, strategi pemasaran; aspek manajemen dengan kriteria terdapat struktur organisasi, terdapat manajer/operator, terdapat lembaga penelitian dan pengembangan, terdapat pemasaran dan sales, dan terdapat legalitas serta; aspek modal dengan kriteria modal pengembangan usaha [5]. Menurut Jorg Meyer-Stamer (2004), konsep Pengembangan Ekonomi Lokal didasarkan pada 6 (enam) indikator yaitu kelompok sasaran, faktor lokasi, kesinergian dan focus kebijakan, pembangunan berkelanjutan, tata pemerintahan, dan proses manajemen [6]. Sedangkan menurut FAO (2012) elemen Pengembangan Ekonomi Lokal terdiri atas sumber daya alam, sumber daya manusia, dan sumber daya kelembagaan [7]. Berdasarkan Agus, dkk (2019), kriteria konsep Pengembangan Ekonomi Lokal terdiri atas pelibatan masyarakat lokal dan kolaborasi antara pemerintah, swasta, dan masyarakat [8].

Adapun dari penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Riyanto, dkk (2018), didapatkan faktor yang berpengaruh terhadap Pengembangan Ekonomi Lokal terdiri atas bahan baku, sumber daya manusia, lokasi, modal dan keuangan, infrastruktur, pengetahuan dan teknologi, kelembagaan, pasar dan pemasaran, serta sarana dan prasarana [9]. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Diny (2020) aspek yang berpengaruh terhadap Pengembangan Ekonomi Lokal yaitu: bahan baku dengan faktor kuantitas dan kualitas bahan baku; tenaga kerja dengan faktor ketersediaan dan kualitas SDM; permodalan dengan faktor lembaga permodalan dan kemudahan mencari modal; kemitraan dengan faktor peran masyarakat, swasta, dan pemerintah; produksi dengan faktor skala produksi dan tenaga teknologi pengolahan; pemasaran dengan faktor permintaan pasar, strategi pasar, serta; sarana dan prasarana dengan faktor air, listrik, dan jalan [10]. Sedangkan berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fajariyah (2015), aspek yang berpengaruh yaitu; sumber daya manusia dengan faktor jumlah dan kualitas tenaga kerja; kelembagaan dengan faktor pemerintah, swasta, masyarakat, kebijakan, lembaga permodalan, Kerja sama pemerintah, masyarakat, dan swasta; produksi dengan faktor jumlah produksi, nilai produksi, biaya operasional, dan biaya tetap, serta; sarana dan prasarana dengan faktor kondisi jalan, tempat pengolahan, dan tempat pemasaran [11].

B. Komoditas Bawang Merah

Bawang merah memiliki potensi pemanfaatan yang beragam, sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Bawang merah dapat menjadi berbagai produk olahan selain dijual dalam kondisi segar. Berdasarkan pohon industri bawang merah, produk olahan bawang merah di terdiri atas bawang goreng, minyak bawang goreng, tepung bawang merah, pasta dan anti trombolik [12].

III. METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian terdiri atas variabel penelitian, sampel penelitian, dan metode analisis.

A. Variabel Penelitian

Berdasarkan sintesa pustaka, diperoleh 5 (lima) aspek dan 20 (dua puluh) variabel. Aspek dan variabel dalam penelitian ini didapatkan dari penyesuaian terhadap elemen Pengembangan Ekonomi Lokal dari Blakely (1989). Aspek dan variabel prioritas pengembangan produk olahan bawang merah ditampilkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Aspek dan Variabel Penelitian

No.	ASPEK	VARIABEL
1	Material	Lahan pengolahan
2		Bangunan
3		Lokasi lahan pengolahan
4		Bahan baku
5	Sumber daya manusia	Keterampilan tenaga kerja
6		Jumlah tenaga kerja
7		Kapasitas (tingkat) pendidikan
8		Pelibatan masyarakat lokal
9		Kerjasama pemerintah, swasta dan masyarakat
10	Pemasaran	Strategi pemasaran
11		Produktivitas
12	Manajemen	Kelembagaan usaha mikro dan kecil
13		Terdapat Struktur organisasi
14		Terdapat Manajer/operator
15		Terdapat lembaga penelitian dan pengembangan
16		Terdapat Pemasaran dan sales
17		Terdapat legalitas
18	Modal	Permodalan
19		Pemanfaatan teknologi
20		Sarana dan prasarana pendukung

B. Sampel Penelitian

Teknik sampling yang dilakukan adalah teknik sampling bertujuan (*purposive sampling*) menggunakan subyek untuk sampel penelitian berdasarkan tujuan tertentu. Dalam penentuan responden berdasarkan teknik *purposive sampling* dilakukan identifikasi kepentingan (stakeholder) seperti pada Tabel 2.

Tabel 2. Identifikasi Stakeholder

No.	STAKEHOLDER KUNCI	KEPAKARAN
1	Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan	Sebagai pihak yang bertanggung jawab terhadap perumusan kebijakan di bidang pertanian Kota Probolinggo.
2	Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Perdagangan dan Perindustrian	Sebagai pihak yang bertanggung jawab terhadap kebijakan di bidang usaha mikro dan perdagangan produk UMKM Kota Probolinggo.
3	Pemerintah Kecamatan Wonoasih bagian sosial ekonomi	Sebagai pihak yang mengetahui gambaran permasalahan dan kondisi eksisting kependudukan dan sosial ekonomi di Kecamatan Wonoasih.

4	Gapoktan (Gabungan Kelompok Petani) bawang merah di Kecamatan Wonoasih	Sebagai pihak yang secara langsung mengetahui gambaran permasalahan dan kondisi eksisting budidaya bawang merah di Kecamatan Wonoasih
5	Kelompok Wanita Tani (KWT)	Sebagai pihak yang secara langsung mengetahui gambaran permasalahan dan kondisi eksisting masyarakat di lingkungan budidaya bawang merah dan pengembangan produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih
6	Pelaku UMKM produk olahan bawang merah	Sebagai pihak yang menjalankan usaha produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih.
7	Akademisi ahli PEL	Sebagai pihak yang memiliki pengetahuan akademis mengenai Pengembangan Ekonomi Lokal di Kota Probolinggo.

Tabel 3. Produk Olahan Pilihan Stakeholder

STAKEHOLDER	BG	TB	MB	PB	AT
Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo	✓				
Dinas Koperasi, UMKM, dan Perindustrian Kota Probolinggo	✓				
Pemerintah Kecamatan Wonoasih		✓			
Perwakilan Gapoktan Kecamatan Wonoasih			✓		
Perwakilan Kelompok Wanita Tani	✓				
UMKM Produk Olahan Bawang Merah Kecamatan Wonoasih		✓			
Akademisi PEL		✓			
Total	3	3	1	0	0

C. Metode dan Teknik Analisis

Metode dan teknik analisis dalam melakukan identifikasi dan penentuan produk olahan bawang merah berdasarkan preferensi stakeholder yaitu deskriptif kualitatif; menentukan faktor-faktor prioritas pengembangan produk olahan dengan *Analytical Hierarchy Process* (AHP) menggunakan software Expert Choice; dan perumusan arahan pengembangan berdasarkan konsep PEL menggunakan analisis triangulasi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan terdiri atas gambaran umum wilayah dan hasil analisis.

A. Gambaran Umum Wilayah

Kecamatan Wonoasih terbagi menjadi 6 (enam) kelurahan, yaitu Kelurahan Wonoasih, Kelurahan Jrebeng Kidul, Kelurahan Pakistaji, Kelurahan Kedunggaleng, Kelurahan Kedung Asem, dan Kelurahan Sumber Taman. Besarnya jumlah penduduk di Kecamatan Wonoasih merupakan potensi yang besar untuk tenaga kerja dalam pengembangan usaha produk olahan bawang merah. Selain itu berdasarkan pengamatan, terdapat 17 Gabungan Kelompok Tani dan Kelompok Wanita Tani (KWT) yang merupakan kelompok istri dari petani. Adapun sebagai penghasil bawang merah terbesar di Kota Probolinggo, terdapat berbagai varietas unggul yang ditanam, di antaranya batu ijo, biru lancor, dan super Philip [4].

B. Hasil dan Analisis

Hasil dan analisis terdiri atas pembahasan 4 (empat) sasaran, yaitu:

1) Identifikasi Dan Penentuan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Preferensi Stakeholder

Terdapat 5 (lima) alternatif produk olahan berdasarkan hasil tinjauan pustaka, yaitu bawang merah goreng, tepung bawang merah, minyak bawang merah, pasta bawang merah, dan anti trombolik. Sebelumnya, stakeholder diberikan gambaran umum, prospek harga produk di *marketplace*, dan gambaran singkat proses produksi, serta gambaran sumber daya yang dibutuhkan. Kemudian dilakukan identifikasi potensi dan masalah dari setiap produk olahan berdasarkan perspektif stakeholder. Hasil dari identifikasi tersebut kemudian disajikan kembali kepada stakeholder untuk selanjutnya masing-masing stakeholder memilih 1 produk olahan paling potensial untuk dikembangkan. Berikut adalah produk olahan potensial dari perspektif masing-masing stakeholder:

Keterangan:

BG: Bawang Merah Goreng
 MB: Minyak Bawang Merah
 PB: Pasta Bawang Merah

TB: Tepung Bawang Merah
 AT: Anti Trombolik

Berdasarkan Tabel 3, bawang merah goreng dan tepung bawang memiliki prosentasi pemilih yang paling tinggi yaitu sebesar 43%. Sehingga didapatkan kesimpulan bahwa produk olahan yang akan dikembangkan di Kecamatan Wonoasih adalah bawang merah goreng dan tepung bawang merah.

2) Penentuan Faktor-Faktor Prioritas Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah

Untuk menentukan faktor-faktor prioritas pengembangan produk olahan bawang merah, dilakukan *Analytic Hierarchy Process* (AHP) untuk melihat bobot tiap faktor berdasarkan preferensi stakeholder. Analisis ini dilakukan dengan bantuan aplikasi Expet Choice v2.



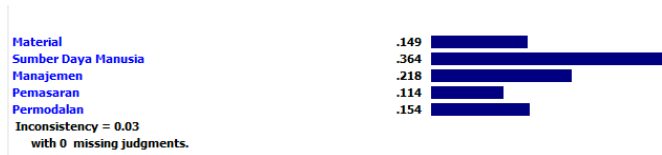
Gambar 1. Faktor-faktor yang berpengaruh dalam pengembangan produk olahan bawang merah

Berdasarkan hasil AHP pada Gambar 1, diperoleh nilai inkonsistensi sebesar 0,04 yang artinya nilai CR ≤ 0,1 sehingga seluruh faktor pengembangan dapat digunakan pada analisis selanjutnya. Adapun pengembangan produk olahan dipengaruhi oleh 5 (lima) aspek dan 20 (dua puluh) faktor yang terdiri atas kerja sama pemerintah, swasta, dan masyarakat, keterampilan tenaga kerja, terdapat pemasaran dan sales, terdapat legalitas, kelembagaan usaha mikro dan kecil, permodalan, pemanfaatan teknologi, bahan baku, pelibatan masyarakat lokal, strategi pemasaran, sarana dan prasarana pendukung, jumlah tenaga kerja, terdapat manajer/operator, produktivitas, terdapat struktur organisasi,

kapasitas (tingkat) pendidikan, lokasi pengolahan, terdapat litbang, lahan pengolahan, dan bangunan.

a) *Aspek Prioritas Pengembangan*

Adapun aspek prioritas pengembangan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Aspek prioritas pengembangan

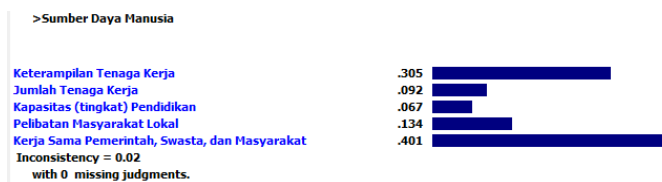
Tabel 4. Aspek prioritas pengembangan

ASPEK	BOBOT	URUTAN PRIORITAS
Sumber daya manusia	0,364	1
Manajemen	0,218	2
Material	0,154	3
Permodalan	0,149	4
Pemasaran	0,114	5

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh bahwa bobot tertinggi merupakan aspek sumber daya manusia 0.364 atau 36%. Sedangkan aspek yang memiliki bobot terendah yaitu aspek pemasaran, sebesar 0,114 atau 11%.

b) *Faktor Prioritas Aspek Sumber Daya Manusia*

Adapun faktor prioritas aspek sumber daya manusia dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Faktor-faktor prioritas dalam aspek sumber daya manusia

Tabel 5. Faktor-faktor prioritas dalam aspek sumber daya manusia

ASPEK	BOBOT	URUTAN PRIORITAS
Kerja sama pemerintah, swasta, dan masyarakat	0,401	1
Keterampilan tenaga kerja	0,305	2
Pelibatan masyarakat lokal	0,134	3
Jumlah tenaga kerja	0,092	4
Kapasitas (tingkat) pendidikan	0,067	5

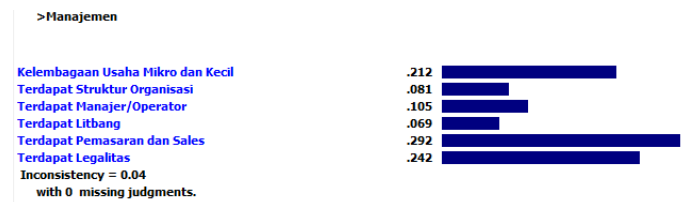
Berdasarkan hasil analisis, diperoleh bahwa faktor kerja sama pemerintah, swasta, dan masyarakat memiliki bobot yang paling tinggi yaitu sebesar 0.401 atau 40%. Faktor ini menjadi prioritas pertama karena kerja sama antara pemerintah, swasta, dan masyarakat membuat pengembangan usaha produk olahan bawang merah semakin baik karena dukungan di berbagai aspek mulai dari hulu (produksi) hingga ke hilir (pemasaran).

Adapun kerja sama antara masyarakat, swasta, dan pemerintah terjalin dalam berbagai bentuk, yaitu dalam pemasaran (pemasaran di showroom pemerintah dan pemasaran melalui gerai retail swasta), pengurusan legalitas (kerja sama antar instansi pemerintah untuk mempermudah pengurusan perizinan), bantuan permodalan (bank memberikan bantuan Kredit Usaha Rakyat dengan bunga yang rendah yaitu 6% per tahun), bantuan teknologi

(pemerintah memberikan subsidi dan bantuan alat/teknologi), pelatihan (pemerintah dan akademisi memberikan pelatihan keterampilan kepada masyarakat).

c) *Faktor Prioritas Aspek Manajemen*

Adapun faktor prioritas aspek manajemen dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Faktor-faktor prioritas dalam aspek manajemen

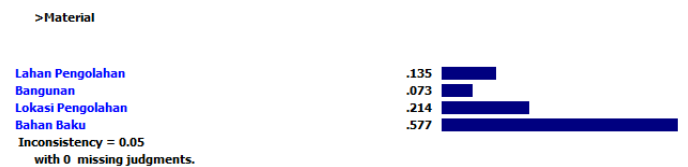
Tabel 6. Faktor-faktor prioritas dalam aspek manajemen

ASPEK	BOBOT	URUTAN PRIORITAS
Terdapat pemasaran dan sales	0,292	1
Terdapat legalitas	0,242	2
Kelembagaan usaha mikro dan kecil	0,212	3
Terdapat manajer/operator	0,101	4
Terdapat struktur organisasi	0,081	5
Terdapat litbang	0,069	6

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh bahwa faktor terdapat pemasaran dan sales memiliki bobot yang paling tinggi yaitu sebesar 0.292 atau 29%. Hal ini dikarenakan tenaga pemasar berdampak secara langsung terhadap penjualan produk olahan bawang merah yang berpengaruh terhadap operasional UMKM. Namun, saat ini UMKM di Kecamatan Wonoasih belum memiliki tenaga kerja yang secara spesifik bekerja di bidang pemasaran dan sales sehingga pekerjaan tersebut dilakukan oleh pemilik UMKM. Meski demikian, pelatihan terkait pemasaran dan sales sudah rutin diberikan oleh pemerintah Kecamatan Wonoasih dan akademisi.

d) *Faktor Prioritas Aspek Material*

Adapun faktor prioritas aspek material dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Faktor-faktor prioritas dalam aspek material

Tabel 7. Hasil pembobotan antar faktor dalam aspek material

ASPEK	BOBOT	URUTAN PRIORITAS
Bahan baku	0,577	1
Lokasi pengolahan	0,214	2
Lahan pengolahan	0,135	3
Bangunan	0,073	4

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh bahwa bobot tertinggi dimiliki oleh faktor bahan baku 0.577 atau 57%. Faktor bahan baku menjadi prioritas pertama karena UMKM membutuhkan ketersediaan bahan baku yang mudah diakses terutama dengan harga yang murah dan berkualitas baik. Jika bahan baku tidak tersedia dengan baik maka akan mengancam kontinuitas produksi olahan bawang merah.

Di Kecamatan Wonoasih, jumlah bawang merah yang tersedia di lapangan sebesar 381,416 ton per bulan. Bahan baku bisa didapatkan dengan mudah dan dengan harga yang relatif murah terutama saat musim panen raya namun terdapat kenaikan harga saat musim hujan dimana kualitas bawang merah kurang baik. Adapun untuk sekali produksi, 1 UMKM biasa menggunakan 5-10 kg bawang merah untuk dibuat berbagai macam produk olahan bawang merah.

e) *Faktor Prioritas Aspek Pemasaran*

Adapun faktor prioritas aspek pemasaran dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Faktor-faktor prioritas dalam aspek pemasaran

Tabel 8. Hasil pembobotan antar faktor dalam aspek pemasaran

ASPEK	BOBOT	URUTAN PRIORITAS
Strategi pemasaran	0,590	1
Produktivitas	0,410	2

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh bahwa faktor strategi pemasaran merupakan bobot tertinggi yaitu sebesar 0.590 atau 59%. Faktor strategi pemasaran menjadi prioritas pertama karena menaikkan penjualan dari produk yang sudah ada (eksisting) lebih berpengaruh daripada menaikkan produktivitas.

Saat ini, ketiga UMKM masih memakai strategi pemasaran secara offline dengan memasarkan produk bawang merah goreng ke toko atau pasar terdekat (skala lokal) dan hanya memenuhi permintaan produksi secara online dengan sosial media. Pemerintah juga membantu pemasaran hasil produk olahan bawang goreng ke rest area sepanjang Tongas, supermarket dan minimarket di dalam Kota Probolinggo, dan di *showroom* milik dinas-dinas terkait. Selain itu, terdapat pelatihan *digital marketing* dan studi banding mengenai pemasaran ke kampung pemasaran di Purbalingga, ke Forum Industri Kecil Menengah Jatim (terkait kemasan), dan ke Asosiasi Marketing Produk UKM Hebat (AMPUH) Jatim.

f) *Faktor Prioritas Aspek Modal*

Adapun faktor prioritas aspek modal dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Faktor-faktor prioritas dalam aspek modal

Tabel 9. Hasil pembobotan antar faktor dalam aspek modal

ASPEK	BOBOT	URUTAN PRIORITAS
Pemanfaatan teknologi	0,365	1
Permodalan	0,364	2
Sarana dan prasarana pendukung	0,271	3

Berdasarkan hasil analisis, diperoleh bahwa faktor pemanfaatan teknologi dan permodalan memiliki bobot yang paling tinggi yaitu sebesar 0.365 atau 36%. Hal ini karena

penggunaan alat/teknologi berpengaruh secara langsung pada hasil produksi olahan bawang merah. Dengan penggunaan teknologi, proses produksi dapat berjalan lebih cepat dan sesuai SOP sehingga bisa meningkatkan produktivitas UMKM.

Saat ini, UMKM di Kecamatan Wonoasih sudah ada yang memanfaatkan teknologi pengolahan bawang merah goreng. Teknologi yang digunakan yaitu *spinner* pada proses penirisan/pengeringan. Pada produksi tepung bawang merah belum ada teknologi yang digunakan karena produk tersebut belum diproduksi.

3) *Arahan Pengembangan Produk Olahan Bawang Merah Berdasarkan Konsep PEL*

Arahan pengembangan produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih berdasarkan konsep PEL dilakukan dengan menggunakan analisis triangulasi. Analisis triangulasi dilakukan dengan cara mengkomparasikan antara kondisi eksisting tiap faktor dengan kebijakan dan studi literatur terkait faktor tersebut. Kebijakan yang digunakan adalah Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) Kota Probolinggo tahun 2019-2024, Rencana Tata Ruang Wilayah (RTRW) Kota Probolinggo tahun 2020-2040, dan Renstra Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo tahun 2019-2024. Sedangkan studi literature yang digunakan bersumber dari teori terkait faktor prioritas pengembangan.

a) *Faktor Kerja Sama Pemerintah, Swasta, dan Masyarakat (Aspek Materal)*

Kebijakan yang digunakan bersumber dari Renstra Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo tahun 2019-2024. Adapun studi literature yang digunakan bersumber dari konsep PEL oleh Blakely (2019). Arahan pengembangan yang dihasilkan yaitu meningkatkan intensitas pertemuan, brainstorming, diskusi, dan tukar pikiran antara masyarakat dan swasta sehingga produk olahan yang dihasilkan dapat memenuhi standart mutu dari swasta, dan masyarakat bisa mengembangkan usaha dengan lebih baik berdasarkan *best practice* atau keinginan konsumen.

b) *Faktor Terdapat Tenaga Pemasaran dan Sales (Aspek Manajemen)*

Kebijakan yang digunakan bersumber dari RPJMD Kota Probolinggo tahun 2019-2024 dan Renstra Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo tahun 2019-2024. Adapun studi literature yang digunakan bersumber dari konsep tenaga pemasaran oleh Moneytotem (2021). Arahan pengembangan yang dihasilkan yaitu merekrut tenaga sales dan mengarahkan pemasaran terpusat yang menaungi 3 UMKM di Kecamatan Wonoasih.

c) *Faktor Bahan Baku (Aspek Material)*

Kebijakan yang digunakan bersumber dari RTRW Kota Probolinggo tahun 2020-2040 dan Renstra Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo tahun 2019-2024. Adapun studi literature yang digunakan bersumber dari konsep pengendalian bahan baku oleh Pradhityo (2010). Arahan pengembangan yang dihasilkan yaitu menyediakan minimal 600 kg bawang merah sebagai bahan baku untuk 3 UMKM produk bawang merah goreng dan tepung bawang merah di Kecamatan Wonoasih. Penyediaan bahan baku bisa

dilakukan dengan pemesanan kepada petani bawang merah di Kecamatan Wonoasih.

d) *Faktor Pemanfaatan Teknologi (Aspek Modal)*

Kebijakan yang digunakan bersumber dari RTRW Kota Probolinggo tahun 2020-2040 dan Renstra Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo tahun 2019-2024. Adapun studi literature yang digunakan bersumber dari konsep pemanfaatan teknologi untuk percepatan produksi oleh Arisandy (2015). Arahan pengembangan yang dihasilkan yaitu Pengadaan teknologi untuk proses produksi bawang merah goreng (Pengupasan dengan peeler, pengirisan dengan slicer 1 mm, perendaman dalam 1-3% NaCl dan 0,3% CaCl₂ selama 1 jam, penggorengan selama 10 menit, suhu 210°C, penirisan (dengan spinner) dan tepung bawang merah (Pengupasan dengan mesin pengupas atau peeler, Pemotongan dengan slicer, Perendaman di Bak perendaman dengan larutan asam sitrat 0,1–3,0%, Pengeringan dengan oven pengering/cabinet dryer, suhu 50°C selama 12 jam, Penepungan dengan grinder, alat penyaring yaitu ayakan dengan 80-100 mesh). Selain itu, agar penggunaan teknologi dapat maksimal, dilaksanakan pelatihan penggunaan teknologi pada proses produksi bawang merah goreng dan tepung bawang merah.

e) *Faktor Strategi Pemasaran (Aspek Pemasaran)*

Kebijakan yang digunakan bersumber dari RPJMD Kota Probolinggo tahun 2019-2024 dan Renstra Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo tahun 2019-2024. Adapun studi literature yang digunakan bersumber dari konsep pemasaran online bagi UMKM oleh Setiawati (2017). Arahan pengembangan yang dihasilkan yaitu Melakukan strategi pemasaran secara offline yaitu dengan mengadakan reseller, memasarkan di Pasar Agro Kota Probolinggo, bawang merah goreng dan tepung bawang merah, mempertahankan kerja sama dengan retail di dalam Kota Probolinggo dan mengadakan kerja sama dengan retail dari luar Kota Probolinggo, melakukan strategi pemasaran secara online menggunakan media sosial dan marketplace online, menggunakan iklan digital berbayar yaitu FB ads, IG ads, dan google ads.

V. KESIMPULAN/RINGKASAN

- 1) Produk olahan terpilih yang dapat dijadikan pertimbangan untuk dikembangkan sebagai produk unggulan UMKM di Kecamatan Wonoasih adalah bawang merah goreng dan tepung bawang merah.
- 2) Faktor-faktor yang mempengaruhi pengembangan produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih yaitu kerja sama pemerintah, swasta, dan masyarakat, keterampilan tenaga kerja, terdapat pemasaran dan sales, terdapat legalitas, kelembagaan usaha mikro dan kecil, permodalan, pemanfaatan teknologi, bahan baku, pelibatan masyarakat lokal, strategi pemasaran, sarana dan prasarana pendukung, jumlah tenaga kerja, terdapat manajer/operator, produktivitas, terdapat struktur organisasi, kapasitas (tingkat) pendidikan, lokasi pengolahan, terdapat litbang, lahan pengolahan, dan bangunan.
- 3) Faktor-faktor prioritas pengembangan produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih yaitu kerja sama pemerintah, swasta, dan masyarakat (aspek

sumber daya manusia), terdapat pemasaran dan sales (aspek manajemen), bahan baku (aspek material), pemanfaatan teknologi (aspek permodalan), dan strategi pemasaran (aspek pemasaran).

- 4) Arahan pengembangan produk olahan bawang merah di Kecamatan Wonoasih yaitu peningkatan intensitas pertemuan, brainstorming, diskusi, dan tukar pikiran antara masyarakat dan swasta (aspek sumber daya manusia), perekrutan tenaga penjual dan pemasaran terpusat (aspek manajemen), penyediaan minimal 600 kg bawang merah sebagai bahan baku untuk 3 UMKM produk bawang merah goreng dan tepung bawang merah (aspek bahan baku), pemanfaatan teknologi modern untuk proses produksi bawang merah goreng dan tepung bawang merah serta melaksanakan pelatihan penggunaannya (aspek modal), pengadaan reseller dan penjualan secara online menggunakan media sosial dan marketplace (aspek pemasaran).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dalam penelitian ini terutama para stakeholder yang bersedia meluangkan waktu sebagai narasumber untuk penelitian ini, yaitu Bu Ria dari Dinas Pertanian, Pak Sultan dari Dinas Koperasi, UMKM, dan Perindustrian, Pak Rian dari pemerintah Kecamatan Wonoasih, Pak Nur dari Gapoktan Bangu Jaya, Bu Wiwik dan Bu Bambang dari UMKM olahan bawang merah, Bu Is dari Asosiasi UMKM Kecamatan Wonoasih, dan Bu April dari Universitas Panca Marga Kota Probolinggo.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Pemerintah Kecamatan Wonoasih, "Kecamatan Wonoasih dalam angka," Kota Probolinggo, (2017-2021).
- [2] Dinas Pertanian dan Perikanan Kota Probolinggo, "Buku Panduan Nilai Tukar Petani," Kota Probolinggo, (2018).
- [3] Born, H., and J. Bachmann. (2006) "Adding Value to Farm Products: An Overview." *Appropriate Technology Transfer for Rural Areas - National Center for Appropriate Technology*. Available online: <https://attra.ncat.org/attra-pub/summaries/summary.php?pub=270>
- [4] Rahma, H, "Acuan Penerapan Pengembangan Ekonomi Lokal". Jakarta: Direktorat Jenderal Cipta Karya Kementerian Pekerjaan Umum, (2012).
- [5] Blakely, E. J., "Planning Local Economic Development: Theory and Practice". California: SAGE Publication, Inc, (1989).
- [6] Meyer-Stamer, J., "The Hexagon of Local Economic Development,". Mesopartner, (2004).
- [7] [FAO] Food and agriculture Organization, "*Code Of Conduct For Responsible Fisheries*". Roma: FAO, (1995).
- [8] Agus Suman, R. E. "Ekonomi Lokal: Pemberdayaan dan Kolaborasi," Malang: Universitas Brawijaya Press, (2019).
- [9] Riyanto, S. (2018). *Kajian Pengembangan Industri Pengolahan Perikanan dalam Pengembangan Ekonomi Lokal di Kabupaten Pati*. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Kota* Vol 4 No. 1, 61-71.
- [10] Diny, A. Q. "Arahan Pengembangan Produk Olahan Komoditas Jeruk Siam di Kecamatan Bangorejo Kabupaten Banyuwangi Berdasarkan Konsep PEL," *Jurnal Teknik ITS* Vol 9 No. 2, (2020).
- [11] Fajariyah, N. "Arahan Pengembangan Ekonomi Lokal Berbasis Rumput Laut di Pulau Poteran, Kabupaten Sumenep". *Jurnal Teknik ITS* Vol 4 No 2, (2015).
- [12] Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, "Prospek Dan Arah Pengembangan Agribisnis Bawang Merah," Jakarta: Departemen Pertanian, (2015).