

IBM PEDAGANG BAWANG MERAH DI PASAR DAYA

Yiyin Klistafani¹⁾, Nur Wahyuni²⁾, Moh. Adnan³⁾

^{1),2)} Dosen Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Ujung Pandang, ³⁾ Dosen Jurusan Teknik Elektro Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

ABSTRACT

The high demand for fried onions in the market makes the onion business today become a profitable business. The problems faced by onion seller in Daya Market is the production of red onion slices that are produced less than the maximum because it still uses manual way to slice onion. Therefore it is necessary to do the activities of IBM in facing the challenge so that the onions seller in Daya Market is able to work comfortably and efficiently, and the onion slicing production increases. The methods used in the IBM are fabricating of onion slicing machine, giving training to operate the onion slicing machine and also giving information about maintenance machine procedure. The results obtained from IBM's activities are seller able to increase the production of onion slices, onion seller in Pasar Daya get the knowledge of how to operate the onion slicing machine and get the knowledge how to maintains the onion machine slicing machine.

Keywords: *Onions, seller, slicing machine, technology*

1. PENDAHULUAN

Bawang merah memiliki banyak manfaat yang terkandung di dalamnya. Bawang merah bisa menangkal berbagai jenis penyakit, sehingga tidak heran bila berbagai jenis masakan banyak memakai bawang merah untuk bumbu-bumbu yang digunakan. Berbagai macam olahan masakan mulai dari masakan sup, bubur ayam, soto, rawon, nasi goreng, lodeh, rendang, dan berbagai jenis masakan lainnya tentunya selalu memakai bawang merah di dalamnya. Penggunaan bawang goreng memang sering di cari oleh para ibu rumah tangga dan juga pengusaha kuliner untuk dijadikan sebagai tambahan bumbu agar masakan memiliki cita rasa yang semakin lezat dan nikmat.

Dewasa ini, komoditi bawang merah menjadi salah satu penunjang perekonomian di Kota Makassar. Meningkatnya suplai bawang merah dari berbagai daerah di Sulawesi Selatan dan luar Sulawesi Selatan ini sangat mempengaruhi harga jualnya. Mengatasi banyaknya pasokan bawang merah akibat penumpukan bilamana tidak terjual yang akan menimbulkan kerusakan pada bawang merah tersebut, maka pedagang bawang merah mensiasati dengan membuat bawang goreng. Bawang goreng memiliki rasa yang lebih gurih sehingga berbagai jenis makanan sering ditaburi bawang goreng.

Tingginya kebutuhan serta permintaan akan bawang goreng di pasaran membuat bisnis bawang merah saat ini menjadi suatu bisnis yang menguntungkan. Cara memproduksi bawang merah memang terlihat sangat simpel dan mudah. Namun bila dikerjakan dalam kapasitas yang besar tentu membutuhkan waktu yang sangat lama dan terlalu menguras banyak tenaga.

Adapun permasalahan yang dihadapi oleh pedagang bawang merah di Pasar Daya sebagai berikut, produksi iris bawang merah yang dihasilkan kurang maksimal karena masih menggunakan cara manual untuk mengiris bawang merah dimana dengan cara manual dalam perharinya dihasilkan kurang lebih 2-3 kg/jam dengan satu orang tenaga kerja, selain itu pengirisan bawang merah dengan cara manual terkadang menghasilkan iris yang tidak maksimal dimana terkadang ada yang hasil irisannya terlalu tipis dan tebal, hal ini akan sangat mempengaruhi kualitas dari bawang goreng tersebut karena adanya perbedaan ketebalan akan membuat hasil penggorengan tidak merata.

2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini terbagi dalam 3 tahapan, yaitu pembuatan mesin pengiris bawang merah, pelatihan tata cara pengoperasian mesin pengiris bawang merah dan penyuluhan tata cara perawatan mesin pengiris bawang merah. Adapun rancangan konstruksi mesin pengiris bawang merah dapat dilihat pada gambar 1. Pembuatan mesin pengiris bawang merah dilakukan di bengkel Teknik Mesin Politeknik Negeri Ujung Pandang. Pelatihan pengoperasian dan penyuluhan perawatan mesin pengiris bawang merah dilakukan di lokasi toko mitra yaitu di Pasar Daya Makassar.

¹ Korespondensi penulis: Yiyin Klistafani, Telp 085648965909, yiyin_klistafani@poliupg.ac.id

Pelaksanaan kegiatan Tahap I, diawali dengan melakukan observasi ke Pasar Daya Kelurahan Paccerakang untuk mengamati dan mengetahui bagaimana kondisi dan kinerja pedagang bawang merah dan ada tidaknya ketersediaan alat mesin pengiris bawang merah. Beranjak dari data survey ini, kemudian diadakan pengadaan mesin pengiris bawang merah yang dikondisikan dengan pedagang bawang merah di pasar Daya.

Kegiatan Tahap II yakni pelatihan penggunaan pengiris bawang merah bertujuan untuk memberikan bekal dan pengetahuan bagi para pedagang bawang merah di pasar daya, Kelurahan Paccerakang tersebut untuk mengetahui cara mengoperasikan dan menggunakan mesin pengiris bawang merah yang diadakan.

Selanjutnya, pelaksanaan kegiatan Tahap III yakni penyuluhan perawatan mesin pengiris bawang merah bertujuan agar para pedagang bawang merah tersebut memiliki pengetahuan bagaimana cara merawat mesin pengiris bawang merah yang sudah digunakan pada saat pengerjaan, sehingga nantinya mesin pengiris bawang merah yang sudah ada ini akan mampu bertahan lama dan tetap mampu bekerja secara optimal dan prima.



Gambar 1. Konstruksi mesin pengiris bawang merah

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengabdian masyarakat untuk kegiatan IbM Pedagang Bawang Merah di Pasar Daya sebagai berikut:

1. Pengadaan Mesin Pengiris Bawang Merah

Pengadaan mesin pengiris bawang merah berhasil diselesaikan pada bulan ketiga kegiatan IbM (Juni 2017). Kegiatan pengadaan mesin pengiris bawang merah dilakukan oleh tim pengabdian dan dibantu oleh mahasiswa Teknik Mesin PNUP. Gambar 2 memperlihatkan kegiatan pengadaan mesin pengiris bawang merah di bengkel Teknik Mesin PNUP.



Gambar 2. Pengadaan Mesin Pengiris Bawang Merah

2. Serah Terima Mesin Pengiris Bawang Merah

Penyerahan mesin pengiris bawang merah oleh tim Pengabdian kepada mitra (Pedagang bawang merah di Pasar Daya) dilaksanakan pada bulan keempat kegiatan pengabdian (Juli 2017). Kegiatan

penyerahan dilakukan di lokasi mitra. Gambar 3 memperlihatkan berlangsungnya kegiatan IbM Pedagang Bawang Merah di Pasar Daya.



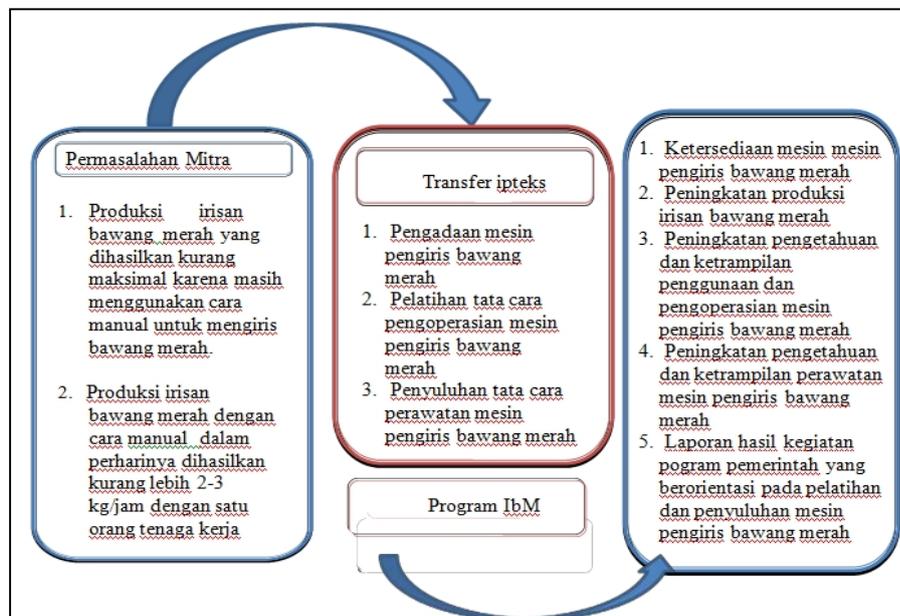
Gambar 3. Pelaksanaan IbM di Lokasi Mitra

3. Pelatihan Pengoperasian dan Penyuluhan Perawatan Mesin Pengiris Bawang Merah

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan serah terima mesin pengiris bawang merah yaitu pada bulan keempat pelaksanaan kegiatan pengabdian (Juli 2017). Tim Pengabdian memberikan pelatihan pengoperasian dan penyuluhan perawatan mesin kepada mitra. Uji coba mesin pengiris bawang merah dapat dilihat pada gambar 4. Adapun luaran yang berhasil dicapai dalam kegiatan IbM dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 4. Uji Coba Mesin Pengiris Bawang Merah Oleh Mitra



Gambar 4. Luaran yang Dicapai

4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan IbM Pedagang Bawang Merah di Pasar Daya sebagai berikut:

- 1) Pedagang bawang merah di Pasar Daya memperoleh pengetahuan tata cara pengoperasian mesin pengiris bawang merah dan hal-hal yang harus diperhatikan selama pengoperasian mesin pengiris bawang merah.
- 2) Pedagang bawang merah di Pasar Daya juga mendapatkan pengetahuan cara melakukan perawatan mesin pengiris bawang merah setelah digunakan pasca pengirisan, agar dapat bertahan lama dan tetap prima.
- 3) Pedagang bawang merah mampu meningkatkan produksi irisan bawang merah.

5. DAFTAR PUSTAKA

Lisdamayanti, 2014, *Mesin Pengiris Bawang Merah*, Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar.

Tantan W., dkk., 2010, *Rancang Bangun Alat Pengiris Bawang Merah dengan Pengiris vertical*, Seminar Rekayasa Kimia dan Proses, Universitas Pasundan, Bandung.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Politeknik Negeri Ujung Pandang yang telah memberikan dana kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Hibah DIPA PNUP sehingga pengabdian kepada masyarakat dapat terlaksana dengan baik.