

ONCE *Stick* dan ONCI Pangsit : Olahan Lokal Penunjang Perekonomian Desa Wisata Munding

M.Burhan Rubai Wijaya¹, Ahmad Yulianto², Dian Latifiani³, Iqnatu Nazila Amique⁴, Dwi Susanti⁵, Arifin⁶, Maharani Nur Fauziah⁷

Jurusan Teknik Mesin, Universitas Negeri Semarang, Semarang

¹burhan.rubai@mail.unnes.ac.id

²ay@mail.unnes.ac.id

³dianlatif@mail.unnes.ac.id

Abstrak — Desa Munding adalah salah satu desa yang ada di Kecamatan Bergas, Kabupaten Semarang. Salah satu mata pencaharian utama warga di daerah tersebut adalah petani. Dalam pengabdian ini penulis fokus di salah satu dusun di Desa Munding yaitu Dusun Cemanggal. Di daerah tersebut selain keindahan alam yang sangat mempesona juga mempunyai komoditas tanaman utama yaitu daun onclang atau biasa kita tahu yaitu daun bawang yang sangat melimpah. Akan tetapi dengan melimpahnya onclang tidak dibersamai dengan pemanfaatan daun onclang yang baik sehingga pemanfaatan daun onclang disana kurang maksimal dan hanya dijual secara langsung dalam bentuk daun. Untuk itu tim KKN PPM UNNES Desa Munding mempunyai sebuah ide bagaimana cara agar onclang di daerah tersebut menjadi suatu produk lokal yang bernilai jual tinggi sehingga bisa meningkatkan nilai jual dan juga meningkatkan perekonomian warga desa. Ide yang dimaksud disini adalah pelatihan pembuatan Oclang Cemanggal Stick (ONCE) dan juga Onclang Cemanggal Pangsit (ONCI) bagi ibu-ibu di daerah Cemanggal. Tujuan utama dalam pengabdian di desa ini adalah untuk meningkatkan perekonomian warga melalui aneka olahan dengan bahan dasar onclang. Potensi desa yang komoditas utamanya onclang tersebut akan memajukan perekonomian desa dengan proses pemasaran yang tepat.

Kata kunci : Cemanggal, ONCE, ONCE

I. PENDAHULUAN

Bawang daun atau lonclang dimana masyarakat biasa menyebutnya onclang (*Allium fistulosum*) merupakan tanaman hortikultura yang dimanfaatkan daunnya sebagai bahan penyedap rasa atau bahan campuran pada berbagai jenis makanan (Manullang, 2019). Selain bermanfaat pada sektor makanan, bawang daun ini juga dapat digunakan sebagai bahan obat atau terapi. Banyaknya manfaat dari bawang daun ini tidak dipungkiri dengan meningkatnya jumlah produksi bawang daun di Indonesia.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah produksi bawang daun pada tahun 2017 adalah 510.476 ton dan pada tahun 2018 adalah 573.228. Berdasarkan hal tersebut produksi bawang daun ini mengalami kenaikan sebesar 62.752 ton dari tahun 2017 ke tahun 2018. Peningkatan produksi ini tentunya sejalan dengan meningkatnya konsumsi bawang daun oleh masyarakat. Berdasarkan hal ini dapat diambil kesimpulan bahwa bawang daun memiliki pasar yang baik.

Salah satu daerah penghasil onclang besar di daerah Kabupaten Semarang terletak pada dusun Cemanggal, desa Munding, Kecamatan Bergas. Daerah ini merupakan penghasil tanaman onclang atau bawang daun yang besar. Hal ini didukung oleh kondisi pertanian daerah Cemanggal dimana onclang akan tumbuh dengan baik pada tanah subur, gembur, banyak mengandung bahan organik dan dengan pH netral berkisar pada 6,5 – 7,5 (Qibtiyah, 2016). Besarnya hasil onclang atau bawang daun ini juga didukung oleh warga yang mayoritas berternak sapi dan memanfaatkan limbah kotoran sapi untuk menjadi pupuk pada lahan pertanian onclang. Kotoran sapi ini akan menambah kandungan nitrogen dalam tanah yang sangat dibutuhkan oleh tanaman bawang daun (Nurofik, 2018).

Besarnya lahan pertanian menjadikan daerah ini dapat dimanfaatkan sebagai daerah wisata. Pemanfaatan ini juga didukung oleh kondisi bentang alamnya yang menyajikan pemandangan dari atas bukit. Namun, kurang terolahnya potensi wisata yang terdapat di daerah ini menjadikan daerah ini masih kurang

akan wisatawan. Salah satu alternatif daya pikat yang akan mendukung potensi daerah ini sebagai daerah wisata adalah adanya pengolahan bawang daun ini menjadi sebuah produk makanan. Produk makanan berbahan bawang daun ini akan memberikan ciri khas mengenai daerah wisata pertanian dan produsen onclang yang besar.

Hal lain yang menjadi alasan perlunya pengenalan mengenai makanan olahan berbahan bawang daun ini adalah untuk membantu memberikan alternatif lain dalam perekonomian masyarakat. Bawang daun atau loncang pada dusun ini masih hanya sekedar dijual dalam bentuk mentah. Bawang daun mentah ini dipasarkan pada pasar sekitar desa Munding itu sendiri. Harapan besar dari pengenalan olahan makanan ini adalah membuka wawasan warga untuk menyajikan kekhasan bawang daun ini dalam bentuk lain sehingga dapat memberikan suatu variasi.

Prediksi jangka panjang mengenai pengolahan bawang daun ini adalah tersedianya lapangan pekerjaan lain selain bertani. Berdasarkan hasil survei secara langsung, masyarakat dusun Cemanggal sebagian besar bekerja sebagai petani bawang daun. Pekerjaan ini tentunya memiliki resiko terhadap perekonomian warga apabila terjadi gagal panen. Adanya pekerjaan pembuatan olahan makanan ini, yang dapat dijadikan sampingan, dapat membantu menstabilkan perekonomian warga itu sendiri.

Berdasarkan pemikiran-pemikiran ini lah alasan perlunya diadakan pelatihan pengolahan makanan berbahan bawang daun. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan sumber ide atau contoh mengenai pengolahan makanan berbahan bawang daun. Selain itu, pengolahan makanan ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat terutama golongan wanita atau ibu-ibu yang mayoritas tertarik dalam olah mengolah makanan dan memiliki waktu luang lebih kesehariannya.

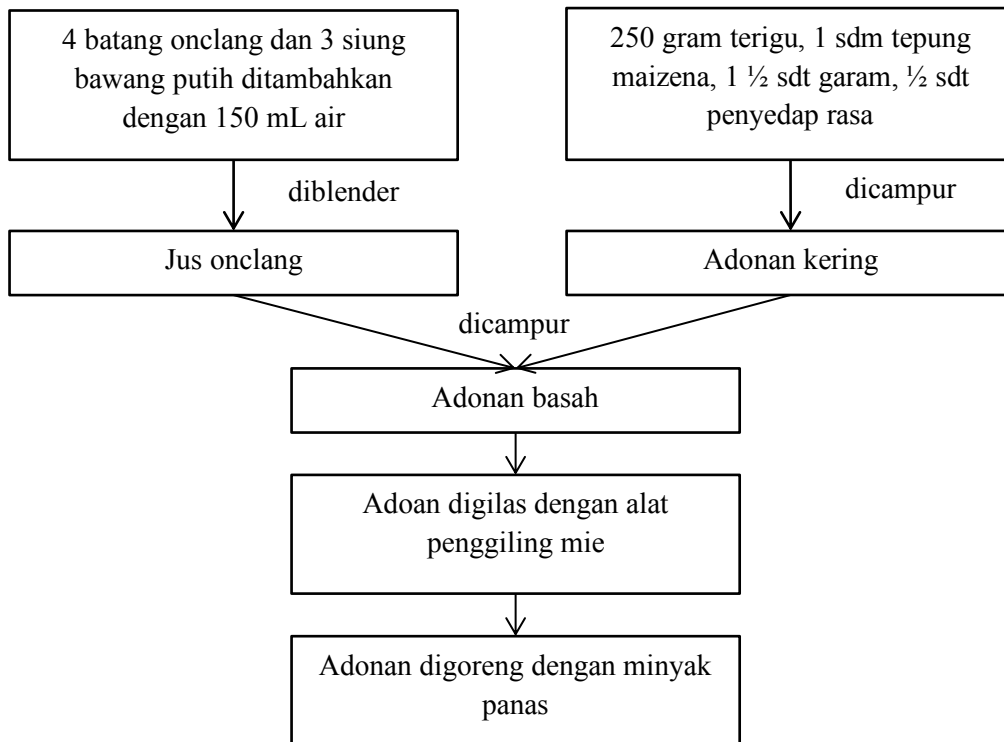
Pelatihan pengolahan bawang daun ini mengambil sasaran ibu-ibu muslimat dusun Cemanggal. Sasaran ini bertujuan memberikan keterampilan untuk membuat produk olahan yang nantinya dapat dikembangkan menjadi suatu produk yang bernilai jual dan menjadi suatu khas. Olahan makanan ini disajikan dalam bentuk kering sehingga awet apabila digunakan sebagai buah tangan atau oleh-oleh.

Bentuk makanan kering yang dapat diolah dengan mencampurkan onclang atau bawang daun sebagai tambahannya adalah *snack* kering berbentuk *stick* dan pangsit. Kedua bentuk makanan ini dipilih karena kemudahannya dalam proses pembuatan sehingga minat masyarakat dapat lebih tinggi. Olahan tersebut kemudian diberi nama produk ONCE untuk *stick* dan ONCI untuk pangsit.

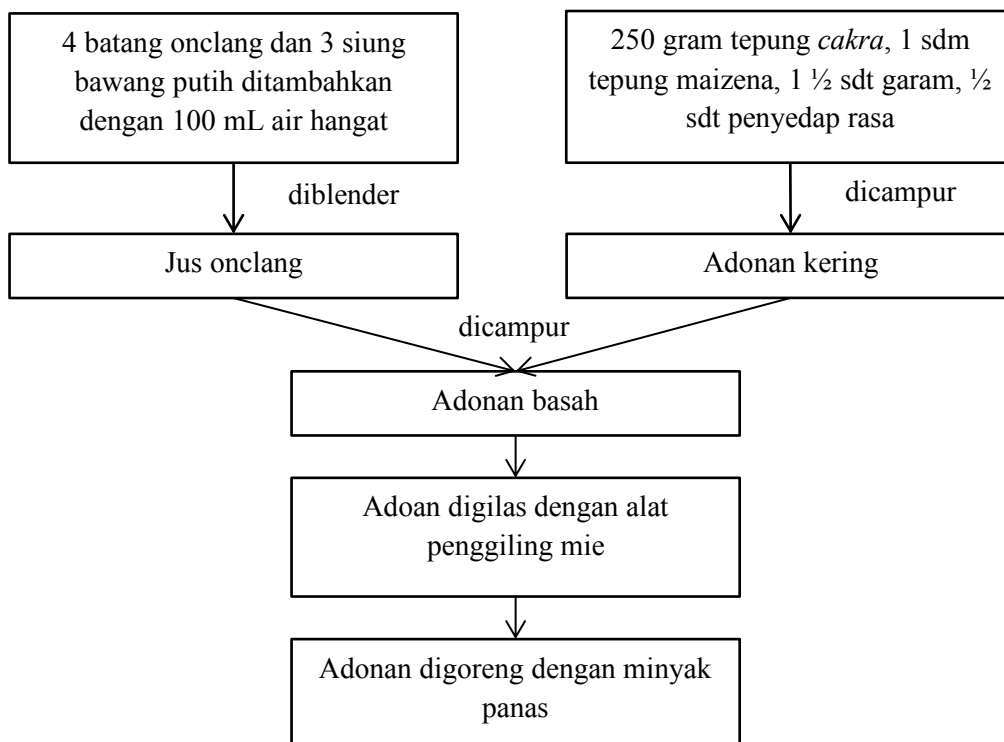
II. METODE DAN PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan pembuatan produk ONCE dan ONCI ini dilaksanakan secara bertahap. Pelaksanaan dibagi menjadi dua kali pertemuan pelatihan. Pelatihan pertama dilaksanakan pada tanggal 18 Oktober 2019 dengan pelatihan pembuatan *stick* onclang atau bawang daun. Pada tanggal 25 Oktober 2019 dilaksanakan pelatihan kedua dengan pembuatan pangsit onclang. Dua kegiatan ini dilaksanakan di rumah Bapak Mujiono warga RT 02 RW 02 Dusun Cemanggal, Desa Munding, Kecamatan Bergas. Tahapan pelaksanaan pelatihan ini dilakukan dengan analisis lapangan, demonstrasi, dan praktek.

Kedua jenis makanan yang dijadikan objek pelatihan ini memiliki bahan-bahan yang hampir sama. Perbedaan yang paling terlihat adalah penggunaan jenis tepung yang digunakan. Tepung yang digunakan untuk pembuatan *stick* adalah tepung terigu, sedangkan untuk pangsit digunakan tepung berprotein tinggi (*cakra*). Tepung ini yang menjadikan air campuran pangsit menggunakan air panas. Proses pembuatan olahan ONCE *stick* dan ONCI pangsit secara lebih jelas ditunjukkan pada Gbr. 1 dan 2.



Gbr. 1. Diagram Alir Pembuatan *Stick ONCE*



Gbr. 2. Diagram Alir Pembuatan Pangsit ONCI

III. HASIL DAN CAPAIAN

Kegiatan pelatihan pembuatan produk kepada masyarakat yang telah dilakukan tentang pemanfaatan onclang atau bawang daun untuk dibuat *stick* onclang dan pangsit onclang berdampak positif terhadap masyarakat, karena timbul motivasi untuk berwirausaha. Pelatihan pembuatan *stick* onclang dan pangsit onclang tersebut sangat mudah, dan bahan dasarnya banyak tersedia di sekitar tempat tinggal masing-masing sasaran. Produk *stick* onclang dan pangsit onclang yang telah diujicobakan oleh kelompok disajikan pada Gbr. 3. Selain itu, kelompok juga mempersiapkan sampel kemasan *stick* onclang (Gbr. 4a) dan pangsit onclang (Gbr. 4b) sebagai upaya untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan kepada ibu-ibu Dusun Cemanggal yang disajikan pada Gbr. 4.



Gbr.3. Sampel produk *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun Onclang



Gbr.4. Sampel produk *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun Onclang

Pelaksanaan pelatihan ini berjalan dengan lancar. Hal ini bisa terlihat pada Gbr. 5.



Gbr. 5. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun Onclang

Gbr. 5 terlihat bahwa ibu-ibu sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Sesi acara pelatihan yang didahului dengan penjelasan singkat oleh ketua kelompok dan pembagian cara kerja oleh mahasiswa tentang pembuatan *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun onclang disajikan pada Gbr. 6.



Gbr. 6. Penjelasan dari Ketua kelompok dan Pembagian Cara Kerja Pembuatan *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun onclang

Pembagian produk *stick* onclang dan pangsit onclang kepada Ibu-ibu untuk mencicipi hasil dari olahan disajikan pada Gbr. 7



Gbr. 7. Ibu-ibu mencoba mencoba (a) stick onclang dan (b) pangsit onclang dari daun onclang

Setelah pembagian produk, antusias ibu-ibu untuk mengajukan pertanyaan terlihat dari Gbr. 8. Gbr. 8 terlihat bahwa setelah pembagian cara kerja dan produk Ibu-ibu banyak yang mengajukan pertanyaan mengenai bahan yang digunakan dan khasiat *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun onclang. Kelompok penyuluhan melakukan percobaan kembali resep *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun onclang dari resep yang telah dilakukan oleh Rani et al. (2019) sebelum disosialisasikan ke masyarakat. Hasil percobaan kembali resep *stick* onclang dan pangsit onclang dari daun onclang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Percobaan *stick* onclang dan pangsit onclang

Percobaan	Variabel	Hasil
I	Produk didiamkan pada suhu ruang	a) Uji organoleptik Rasa: gurih Aroma: semakin berkurang b) Pertumbuhan Jamur : lebih dari dua minggu
II	a. lama penggorengan 5 menit, kemudian pendinginan produk, Didiamkan dalam suhu ruang b. Lama penggorengan 8 menit, kemudian pendinginan produk pada suhu ruang	<i>Perlakuan</i> Uji organoleptik Rasa : tidak terlalu gurih dan masih berasa tepung Aroma: masih berbau tepung Tekstur: kurang renyah Pertumbuhan Jamur : kurang dari Dua minggu Uji organoleptik Rasa: Gurih Aroma: berbau onclang Tekstur: renyah
III	Penyaringan Adonan onclang	a) Uji organoleptik Rasa : onclang kuat b) Aroma: Daun onclang c) Tekstur: Kental dan halus d) Pertumbuhan Jamur : Dua hari sudah tidak bisa digunakan



Gbr. 8. Kelompok Menjawab Pertanyaan Ibu-ibu

tekstur Percobaan *stick* onclang dan pangsit onclang yang gurih dan renyah diperoleh dari penyaringan adonan onclang, adonan lama penggorengan 8 menit, dan didiamkan pada suhu ruang. Perubahan yang bisa dilihat dari ibu-ibu setelah mengikuti program pelatihan ini antara lain: 1. Meningkatkan kesadaran masyarakat tentang manfaat daun onclang 2. menumbuhkan minat ibu-ibu untuk mengembangkan usaha pembuatan *stick* onclang dan pangsit onclang. 3. Meningkatkan ketrampilan ibu-ibu dalam membuat *stick* onclang dan pangsit onclang 4. *Stick* onclang dan pangsit onclang dapat sebagai alternatif makanan ringan.

Tabel 1 menunjukkan bahwa setelah dilakukan percobaan sebanyak tiga kali maka

A. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih dipakai untuk menguji kesukaan pada produk ataupun menguji tingkat kemauan untuk mempergunakan suatu produk.

Karena menyangkut tingkat kesukaan terhadap suatu produk makanan, maka semakin besar jumlah anggota panelis, hasilnya akan semakin baik.

Panelis digunakan sebagai uji organoleptik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap produk. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini adalah masyarakat umum sebanyak 13 orang terdiri dari orang dewasa. Untuk menguji tingkat kesukaan masyarakat pada *sugar pastry* substitusi Once dan onci, maka diberikan skala penelitian sebagai berikut :

- a. Sangat suka sekali Skor 7
- b. Sangat suka Skor 6
- c. Suka Skor 5
- d. Cukup suka Skor 4
- e. Kurang suka Skor 3
- f. Tidak suka Skor 2
- g. Tidak suka sekali Skor 1

B. Analisis Data

1. Analisis Deskriptif Prosentase

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui kesukaan masyarakat terhadap *sugar pastry* substitusi tepung ubi jalar ungu menggunakan analisis deskriptif presentase. Analisis deskriptif kualitatif persentase digunakan untuk mengkaji kesukaan konsumen terhadap suatu bahan atau memproduksi reaksi konsumen terhadap sampel yang diujikan.

Analisis deskriptif kualitatif persentase digunakan untuk mengetahui kesukaan konsumen, artinya kuantitatif yang diperoleh dari panelis harus dianalisis terlebih dahulu untuk dijadikan data kualitatif.

Rumus mencari Deskriptif presentase :

Keterangan :

$$\% = \frac{n}{N} \times 100\%$$

% = Skor presentase

n = jumlah skor yang diperoleh

N = jumlah seluruh nilai (skor tertinggi x jumlah panelis)

(Muhammad Ali, 1985:84)

Untuk merubah data skor prosentase menjadi nilai kesukaan konsumen, analisisnya sama dengan analisis kualitatif dengan nilai yang berbeda, yaitu sebagai berikut :

Nilai tertinggi = 7 (sangat suka sekali)

Nilai terendah = 1 (tidak suka sekali)

Jumlah kriteria yang ditentukan = 7 kriteria

Jumlah panelis = 13 orang

Langkah-langkah deskriptif prosentase adalah sebagai berikut

a. Menghitung skor maksimal dengan cara mengalikan jumlah panelis dengan skor tertinggi.

Skor maksimal = jumlah panelis x nilai tertinggi = 13 x 7 = 91.

b. Menghitung skor minimal dengan cara mengalikan jumlah panelis dengan skor minimal.

Skor minimal = jumlah panelis x nilai terendah = 13 x 1 = 13.

c. Menghitung prosentase maksimal dengan cara jumlah skor maksimal dibagi jumlah skor maksimal dikali 100%.

$$\begin{aligned} \text{Prosentase Maksimal} &= \frac{\text{Skor maksimal}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% \\ &= \frac{91}{91} \times 100\% = 100\% \end{aligned}$$

d. Menghitung prosentase minimal dengan cara jumlah skor minimal dibagi jumlah skor maksimal dikali 100%.

$$\begin{aligned} \text{Prosentase Minimal} &= \frac{\text{Skor minimal}}{\text{Skor maksimal}} \times 100\% \\ &= \frac{13}{91} \times 100\% = 14\% \end{aligned}$$

a. Rentangan = Prosentase Maksimal – Prosentase Minimal

$$100\% - 14\% = 86\%$$

b. Interval Prosentase = Rentangan : Jumlah kriteria

$$86 : 7 = 12\%$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka dapat dibuat tabel interval

prosentase dan kriteria kesukaan sebagai berikut:

Tabel 2. Prosentase Kesukaan

Prosentase	Kriteria Kesukaan
16,00-27,99	Tidak suka sekali
28,00-39,99	Tidak suka
40,00-51,99	Kurang suka
52,00-63,99	Cukup suka
64,00-75,99	Suka
76,00-87,99	Sangat suka
88,00-100	Sangat suka sekali

Skor tiap aspek penilaian berdasarkan tabulasi data dihitung prosentasenya.

Hasil Uji Kesukaan Masyarakat Terhadap Kualitas Once dan Onci Substitusi onclang yang dilakukan di Dusun Cemanggal Desa Munding Kecamatan Bergas Kabupaten Semarang oleh 13 responden dewasa putri (20

– 59 tahun). Hasil uji kesukaan selengkapnya dapat dilihat pada lampiran dan terangkum pada tabel 3. Hasil Uji Kesukaan Masyarakat terhadap Once *Stick* dan Onci Pangsit dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Jumlah skor tiap aspek

No	Jumlah Skor Tiap Aspek					Kriteria
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	%	
Kontrol	3,30	3,675	3,20	3,68	69,3%	Suka
10%	3,70	4,0	3,85	3,86	77,1%	Sangat Suka
20%	2,74	2,9	2,53	2,80	54,8%	Cukup Suka
30%	2,50	2,7	2,19	2,54	49,4%	Kurang Suka

Berdasarkan tabel menunjukan bahwa sampel A Sangat disukai oleh masyarakat yaitu dengan prosentase 77,1%. Hal ini berbeda dengan sampel kode B cukup disukai masyarakat, dan sampel C kurang disukai masyarakat.

IV. PENUTUP

A. Simpulan

Desa Munding khususnya dusun Cemanggal adalah daerah yang rata-rata penduduknya bermata pencaharian sebagai petani onclang. Dengan pasokan onclang yang sangat melimpah yang tidak

dibersamai dengan pengelolaan yang maksimal maka tim KKN Kemitraan berinisiatif untuk memberikan pelatihan pengolahan onclang menjadi olahan yang dapat meningkatkan

perekonomian warga. Kegiatan didukung dengan semua

perlengkapan dan bahan yang sudah tersedia di daerah tersebut. Akan tetapi yang masih menjadi penghambat adalah kurangnya kesadaran masyarakat mengenai pengelolaan daun onclang agar menjadi suatu produk dengan nilai jual yang lebih tinggi.

B. Saran

Desa dengan potensi onclang yang bagus hendaknya dimaksimalkan dalam pengelolaan daun onclangnya agar tidak hanya dijual mentah. Pelatihan pembuatan *once* dan *onci* bisa ditindaklanjuti dan berkelanjutan. Tidak hanya berhenti disitu saja karena jika bisa menggeluti bisnis tersebut akan menjadi ciri khas tersendiri dan akan meningkatkan perekonomian warga desa tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada semua pihak yang terlibat dan telah membantu mensukseskan kegiatan pelatihan pembuatan *once* dan *onci* di Desa Munding ini. Terima kasih kami sampaikan kepada Kepala Desa Munding Ibu Romdoniyatun, S.Ag dan seluruh masyarakat Desa Munding.

REFERENSI

- [1] BPS. 2019. <https://www.bps.go.id/>.
- [2] Manullang, W. R., W. Sumiya, dan J. Moenandir. 2019. Aplikasi Nitrogen dan Pupuk Daun pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.). *Plantropica Journal of Agricultural Science*. Vol. 4. No. 2. Hal. 105-114.
- [3] Nurofik, M. F. I., dan P. S. Utomo. 2018. Pengaruh Pupuk Urea dan Petrogenik terhadap

- Pertumbuhan dan Hasil Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.) Varietas Fragrant. *Jurnal Ilmiah Hijau Cendekia*. Vol. 3. No. 1. Hal. 35-40.
- [4] Qibtiah, M., dan P. Astuti. 2016. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.) pada Pemotongan Bibit Anakan dan Pemberian Pupuk Kandang Sapi dengan Sistem Vertikultur. *Jurnal AGRIFOR*. Vol. 15. No. 2. Hal. 249-258.