

Analisis Pemasaran dan Pengolahan Produk Onion Ring pada Guru Sekolah Dasar

Popi Febiola¹, Dilla Aprillia², Sriulandari³, Safitri⁴, Nofriza Efendi⁵

Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Sosial dan Humaniora, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat
nofrizaefendi94@gmail.com

Kata Kunci:

*Analisis, Pengolahan,
dan Pemasaran .*

Abstrak

Onion ring adalah salah satu camilan berbahan dasar bawang bombay yang digemari oleh berbagai kalangan, termasuk guru sekolah dasar yang membutuhkan camilan praktis dan sehat. penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pemasaran dan pengolahan produk onion ring yang sesuai dengan preferensi guru sekolah dasar sebagai target pasar. dengan pendekatan survei dan analisis swot, penelitian ini mengevaluasi aspek preferensi konsumen, teknik pengolahan, dan strategi pemasaran. hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan kecil, harga terjangkau, dan varian rasa merupakan faktor utama yang menarik minat konsumen dari kalangan guru. rekomendasi strategis meliputi penggunaan media sosial untuk promosi, optimalisasi kemitraan dengan sekolah, dan pengembangan produk berbahan organik.

Key Word:

*Analysis, Processing,
and Marketing.*

Abstrack

Onion rings are one of the onion-based snacks that are popular with various groups, including elementary school teachers who need practical and healthy snacks. this study aims to analyze the marketing and processing strategies of onion ring products that suit the preferences of elementary school teachers as the target market. using a survey approach and swot analysis, this study evaluates aspects of consumer preferences, processing techniques, and marketing strategies. the results show that small packaging, affordable prices, and flavor variants are the main factors that attract consumers from teachers. strategic recommendations include using social media for promotion, optimizing partnerships with schools, and developing products made from organic ingredients.

Copyright © 2025 Popi Febiola, Dilla Aprillia, Sriulandari, Safitri, Nofriza Efendi
This work is licensed under a **Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)**

PENDAHULUAN

Pendidikan adalah mengacu pada proses pembelajaran yang melibatkan pengetahuan, keterampilan, dan nilai-nilai yang dapat dipelajari oleh individu atau kelompok. melalui proses ini, peserta didik dapat mengembangkan berbagai keterampilan dan nilai yang bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari. dengan mengajarkan keterampilan praktis, kewirausahaan, gizi, serta pentingnya kerjasama dan pengelolaan sumber daya yang berkelanjutan, onion ring dapat menjadi sarana pembelajaran yang holistik dan bermanfaat bagi anak-anak atau peserta didik perkembangan perekonomian pada era globalisasi sekarang membuat efek yang besar terhadap dunia usaha, terutama sektor industri. Dalam konteks ini, perusahaan industri dituntut untuk mampu menghadapi persaingan yang semakin ketat dengan berbagai industri lainnya. Persaingan tersebut meliputi aspek kualitas produk serta kemampuan industri dalam memenuhi permintaan terhadap jumlah produk yang dibutuhkan (dewi & evi, 2019).

Perkembangan usaha di bidang agribisnis semakin pesat, terutama di kalangan masyarakat menengah. Usaha di sektor ini tidak hanya terbatas pada kegiatan pertanian sebelum panen, tetapi lebih

banyak berkembang pada industri pengolahan hasil pertanian pasca panen. Contoh produk yang menjadi fokus dalam industri ini adalah bawang bombay, kentang, dan pisang, yang diolah untuk meningkatkan nilai tambah dan memenuhi kebutuhan (pisau, 2020). Pada era modern ini, kemajuan ekonomi masyarakat Indonesia tidak dapat dipisahkan dari peran penting para pelaku ekonomi, khususnya yang bergerak di bidang jasa pemasaran. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi tulang punggung dalam mendorong kegiatan ekonomi, menciptakan peluang kerja, serta mendukung Perusahaan (thaha, 2020). UMKM adalah jenis usaha produktif yang dimiliki oleh individu atau badan usaha yang memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. Dari ketiga sektor usaha formal yang menjadi motor penggerak perekonomian nasional, koperasi dianggap paling sesuai dengan karakter sistem perekonomian yang dianut masyarakat Indonesia, karena sejalan dengan prinsip gotong royong dan kesejahteraan bersama. yang cocok dengan karakter sistem perekonomian yang dianut oleh masyarakat indonesia(oktavia et al., 2023).

Bawang bombay adalah suatu jenis perbawangan memiliki ciri khas ukuran lebih besar dibandingkan bawang putih dan bawang merah. bawang bombai memiliki kulit berwarna cokelat terang, berbentuk bulat, dan umumnya seukuran kepalan tangan orang dewasa.

METODE

Metode yang digunakan adalah metode penelitian dan pengembangan (Research and Devlopment) di sampaikan oleh Borg & Gall (dalam Wijaya et al., 2020) dan (Pujilestari et al., 2020). Metode kegiatan untuk memperkenalkan dan memasarkan onion ring di Sekolah Dasar (SD) dapat dilakukan dengan pendekatan yang menyenangkan, edukatif, dan sesuai dengan kebutuhan anak-anak. Mengembangkan produk berdasarkan temuan penelitian tersebut, Melakukan uji coba produk yang di nilai oleh panelis sehingga mendapatkan data mengenai atribut mutu yaitu penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa, Melakukan perbaikan atau revisi jika masih ada kekurangan produk pada uji pendahuluan, Melakukan uji utama pada produk setelah melewati revisi dan memastikan kelayakan produk, tahapan ini sesuai menurut (Agustian & Mutiara, 2023). Dari hasil yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa produk ini mendapatkan penerimaan yang sangat baik di antara panelis, dengan aspek visual dan rasa menjadi faktor utama dalam menarik perhatian. Peningkatan dalam setiap tahap uji menunjukkan pentingnya evaluasi dan modifikasi yang terus-menerus untuk mencapai hasil yang optimal. Penelitian ini memberikan gambaran yang jelas tentang preferensi konsumen, dan dapat menjadi dasar untuk pengembangan produk lebih lanjut. Dalam Uji organoleptik harus dilakukan dengan cermat karena memiliki kelebihan dan kelemahan. Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena berhubungan langsung dengan selera konsumen. Selain itu, metode ini cukup mudah dan cepat untuk dilakukan, hasil pengukuran dan pengamatannya juga cepat diperoleh. Dengan demikian, uji organoleptik dapat membantu analisis usaha untuk meningkatkan produksi atau pemasarannya. Uji organoleptik juga memiliki kelemahan dan keterbatasan akibat beberapa sifat indrawi tidak dapat dideskripsikan. Manusia merupakan panelis yang terkadang dapat dipengaruhi oleh

kondisi fisik dan mental, sehingga panelis dapat menjadi jenuh dan menurun kepekaannya. Selain itu dapat terjadi pula salah komunikasi antara manajer dan panelis (Afriansyah, 2016). Berikut adalah beberapa yang dapat diterapkan yaitu:

Analisis Pasar yang Mendalam sangat penting untuk memahami segmentasi konsumen, kebutuhan pasar, serta posisi kompetitor. Hal ini akan membantu dalam menentukan langkah-langkah pemasaran yang tepat.

1. Pengembangan produk yang berkualitas dengan variasi rasa dan kemasan yang menarik akan menarik perhatian konsumen dan memenuhi preferensi yang beragam.
2. Penetapan harga yang kompetitif berdasarkan biaya dan segmentasi pasar, bersama dengan strategi distribusi yang efektif, baik secara offline maupun online, akan memperluas jangkauan pasar.
3. Promosi yang efektif, termasuk pemasaran digital dan penggunaan influencer, akan meningkatkan kesadaran merek dan mendorong penjualan.
4. Manajemen hubungan pelanggan (crm) yang baik akan membantu membangun loyalitas pelanggan dan meningkatkan pengalaman pelanggan.
5. Evaluasi dan penyesuaian strategi secara berkala diperlukan untuk mengidentifikasi keberhasilan dan area yang perlu diperbaiki, memastikan kelangsungan dan pertumbuhan bisnis.

Dengan penerapan metode pemasaran yang komprehensif dan terstruktur, industri rumah tangga onion ring dapat tumbuh dan bersaing di pasar yang semakin kompetitif. Penelitian lain mengungkapkan di (Haryanto et al., 2019) yang menyatakan bahwa, teknik pengolahan yang tepat berperan besar dalam menjaga kualitas dan nilai gizi produk nugget, salah satunya yaitu metode penggorengan deep frying pada suhu dan waktu yang optimal. Dalam penelitian (Fitriyah et al., 2021), dijelaskan bahwa kepuasan konsumen pada restoran dapat ditingkatkan melalui kualitas produk yang baik sesuai dengan keinginan dan kebutuhan konsumen. Penelitian lain juga mengatakan kualitas pelayanan memiliki pengaruh terhadap kepuasan konsumen pada restoran menurut (Nizar et al., 2019) dan (Nurjanah et al., 2020)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bangsa Indonesia adalah negara yang memiliki banyak jenis umbi-umbian, termasuk bawang. Bawang memiliki peran penting dalam masakan, karena selain memberikan rasa, juga menambah aroma sedap pada masakan. Oleh karena itu, bawang hampir selalu menjadi bahan atau bumbu dalam setiap masakan. Di luar negeri, istilah "bawang" hanya merujuk pada bawang merah dan bawang bombay yang kita kenal. Namun, ketika menyebut kata "bawang" di pasar atau supermarket Indonesia, Anda akan membahas berbagai jenis bawang dengan kegunaan yang beragam dalam masakan. Di Indonesia, jenis-jenis bawang yang umum ditemukan antara lain bawang merah, bawang putih, bawang bombay kuning, bawang bombay putih, serta daun bawang. Onion ring terbuat dari bawang bombay, tepung terigu, dan

bumbu rempah yang digoreng di dalam minyak panas sampai matang dan renyah menurut (Ganantrya et al., 2019). Kewirausahaan (Entrepreneurship) adalah suatu proses untuk mengembangkan, mengidentifikasi, dan mewujudkan visi dan misi dalam kehidupan. Visi tersebut bisa berupa ide inovatif, peluang, cara yang lebih baik dalam menjalankan sesuatu. Hasil akhir dari proses tersebut adalah penciptaan usaha baru yang dibentuk pada kondisi risiko atau ketidakpastian. Dalam tantangan bisnis termasuk dalam menghadapi customer maka sebagai mahasiswa kami juga harus belajar dalam memasarkan suatu produk. Dalam tugas ini kami mencoba melakukan sebuah usaha sederhana guna mendapatkan pembelajaran untuk menjadi seorang wirausahawan. Usaha yang kami jalankan merupakan sebuah usaha singkat yang mungkin bisa menjadi peluang bagi setiap individu untuk masa yang akan datang. Saat ini kami mencoba menawarkan produk berupa makanan ringan yaitu "ONION RING" yang menggunakan bawang sebagai bahan baku utamanya. Cincin bawang atau cincin bawang bombai (bahasa Inggris: onion ring) adalah sebuah bentuk hidangan pembuka atau hidangan sampingan yang umum ditemukan di Amerika Serikat, Kanada, Britania Raya, Irlandia, Australia, Selandia Baru, Afrika Selatan dan beberapa belahan Asia, Eropa dan Amerika Latin. Hidangan tersebut umumnya terdiri dari "cincin" bawang bombai yang dicampur mentega atau tepung roti dan kemudian digoreng rendam.

Selama ini, bawang bombay sering digunakan hanya sebagai bahan penyedap dalam masakan dan jarang dikonsumsi langsung oleh masyarakat. Melihat hal ini, saya terinspirasi untuk mengolah bawang bombay menjadi camilan yang dapat dinikmati semua kalangan, dari berbagai usia. Dalam mengolah produk ini, saya tetap memperhatikan kandungan gizi bawang bombay agar camilan yang dihasilkan tetap sehat dan bergizi. Dengan demikian, camilan bawang bombay yang saya buat bisa dinikmati oleh semua orang.

Berikut adalah langkah-langkah cara membuat onion ring bahan-bahan yang dibutuhkan:

1. bawang bombay besar potong bulat
2. bawang putih
3. penyedap rasa
4. merica bubuk

Langkah-langkah pembuatan onion ring

1. Sambil menunggu, siapkan bahan seperti bahan untuk celupan dan bahan untuk melapisi onion ring caranya yaitu mencairkan tepung terigu ke dalam air dingin atau air es. Aduklah sampai tercampur rata. Untuk adonan pelapis, aduk semua bahan hingga merata.
2. jika bahan pencelup dan pelapis siap, ambil irisan bawang bombay yang sudah dicampur dengan bahan lainnya seperti bawang putih halus dan yang lainnya, selanjutnya celupkan potongan bawang bombay secara bertahap ke dalam bahan celupan yang telah dibuat, lalu keringkan dengan meremas.
3. Setelah itu lanjut siapkan wajan atau alat penggorengan dan masukkan minyak goreng lalu tunggu hingga panas. Gorenglah irisan bawang bombay yang telah di bumbu tadi, tunggu sampai keemasan. Angkat dan sajikan.

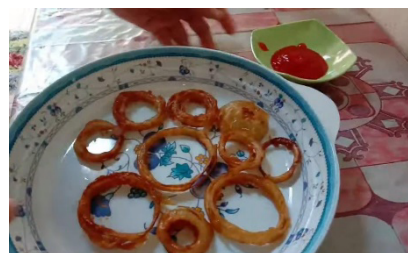
Produk-produk berbasis bawang merah juga dapat dibuat di tingkat industri rumah tangga menggunakan peralatan dapur sederhana (Rahayu et al., 2015). Membuat produk sendiri mempunyai banyak keuntungan yaitu bahan-bahan dan proses dapat diketahui dengan pasti untuk menghindarkan bahaya penggunaan bahan-bahan tambahan makanan yang tidak dianjurkan. Lebih dari itu, yang paling penting adalah proses produksi dapat lebih dikendalikan untuk mempertahankan senyawa-senyawa kimia dari kulit bawang merah yang sangat mudah rusak sehingga minuman tersaji dalam bentuk segar dan tetap berkhasiat (Abdul et al. 2022). Kesehatan merupakan satu hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia, namun untuk menjaganya perlu dilakukan tindakan pencegahan (preventif) dan pengobatan (kuratif). Sejak tahun 1996 penyakit jantung koroner adalah penyebab kematian nomor satu di Indonesia. Penyebab penyakit jantung koroner salah satunya disebabkan dari tingginya kadar kolesterol didalam tubuh (Liana, 2017).

Onion ring adalah cemilan ringan yang bahan utamanya adalah bawang bombay, salah satu jenis perbawangan yang biasa digunakan sebagai bumbu pada berbagai olahan makanan Bawang bombay memiliki bentuk atau ukuran sebesar kepalan tangan orang dewasa. Saat ini, bawang bombay banyak budidayakan untuk memenuhi permintaan konsumen. Bawang Bombay tentunya bukan Cuma untuk di gunakan sebagai perbumbuan pada olahan makanan, tetapi bisa juga dibuat cemilan atau makanan ringan yang enak yaitu onion Ring.

Selama ini bawang bombay hanya digunakan sebagai bahan penyedap bahan makanan saja. Jarang sekali masyarakat yang menyukai bawang bombay untuk dimakan secara langsung. Maka dengan latar belakang seperti itu, kami berinisiatif untuk membuat produk dengan mengolah bawang bombay menjadi camilan yang dapat dikonsumsi dan digemari oleh semua kalangan masyarakat dari berbagai tingkat usia. Namun kita tetap memperhatikan nilai gizi dari bawang bombay itu sendiri. Dengan demikian camilan kami dapat dinikmati semua orang. Bawang bombay tersebut kami olah menjadi bawang bombay crispy (onion Ring) Kami memilih bawang bombay karena melihat camilan ringan yang telah akrab dan disukai lidah masyarakat Indonesia pada umumnya. Karena bawang bombay adalah cemilan ringan yang berasumsi bahwa konsumen tidak perlu lagi merasa khawatir akan efek buruk seperti kolesterol yang mungkin ditimbulkan karena mengkonsumsi produk olahan bawang bombay. Bawang bombay cocok untuk segala suasana, baik untuk bersantai maupun digunakan sebagai lauk saat makan.



Gambar.1 Pengolahan Bahan



Gambar 2. Hasil Pengolahan

KESIMPULAN

Kesimpulan kewirausahaan secara harafia berasal dari kata wirausaha. wira artinya berani dan usaha berarti usaha atau bisnis. jadi wirausaha berarti berusaha atau berani berbisnis. kata wirausaha biasanya ditambah wan menjadi wirausahawan atau orang yang berani berusaha atau orang yang berani berbisnis. kewirausahaan (entrepreneurship) adalah dunia usaha atau dunia bisnis. dunia atau bidang yang berkaitan dengan pemanfaatan peluang, pengelolaan sumber daya untuk memperoleh keuntungan. Usaha atau bisnis adalah upaya atau kegiatan untuk memperoleh keuntungan melalui penjualan barang/produk atau penyediaan jasa. Hasil ini menegaskan bahwa Onion Ring tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memberikan pengalaman sensori yang memuaskan. Melalui beberapa kali uji coba, formula yang tepat telah ditetapkan dengan menggunakan bahan-bahan berkualitas. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini tidak hanya memberikan gambaran yang jelas tentang kualitas dan penerimaan produk, tetapi juga menyajikan potensi ekonomi yang menarik, menjadikannya pilihan yang layak dalam pengembangan produk kuliner.

DAFTAR REFERENSI

- Abdul Manan, Nurtiati, N., & Mugiastuti, E. (2018). Pengelolaan Tanaman Bawang Merah Ramah Lingkungan dengan Pemanfaatan Biopestisida Trichoderma. *Jurnal SOLMA*, 7(2), 182–192.
- Afriansyah, F. (2016). Uji Organoleptik Teh Herbal Dari Kulit Buah Salak Pondoh Hitam (*Salacca Edulis Reinw*) Sebagai Alternatif Minuman Penderita Diabetes (Doctoral dissertation, STIKes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Agustian, E., & Mutiara, I. (2023). Penerapan strategi generik Porter untuk peningkatan persaingan bisnis Rich Fried Chicken di Kota Jambi. *Jurnal Ekonomi Bisnis Manajemen Prima*, 4(2), 25–35.
- Fitriyah, R. S. N., Wijaya, C. H., & Nurtama, B. (2021). Preferensi konsumen terhadap empat varietas unggul mangga Indonesia berdasarkan respon emosi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 116–125.
- Liana, Y. (2017). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keluarga dalam penggunaan obat tradisional sebagai swamedikasi di Desa Tuguharum Kecamatan Madang Raya. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 4(3), 121–128.
- Haryanto, B., Purwanto, D., Dewi, A. S., & Cahyono, E. (2019). How does the type of product moderate consumers' buying intentions towards traditional foods? (Study of consumer behavior in Indonesia). *Journal of Asia Business Studies*, 13(4), 525–542.
- Ganantrya, P. D., Hartiati, A., & Sadyasmara, C. A. B. (2019). Strategi peningkatan kualitas produk ayam goreng rumah makan ayam goreng asli Prambanan Renon, Denpasar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 7(1), 21–29.
- Nizar, N., Silalahi, M., Sofiyan, S., & Sinaga, O. S. (2019). Pengaruh kualitas pelayanan dan citra merek terhadap kepuasan konsumen pada PT Fast Food Indonesia, Tbk KFC Box Ramayana Pematangsiantar. *SULTANIST: Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 7(2), 43–52.
- Nurjanah, N. F., Fauziyah, R. N., & Rosmana, D. (2020). Yam bean velva dragon products based on red dragon fruit and bengkuang as an alternative snack with inulin and antosianin fiber sources. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 12(1), 149–169.
- Rahayu, S., Kurniasih, N., & Amalia, V. (2015). Ekstraksi dan identifikasi senyawa flavonoid dari limbah kulit bawang merah sebagai antioksidan alami. *Al-Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 2(1), 1–8.
- Saragih, Rintan. (2017). *Jurnal Kewirausahaan*, 3(2). Diakses pada 30 April 2019.
- Nurseto, Tejo. (2004). *Jurnal Ekonomi dan Pendidikan*, 1(1). Diakses pada 30 April 2019.

- Hutagalung, Raja Bongsu, & Situmorang, Syafrizal Helmi. (2008). Pengantar Kewirausahaan. Medan: Usu Press.
- Pujilestari, S., Sari, F. A., & Sabrina, N. (2020). Mutu nugget tempe hasil formulasi tempe dan daging ayam. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 82-87.
- Wikipedia. (n.d.). Onion ring. Diakses dari https://id.wikipedia.org/wiki/Onion_ring
- Dapur Kobe. (n.d.). Onion Rings. Diakses dari <http://www.dapurkobe.co.id/onion-rings>
- Cookpad. (n.d.). Onion Ring Mozzarella Crispy. Diakses dari <https://cookpad.com/id/resep/754916-onion-ring-mozarellacrispy>
- Nursyah Banitenri. (2018). Laporan Kegiatan Penjualan Produk. Diakses dari <http://nursyahbanitenri08.blogspot.com/2018/12/laporankegiatan-penjualanproduk.html>
- Aliahsan27. (2014). Contoh Laporan. Diakses dari <http://aliahsan27.blogspot.com/2014/04/contoh-laporan>.
- Wijaya, A. J., Nuraini, N., & Aka, R. (2020). Pengaruh pemberian tepung limbah padat dari industri pengolahan tempe terhadap bobot potong, persentase karkas, dan lemak abdominal ayam broiler. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*.