

Bawang Goreng Sebagai Alternatif Pemberdayaan Ekonomi Warga Jemaat Gereja Sidang Pentakosta di Indonesia (GSPDI) Filadelfia Tlatar Boyolali

¹Tania Luciana Dewi, ²Sutrisno, ³Andreas Bayu Crisdiantoro, ⁴Sri Mulyani

⁴ITB Bina Sarana Global, Kota Tangerang, Indonesia, 15141

E-mail: ¹tanielucianadewi21@gmail.com, ²abkrisdiantoro@gmail.com, ³chrisdeon@gmail.com, ⁴sri@global.ac.id

ARTICLE HISTORY

Received :

Revised :

Accepted :

KEYWORDS

*Bawang Cepogo
bawang goreng
pemberdayaan ekonomi warga
peluang usah
GSPDI Filadelfia Tlatar Boyolali*

ABSTRACT

Murahnya harga bawang merah Cepogo Boyolali yang dikenal sebagai bawang Cepogo, merupakan peluang usaha untuk membuat bawang merah goreng yang selanjutnya akan disebut sebagai bawang goreng, menjadi alternatif dalam pemberdayaan ekonomi warga khususnya bagi Jemaat di Gereja Sidang Petakosta di Indonesia (GSPDI) Filadelfia Tlatar Boyolali. Ketersediaan bawang Cepogo sebagai bahan utama yang merupakan produk petani lokal Boyolali, tepung maizena dan garam sebagai penambah rasa, kerenyahan, kelezatan, dan penampilan bawang goreng, peralatan yang diperlukan sangat sederhana yang dimiliki di setiap rumah warga, dan proses produksi yang sangat mudah, serta kebutuhan pasar akan bawang goreng di Boyolali, menjadi pertimbangan dalam memproduksi bawang goreng. Bawang goreng dengan bahan dasar bawang Cepogo rasanya lebih gurih dan lebih lezat dibanding dari bawang goreng yang ada dipasaran, karena bahan dasar dari bawang merah yang baru dipanen. Murahnya harga bahan dasar dan kelezatan rasa dari bawang goreng, memberikan peluang bawang goreng ini untuk bersaing di pasaran. Bawang goreng menjadi alternatif untuk menambah penghasilan bagi warga (Jemaat), tanpa harus bermodal besar.



1. Introduction

Gereja Sidang Pentakosta di Indonesia (GSPDI) Filadelfia Tlatar Boyolali dengan profesi jemaat yang sangat beragam, ada yang berprofesi sebagai petani, peternak, buruh, karyawan swasta, PNS, wirausaha, pensiunan, dan ibu rumah tangga. Kesehatan Jemaat dalam kehidupan yang saling menopang dan saling membantu, merupakan modal utama dalam membangun persekutuan yang digembalakan oleh Bapak David Soetomo.

Dalam persekutuan wilayah di keluarga Bapak Yanto, Bapak Gembala menyampaikan kerinduan untuk memaksimalkan potensi Jemaat. Beliau mengamati, dalam setiap kegiatan,

Jemaat menyajikan beraneka masakan karya mereka sendiri, yang rasanya sungguh lezat. Beliau berinisiatif untuk memberikan peluang bagi jemaat yang ingin mengembangkan talentanya dalam bidang kuliner, dan akan difasilitasi oleh Ibu Dewi, sebagai Ibu Gembala untuk membantu memasarkannya. Bahkan Ibu Gembala tidak hanya membatasi untuk bidang kuliner, beliau juga mengakomodir Jemaat yang berkarya lain seperti rajutan.

Ide ini sungguh menunjukkan bahwa Gembala hadir di tengah-tengah Jemaat bukan hanya untuk memelihara pertumbuhan kehidupan rohani Jemaat, namun juga memperhatikan kehidupan jasmani Jemaat. Gereja tidak hanya memiliki fungsi dalam bidang spiritual, tetapi juga berfungsi dalam bidang sosial termasuk ekonomi, dengan tujuan untuk membawa kesejahteraan bagi warga

Frena Mengga, 2013, dalam skripsinya yang berjudul "Analisa Peran Gereja Dalam Pemberdayaan Ekonomi Warga Jemaat GMT Betania Oetaman Di Desa Linamnutu", menyatakan bahwa ada dua alasan terkait peran Gereja dalam pemberdayaan ekonomi Jemaat, yaitu alasan finansial dan alasan teologis. Secara finansial, Gereja sangat membutuhkan dukungan dari warga Jemaat melalui persembahan. Dimana persembahan yang disampaikan oleh warga Jemaat sangat berkaitan dengan kehidupan sosial ekonomi Jemaat. Secara teologis, Gereja adalah lembaga yang di dalamnya hidup teladan-teladan Kristus yang selalu membawa kesejahteraan bagi warganya.

Potensi Boyolali sangat luar biasa, terkenal dengan soto, pecel, sambel tumpang, sayur lodeh, dan

masakan lainnya, yang penyajiannya ditaburi bawang goreng. Informasi di facebook dimana harga bawang merah lokal yang disebut bawang Cepogo sangat murah, yaitu sekitar Rp. 12.000,00 per kg. Sementara harga bawang goreng yang beredar di pasaran sangat mahal, rasanya tawar dan aromanya kurang sedap. Sementara proses pembuatan bawang goreng yang sangat mudah dan peralatan yang digunakan juga pasti ada disetiap rumah tangga. Dengan pertimbangan inilah, yang memotivasi untuk mencoba praktek membuat bawang goreng yang kriuk, awet renyahnya, aromanya lezat, penampilannya menarik. Sehingga dapat diproduksi bawang goreng yang lebih berkualitas dan dapat bersaing di pasaran.

Dengan memproduksi bawang goreng dari bahan bawang Cepogo, maka para petani bawang Cepogo Boyolali akan terbantu dalam proses pemasarannya. Untuk penggorengan bawang, dipakai tepung maizena (tepung jagung), dimana Boyolali terkenal dengan hasil pertanian jagungnya, dengan demikian usaha bawang goreng ini akan sangat membantu para petani jagung. Alat untuk membuat bawang goreng sudah tersedia di setiap rumah tangga, maka warga yang ingin membuat bawang goreng tidak perlu investasi alat. Waktu untuk membuat bawang goreng, karena ini usaha pribadi, jadi waktunya sangat fleksibel, bisa dilakukan di waktu luang atau sambil menjaga anak. Dengan demikian, diharapkan Bawang Goreng Dapat Menjadi Alternatif Dalam Pemberdayaan Ekonomi Warga Jemaat Gereja Sidang Petakosta Di Indonesia (GSPDI) Filadelfia Tlatar Boyolali, khususnya bagi mereka yang tidak atau belum memiliki pekerjaan tetap, atau mereka yang ingin memiliki tambahan penghasilan.

2. Landasan Teori

Manusia, baik sebagai pribadi maupun sebagai Jemaat-Nya, adalah bejana tanah liat yang fana dan rentan. Namun manusia berharga di mata Tuhan (Yes. 43:4). Oleh karena itu, selain digunakan untuk “menempatkan” harta yang tak ternilai harganya, manusia juga dibangun dan diberdayakan-Nya agar bukan hanya sekadar untuk menyimpan harta itu, tetapi juga turut menjadi saksi atas pengelola harta itu, sehingga dapat berperan sebagai harta yang tak ternilai harganya untuk siapapun. Maka dari itu, sangat penting untuk dilakukan pembangunan Jemaat (oikodomik/gemeenteopbouw/church-development). Pembangunan Jemaat merupakan buah yang termuda dari pergeseran paradigma dalam disiplin teologi praktika, yaitu dari praksis jabatan ke praksis Gereja/Jemaat. ² Dengan demikian Jemaat dapat berperan sesuai tugas panggilannya.

Gereja sebagai persekutuan orang percaya ³ yang dihimpunkan oleh Tuhan. Gereja dalam hal ini adalah Jemaat, yang dipimpin dan dituntun oleh Roh Kudus, dan bukan oleh manusia dengan kemampuannya. Jadi Gereja bukan hanya berdasar pada prinsip-prinsip organisatoris seperti demokrasi, efisiensi dan

efektivitas dalam pencapaian tujuannya, namun lebih dari itu, dalam segala hal dilakukan atas dasar Firman dan kehendak Allah.

Allah meminta keturunan manusia untuk memelihara seluruh bumi (Kejadian 1:28). Allah mengaruniakan talenta kepada setiap manusia sesuai tugas panggilan-Nya. Setiap manusia harus memahami talenta masing-masing dan mengoptimalkan untuk kemuliaan Tuhan. (2 Timotius 1:6). Tuhan menjanjikan bahwa setiap jerih payah dari yang kita lakukan akan mendatangkan keuntungan. (Amas 14:23). Jadi tidak ada usaha yang sia-sia, tetap semangat sampai kesuksesan itu menjadi nyata. Dengan berpegang pada tangan Tuhan, kita dikuatkan dan dimampukan untuk menemukan dan mengoptimalkan talenta yang kita miliki, sehingga Tuhan berkenan kepada kita untuk menjadi pribadi sesuai kehendak-Nya dengan rasa syukur dan suka cita.

Boyolali dengan hasil pertanian bawang merah Cepogo, yang dijual oleh petani dengan harga yang sangat murah, sebesar Rp. 12.000,00 per kg, terkhusus di bulan Januari dimana setiap hari turun hujan, jika bawang merah hasil bertani tidak segera dimanfaatkan akan menjadi busuk. Sementara dalam penyajian makanan di Boyolali, misalnya; soto, gudeng, sayur lodeh, pecel, dan penyajian makanan lainnya, seringkali ditaburi bawang goreng untuk menambah harum dan lezatnya makanan. Ini merupakan suatu peluang bagi masyarakat untuk membuat bawang goreng sebagai komoditi industri rumah tangga. Terlebih proses pembuatan bawang goreng sangat mudah dan sederhana, serta peralatan yang diperlukan juga dimiliki oleh setiap keluarga, sehingga tidak perlu modal besar untuk memulai usaha.

3. Metode

Proses pembuatan bawang goreng dari mulai pengupasan sampai pengemasan dan pemasangan label, dapat dilihat dalam gambar 1: Alur pembuatan bawang goreng, sebagai berikut:



Gambar 1: Alur pembuatan bawang goreng

Tips memilih bawang merah yang baik sebagai bahan untuk pembuatan bawang goreng antara lain; (1) Pilih bawang merah yang memiliki bentuk umbi yang tidak terlalu besar karena bawang merah dengan ukuran tersebut kadar airnya rendah. (2) Pilih bawang merah yang warnanya benar-benar merah, jika warna bawang kebiru-biruan itu menunjukkan bahwa

bawang merah sudah rusak dan tidak layak untuk dijadikan sebagai bahan goreng. (3) Pilih bawang merah yang bertekstur keras/sekel. (4) Pilih bawang merah yang masih ada akarnya, ini menandakan kesegaran bawang merah masih terjaga.

Dapur Mamah Hawa, dengan bahan ¼ kg bawang merah dapat dihasilkan bawang goreng yang renyah dan tahan sampai 2 bulan. Ceceromed Kitchen, menampilkan percobaan pembuatan bawang goreng tanpa dan dengan penambahan berbagai tepung, tanpa dan dengan penambahan cuka, bawang yang sudah diiris di cuci dulu dan tidak dicuci dulu sebelum digoreng, dihasilkan bahwa tepung maizena adalah tepung yang sangat direkomendasikan agar hasil bawang goreng lebih renyah, tekstur lebih ringan, dan warna bawang goreng lebih cantik. Untuk aroma bawang goreng, sebaiknya setelah diiris, bawang tidak perlu ditambah cuka dan juga tidak perlu dicuci sebelum digoreng. Supaya rasanya lezat, tekstur ringan, dan renyah, direkomendasikan untuk menambahkan 1 sedok makan tepung maizena dan garam secukupnya ke dalam 100 gr bawang iris sebelum digoreng,

Bawang hasil penggorengan, setelah ditiriskan harus segera dimasukkan dalam kemasan yang tertutup, supaya terjaga kerenyahannya. Umumnya satu kilogram bawang merah mentah akan menjadi sekitar 0,3 kilo gram bawang merah goreng dan memiliki daya tahan 4 sampai dengan 5 bulan tanpa bahan pengawet, dengan harga jual per 100 gr sebesar Rp 17.500 atau dalam kemasan 230 gr sebesar Rp 35.000.⁷

Untuk pembuatan bawang goreng, diperlukan bahan-bahan antara lain; bawang merah segar, tepung maizena, garam, dan minyak goreng. Alat-alat yang diperlukan antara lain; (1) Pisau dan talenan untuk mengiris bawang, atau bisa dipakai alat pengiris bawang. (2) Wajan, sohil/spatula dan serok untuk menggoreng bawang. (3) tissue dan tempat untuk meniriskan bawang goreng. (4) toples atau plastik untuk mengemas bawang goreng dan menempelkan label.

Tujuan pemberdayaan ekonomi warga (Jemaat) adalah untuk meningkatkan kesejahteraan. Dalam hal ini, usaha pembuatan bawang goreng diharapkan dapat memberikan tambahan pendapatan bagi warga (Jemaat). Untuk itu perlu diperhitungkan seluruh biaya yang dipakai untuk memproduksi bawang goreng ini.

Jeremia Figa Kristina (2019) dalam skripsinya menyatakan bahwa Dunia dan Abdulah (2012:24), mengklasifikasikan biaya produksi ke dalam tiga elemen utama terkait dengan produk yang dihasilkan yaitu; bahan langsung (direct material), tenaga kerja langsung (direct labor), dan overhead pabrik (factory overhead).⁸ Dalam pembuatan bawang goreng ini, yang dikategorikan sebagai bahan langsung antara lain; bawang merah segar, tepung maizena, garam,

minyak goreng, tissue, air, gas, plastik/toples kemasan, dan label. Sementara alat-alat lain yang dipergunakan, yang tidak habis pakai, dapat didepresiasi supaya dibebankan saat menghitung harga jualnya.

4. Hasil dan Pembahasan

Sebulan praktek di GSPDI Tlatar-Boyolali, disela-sela aktifitas praktek, didapatkan informasi melalui facebook, akun Lestari tanggal 25 Januari 2022, di Marketplace Boyolali dan Sekitarnya (MBS) bahwa harga bawang merah per kg sebesar Rp.12.000,00.⁹ Bawang ini dapat dibeli secara COD, jadi tanpa ongkos kirim, dan langsung diantar ke rumah. Gambar 2 berikut menunjukkan postingan dari akun Lestari di Facebook terkait harga dan ukuran bawang merah yang ditawarkan. Bawang merah ini adalah bawang merah hasil bertani oleh warga Boyolali, yang dikenal dengan Bawang Cepogo.



Gambar 2. Harga dan ukuran bawang merah Cepogo

Harga bawang merah yang sangat murah, proses penggorengan yang mudah, alat-alat yang tersedia di rumah tangga, dan potensi pasar untuk penjualan bawang goreng di Boyolali, memotivasi untuk membuat bawang merah goreng yang renyah, kriuk, dan lezat. Bahan dan proses penggorengan dilakukan sesuai rekomendasi dari Ceceromed Kitchen, namun kualitas/jenis disesuaikan dengan bahan lokal yang tersedia di Boyolali.

A. Bahan pembuatan bawang merah goreng

Bahan dasar untuk pembuatan bawang goreng terdiri dari empat macam, yaitu: bawang merah Cepogo, tepung maizena, garam, dan minyak goreng. Semua bahan dapat diperoleh dengan mudah, baik di took, warung, atupun melalui media online. Selengkapnya gambar setiap bahan dapat dilihat dalam gambar 3 sebagai berikut:



Gambar 3: Bahan pembuatan bawang goreng

Alat yang diperlukan untuk pembuatan bawang merah goreng

Alat yang dipergunakan dalam pembuatan bawang goreng dalam praktek kali ini, dipakai alat-alat yang sudah ada dan dimiliki oleh setiap rumah warga. Tujuannya supaya tidak perlu investasi dan cukup memanfaatkan alat-alat yang sudah dimiliki. Alat-alat tersebut antara lain adalah: wajan, sohil/spatula, serok, kompor, pisau, talenan, tissue, kotak plastik, plastik dan toples plastic untuk pengemasan bawang goreng. Selengkapnya, gambar alat-alat yang dipergunakan untuk pembuatan bawang goreng dapat dilihat dalam gambar 4, sebagai berikut:



Gambar 4: Alat pembuatan bawang goreng

Proses pembuatan bawang merah goreng

1. Proses pengupasan bawang merah

Proses pengupasan bawang merah adalah proses memisahkan kulit bawang dengan umbinya. Proses ini dilakukan untuk memisahkan kulit bawang yang sudah mati/kering dengan lapisan umbi yang masih segar. Kulit bawang jangan dibuang, karena dapat dimanfaatkan sebagai pupuk organik atau dapat diolah sebagai bahan eco enzyme. Proses pengupasan bawang merah dari kulitnya dapat dilakukan dengan mesin. Namun dalam proses pembuatan bawang goreng kali ini, proses pengupasan dilakukan secara manual. Sebagai gambaran proses pengupasan dapat dilihat dalam gambar 5 sebagai berikut:



Gambar 5: Proses pengupasan bawang merah

2. Proses pencucian bawang merah

Proses pencucian bawang dilakukan setelah bawang merah dikupas. Proses ini dilakukan agar bawang merah kupas yang akan diiris-iris dalam kondisi bersih. Proses pencucian dilakukan menggunakan air bersih. Dalam proses pencucian, dapat ditambahkan garam, agar menghilangkan residu/racun yang melekat dalam bawang merah kupas.

3. Proses pengirisan bawang merah

Hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengirisan bawang adalah ukuran ketebalan yang sama, hal ini supaya dapat memberikan hasil maksimal dalam proses penggorengan. Jika ketebalan irisan bawang sama, maka waktu yang dibutuhkan untuk menggorang adalah sama, dan hasil bawang goreng bisa seragam tingkat kematangannya, tidak terjadi adanya sebagian bawang goreng yang belum matang dan sebagian bawang goreng gosong.

Proses pengirisan bawang dapat dilakukan dengan mesin atau alat pemotong bawang, namun perlu dipilih alat pemotong/pengiris bawang yang memberikan hasil maksimal supaya tekstur bawang goreng nantinya baik dan tidak hancur. Untuk mendapatkan tekstur bawang goreng yang baik, maka dalam praktek kali ini proses pengirisan dilakukan secara manual. Proses pengirisan bawang disajikan dalam gambar 6, sebagai berikut:



Gambar 6: Proses pengirisan bawang merah

4. Proses penggorengan bawang merah

4.1. Proses seasoning

Proses seasoning adalah proses penambahan bumbu pada bawang merah iris yang akan digoreng. Bahan yang ditambahkan adalah tepung maizena dan garam. Untuk 100 gr bawang merah iris diberikan 1 sendok makan tepung maizena dan garam secukupnya. Hal ini dilakukan agar bawang merah goreng yang dihasilkan rasanya gurih, kriuk, dan lezat. Gambaran proses seasoning dapat dilihat dalam gambar 7, berikut ini:



Gambar 7: Proses seasoning

4.2. Proses penggorengan

Penggorengan dilakukan dengan memasukkan irisan bawang merah yang siap digoreng ke dalam wajan dengan minyak yang sudah panas. Sambil diaduk-aduk supaya hasil penggorengan terpantau dengan tingkat kematangan merata. Sebelum bawang goreng matang sempurna, segera kecilkan api, dan segera angkat agar bawang goreng tidak gosong. Proses penggorengan dapat dilihat dalam gambar 8. sebagai berikut:



Gambar 8: Proses penggorengan

5. Proses penirisan bawang goreng

Untuk hasil maksimal sebaiknya penirisan dilakukan dengan mesin peniris, dengan putaran selama 1 sampai 5 menit. Hanya dari pengalaman, bawang goreng yang ditiriskan dengan mesin, teksturnya menjadi sedikit hancur jika proses penirisan dengan mesin peniris lebih lama. Proses penirisan yang dilakukan dalam praktek kali ini dilakukan secara manual, yaitu memakai tempat plastik yang dialasi dengan tissue, supaya minyak meresap ke dalam tissue, dan bawang goreng dapat tahan lama disimpan. Proses penirisan secara manual dapat dilihat dalam gambar 9, sebagai berikut:



Gambar 9: Proses penirisan

6. Proses pengemasan bawang goreng

Proses pengemasan dilakukan setelah bawang goreng ditiriskan, pilih kemasan sesuai yang diinginkan dengan kondisi tertutup rapat, agar bawang goreng terjaga kerenyahannya. Jika bawang mau dijual, sebaiknya dilakukan pendaftaran PIRT ke Dinas

Kesehatan setempat, untuk mendapatkan rekomendasi layak jual. Selain itu tempelkan logo dan juga no kontak, supaya memudahkan pelanggan untuk menghubungi jika ingin membeli, memesan atau sekedar memberikan informasi atau saran. Proses pengemasan dan pemberian label dapat dilihat dalam gambar 10, sebagai berikut:



Gambar 10: packaging & labeling

Praktek dilakukan dengan bahan dasar 5 kg bawang merah segar, dengan perincian biaya sebagai berikut:

5 kg bawang merah segar @ Rp. 12.000,00	→ Rp. 60.000,00
2 pack (50 sendok) tepung maizena @Rp. 3.500,00	→ Rp. 7.000,00
garam secukupnya	→ Rp. 1.000,00
Minyak goreng 1 liter	→ Rp. 18.000,00
Tissue secukupnya	→ Rp. 2.000,00
Air dan gas	→ Rp. 5.000,00
1 pack plastik isi 50 Rp. 24.000,00 dipakai 25 lembar	→ Rp. 12.000,00
Cetak label	→ Rp. 10.000,00
Total	→ Rp. 120.000,00

Harga bawang goreng dalam kemasan yang sama di pasaran dengan isi sekitar 65 gr adalah Rp. 11.000,00 per pack (kemasan polos, tanpa label). Dari bahan 5 kg bawang merah segar dihasilkan 25 pack bawang goreng. Jika harga jual per pack nya Rp. 10.000,00 (dibuat dibawah harga pasaran, untuk memberi peluang mitra tertarik membantu menjualkan), maka didapatkan hasil penjualan 25 pack x Rp. 10.000,00 = Rp. 250.000,00. Keuntungan kotor (belum melibatkan depresiasi pemakaian alat, biaya karyawan, dan lainnya, karena peralatan yang dipakai adalah peralatan yang ada, yang dalam keseharian dipakai untuk memasak, dan proses pembuatan bawang goreng dilakukan sendiri) dari hasil produksi dan penjualan bawang goreng sebesar Rp. 250.000,00 dikurangi Rp. 120.000,00, yaitu sebesar Rp. 130.000,00.

Setiap keluarga yang mampu memproduksi 5 kg bawang merah untuk diolah menjadi bawang goreng, dan semua laku terjual, akan mendapatkan tambahan pendapatan sebesar Rp. 130.000,00 per hari. Ini adalah peluang untuk mendapatkan tambahan pendapatan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan

warga (Jemaat). Pekerjaan ini dapat dilakukan di rumah, sambil menjaga anak, atau di saat waktu luang. Proses pemasaran selain dilakukan secara tradisional dengan titip di warung/toko, dapat juga dilakukan melalui online, dapat ditawarkan lewat facebook, WA, IG, tweeter, dan medsos lainnya. Dengan biaya hidup di Boyolali yang relatif rendah, sekitar 1,5 juta, ¹⁰ tambahan pendapatan Rp. 130.000,00 per hari, sangat berdampak dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Bawang goreng “Tania” dibawa saat persekutuan doa di rumah Bapak Yanto, Selasa, 1 Februari 2022, Jemaat diminta mencicipi, mereka merespon dengan baik dan menyatakan bahwa bawang goreng “Tania” lebih renyah, warnanya lebih cantik dari yang beredar di pasaran, teksturnya lebih baik, rasanya lebih enak, ada “manis-manis”nya dan aromanya lebih sedap. Saat persekutuan wanita, Jumat, 4 Februari 2022, di gereja, ibu-ibu juga diminta mencicipi rasa bawang goreng “Tania”, mereka menyatakan bahwa rasanya lebih enak dari yang ada di pasaran, dan harganya lebih murah dari yang beredar di pasaran. Pada persekutuan wanita di minggu berikutnya, dijadwalkan untuk mengajari ibu-ibu membuat bawang goreng versi “Tania”. Tujuannya agar ibu-ibu dapat mencoba di rumah dan memproduksi sendiri, untuk mendapatkan tambahan penghasilan.

5. Kesimpulan

Bawang goreng dengan bahan dasar bawang Cepogo, tepung maizena, dan garam, rasanya lebih kriuk, renyah, ada manis-manisnya, dan lebih lezat dari pada bawang goreng yang beredar di pasaran. Cara membuatnya mudah, alat yang dipakai untuk proses produksi sudah ada di setiap rumah tangga, jadi tidak perlu investasi. Proses pengerjaannya dapat dilakukan dengan waktu yang fleksibel. Memberikan tambahan penghasilan bagi mereka yang mau berusaha. Bawang goreng merupakan alternatif bagi warga (Jemaat) yang ingin menambah penghasilan dan meningkatkan kesejahteraan.

5.1. Saran

1. Untuk mempertahankan aroma bawang goreng, setelah diiris-iris, sebelum digoreng, irisan bawang jangan dicuci baik dengan air ataupun dengan cuka.
2. Perlu pengelolaan untuk memperluas pemasaran agar produk warga (Jemaat) dapat terjual dengan baik

Referensi

- [1] Frena Mengga (2013), Analisa Peran Gereja Dalam Pemberdayaan Ekonomi Warga Jemaat GMIT Betania Oetaman Di Desa Linamnutu, <https://repository.uksw.edu/handle/123456789/4091>
- [2] Situs komunitas Jemaat Gereja Kristen Indonesia Pondok Indah-Jakarta, (15 Juni 2012),

- <https://gkpi.org/pembangunan-jemaat-sebagai-pemberdayaan-anggota-jemaat/>
- [3] <https://www.gotquestions.org/Indonesia/definisi-gereja.html> <https://www.gotquestions.org/definisi-gereja>
 - [4] Chanel youtube Dapur Mamah Hawa, (8 Oktober 2019), <https://www.youtube.com/watch?v=lEvKYa7Br18>
 - [5] Chanel youtube Ceceromed Kitchen, (12 Juli 2020) <https://www.youtube.com/watch?v=J8cJy0kzp-8>
 - [6] Chanel youtube Ceceromed Kitchen, (24 Desember 2020), <https://www.youtube.com/watch?v=jWcyoQ4dPE8>
 - [7] Kartika Rahma, (9 November 2019), <https://berempat.com/bisnis/umkm/10346/usaha-bawang-goreng-rasa/>
 - [8] Jeremia Figa Kristina (2019), http://repositori.ukdc.ac.id/267/1/Jerimia%20FigaCover%2CAbstrak%2C%20Bab%20I%20%26%20II_archive.pdf
 - [9] Lestari, (25 Januari 2022), Akun Facebook di Marketplace Boyolali dan Sekitarnya
 - [10] Devi Suzanti, (15 November 2021), 5 Kota dengan Biaya Hidup Termurah di Indonesia, Cocok Buat Mahasiswa, Artikel: Rumah123.com.