



## PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN RINGAN GAPIT DAN STICK BERBAHAN DASAR BAWANG MERAH DI DESA KEPOHKIDUL BOJONEGORO

Denny Nurdiansyah<sup>1\*</sup>, Su'udin Aziz<sup>2</sup>, M. Ridlwan Hambali<sup>3</sup>, Rifqi Maulana Rahman<sup>4</sup>, Deskia Dwi Nur Koniva<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Email: denny.nur@unugiri.ac.id<sup>1</sup>

### Abstract

*There is less than optimal utilization of the red onion harvest, so that many red onions are sold to collectors at standard prices, while some red onions that do not meet the requirements are usually wasted. In addition, there are still many unemployed people in Kepokidul Village, some of whom are directed by the village head to look after the parking lot at the Pedang Reservoir. This reservoir is a potential and motivation for the village SMEs to produce and market processed products. Therefore, KKN UNUGIRI held training on processing processed products from red onions that will become high-value and healthy processed products. The purpose of this Community Service (PkM) is to improve the ability of the village community to produce processed products from red onion raw materials and market them. Thus, creating an increase in the number of SMEs in Kepohkidul Village which reduces unemployment. The target of the training provided was 30 PKK mothers from Kepohkidul Village. The method of implementing PkM was carried out in four activities over three days, namely extracting community knowledge, socialization, training, and evaluating understanding. The results of this PkM activity are an increase in the knowledge and insight of the village community regarding processed red onion products, as well as increasing options for village SMEs for marketed products. The evaluation resulting from this training resulted in 75% of participants experiencing an increase in knowledge and insight related to processed red onion products. The conclusion that can be drawn is that unemployment can be reduced by increasing the number of village SMEs by providing training on processed products and marketing.*

**Keywords:** Red Onion, Processed Products, Village Potential

### Abstrak

Terjadi pemanfaatan hasil panen bawang merah yang kurang optimal, sehingga banyak bawang merah yang dijual ke pengepul dengan harga standar, sedangkan beberapa bawang merah yang kurang memenuhi syarat biasanya terbuang sia-sia. Disamping itu, masih banyak pengangguran di Desa Kepokidul yang mana sebagian diarahkan oleh pak Lurah untuk menjaga parkir di wisata Waduk Pedang. Waduk ini menjadi potensi dan motivasi bagi para UKM Desa untuk menghasilkan dan memasarkan produk olahan. Oleh karena itu, KKN UNUGIRI mengadakan pelatihan pengolahan produk olahan dari bawang merah yang akan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi dan sehat. Tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat Desa dalam menghasilkan produk olahan dari bahan baku bawang merah dan memasarkannya. Dengan demikian, tercipta peningkatan jumlah UKM di Desa Kepohkidul yang mengurangi pengangguran. Target pelatihan yang diberikan adalah Ibu-Ibu PKK dari Desa Kepohkidul sebanyak 30 orang. Metode pelaksanaan PkM dilakukan ada empat kegiatan selama tiga hari yaitu penggalan pengetahuan masyarakat, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi pemahaman. Hasil dari Kegiatan PkM ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan wawasan masyarakat Desa terkait produk olahan bawang merah, serta menambah pilihan bagi UKM Desa untuk produk yang dipasarkan. Evaluasi yang dihasilkan dari pelatihan ini dihasilkan 75% peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan wawasan terkait produk olahan bawang merah. Adapun kesimpulan yang bisa diambil bahwa pengangguran bisa dikurangi salah satunya dengan meningkatkan jumlah UKM Desa dengan memberikan pelatihan produk olahan dan pemasarannya.

**Kata kunci:** Bawang Merah, Produk Olahan, Potensi Desa

---

### LATAR BELAKANG PELAKSANAAN

Kebutuhan hidup masyarakat Desa dari tahun ke tahun semakin meningkat baik ekonomi, kesehatan, pendidikan, dll. Sumber daya manusia yang kurang baik dikarenakan kurangnya mendapat

akses ke dunia pendidikan, dimana masyarakat Desa kebanyakan maksimal hanya bisa sekolah sampai tingkat SMA/SMK saja. SDM yang rendah dapat meningkatkan pengangguran di Desa. Pengangguran ini juga menyebabkan ekonomi Desa yang kurang berkembang sehingga menimbulkan kemiskinan. Apalagi di Bojonegoro juga terkena imbas dari adanya pandemik COVID-19 pada tahun 2019-2022 (Nurdiansyah & Wafa, 2021). Pandemi ini mempengaruhi psikologi dari kualitas hidup manusia (Nugraha et al., 2020). Selama Kemiskinan juga menjadi salah satu masalah di Kabupaten Bojonegoro pasca pandemik COVID-19.

Desa Kepokidul merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kedungadem Kabupaten Bojonegoro yang terletak di sebelah barat Kecamatan Bojonegoro. Masyarakat Desa Kepokidul mayoritas berprofesi sebagai petani dan pedagang. Warganya bekerja sebagai petani, buruh tani, pedagang, dan pekerja swasta. Tanaman yang banyak ditanam di desa ini adalah padi, tembakau, ketela, kucai, dan bawang merah. Masyarakat Desa Kepokidul sebagian besar mempunyai lahan yang luas karena banyak lahan milik Perhutani yang belum digarap. Masyarakat desa Kepokidul merupakan masyarakat yang belum mampu beradaptasi secara optimal terhadap perubahan zaman, kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi serta perubahan pemikiran di bidang keterampilan. Hal ini dibuktikan dengan masih minimnya industri lokal dan tumbuhnya UMKM di Desa Kepokidul. Selain itu, sulitnya mengakses sinyal di Desa Kepokidul juga menjadi salah satu penyebab rendahnya pemahaman masyarakat terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.



Gambar 1: Peta Desa Kepokidul

Penduduk desa ini memiliki kesadaran sosial yang tinggi, terbukti dengan adanya tradisi kerjasama yang panjang dalam pembangunan rumah, budaya sapa, hajatan dan beberapa perayaan besar. Dari segi agama, masyarakat di Desa Kepokidul mayoritas menganut agama Islam, sehingga banyak terdapat kegiatan masyarakat yang mempunyai nilai-nilai keagamaan seperti: Kebiasaan Muslimah, membaca Yasin dan Ratibul Hadad. Namun, masih ada masyarakat yang pemahaman agamanya lemah karena kurangnya agama. Di bidang pertanian, sebagian besar petani di sana merupakan produsen bawang merah yang dominan. Ada pula yang menjadi produsen beras dan kucai.

Keberadaan wisata Waduk Pedang merupakan salah satu cara yang baik untuk membantu meningkatkan perekonomian desa Kepohkidul. Waduk ini dikenal sebagai Embun Pedang oleh para wisatawan (Agung, 2023). Program ini dirancang khusus sebagai atraksi wisata dan masyarakat dapat dengan mudah menjual beberapa produk buaatannya. Program ini dibuat secara berkelanjutan dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian desa melalui UMKM (Desa, 2021).

Di Desa kepohkidul terjadi pemanfaatan hasil panen bawang merah yang kurang optimal, sehingga banyak bawang merah yang dijual ke pengepul dengan harga standar, sedangkan beberapa bawang merah yang kurang memenuhi syarat biasanya terbuang sia-sia. Disamping itu, masih banyak pengangguran di Desa Kepokidul yang mana sebagian diarahkan oleh pak Lurah untuk menjaga parkir di wisata Waduk Pedang. Waduk ini menjadi potensi dan motivasi bagi para UKM Desa untuk menghasilkan dan memasarkan produk olahan. Oleh karena itu, KKN UNUGIRI mengadakan pelatihan pengolahan produk olahan dari bawang merah yang akan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi dan sehat. Produk bahan baku akan menjadi produk ekonomis yang lebih tinggi ketika produk tersebut diubah menjadi Produk Olahan (Nurdiansyah et al., 2023).

Bahan baku dari bawang merah dapat diolah menjadi produk olahan lain seperti produk Pastel Bawang, Ticwang dan Siwang (Syarifah, 2022). Olahan lain dapat juga diberikan seperti Bawang goreng, Kerupuk bawang merah, Tepung bawang merah, Pasta bawang merah, Suplemen kesehatan dari bawang merah, dan Parfum ruangan herbal (Handayani, 2020). Ada juga yang memanfaatkan bawang merah menjadi kue kering (Astuti et al., 2022). Inovasi produk produk olahan perlu dikembangkan karena berdasarkan studi bahwa semakin tinggi inovasi produk semakin tinggi pula kinerja pemasarannya dan berpengaruh terhadap daya saingnya (Suendro, 2010). Kinerja pemasaran itu juga dipengaruhi oleh orientasi kewirausahaan, orientasi pembelajaran, citra merek, nilai pelanggan, dan kualitas produk yang dibutuhkan bagi UKM Desa (Harini et al., 2022).

Tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat Desa dalam menghasilkan produk olahan dari bahan baku bawang merah dan memasarkannya. Dengan demikian, tercipta peningkatan jumlah UKM di Desa Kepohkidul yang mengurangi pengangguran. Target pelatihan yang diberikan adalah Ibu-Ibu PKK dari Desa Kepohkidul sebanyak 30 orang.

Metode pelaksanaan PkM dilakukan ada empat kegiatan selama tiga hari yaitu penggalian pengetahuan masyarakat, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi pemahaman. Pada tahap sosialisasi dan pelatihan dilakukan evaluasi tentang pemahaman masyarakat terkait produk olahan bawang merah sebelum-sesudah pelatihan. Pelatihan ini memuat praktek pembuatan makanan ringan Gapit dan Stick berbahan dasar bawang merah, serta menjualnya secara langsung di sekitar Waduk Pedang di Desa Kepohkidul.

Dari penjelasan di atas, tim peneliti berkoordinasi dengan Ibu-Ibu PKK dan beberapa warga desa Kepohkidul untuk mengadakan pertemuan guna menentukan program yang sesuai dengan potensi desa.

Pengembangan produk olahan bawang merah menjadi pilihan produk olahan bagi UKM Desa kepohkidul untuk keuntukan ekonomis yang tinggi dan berkelanjutan. Dengan demikian, diperlukan adanya pelatihan pengolahan makanan ringan gapit dan stick berbahan dasar bawang merah di Desa Kepohkidul.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan PkM pada penulisan ini, diberikan dalam empat kegiatan yang dilakukan selama tiga hari dengan prosedur sebagai berikut:

1. **Penggalian pengetahuan masyarakat**, diberikan penggalian pengetahuan Ibu-Ibu PKK tentang bawang merah, serta produk olahan apa saja yang dapat dihasilkan dari bahan baku bawang merah. Pada tahapan ini tim KKN UNUGIRI mendatangi beberapa pengurus PKK untuk diwawancarai terkait pemahaman dan pengetahuan Ibu-Ibu PKK tentang potensi, manfaat, dan produk olahan bawang merah. Tahapan ini dilakukan sehari sebelum pelatihan diadakan. Indikator capaian yang didapat adalah tim KKN UNUGIRI mampu mendapatkan gambaran awal terkait pengetahuan dan pemahaman Ibu-Ibu PKK tentang produk bawang merah.
2. **Sosialisasi bawang merah dan produk olahannya**, dilakukan sosialisasi dan persentasi materi terkait cara pembuatan gapit dan stick bawang merah dengan penjelasan yang mudah dipahami oleh Ibu-Ibu PKK. Pada tahapan ini tim KKN UNUGIRI mengadakan sosialisasi dan persentasi terkait pembuatan bawang merah untuk memberikan gambaran Ibu-Ibu PKK tentang salah satu produk olahan bawang merah. Tahapan ini dilakukan satu hari sebelum pelatihan diadakan. Indikator capaian yang didapat adalah tim KKN UNUGIRI mampu memberikan pengetahuan Ibu-Ibu PKK tentang salah satu produk olahan dari bawang merah.
3. **Pelatihan produk olahan dari bawang merah**, diadakan praktek pembuatan gapit dan stick bawang merah dari bahan baku hingga pengemasan serta pemasaran. Pada tahapan ini tim KKN UNUGIRI bersama Ibu-Ibu PKK mempraktekkan cara pengolahan bawang merah menjadi produk olahan yaitu gapit dan stick bawang merah, serta pengemasan dan pemasarannya. Tahapan ini dilakukan pada waktu pelatihan diadakan. Indikator capaian yang didapat adalah Ibu-Ibu PKK mampu mengelola bawang merah menjadi gapit dan stick bawang, serta melakukan pengemasan produk dan memasarkannya secara langsung di Waduk Pedang.
4. **Evaluasi tentang pemahaman masyarakat**, diberikan untuk menilai pemahaman dan penerapan pembuatan produk oleh Ibu-Ibu PKK. Pada tahapan ini tim KKN UNUGIRI mengevaluasi hasil sebelum-sesudah pelatihan terkait pemahaman dan pengetahuan Ibu-Ibu PKK. Tahapan ini dilakukan di akhir pelatihan diadakan. Indikator capaian yang didapat adalah tim KKN UNUGIRI mampu mendapatkan hasil selisih skor penilaian terkait pengetahuan dan pemahaman Ibu-Ibu PKK tentang bawang merah.

Lokasi PkM diadakan di Desa Kepohkidul, Kecamatan Kedungadem, Kabupaten Bojonegoro yang mana Desa ini sebelumnya sudah dilakukan observasi panitia dan mahasiswa sebelum kegiatan KKN. Di tempat inilah dilakukan pengamatan tentang potensi Desa Kalangan serta proses produksi pengolahan bawang merah menjadi gapit dan stick bawang merah. Kegiatan KKN UNUGIRI dengan salah satunya adalah pelatihan pembuatan gapit dan stick bawang merah dilakukan di bulan Agustus 2023.

## **PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN**

### **Penggalian Pengetahuan Ibu-Ibu PKK dan Sebagian Masyarakat**

Kegiatan KKN diawali dengan update manfaat bawang merah. Dari hasil observasi dapat disimpulkan bahwa sebagian besar masyarakat masih belum mengetahui kegunaan bawang merah. Bawang merah menurut kebanyakan orang hanya bisa digunakan sebagai bumbu masakan baik untuk kesehatan maupun rasa masakan, padahal sebenarnya bawang merah memiliki banyak manfaat, antara lain kaya akan antioksidan, mengandung nutrisi penting (vitamin C, vitamin B6, mangan, serat, dan potasium), menurunkan risiko penyakit jantung (tekanan darah dan kadar kolesterol), menyokong sistem kekebalan tubuh (vitamin C), memberikan efek antiinflamasi (mengurangi peradangan dalam tubuh), mengandung senyawa antikanker (kanker lambung dan usus), meningkatkan pencernaan (mengatasi masalah sembelit), dan memberikan rasa pada masakan (khas masakan)

Sehubungan dengan manfaatnya, mahasiswa KKN juga mencoba mencari data pengolahan bawang merah di bidang pangan. Melalui observasi diketahui bahwa ibu-ibu PKK di Desa Kepohkidul belum pernah mengolah bahan baku bawang merah selain bawang merah goreng eceran. Disamping itu, warga sering mendapatkan kendala dalam pemasaran produk. Kesenjangan ini memungkinkan mahasiswa KKN melakukan inovasi cara pengolahan bawang ungu dan menciptakan pemasaran produk yang lebih efektif.

### **Pelatihan dan Pembuatan Produk Bawang Merah**

Proses pelatihan dan pembuatan bawang merah diwujudkan dengan cara membuat pelatihan pembuatan produk bawang merah seperti yang tertera digambar 1.



Gambar 1. Pelatihan produk bawang merah.

Pelatihan pembuatan produk Gapit Dan Stick Dari Bawang Merah diberikan untuk pengenalan atau penjelasan terkait manfaat bawang merah yang sering tertimbun hingga membusuk untuk diolah sebagai produk makanan ringan, menjelaskan alat-alat yang digunakan, dan bahan pelengkap yang diperlukan untuk membuat Gapit Dan Stick Bawang Merah, serta penjelasan pembuatan Gapit Dan Stick Bawang Merah pada setiap tahapannya. Pengolahan bahan mentah menjadi bahan matang berupa Gapit Dan Stick Bawang Merah tidak cukup hanya sosialisasi saja, maka perlu diberikan juga praktik secara langsung pembuatan Gapit Dan Stick dari bahan mentah sampai menjadi Gapit Dan Stick Bawang Merah. Mengingat masih banyak yang belum mengetahui produk ini sehingga mengundang rasa penasaran dan minat masyarakat untuk membeli dan mengonsumsi produk Gapit dan Stick Bawang Merah ini. Demikian produk ini menjadi salah satu produk yang bernilai ekonomi

Praktik Pengolahan Gapit Dan Stick Bawang Merah, Pengemasan, dan Pemasaran

Pelatihan yang diberikan kepada Ibu-Ibu PKK di Desa Kepohkidul dalam membuat Gapit Dan Stick Bawang Merah dijelaskan langkah-langkah pembuatannya sebagai berikut:

1. Menyiapkan bahan untuk pembuatan Gapit Dan Stick Bawang Merah, meliputi:

1.1 Bahan baku untuk membuat Gapit :

- 1) 5 sendok makan tepung terigu
- 2) 3 sendok makan tepung tapioca
- 3) 1 sendok makan margarin
- 4) Air secukupnya
- 5) Irisan bawang merah secukupnya
- 6) Bawang merah yang sudah dihaluskan
- 7) 1 Sachet Penyedap rasa

1.2 Bahan baku untuk membuat Stick :

- 1) 500 gram tepung terigu
- 2) 250 gram tepung tapioca

- 3) 1 sachet penyedap rasa
- 4) ½ sendok makan garam
- 5) 25 gram bawang merah yang sudah dihaluskan
- 6) Air secukupnya
- 7) 1 sendok makan margarin
- 8) Minyak goreng

## 2. Cara pembuatan Gapit Dan Stick Bawang Merah

Untuk membuat Gapit Bawang Merah, siapkan tepung terigu yang sudah disediakan, takar 5 sendok makan tepung terigu, lalu tambahkan 3 sendok makan tepung tapioka, dilanjutkan dengan 1 sendok makan margarin, tambahkan air secukupnya, lalu siapkan bahan-bahannya dengan cara aduk dan tarik rata. Aduk rata pakai tangan, masukkan bawang merah cincang secukupnya, tambahkan bawang merah ungu secukupnya, lalu tambahkan 1 bungkus penyedap rasa, aduk rata dan gunakan tangan untuk mengaduk hingga rata, lalu gulung menjadi bola-bola kecil dan siapkan. . Panaskan, olesi margarin pada penjepit. Selagi adonan masih panas, gulung adonan menjadi bola dan jepit sekencang mungkin. Jika sudah matang jangan lupa dibalik dan tunggu hingga kecoklatan. Siap dihidangkan.

Pembuatan stik bawang merah, siapkan alat dan perlengkapan yang diperlukan, lalu takar 500 gram bubuk terigu, dilanjutkan dengan 250 gram tepung tapioka, tambahkan 1 sendok teh penyedap rasa, tambahkan juga ½ sendok teh margarin, tambahkan 250 gram bawang merah yang dihaluskan, tambahkan garam, air secukupnya, lalu campur bahan hingga rata, aduk dan regangkan adonan dengan tangan hingga kalis, lalu siapkan bahan-bahan yang tersedia, lanjutkan menggulung adonan di alat yang disertakan, giling sebanyak dua kali hingga kalis, sesuaikan ukuran yang diinginkan, setelah digulung, lanjutkan untuk menggoreng, panaskan minyak terlebih dahulu, siapkan lalu goreng hingga berwarna coklat keemasan dan siap di hidangkan.

3. Tahap selanjutnya adalah pengemasan dan pemasaran. Pemasaran yang dilakukan melalui langsung dan online. Pemasaran produk ini dilakukan secara langsung di wilayah Desa Kepohkidul melalui bazar yang diadakan di Waduk Pedang Kepohkidul bersamaan dengan acara Karnaval Agustusan dan kampus UNUGIRI yang pada khususnya untuk mengenalkan bahwa produk Gapit Dan Stick Bawang Merah dapat dikonsumsi dengan berbagai varian makanan ringan. Pemasaran ini dilakukan juga secara online dengan promosi di Instagram, Tiktok dan WhatsApp.

Dalam tahapan praktik tidak ditemukan kendala dalam proses pengolahan dan pengemasan produk, tetapi proses pemasaran produk kurang bisa diamati keberlanjutan karena pemasaran produk hanya jalan pada kegiatan KKN saja. Tim KKN mengalami keterbatasan dalam pengawasan pemasaran produk kepada masyarakat, tetapi dari penerimaan sampel masyarakat dihasilkan hasil penerimaan produk yang baik dari segi penampilan dan rasa Gapit Dan Stick Bawang Merah yang enak tanpa bahan pengawet.

### **Evaluasi tentang pemahaman masyarakat.**

Evaluasi akhir dari pelatihan ini adalah untuk menguji pemahaman ibu-ibu PKK di desa Kepohkidul tentang cara membuat Gapit dan Stik Bawang Merah. Diantara 30 responden, rata-rata tingkat pemahaman yang dicapai responden sebelum pelatihan mempunyai skor pengetahuan dengan skala 3 (Cukup Baik), sedangkan setelah pelatihan rata-rata tingkat pemahaman yang dicapai adalah skor pengetahuan dengan skala 4 (Bagus). Secara keseluruhan ditemukan bahwa 75% peserta pelatihan menyatakan adanya pemahaman yang lebih baik (Ibu-ibu PKK) mengenai cara pembuatan Gapit dan batang bawang merah yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kuantitas produk tersebut di Desa Kepohkidul. Diakhir kegiatan mahasiswa KKN, sampel Gapit dan bawang ungu dibagikan secara gratis untuk dipromosikan kepada teman, tetangga, orang tua dan kerabat agar masyarakat mengetahui keberadaan produk dari desa Kepohkidul. Dari hasil pendistribusian ini sudah banyak testimoni bahwa rasa Gapit dan Stik bawang merah sangat nikmat dan cocok dengan selera semua orang. Keterbatasan dalam pelaksanaan tim KKN adalah produk tersebut belum melalui pengujian BPOM dan permohonan paten telah diajukan rencana pemantauannya kepada pemerintah daerah, dengan harapan dapat menciptakan kondisi yang menguntungkan untuk pengujian percobaan laboratorium dan hak kekayaan intelektual kepada masyarakat desa agar desa mempunyai produk yang dapat dikonsumsi secara luas.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Adapun kesimpulan yang bisa diambil bahwa pengangguran bisa dikurangi salah satunya dengan meningkatkan jumlah UKM Desa dengan memberikan pelatihan produk olahan dan pemasarannya. Pengolahan bawang merah merupakan inovasi kreatif yang nantinya akan berpengaruh pada sektor perekonomian masyarakat desa Kepohkidul. Hal ini terjadi karena pada saat ini harga bawang merah yang sedang merosot di pasaran, sehingga para petani bawang merah hanya balik modal dan tidak mendapatkan keuntungan yang menjanjikan, bahkan mengalami kerugian terhadap hasil panennya. Tentunya hal ini berakibat sangat tidak baik bagi perekonomian masyarakat, dan akan menjadikan

bawang merah menjadi busuk apabila terlalu lama disimpan karena menunggu harga bawang merah naik lagi. Maka dari itu, akan menjadi sangat bermanfaat apabila pelatihan pengolahan bawang merah ini menghasilkan produk olahan bawang merah yang berupa gapit bawang merah dan stick bawang merah ini, yang mana nantinya bisa bermanfaat bagi masyarakat desa Kepohkidul untuk mendongkrak harga bawang merah dan membantu perekonomian masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung, P. (2023). *36 Tempat Wisata di Bojonegoro Terbaru dan Terhits, Wajib Dikunjungi Saat Liburan*. Tempatwisataseru. <https://tempatwisataseru.com/tempat-wisata-di-bojonegoro-jawa-timur/>
- Astuti, D. P., Kardiyem, K., Rachmadani, W. S., & Khafidz, A. (2022). Diversifikasi Olahan Bawang Merah Menjadi Produk Bernilai Ekonomis Tinggi di Desa Genengadal Grobogan. *Madaniya*, 3(3), 590–598. <https://doi.org/https://doi.org/10.53696/27214834.240>
- Desa, A. (2021). *Wisata Embung Pedang Desa Kepohkidul*. Website Resmi Desa Kepohkidul. <https://kepohkidul-bjn.desa.id/artikel/2021/10/14/wisata-embung-pedang-kepohkidul>
- Handayani, T. (2020). PENGOLAHAN PRODUK UNGGULAN DAERAH BAWANG MERAH LOKAL DI KECAMATAN SUKOMORO KABUPATEN NGANJUK. *JURNAL ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 111–118. <https://doi.org/https://doi.org/10.26740/ja.v5n2.p111-118>
- Harini, S., Silaningsih, E., & Putri, M. E. (2022). Pengaruh orientasi pasar, kreativitas dan inovasi produk terhadap kinerja pemasaran UMKM. *Jurnal Inspirasi Bisnis Dan Manajemen*, 6(1), 67. <https://doi.org/10.33603/jibm.v6i1.6040>
- Nugraha, D. Y., Jufri, M., Nurdiansyah, D., Suardi, & Nasruddin, D. (2020). Psychological Factors Associated with Quality of Life during the Coronavirus Disease (COVID-19) Pandemic: A Sem Analysis in an Context Employee. *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems*, 12(SP7), 826–844. <https://doi.org/10.5373/JARDCS/V12SP7/20202174>
- Nurdiansyah, D., Ririn Fauziyah, M. Ridlwan Hambali, Fadhilatun Ni'mah, & Muhammad Jauharul Fawaiq. (2023). Pelatihan Pengolahan Mawar sebagai Produk Makanan di Desa Kalangan Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal SOLMA*, 12(2). <https://doi.org/10.22236/solma.v12i2.10780>
- Nurdiansyah, D., & Wafa, K. (2021). Penerapan Model Exponential Smoothing berbasis Metode Evolutionary pada Kasus COVID-19 dan DBD di Bojonegoro. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 6(3), 174–181. <https://doi.org/10.22146/jkesvo.65937>
- Suendro, G. (2010). ANALISIS PENGARUH INOVASI PRODUK MELALUI KINERJA PEMASARAN UNTUK MENCAPAI KEUNGGULAN BERSAING BERKELANJUTAN (Studi Kasus Pada Industri Kecil dan Menengah Batik Pekalongan). *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia (Indonesian Journal of Marketing Science)*, 9(2), 230–243. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jspi.v9i2.230%20-%20243>
- Syarifah, W. (2022). KAMPUNG KREATIF MELALUI INOVASI PENGOLAHAN BAWANG MERAH DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT. *ABDINA: Jurnal Sosial Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 115–128. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.28944/abdina.v1i2.551>