

# Pelatihan Pembuatan Minuman dari Bawang Tiwai Sebagai Upaya Inovasi Produk Minuman Olahan Baru

Budiani Fitria Endrawati<sup>1</sup> dan Chandra Suryani Rahendaputri<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departemen Teknik Industri, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

<sup>2</sup>Departemen Teknik Lingkungan, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan

*Email:*

wati@lecturer.itk.ac.id

---

## ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan kepada masyarakat RT. 34, Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara tentang pembuatan minuman dari bawang tiwai. Kegiatan pelatihan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengolah bawang tiwai menjadi minuman dengan mengoptimalkan potensi dan khasiat dari bawang tiwai. Alasan bawang tiwai diolah menjadi minuman adalah warga RT. 34 banyak yang budidaya bawang tiwai, tetapi tidak mengetahui manfaat dan khasiat dari bawang tiwai tersebut. Pengolahan bawang tiwai menjadi produk minuman ini cukup praktis dan mudah untuk dibuat serta tanpa bahan pengawet. Cara pembuatan bawang tiwai dimulai dari rebus air yang diberi gula, garam, daun pandan dan bawang tiwai sampai penyaringan air rebusan yang ditambahkan air jeruk nipis hingga pemberian kolangkaling, selasih atau nata de coco (sesuai selera). Pelatihan dilakukan dan disertai dengan demonstrasi langsung oleh masyarakat RT. 34. Minuman dari bawang tiwai ini diharapkan dapat diproduksi oleh warga RT. 34 untuk meningkatkan taraf hidup dengan memulai wirausaha membuat minuman bawang tiwai ini.

**Kata Kunci:** bawang tiwai, produk minuman bawang tiwai, pengolahan bawang tiwai

---

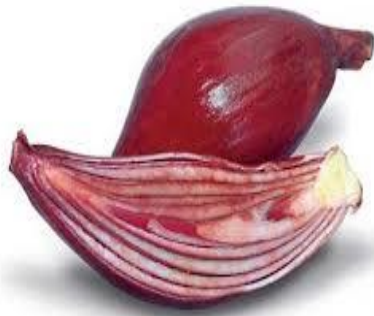
## PENDAHULUAN

Kalimantan Timur memiliki luas hutan 12.638.936 Ha dengan kekayaan flora dan fauna yang beragam. Ada sekitar 189.000 jenis tumbuhan yang dapat ditemukan di Kalimantan Timur ini, salah satunya adalah bawang tiwai. Bawang Tiwai memiliki nama latin *Eleutherine Palmifolia* dengan warna umbi merah dengan daun hijau berbentuk pita dan bunganya berwarna putih. Ciri spesifik tanaman ini adalah umbi tanaman berwarna merah menyala dengan permukaan yang sangat licin. Secara turun temurun, bawang tiwai sudah dipergunakan masyarakat lokal sebagai obat berbagai jenis penyakit berat maupun penyakit ringan. Bawang Tiwai dipercaya mampu menyembuhkan berbagai macam penyakit seperti kanker payudara, penyakit diabetes mellitus, menurunkan hipertensi, menurunkan kadar kolesterol, obat bisul dan lainnya, ditunjukkan pada Gambar 1. Beberapa khasiat utama bawang tiwai antara lain: kandungan anti bakteri dan saponin efektif mengobati flu dan saluran pernafasan (TBC), kandungan senyawa alami untuk mencegah munculnya sel kanker dan tumor, antioksidan tinggi untuk menjaga kesehatan jantung, mengandung anti radang dan vitamin K membantu dalam pengobatan *stroke*, mengandung antioksidan alycin untuk kolesterol,

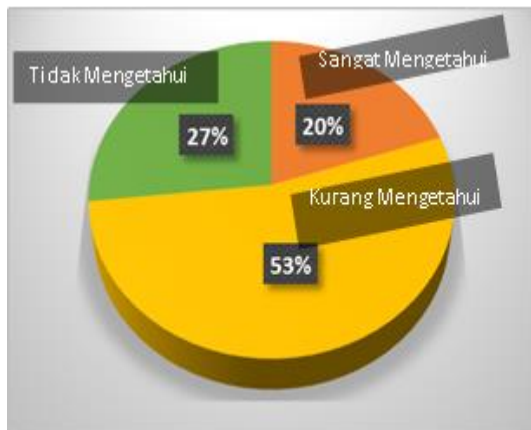
mengandung alysin untuk menurunkan tekanan darah dan menurunkan kekentalan darah, menurunkan kadar asam urat dan menyembuhkan ambien (Serambi Botani, 2018).

Umbi bawang Tiwai bersifat diuretik, astringen, pencahar, analgetik, mengobati luka, sakit kuning, batuk, mencret berdarah, sakit perut, disentri, perangsang muntah (Puspawati, Adirestuti, & Menawati, 2013). Daunnya berkhasiat sebagai obat bagi wanita yang nifas.

Di Balikpapan, bawang tiwai biasanya ditanam di rumah warga masing-masing, sebagai salah satu tanaman obat keluarga. Di Balikpapan Utara sendiri pernah dilakukan sosialisasi kepada Warga RT. 34, Kelurahan Karang Joang, mengenai manfaat dari bawang tiwai serta penyuluhan penanaman bawang tiwai, yang dilakukan oleh mahasiswa Institut Teknologi Kalimantan. RT 34 kini merupakan salah satu daerah budidaya bawang Tiwai. Ibu-ibu warga RT. 34 Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara menanam bawang Tiwai di halaman rumahnya. Bawang Tiwai yang ditanam tersebut, digunakan sebagai obat tradisional dengan cara menumbuhkannya, kemudian digunakan pada bagian tubuh yang sakit. Budidaya bawang Tiwai ini sayangnya hanya digunakan hanya sebagai tanaman obat saja, akan tetapi bawang Tiwai



Gambar 1. Bawang Tiwai



Gambar 2. Tingkat Pengetahuan Warga RT. 34 Dalam Mengolah Bawang Tiwai Menjadi Produk Minuman Sebelum Pelatihan



Gambar 3. Tingkat Pengetahuan Warga RT. 34 Dalam Mengolah Bawang Tiwai Menjadi Produk Minuman Sebelum Pelatihan

ternyata dapat diolah menjadi produk minuman yang sehat. Ibu-ibu warga RT. 34 Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara tidak mengetahui bahwa bawang Tiwai dapat diolah menjadi produk minuman.

Melihat kurangnya pengetahuan Ibu-ibu warga RT. 34 Utara yang banyak tidak mengetahui bahwa bawang Tiwai dapat diolah menjadi produk minuman, memberikan ide untuk mengadakan pelatihan pembuatan minuman dari bawang tiwai. Ini adalah suatu langkah yang tepat untuk dilakukan suatu pelatihan pengolahan bawang tiwai menjadi produk olahan minuman dengan berbagai macam khasiat yang baik untuk kesehatan tubuh

inovatif, siap saji, praktis dan mudah dibuat oleh masyarakat RT. 34 Kelurahan Karang Joang.

## PERENCANAAN KEGIATAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat ITK bekerjasama dengan Warga RT. 34, Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara. Dalam kegiatan ini, langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Melakukan sosialisasi pelatihan dengan Ketua RT. 34.

Sosialisasi ini dilakukan dengan cara tatap muka dan diskusi langsung dengan Ketua RT. 34. Sosialisasi ini dilakukan sebanyak 3 kali sebelum acara pelatihan dimulai. Pada proses sosialisasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran awal kepada warga RT 34 mengenai pelatihan pengolahan bawang tiwai menjadi produk olahan minuman.

2. Melakukan koordinasi.

Koordinasi ini dilakukan untuk menentukan jadwal pelatihan dengan Ketua RT. 34 dan perwakilan warga RT. 34. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan jadwal yang sesuai antara warga RT 34 dengan tim pengabdian masyarakat, untuk menjangkau lebih banyak peserta.

3. Membeli bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan.

Bahan yang dibeli adalah :

- bawang tiwai,
- gula pasir,
- garam,
- daun pandan
- jeruk nipis
- nata de coco
- kolong-kaling
- selasih
- botol plastik

Alat yang digunakan yaitu:

- panci
- kompor *portable*
- saringan air
- wadah kecil.

4. Uji coba pengolahan bawang tiwai menjadi produk minuman.

Sebelum pelatihan dilakukan, tim dosen telah melakukan uji coba dengan membuat produknya sebanyak 3 kali. Hal ini dimaksudkan agar tim pengabdian masyarakat telah mengetahui langkah-langkah yang tepat dalam mengolah bawang tiwai menjadi produk olahan minuman yang baik, sehingga dapat memberikan pelatihan yang baik terhadap warga RT 34.

5. Persiapan akhir

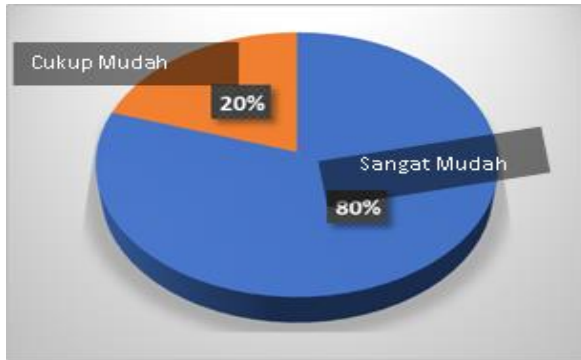
Persiapan akhir yang dilakukan adalah memastikan bahan dan alat sudah siap dengan baik dan tersedia.

6. Melakukan survei awal

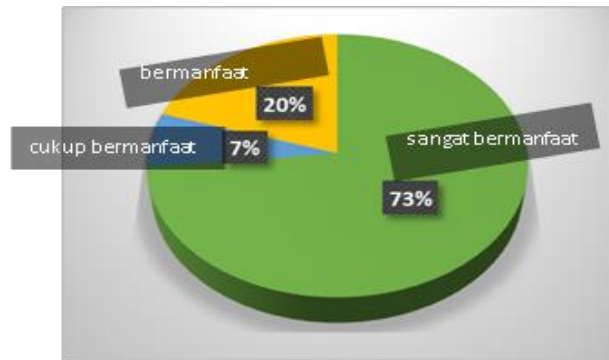
Melakukan survei awal untuk mengetahui tingkat pengetahuan warga tentang pengolahan bawang tiwai menjadi produk minuman.

7. Menjelaskan materi tentang bawang Tiwai.

Sebelum melakukan pelatihan untuk mengolah bawang Tiwai menjadi produk minuman tradisional,



Gambar 4. Kemudahan Dalam Mengikuti Pelatihan



Gambar 5. Manfaat Pelatihan

**PENYULUHAN MANFAAT BAWANG TIWAI DAN PENGOLAHANNYA SEBAGAI PRODUK MINUMAN**

JL. SEI WAIN KM. 15 RT. 34 KARANG JOANG, BALIKPAPAN

**PENGOLAHAN BAWANG DAYAK**

Untuk Pengobatan

**RESEP PEMBUATAN MINUMAN DARI BAWANG TIWAI**

Gambar 6. Modul Pelatihan

terlebih dahulu tim akan mengenalkan kembali mengenai bawang Tiwai dan manfaat-manfaat lainnya dari bawang Tiwai.

8. Menjelaskan materi

Menjelaskan materi tentang cara pengolahan bawang Tiwai menjadi produk minuman.

9. Mendemonstrasikan pengolahan bawang Tiwai

Mendemonstrasikan cara pengolahan bawang Tiwai menjadi produk minuman. Demonstrasi ini dilakukan secara langsung dengan mengajak peserta berpartisipasi aktif dalam pembuatan minuman berbahan bawang tiwai ini.

10. Peserta pelatihan melakukan praktek mandiri

Praktek mandiri yaitu peserta pelatihan dibuat dalam kelompok, kemudian mempraktekkan sendiri cara pengolahan bawang tiwai menjadi produk minuman, didampingi oleh dosen. Praktek mandiri ini dilakukan di Balai Pertemuan RT. 34, Kelurahan Karang Joang, Balikpapan Utara.

11. Melakukan evaluasi pelatihan.

Evaluasi ini dilakukan dengan cara diskusi secara langsung antara peserta dengan dosen terkait bagaimana pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan. Evaluasi ini dimaksudkan agar tim pengabdian masyarakat dapat mengetahui kendala-

kendala yang terjadi saat melakukan pelatihan ini dan dapat memperbaikinya pada pengabdian masyarakat berikutnya. Di bagian evaluasi ini kuesioner juga dibagikan ke peserta untuk melihat ada tidaknya peningkatan pada pemahaman peserta dan apakah kegiatan pelatihan ini bermanfaat atau tidak. Evaluasi ini dilakukan di Balai Pertemuan RT. 34.

Sebelum acara pelatihan dimulai, bahan dan alat yang digunakan, disiapkan terlebih dahulu. Peserta melakukan praktek mandiri setelah tim selesai mendemonstrasikan cara pengolahannya.

Cara pengolahan bawang Tiwai menjadi produk minuman sebagai berikut:

Bahan:

- a. 600 ml air
- b. 3-4 sendok makan gula pasir (madu bisa sebagai pengganti)
- c. Garam secukupnya
- d. 15 cm daun pandan (secukupnya)
- e. ½ - 1 sendok makan jeruk nipis
- f. 1 buah bawang Tiwai (diiris-iris)

Bahan Pelengkap:

- a. Es Batu
- b. Nata de Coco atau sejenis
- c. Kolang-kaling
- d. Selasih





**Gambar 7.** Kegiatan pengabdian masyarakat di RT. 34 Kelurahan Karang Joang – Balikpapan Utara

Cara Pembuatan:

- a. Rebus air kemudian beri gula, garam, daun pandan & bawang Tiwainya Sambil di aduk sampai mendidih
- b. Saring air rebusan tersebut dan taruh di dalam wadah kecil ataupun gelas hingga dingin lalu tambahkan air jeruk nipis dan aduk rata.
- c. Bisa dinikmati selagi hangat dan beri tambahan kolang kaling , selasih dan es batu jika mau

## HASIL YANG DICAPAI

Pelatihan ini dihadiri oleh 30 warga RT 34. Sebelum pelatihan ini dimulai, dilakukan survei awal untuk mengetahui tingkat pengetahuan warga RT 34 dalam mengolah bawang tiwai menjadi produk olahan minuman. Hasil survei ini adalah 53% dari peserta kurang mengetahui, 27% tidak mengetahui dan hanya 20% yang sangat mengetahui tentang pengolahan bawang Tiwai ini menjadi produk olahan minuman. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 2. Setelah melakukan pelatihan pengolahan bawang Tiwai menjadi produk minuman ini, ada peningkatan tingkat pengetahuan dari 27% warga yang tidak mengetahui hanya menjadi 20% warga yang tidak mengetahui. Hal ini juga meningkatkan presentasi warga yang kurang mengetahui manfaatnya menjadi 67%. Namun ada penurunan pada warga RT 34 yang sangat mengetahui menjadi 13%. Hal ini mungkin disebabkan karena beberapa warga yang awalnya mengira bahwa mereka sangat mengetahui pengolahan bawang tiwai tersebut, setelah menjalani pelatihan ini baru menyadari bahwa ternyata pengolahan bawang tiwai berbeda dengan yang diketahui sebelumnya. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 3.

Dari hasil survei akhir yang dapat dilihat pada Gambar 4, dapat diketahui bahwa 80% dari peserta merasa pelatihan pengolahan bawang tiwai menjadi produk minuman ini sangat mudah untuk diikuti dan dilakukan, sedangkan 20% lainnya menyatakan bahwa pelatihan ini cukup mudah untuk diikuti dan dilakukan.

Dari nilai kebermanfaatannya yang dapat dilihat dari Gambar 5, 73% peserta menyatakan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat. 20% peserta menyatakan bahwa pelatihan ini cukup bermanfaat, sedangkan 7% sisanya menyatakan bahwa pelatihan ini bermanfaat.

Pengabdian ini memberikan hasil berupa peningkatan wawasan dan kemampuan warga RT. 34 Kelurahan Karang Joang dalam membuat minuman dari bawang tiwai. Hal ini, seperti yang telah dijelaskan di sesi sebelumnya, yaitu ada peningkatan persentase warga RT 34 yang mengetahui pengolahan bawang Tiwai menjadi produk minuman. Sebelumnya, warga setempat tidak tahu bahwa bawang tiwai dapat diolah menjadi minuman, yang sehat. Warga pun dapat membuat secara mandiri minuman dari bawang tiwai tersebut.

Dari semua pelaksanaan kegiatan ini, masyarakat lebih memahami apa saja manfaat dari bawang tiwai, produk olahan apa saja yang dapat dibuat dari bawang tiwai dan pelatihan yang diberikan dapat membuat warga memahami bahwa olahan bawang tiwai menjadi minuman dapat dinikmati layaknya minuman biasa.

Selain dari tingkat pemahaman warga RT 34 mengenai pengolahan produk minuman dari bawang Tiwai seperti yang telah dibahas di sesi sebelumnya, luaran yang juga diperoleh dari kegiatan ini adalah berupa modul yang dibagikan kepada warga RT. 34 pada saat pelatihan. Modul berisi manfaat dari bawang tiwai dan resep pembuatan minuman bawang tiwai, yang ditunjukkan pada Gambar 6. Modul tersebut dapat

digunakan sebagai panduan jika warga RT. 34 ingin membuat minuman dari bawang tiwai. Namun dari hasil wawancara dengan 30 peserta, hanya 20 peserta saja yang tertarik untuk memproduksi minuman bawang tiwai. Hal ini dikarenakan, mereka masih bingung dalam hal pemasaran produknya.

## KESIMPULAN

Bawang tiwai dapat digunakan tidak hanya sebagai tanaman obat saja, tetapi juga sebagai minuman herbal yang menyehatkan. Dari hasil survei, ada peningkatan pemahaman peserta mengenai pengolahan bawang Tiwai menjadi produk minuman lokal. 80% peserta menyatakan kegiatan ini sangat bermanfaat. Namun, dari hasil wawancara dengan 30 peserta, hanya 20 peserta saja yang tertarik untuk memproduksi minuman bawang tiwai. Selama pelatihan berlangsung, tidak ada kendala yang dihadapi, peserta antusias sekali mengikuti pelatihan ini. Dari hasil tersebut warga pun mengharapkan terdapat sharing ilmu pengetahuan lebih lagi setelah kegiatan ini. Hal ini menciptakan peluang bagi kami untuk dapat melanjutkan kegiatan ini pada titik dimana warga mau untuk memproduksi secara komersil. Apabila peluang tersebut tercipta maka kegiatan ini dapat dilanjutkan mengenai cara pemasaran hingga branding suatu produk, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru di Balikpapan.

Produksi massal dan branding suatu produk kemungkinan masih cukup awam bagi warga sekitar Kelurahan Karang Joang. Kebanyakan warga sekitar hanya memproduksi lalu memasarkannya lewat mulut ke mulut atau bahkan memproduksi ketika memang ada pemesanan secara khusus untuk pembuatan produk seperti minuman pada kegiatan ini. Sehingga warga perlu tips dan trik untuk dapat menjadikan produk minuman ini menjadi suatu bisnis yang lebih besar dalam pengembangannya. Disitulah peluang tim pengabdian masyarakat untuk melakukan rencana tahapan berikutnya dari kegiatan pelatihan ini. Dana untuk pelatihan ini didapatkan dari dana hibah penerima pengabdian kepada masyarakat LPPM ITK Tahun 2018.

## LAMPIRAN

Lampiran berikut berupa foto-foto kegiatan pengabdian masyarakat yang dapat dilihat pada Gambar 7.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua RT. 34 Kelurahan Karang Joang - Balikpapan Utara, Ibu-ibu RT. 34 Kelurahan Karang Joang - Balikpapan Utara atas ruang dan waktu yang telah diberikan serta kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut Teknologi Kalimantan (ITK) atas pendanaan pengabdian kepada masyarakat melalui hibah dana internal Institut Teknologi Kalimantan (ITK).

## REFERENSI/DAFTAR PUSTAKA

- Puspadewi, R., Adirestuti, P., & Menawati, R. (2013). Khasiat umbi bawang dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.) sebagai herbal antimikroba kulit. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 1(1), 31–37. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26874/kjif.v1i1.21>
- Serambi Botani. (2018). Manfaat dan kandungan bawang dayak. Retrieved April 1, 2020, from [http://www.serambibotani.com/index.php?route=simple\\_blog/article/view&simple\\_blog\\_article\\_id=33](http://www.serambibotani.com/index.php?route=simple_blog/article/view&simple_blog_article_id=33)