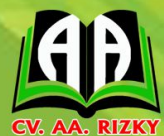


Peningkatan Kualitas
BAWANG GORENG
Pada Industri Rumah Tangga



Dr. Ir. Andi Haslindah, ST., M.Si.
Ernawati, ST., M.Si.
Ir. Andi Haslinah, ST., M.Si., MT.



CV. AA. RIZKY

Peningkatan Kualitas **BAWANG GORENG** **Pada Industri Rumah Tangga**

Distribusi eksklusif adalah strategi pemasaran di mana distributor atau pengecer diberikan hak istimewa untuk menjual produk tertentu di wilayah atau pasar yang spesifik. Hak istimewa ini memungkinkan mereka menjadi satu-satunya pihak yang diizinkan memasarkan produk tersebut, menciptakan kontrol yang lebih baik terhadap distribusi dan penjualan. Strategi ini sering kali bertujuan untuk menjaga citra merek, memberikan pengalaman pelanggan yang konsisten, dan meningkatkan nilai eksklusivitas produk di pasar.

Strategi distribusi ini umumnya diterapkan pada produk-produk dengan harga tinggi atau barang yang membutuhkan pendekatan penjualan khusus. Contohnya meliputi outlet fashion kelas atas, showroom mobil premium, dan gudang besar yang melayani kebutuhan produk mewah. Selain itu, barang-barang yang memerlukan pelayanan tambahan, seperti konsultasi atau layanan purna jual yang mendetail, juga cocok dengan model distribusi eksklusif ini. Dengan demikian, perusahaan dapat memastikan produk dipasarkan dengan cara yang sesuai dengan standar merek mereka.

Keuntungan dari distribusi eksklusif meliputi kontrol yang lebih baik atas harga, layanan, dan citra produk. Distributor atau pengecer yang memiliki hak eksklusif sering kali berkomitmen untuk memberikan pengalaman pelanggan yang lebih unggul, karena mereka juga bertanggung jawab terhadap keberhasilan produk tersebut di wilayah mereka. Namun, strategi ini juga memiliki tantangan, seperti ketergantungan pada mitra distribusi tertentu dan risiko terbatasnya akses pelanggan jika wilayah distribusi terlalu sempit. Oleh karena itu, perusahaan harus mempertimbangkan kebutuhan pasar dan kemampuan mitra distribusi sebelum menerapkan strategi ini



Penerbit : CV. AA. RIZKY
Alamat : Jl. Raya Ciruas Petir,
Puri Citra Blok B2 No. 34 Pipitan
Kec. Walantaka - Serang Banten
E-mail : aa.rizkypress@gmail.com
Website : www.aarizky.com

**PENINGKATAN KUALITAS BAWANG GORENG
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Undang-undang No.19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta
Pasal 72

1. Barang siapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal ayat (1) atau pasal 49 ayat (1) dan ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling sedikit 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp.1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barang siapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta terkait sebagai dimaksud pada ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)

**PENINGKATAN KUALITAS BAWANG GORENG
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA**

**Dr. Ir. Andi Haslindah, ST., M.Si.
Ernawati, ST., M.Si.
Ir. Andi Haslinah, ST., M.Si., MT.**



**PENERBIT:
CV. AA. RIZKY
2024**

PENINGKATAN KUALITAS BAWANG GORENG PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA

© Penerbit CV. AA RIZKY

Penulis:

**Dr. Ir. Andi Haslindah, ST., M.Si.
Ernawati, ST., M.Si.
Ir. Andi Haslinah, ST., M.Si., MT.**

Desain Cover & Tata Letak:

Tim Kreasi CV. AA. Rizky

Cetakan Pertama, Desember 2024

Penerbit:

CV. AA. RIZKY

Jl. Raya Ciruas Petir, Puri Citra Blok B2 No. 34
Kecamatan Walantaka, Kota Serang - Banten, 42183
Hp. 0819-06050622, Website : www.aarizky.com
E-mail: aa.rizkypress@gmail.com

Anggota IKAPI
No. 035/BANTEN/2019

ISBN :
x + 104 hlm, 23 cm x 15,5 cm

Copyright © 2024 pada Penulis dan Penerbit

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak buku ini dalam bentuk dan dengan cara
apapun tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

PRAKATA

Puji Syukur kita panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga buku dengan judul *Peningkatan Kualitas Bawang Goreng pada Industri Rumah Tangga* ini dapat disusun dan diterbitkan. Shalawat serta salam semoga tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, yang telah membawa umat manusia menuju jalan yang terang dan penuh berkah.

Penyusunan buku ini berorientasi pada upaya meningkatkan kualitas produk bawang goreng pada industri rumah tangga, yang memiliki potensi besar untuk berkembang dan memberikan kontribusi pada perekonomian masyarakat. Dengan nilai-nilai ajaran Islam Ahlussunnah wal Jama'ah An-Nahdliyah, kami berharap agar buku ini dapat memberikan manfaat tidak hanya untuk pengembangan industri rumah tangga, tetapi juga dalam memperkaya budaya akademik di Universitas Islam Makassar.

Buku ini bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih dalam tentang bagaimana cara meningkatkan kualitas produk bawang goreng secara efektif dalam skala industri rumah tangga. Di samping itu, buku ini diharapkan dapat memberikan panduan bagi para pelaku usaha kecil dalam meningkatkan daya saing dan kualitas produk yang mereka hasilkan.

Kami menyadari bahwa buku ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari para

pembaca sangat kami harapkan guna memperbaiki dan menyempurnakan buku ini di masa yang akan datang. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi pembaca, khususnya dalam pengembangan industri rumah tangga yang berbasis pada kualitas dan inovasi.

Terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam penyusunan buku ini. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang luas dan menjadi sumber ilmu yang bermanfaat bagi kita semua.

Makassar, Desember 2024

Penulis,

DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Pengantar Kualitas Bawang Goreng	1
1.2. Pemenuhan Bawang Merah	2
1.3. Manfaat Bawang Merah	4
1.4. Inovasi Olahan Bawang Merah	8
BAB 2 TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUKSI BAWANG GORENG.....	11
2.1 Teknologi Pengolahan	11
2.2 Proses Pengolahan	12
2.3 Penggunaan Teknologi Pengolahan.....	28
BAB 3 PENANGANAN DAN PENYIMPANAN MAKANAN HASIL PRODUKSI.....	31
3.1 Penanganan	31
3.2 Penyimpanan.....	37
BAB 4 SANITASI DAN HIGIENE PERALATAN PRODUKSI	39
4.1 Defenisi Sanitasi Dan Higiene.....	39
4.2 Faktor-Faktor Sanitasi Dan Higiene	40
4.3 Sumber Kontaminasi	41
4.4 Tahap-Tahap Sanitasi dan Higiene	42
4.5 Sumber-Sumber Sanitasi	43

BAB 5	PERENCANAAN DAN PENGENDALIAN	
	PRODUKSI	49
	5.1 Perencanaan Produksi.....	49
	5.2 Pengendalian Produksi	59
BAB 6	MANAJEMEN PEMASARAN	67
	6.1 Pengertian Manajemen Pemasaran.....	67
	6.2 Fungsi Manajemen Pemasaran	70
	6.3 Tujuan Manajemen Pemasaran	73
	6.4 Ruang Lingkup Pemasaran.....	75
	6.5 Siklus Manajemen Pemasaran.....	77
	6.6 Proses Pemasaran (<i>Marketing Process</i>)	78
	6.7 Manfaat Manajemen Pemasaran	82
BAB 7	DISTRIBUSI HASIL PRODUKSI	85
	7.1 Defenisi Distribusi.....	85
	7.2 Jenis-Jenis Distribusi.....	87
	7.3 Tujuan Kegiatan Distribusi	89
	7.4 Fungsi-Fungsi Distribusi	91
	7.5 Faktor-Faktor Mempengaruhi Distribusi.....	93
	7.6 Strategi Distribusi.....	94
DAFTAR PUSTAKA		97
TENTANG PENULIS		101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Bawang Merah dari Kabupaten Enrekang.....	14
Gambar 2	Bawang Merah dari Kabupaten Bantaeng.....	14
Gambar 3	Tepung Beras Kualitas Terbaik	15
Gambar 4	Tepung Terigu Berkualitas	16
Gambar 5	Tepung Kanji.....	17
Gambar 6	Minyak Goreng.....	18
Gambar 7	Pengupasan Bawang Merah	19
Gambar 8	Pengirisan Bawang Merah.....	20
Gambar 9	Hasil Spinner untuk menghilangkan kadar air pada Irisan Bawang Merah.....	21
Gambar 10	Pencampuran Irisan Bawang Merah dengan Tepung.....	23
Gambar 11	Penggorengan Bawang Merah.....	24
Gambar 12	Hasil Penirisan dengan menggunakan mesin spinner Bawang Goreng	25
Gambar 13	Pengemasan Bawang Goreng Curah 10 Kg	26
Gambar 14	Pengemasan Bawang Goreng 1 Kg (menggunakan plastik biasa)	26
Gambar 15	Pengemasan Bawang Goreng 500 gram (menggunakan plastik biasa)	27
Gambar 16	Pengemasan Bawang Goreng 250 gram (menggunakan dos)	27
Gambar 17	Pengemasan Bawang Goreng 100 gram (menggunakan wadah plastik).....	28

