



ANEKA PRODUK OLAHAN BAWANG MERAH



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2017

Produk olahan bawang merah sangat beragam, mulai dari yang sederhana seperti bawang goreng, tepung bawang, minyak bawang, saos bawang hingga produk olahan lanjut yakni bahan aktif yang diperoleh dari ekstraksi bawang merah, perisa alami, dan pewarna alami dari kulit bawang. Bahan aktif dari bawang merah dapat digunakan dalam bidang kesehatan ataupun sebagai bahan pengawet antimikroba.

Untuk menghasilkan produk olahan bawang merah yang berkualitas, perlu diperhatikan umur panen, kualitas bahan, kadar air bahan, penggunaan pengawet bahan pangan, dan pengemasan produk. Berikut beberapa aneka olahan bawang merah dan cara pembuatannya.

Bawang Merah Iris Kering

Bawang merah iris kering dapat digunakan untuk membuat bawang goreng atau bumbu siap pakai untuk menumis masakan. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bawang merah iris kering antara lain bawang merah, pengawet bahan pangan natrium bisulfit, dan garam. Cara membuatnya sebagai berikut.

- Pilih bawang merah yang bagus dan segar, kemudian kupas, cuci bersih, dan tiriskan.
- Iris bawang dengan menggunakan pisau atau alat pengiris (*slicer*) dengan ketebalan 1–2 mm.
- Rendam irisan bawang dalam larutan natrium bisulfit 500 ppm dan garam selama 10 menit, lalu tiriskan dan keringkan. Pengeringan dilakukan dua tahap; tahap pertama pada suhu 65° C selama 1 jam dan tahap kedua pada suhu 55° C selama 6 jam.
- Bawang merah iris kering dikemas dalam plastik kedap udara.



Bawang merah iris kering

Pasta Bawang Merah

Pasta bawang merah dapat digunakan langsung sebagai bumbu atau dicampur dengan bumbu lainnya. Pasta bawang merah dapat disimpan hingga 6 bulan pada suhu refrigerator atau 1 bulan pada suhu ruang. Proses pembuatannya sebagai berikut.

- Pilih bawang merah yang bagus dan segar, kemudian kupas dan cuci.
- Haluskan bawang menggunakan blender, tambahkan asam sitrat hingga pH 4,4 dan aduk selama 3 menit.
- Pasteurisasi bawang merah halus pada suhu 60° C, kemudian dalam keadaan panas masukkan ke dalam wadah steril dan tutup rapat.



Pasta bawang merah

Bawang Merah Goreng

Bawang goreng merupakan olahan bawang merah yang paling populer. Bawang goreng yang terkenal di Indonesia adalah bawang goreng Palu karena cita rasanya yang khas, renyah, gurih, dan aromanya harum. Selain bawang merah dari Lembah Palu, varietas Sumenep dari Madura juga dapat diolah menjadi bawang goreng berkualitas tinggi. Berikut langkah-langkah pembuatan bawang goreng.

- Pilih bawang merah yang bagus dan segar, kemudian kupas, cuci, dan tiriskan.
- Iris bawang menggunakan pisau atau alat pengiris (*slicer*) dengan ketebalan 1 mm.
- Rendam irisan bawang merah dalam larutan garam dapur 1–3% dan kalsium klorida 0,3% selama 1 jam, kemudian tiriskan.
- Goreng irisan bawang merah dalam minyak pada suhu 210° C selama 10 menit atau hingga warnanya kuning kecokelatan.
- Agar tetap renyah saat disimpan, tiriskan dalam *spinner* atau alat peniris minyak.
- Bawang merah goreng dikemas secara kedap udara dalam kemasan plastik atau *aluminum foil*.



Bawang goreng khas Palu

Tepung Bawang Merah

Dalam membuat tepung bawang merah perlu diperhatikan agar cita rasa atau rasa bawangnya tidak hilang. Tahapan pembuatannya sebagai berikut:

- Pilih bawang merah yang bagus lalu kupas dan iris menggunakan pisau atau *slicer* dengan tebal irisan 1–3 mm.
- Rendam irisan bawang dalam larutan pengawet makanan natrium bisulfit 500–1.500 ppm selama 5–10 menit. Selain untuk pengawetan, perendaman dalam larutan natrium bisulfit juga bertujuan untuk menghambat reaksi pencokelatan sehingga menghasilkan warna yang baik pada produk akhir. Namun, bahan ini dapat merusak flavor dan aroma sehingga penggunaannya seperlunya dan dalam jumlah sedikit mungkin.
- Taburkan irisan bawang merah dalam loyang, lalu keringkan dalam oven pada suhu 60° C selama 24 jam. Pengeringan juga dapat dilakukan dengan sistem *batch* pada suhu 37,8–60° C selama 7–48 jam hingga kadar air bahan berkisar antara 3–5 %.
- Haluskan irisan bawang merah kering dengan menggunakan grinder. Untuk mendapatkan tepung bawang merah yang halus, dilakukan penyaringan dengan ukuran 60 mesh.



Tepung bawang merah

Minyak Bawang Merah

Minyak bawang disukai oleh masyarakat modern di perkotaan yang menginginkan kepraktisan dan kecepatan dalam memasak. Minyak bawang merah mengandung senyawa-senyawa flavor yang ada pada bawang merah segar sehingga aroma dan rasanya mirip bawang merah segar. Oleh karena itu, jika pada saat memasak telah menggunakan minyak bawang, tidak perlu lagi menambahkan bawang merah segar.

Minyak bawang dibuat tanpa menggunakan bahan tambahan pangan sehingga dijamin sehat. Produk dapat disimpan hingga satu tahun dan tidak membutuhkan tempat penyimpanan khusus.



Minyak bawang merah

Sumber informasi:

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen
Pertanian

Jalan Tentara Pelajar No. 12A, Bogor 16114

Telepon : (0251) 8321762

Faksimile : (0251) 8350920

Email : bbpascapanen@litbang.pertanian.go.id