

Panen Dan Pascapanen Bawang Merah

Kegiatan panen dan pascapanen penting untuk menjamin mutu umbi dan nilai ekonomisnya.

A. PANEN

PENENTUAN PANEN

- Umbi bawang merah dapat dipanen dengan ciri:
 - Terjadi perubahan warna daun dan pangkal daun pada ujung umbi 60 – 70% untuk bawang konsumsi.
 - Untuk bawang bibit 80 – 90 % dari seluruh tanaman sudah menguning daunnya dan batang leher sudah terkulai
 - Umur tanaman 60 – 70 hari untuk bawang konsumsi.
 - Umur tanaman 80 – 90 hari untuk bawang bibit.

CARA PANEN

- ➔ Mencabut tanaman dengan tangan secara hati-hati, jangan sampai batangnya putus dan umbi tertinggal di dalam tanah.
- ➔ Bila tanah terlalu padat, dapat dibantu dengan membongkar tanah bedeng
- ➔ Uahakan panen di pagi hari dalam kondisi cerah dan tidak hujan

B. PASCAPANEN

PENUMPUKAN DAN PENGUMPULAN

Setelah dicabut umbi dibiarkan di atas bedeng 2-3 jam kemudian dikelompokkan dan diikat bagian batangnya.



PENGANGKUTAN

Pengangkutan adalah kegiatan memindahkan ikatan bawang ke tempat pengeringan. Pengangkutan dapat dilakukan dengan dipikul atau menggunakan alat bantu seperti sepeda dll.



PENGERINGAN

- Pengeringan dengan menggunakan Sinar Matahari.
 - Ikatan bawang merah dijajarkan di atas tanah dan di alas dengan terpal atau di atas anyaman bambu.
 - Penjemuran dilakukan selama 1-2 minggu hingga kadar air mencapai 80-85 %, dan beratnya susut 15 – 20 %.



SORTASI

Kegiatan pemilahan hasil panen yang baik dari yang rusak atau cacat atau benda asing lainnya dilakukan secara manual.



PENYIMPANAN

• Penyimpanan Secara Tradisional

Dilakukan dengan menggantung ikatan umbi bawang merah di para-para.



PENGEMASAN

- Pengemasan merupakan kegiatan mewedahi dan/atau membungkus umbi dengan memakai media/bahan tertentu untuk melindunginya dari gangguan faktor luar yang dapat mempengaruhi daya simpan.
- Bahan kemasan untuk bawang biasanya karung anyaman plastik yang berlubang-lubang.



• Gudang Penyimpanan

Persyaratan gudang penyimpanan Bawang merah

- Keadaan ruang penyimpanan bersih, kering dan tidak lembab.
- Ventilasi cukup
- Kontruksi sedemikian rupa sehingga mudah dibersihkan.
- Suhu ruangan yang baik adalah 30 – 34 °C dengan kelembaban 65-75 %

• Kamar Pendingin

Penyimpanan umbi untuk tujuan produksi benih, umbi dapat disimpan diruang pendingin yang Suhunya sekitar 0 °C dan kelembabannya 65 %, hal ini untuk menghambat pertumbuhan tunas.

• Lama Penyimpanan

Lama penyimpanan umbi bibit bawang merah adalah masa atau waktu yang digunakan untuk menyimpan benih, yang untuk selanjutnya disebut dengan masa dormasi. Umbi bawang merah yang siap di tanam paling tidak telah disimpan (masa dormansi 4–8 bulan)