



Panen & Pascapanen BAWANG PUTIH

Panen

Kriteria panen:

- Cukup umur. Tergantung pada varietas dan daerah.
- Umur 4 bulan setelah tanam atau umur panen yang biasa dijadikan pedoman adalah antara 90-120 hari.
- batang sudah mulai mengeras dan umbi mulai keluar keatas permukaan tanah.
- Lebih dari 50% tanaman daunnya menguning bukan karena penyakit.
- Daun mengering dengan tingkat kelayuan 35-60 %.

Kriteria panen:

Umur panen berdasarkan varietas:

- Lumbu putih: 100-110 hst
- Lumbu kuning: 105-116 hst
- Lumbu hijau: 112-120 hst
- Tawang mangu baru: 120-140 hst
- Sangga sembalun: 105-110 hst



Pascapanen

Pascapanen bawang putih merupakan tindakan yang dilakukan setelah panen, mulai dari pengeringan, pembersihan, sortasi, grading, penyimpanan, dan pengemasan.

Penyimpanan

Penyimpanan bawang putih dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu:

- Penyimpanan digantung di atas para-para, terbuat dari kayu / bambu dan diletakkan diatas dapur. Keuntungan dengan cara ini setiap kali tungku dinyalakan, bawang putih terkena asap. Hal ini merupakan cara pengawetan yang efisien.
- Penyimpanan jumlah besar, dengan cara disimpan di dalam gudang yang berventilasi pada suhu ruangan antara 25-30°C. Jika suhu ruangan terlalu tinggi, akan terjadi proses pertunasan yang cepat. Kelembaban ruangan yang baik adalah 60-70%. Penyimpanan untuk benih memerlukan waktu yang lebih lama (5-6 bulan untuk varietas dataran medium dan rendah), sedangkan (8-9 bulan untuk varietas dataran tinggi).
- Disimpan dalam ruangan bersuhu dingin atau cold storage dengan suhu 0-2°C dan kelembaban 70-75°C. Cara ini umbi bawang putih dapat tahan selama 9 bulan dengan tingkat kehilangan hasil 12,6%.



Cara Panen

- 1) Jika tanah terlalu keras 2-3 hari sebelum panen bisa disiram secukupnya agar saat panen umbi mudah dicabut, pada pagi hari dan sore harinya serta lakukan penggemburan lahan pertanian bawang putih.
- 2) Sehari setelah digemburkan tanahnya, lakukan pencabutan tanaman bawang putih sampai semua umbi terangkat semua, lakukan dengan hati-hati jangan sampai umbi patah.
- 3) Tanaman bawang putih yang telah dicabut diikat dan dikumpulkan.
- 4) Bawang putih yang sudah dipanen ditimbang lalu dibawa ke tempat pengumpulan hasil panen untuk proses pasca panen.

Penyortiran

Penyortiran dan Penggolongan Sortasi dilakukan untuk mengelompokkan umbi-umbi bawang putih menurut ukuran dan mutunya. Sebelum dilakukan penyortiran, umbi-umbi yang sudah kering dibersihkan. Akar dan daunnya dipotong hingga hanya tersisa pangkal batang semu sepanjang ± 2 cm. Ukuran atau kriteria sortasi umbi bawang putih adalah:

- a) keseragaman warna menurut jenis
- b) ketuaan/umur umbi
- c) tingkat kekeringan
- d) kekompakan susunan siung
- e) bebas hama dan penyakit
- f) bentuk umbi (bulat atau lonjong)
- g) ukuran besar-kecilnya umbi.

Pengeringan

Beberapa cara pengeringan bawang putih yang dapat dilakukan adalah:

- Dikeringkan langsung di bawah sinar matahari dengan posisi bagian umbi ditutup daunnya/dihamparkan diatas lantai penjemuran / tanah yang telah dialasi anyaman bambu ataupun diikat dan digantung pada palang-palang bambu
- Dikeringanginkan diudara terbuka pada tempat yang teduh / didalam ruangan baik dengan cara dihamparkan diatas lantai / tanah yang telah dialasi anyaman bambu ataupun diikat dan digantung pada palang-palang bambu
- Dapat dikeringkan dalam bangsal berlapis dengan cara digantung baik di kebun maupun di rumah, juga dapat dilakukan di ruangan dengan menggunakan asap kayu (pengasapan).
- Bawang putih yang dikeringkan dapat dalam bentuk masih lengkap dengan batang dan daun, namun dapat pula hanya umbinya. Lama pengeringan berkisar antara 10-15 hari.

Grading

Berdasarkan ukuran umbi, bawang putih dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelas, yaitu:

- kelas A: diameter umbi lebih dari 4 cm
- kelas B: diameter umbi antara 3-4 cm
- kelas C: diameter umbi antara 2-3 cm
- kelas D: umbi kecil / pecah dan rusak



Prosentase susut bobot bawang putih selama penyimpanan menggunakan jaring selama 126 hari:

VARIETAS	RERATA PROSENTASE SUSUT BOBOT (%)
Lumbu kuning	50,76
Bawang kayu	39,99
Lumbu hijau	26,20

Ericha N.A dan Lailatul. I

BPTP BALITBANGTAN JAWA TIMUR
JL. Raya Karangploso Km.04, Malang, Jawa Timur
(0341) 494052
bptp-jatim@litbang.pertanian.go.id
jatim.litbang.pertanian.go.id

