

Bawang merah adalah sejenis tanaman yang menjadi bumbu berbagai masakan didunia. Terdapat dua jenis bawang merah yaitu *Allium ascoletum* L yang dikenal dengan *shallot* (bawang merah) dan *Allium cepa* L atau dikenal dengan *onion* (bawang Bombay). Bawang merah mengandung vitamin C, kalium, serat dan asam folat. Bawang merah juga mengandung zat pengatur tumbuh alami berupa hormon *auksin* dan *giberelin*. Kegunaan lain bawang merah adalah sebagai obat tradisional karena mengandung efek *antiseptic* dan senyawa *alliin*. Senyawa *alliin* oleh enzim *alliinase* akan dirubah menjadi asam piruvat, ammonia, dan *alliin* sebagai anti mikroba yang bersifat bakterisida.

Bawang merah memiliki daya adaptasi luas karena dapat tumbuh dan berproduksi baik di dataran rendah maupun di dataran tinggi dan dapat diusahakan pada lahan bekas sawah, maupun pada lahan kering. Penanaman diluar musim (musim hujan) banyak mendapat hambatan dan mengakibatkan timbul permasalahan pada persediaan bawang merah sepanjang musim. Namun ada pula kecenderungan produksi bawang yang melimpah pada waktu-waktu tertentu yang menyebabkan harga bawang merah relatif murah. Penanganan pascapanen yang kurang baik pada saat produksi melimpah dapat mengakibatkan pembusukan ataupun pertunasan dini, selain itu dapat menimbulkan permasalahan pada persediaan bawang merah sepanjang musim. Oleh karena itu, antisipasi terhadap peningkatan produksi bawang perlu dibarengi dengan peningkatan penanganan pascapanen, terutama dalam hal pengolahan guna memperpanjang masa simpan, mempertahankan mutu, menjamin kontinuitas stok bawang merah serta meningkatkan nilai ekonominya.

Pengolahan bawang merah yang dikenal adalah bentuk tepung, bawang goreng, pasta bawang, acar dan lain sebagainya. Proses pengolahan dapat dilakukan oleh petani sendiri maupun industri khusus baik skala kecil maupun skala besar.

1. TEPUNG BAWANG

Bawang merah mengandung multivitamin, mineral serta antioksidan yang lengkap sehingga berpotensi untuk

pangan fungsional yang akan memberikan nilai tambah yang lebih tinggi. Tepung bawang merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk dari bawang merah. Dalam bentuk tepung akan memiliki daya simpan lebih lama, mengurangi volume, serta lebih memudahkan dalam penggunaannya sebagai bumbu masak atau bahan fungsional.

Kualitas tepung bawang merah sangat tergantung proses pengolahannya. Untuk mencegah *browning*, selama pengolahan bawang merah direndam dalam larutan asam sitrat. Suhu dan jenis pengering yang tepat akan menghasilkan tepung dengan kualitas yang baik.

Proses pengolahan tepung bawang merah



2. PASTA BAWANG

Pasta atau puree atau banyak dikenal dengan nama minced bawang merupakan bumbu awet yang banyak diperjual belikan di luar negeri. Prinsip pengolahannya adalah persiapan dengan mencuci dan mengupas, menghancurkan kemudian memberikan suasana asam agar produk cukup diawetkan dengan pasteurisasi, dan pengisian dalam keadaan panas. Pasta bawang mengandung lemak, protein, karbohidrat, dan vitamin C.



Proses pengolahan pasta bawang merah



3. BAWANG GORENG

Bawang goreng adalah pengolahan bawang merah yang dilakukan melalui proses penggorengan. Bawang goreng sangat mudah membuatnya, umumnya hanya perlu mengiris kemudian menggoreng dalam minyak panas dengan cara deep frying. Untuk meningkatkan kerenyahan pada bawang merah goreng diberi NaCl (garam).

Proses pengolahan bawang merah goreng



4. PICKLE (ACAR) BAWANG MERAH

Acar bawang merah merupakan makanan awetan yang sudah banyak dijual di supermarket. Proses pembuatan acar ini pada prinsipnya adalah penggunaan cuka, gula dan garam sebagai bahan pengawet. Acar bawang merah sering digunakan sebagai pelengkap masakan.



Cara membuat acar bawang:

Kupas bawang, lalu cuci dengan menggunakan air bersih. Kemudian blansir dengan cara mencelupkannya kedalam air mendidih selama 1.5 menit. Lalu masukkan langsung dalam air dingin. Tujuan pemblansiran untuk membunuh mikroorganisme dan mematikan berbagai macam enzim yang terdapat dalam umbi.

Siapkan larutan perendam yang terdiri dari 1 botol cuka 25% (100mL), air 1 L, garam dan gula secukupnya. Kemudian dipanaskan hingga mendidih.

Umbi bawang yang telah diblansir dimasukkan dalam wadah steril, lalu masukkan cairan perendam, selanjutnya wadah ditutup rapat dan dipasteurisasi kembali.

PENUTUP

Penanganan pascapanen yang baik, khususnya dalam hal pengolahan dapat memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu bawang merah, menjamin kontinuitas stok bawang sepanjang musim serta meningkatkan nilai ekonominya.

Nomor : 07/SL-IS/TPH/BPTP Kalsel/2017
Oplag : 1000 eksemplar
Sumber Dana: Kegiatan Pembangunan Taman Teknologi Pertanian (TTP) Tapin Selatan Kabupaten Tapin pada DIPA BPTP KALSEL Tahun 2017

Desember 2017
AGDEX : 262/56

infotekstan
(Informasi Teknologi Pertanian)

Teknologi Inovasi Pengolahan
Bawang Merah



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian
2017