

Teknologi Pengeringan dan Penyimpanan Bawang Merah

Drying and Storage of Shallot



Inventor : Sigit Nugraha dan Ridwan Rachmat

Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Indonesian Center for Agricultural Post Harvest Research and Development

Teknologi pengeringan dan penyimpanan bawang merah memiliki kapasitas 15 ton dan dilengkapi dengan sistem pengaturan aerasi udara (*ballwindow*). Pengeringan dan penyimpanan dengan *instore drying* menghasilkan bawang yang lebih baik dibandingkan pengeringan dan penyimpanan secara konvensional petani. Dengan menerapkan teknologi ini petani dapat menunda penjualan bawang merah sampai harganya dinilai menguntungkan dan tersedianya benih di tingkat petani. Teknologi ini sudah dikembangkan oleh kelompok tani Tunas Harapan di Brebes.

Keunggulan :

- (1) Menekan kerusakan bawang merah dari 20% menjadi 10%.
- (2) Mempertahankan kualitas warna, tekstur, dan VRS.
- (3) Daya simpan lebih lama dari 4 minggu menjadi 2-3 bulan mengatasi kendala pengeringan bawang pada musim hujan.

The room used to dry and store shallots has a capacity of 15 tons and it is equipped with an air ventilation system. Drying red shallots in storage will produce shallots with a better quality than the conventional drying by farmers. By applying this technology, farmers can postpone to sell until the price of red shallot is considered beneficial to the farmers. At the same time shallot seed is available for farmers. This technology has been applied by farmers' group Tunas Harapan in Brebes.

The advantages of this technology: (1) can reduce damage of shallot from 20% to 10%, (2) maintain the original color, texture, and VRS, and (3) longer shelf life from 4 weeks to 2-3 months. A longer shelf life will help farmer to overcome the problem of drying red shallot during wet season.

