

BUDIDAYA

BAWANG MERAH



**AKSAN LOOU
MAX. L. J. TITAHENA**



SCIENCE, INNOVATION, NETWORKS

**KEMENTERIAN PERTANIAN
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN MALUKU
2014**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan anugerah-Nya sehingga brosur “ BudidayaBawang Merah” ini dapat terselesaikan. Brosur ini berisi tentang jenis teknik inovasi budidaya bawang merah(*Allium ascalonicum L*)

Bawang Merah (*Allium ascalonicum L*) merupakan salah satu komoditas hortikultura, tanaman sayuran yang menjadi menu pokok pada semua jenis masakan dengan fungsi esensial sebagai penyedap masakan.Untuk dapat membudidayakan bawang merah dengan tingkat produksi yang lebih baik, kita diperhadapkan dengan berbagai permasalahan di lapangan,. diantaranya cara budidaya, serangan hama dan penyakit, kekurangan unsur mikro, dan lain-lain yang menyebabkan produksi menurun. Buku ini mengulas secara singkat dan jelas tentang budidaya bawang merah. Namun kami menyadari bahwa isi dari buku ini masih jauh dari kesempurnaan. Saran dan masukan demi perbaikan buku ini sangat diharapkan.

Semoga buku ini bisa memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi para pengguna terutama para petani dan pengguna lainnya.

Kepala Balai

Ir. Demas Wamaer. MP
NIP. 196305191996031001

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Manfaat Bawang Merah	2
1.3. Kandungan yang Terdapat Pada Bawang Merah	5
II. BIOLOGI BAWANG MERAH	8
2.1. Taksonomi..	8
2.2. Morfologi	8
2.3. Jenis Bawang Merah	10
III. TEKNOLOGI BUDIDAYA BAWANG MERAH	12
3.1. Syarat Tumbuh Bawang Merah.....	12
3.2. Pengolahan Tanah	13
3.3. Penyediaan Bibit.....	13
3.4. Penanaman dan Pemberian Pupuk Dasar.....	15
3.5. Pemupukan Susulan.....	15
3.6. Pengairan....	15
3.7. Menyiang dan Pembumbunan...	16
3.8. Pengendalian Hama dan Penyakit.....	16
3.9. Panen dan Pasca Panen.....	18
3.10. Kriteria Kualitas Bawang Merah	19
DAFTAR PUSTAKA	20

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bawang Merah (*Allium ascalonicum L*) merupakan salah satu komoditas hortikultura, tanaman sayuran yang menjadi menu pokok pada semua jenis masakan dengan fungsi esensial sebagai penyedap masakan. Untuk dapat membudidayakan bawang merah dengan tingkat produksi yang lebih baik tentunya kita diperhadapkan dengan berbagai permasalahan di lapangan, diantaranya cara budidaya, serangan hama dan penyakit, kekurangan unsur mikro, dan lain-lain yang menyebabkan produksi menurun. Memperhatikan hal tersebut, pemerintah provinsi Maluku melalui dinas pertanian berupaya membantu penyelesaian permasalahan petani dengan memberikan bantuan bibit unggul yang didatangkan dari Kabupaten nganjuk untuk dibudidayakan pada lahan petani di desa talaga kodok. Tujuan pemberian bantuan bawang merah tersebut salah satunya adalah untuk dapat meningkatkan produksi bawang merah secara kuantitas, kualitas dan kelestarian lingkungan, sehingga petani di maluku dapat berkarya dan berkompetisi dengan pasokan bawang merah dari luar daerah Maluku. Fungsi esensial pada bawang merah menunjukkan jumlah penggunaan bawang merah di Maluku sangatlah besar sehingga apabila mayoritas masyarakat di bumi seribu pulau ini menggunakannya, maka dapat dipastikan bahwa secara keseluruhan jumlah penggunaan bawang merah sangatlah besar.

Sebagai provinsi kepulauan yang sedang dalam keadaan membangun perekonomian haruslah dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya alamnya sebagai salah satu jalan untuk dapat memulihkan kondisi perekonomian wilayahnya, sehingga kita tidak perlu menjadi daerah pengimpor bawang merah.

1.2. Manfaat Bawang Merah

Minyak pada bawang merah yang mudah menguap yang terkandung dalam air bawang merah berguna untuk membunuh sebagian besar mikroba staphylococci, demikian juga mikroba streptococci yang dapat menyebabkan penyakit radang pada toraks dan kerongkongan dapat dibunuh dengan menggunakan minyak bawang merah. Maradjo menyatakan bahwa minyak pada bawang merah dapat juga membunuh mikroba diphtheria, amuba disentri dan mikroba TBC. Minyak bawang merah benar-benar mampu menghilangkan bakteri-bakteri tersebut dalam waktu singkat. (M. Maradjo, 1988)



Gambar 1, Bawang Merah yang baru di cabut

Minyak pada bawang merah dapat juga mengaktifkan gerakan lambung. Mengunyah selama beberapamenit dapat membersihkan mulut dari mikroba termasuk mikroba diphtheria. Mengirup bau bawang merah atau memakannya dapat menyebabkan minyak yang mudah menguap yang mengandung sulfat dan dapat masuk ke dalam darah manusia, yang nantinya bias membunuh mikroba yang bias menyebabkan penyakit.

Bawang merah juga memiliki unsur yang mirip dengan hormon insulin yang dapat membantu mengurangi kadar gula dalam darah. Mengonsumsi bawang merah yang masih mentah maupun sudah masak dicampur dengan keju dapat meminimalisir terjadinya pembekuan pada darah. Minyak bawang merah dapat juga digunakan untuk mengobati batuk rejan dan radang paru dengan menggunakan bawang merah sebagai kompres di atas dada. Jika minyak bawang merah diletakkan diatas ginjal dan kantong kemih, bisa menyembuhkan susah buang air kecil. Jika minyak bawang merah diletakkan diatas kedua talapak kaki, maka dapat menyembuhkan gangguan pada fungsi pengaturan darah. Dan minyak bawang merah jika diletakkan di atas luka, maka akan mengeluarkan nanah dan darah kotor. Cara membuat kompresan dari bawang ini adalah dengan memotong-motong bawang merah menjadi beberapa potongan kecil lalu dipanaskan. Setelah itu diletakkan yang hendak diobati, kemudian diikat dengan kain. Lakukan penggantian perban tersebut setiap dua belas jam.

Potongan bawang merah bisa digunakan juga untuk mengobati luka mata ikan pada kaki, yaitu dengan cara membubuhkan potongan bawang merah tersebut disekitar luka mata ikan pada sore hari sampai pagi hari. Ulangi hal tersebut sampai terlepasnya luka mata ikan dari kaki, lalu cuci dengan air hangat dan sabun. Air bawang merah digunakan untuk pembalut pada bagian anggota tubuh yang terluka untuk menghilangkan rasa sakit. Bawang merah apabila ditumbuk dan didihkan dengan minyak zaitun bisa digunakan untuk mengobati pecah-pecah pada puting dan wasir. Seduhan bawang ini dapat digunakan untuk menghilangkan cacing pada anak-anak, yaitu dengan cara menyeduh potongan-potongan bawang merah dan memasukkannya ke dalam air dan disimpan sepanjang malam, lalu pada siang hari diminumkan kepada anak setelah dicampur dengan madu. Ulangi proses tersebut setiap pagi hingga cacing benar-benar keluar seluruhnya. Bawang merah juga bisa menghilangkan cacing dilambung dan mengobati wasir dengan cara membuatnya sebagai obat pencahar dari bawang merah yang telah dipanaskan sekitar kurang lebih 3 menit dalam 1 liter air. Dalam hal ini gunakan bawang merah yang ukurannya sedang agar bisa dimasukkan ke dalam anus. Dengan cara menghirup aroma bawang merah dapat mengobati rasa pusing dan pingsan. Sebab bau bawang merah sangat menusuk sehingga dapat merangsang peredaran darah dan fungsi pernapasan. Demikian juga fungsi-fungsi saraf. Dengan demikian, bawang merah dapat digunakan sebagai pertolongan pertama dari pada harus menggunakan amoniak.

1.3. Kandungan Yang Terdapat Pada Bawang Merah

Bawang dapat tumbuh dengan baik di ladang atau bahkan di sawah yang cukup terkena sinar matahari. Bawang merah ini ternyata sangat kaya akan kandungan zat-zat yang berguna untuk tubuh kita. Berikut kandungan-kandungan yang terdapat dalam umbi bawang merah (M. Maradjo, 1988).

Saponin

Zat yang terkandung dalam bawang merah ini bias membantu untuk mengencerkan dahak ketika anda terkena penyakit batuk. Dahak harus diencerkan karena dahak yang padat akan mengganggu pernafasan dan juga membuat tenggorokan sakit ketika batuk. Zat bawang ini merupakan apotik hidup yang sangat mujarab sebagai obat batuk.

Flavonglikosida

Zat yang terkandung bawang merah ini sangat ampuh untuk membunuh bakteri, sehingga orang sering mempergunakan zat yang terkandung dalam bawang merah untuk pengobatan luka dan infeksi agar tidak meradang. Zat dari bawang merah ini sangat ampuh sebagai obat luka.

Minyak

Minyak atsiri terkandung dalam bawang merah, manfaatnya adalah :

1. Minyak atsiri bawang merah memiliki aroma yang khas, jika dihirup bias menghilangkan pusing juga mengembalikan kesadaran ketika pingsan atau mabuk perjalanan baik darat,

laut, maupun udara. Minyak atsiri bawang merah ini sangat cocok untuk dibawah dalam perjalanan, karena minyak atsiri bawang merah ini berfungsi sebagai obat pencegah mabuk darat,laut maupun udara.

2. Minyak atsiri bawang merah ini juga berguna untuk pemijatan saat mengeluarkan angin dari perut dan melancarkan peredaran darah. Ketika anda masuk angina tau terkena penyakit lain akibat peredaran darah yang tidak lancar seperti haid yang tidak lancar pada wanita, pemijatan dengan minyak atsiri bawang merah ini bias dilakukan.
3. Selain itu minyak atsiri bawang merah juga bermanfaat untuk menyembuhkan luka lecet pada puting ibu menyusui dan minyak atsiri bawang merah ini juga bias untuk mengobati wasir.

Sikloaliin

Zat sikloaliin bawang merah ini sangat ampuh untuk menurunkan suhu tubuh. Zat sikloaliin ini memiliki kandungan yang sama dengan kandungan lainnya pada bawang merah, yaitu metialiin, kuersetin, kaemfreal, dan floroglusin. Kelima zat bawang merah tersebut adalah obat penurun panas atau suhu tubuh yang sangat ampuh. Sehingga zat sikloaliin bawang merah ini dapat digunakan untuk obat demam. Zat sikloaliin bawang merah adalah sejenis obat yang terkenal sebagai obat penurun panas yang luar biasa.

Frologlusin

Zat frologusin pada umbi bawang merah selain dapat menurunkan suhu tubuh, juga bias mencegah munculnya sel kanker dalam tubuh. Zat frologlusin pada umbi bawang merah merupakan salah satu obat pencegah kanker yang baik.

Dihidroaliin

Zat dihidroaliin bawang merah ini membantu melancarkan pengeluaran air seni bagi orang yang bermasalah dengan buang air kecil. Berdasarkan uji klinis, zat dihidroaliin pada bawang merah bias mengatasi masalah penyakit kandung air seni. Zat dihidroaliin bawang merah ini banyak digunakan oleh orang yang bermasalah dengan buang air kecil.

Peptida

Peptida pada bawang merah sangat berguna juga untuk mengurangi kadar gula dalam darah, sehingga dengan bawang merah anda juga bias mengobati kencing manis atau diabetes. Peptida pada bawang merah oleh para ahli dibuat menjadi obat diabetes.

Vitamin dan Mineral

Sudah dipastikan bahwa semua bawang merah mengandung protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin B1 dan C yang berguna untuk metabolisme tubuh manusia. Jika metabolisme tubuh lancar maka badan anda akan sehat. Jadi dengan banyak mengkonsumsi bawang merah, anda akan mendapat asupan vitamin dan mineral yang cukup untuk tubuh kita.

BAB. II **BIOLOGI BAWANG MERAH**

2.1. Taksonomi

Divisio	: Spermatophyta
Sub division	: Angiospermae
Kelas	: Monocotyledonae
Ordo	: Liliales (Liliflorae)
Famili	: Liliales
Genus	: Allium
Spesies	: <i>Allium ascalonicum</i> L.

Bawang merah memiliki nama lokal di antaranya : Bawang abang mirah (Aceh), Bawang abang (Palembang), Dasun merah (Minangkabau) , Bawang suluh (Lampung), Bawang beureum (Sunda), Brambang abang (Jawa), Bhabang merah (Madura), dan masih banyak lagi yang lainnya, masing masing daerah memiliki sebutan tersendiri. (Suro Raharjo, 1987)

2.2. Morfologi

Secaramorfologis, pada umumnya tanaman bawang merah memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

1. Tanaman semusim
2. Berakar serabu
3. Memiliki umbi yang berlapis
4. Daun berbentuk silinder berongga
5. Warna umbi merah, keputihan pada bagian

- dalam umbi
6. Mahkota bunga berbentuk bulat telur

Bagian-bagian tanaman tersebut terdiri dari :akar, batang, daun, bunga , buah dan biji serta umbi lapis.

Akar

Berakar serabut dengan sistem perakaran dangkal dan bercabang terpencar pada kedalaman antara 15-30 Cm di dalam tanah.

Batang

Disebut juga discus berbentuk seperti cakram, tipis dan pendek sebagai tempat melekat perakaran dan mata tunas.

Bagian atas discus terbentuk batang semu yang tersusun dari pelepah-pelepah daun. Batang semu yang berada di dalam tanah akan berubah bentuk dan fungsinya menjadi umbi lapis (bulbus). Diantara lapis kelopak bulbus terdapat mata tunas yang dapat membentuk tanaman baru atau anakan.

Daun

Bentuk seperti pipa bulat kecil memanjang 50 – 70 Cm, berlubang bagian ujungnya meruncing berwarna hijau muda sampai hijau tua dan letak daun melekat pada tangkai yang ukurannya relative pendek.

Bunga

Tangkai daun keluar dari ujung tanaman (titik tumbuh) yang panjang antara 30-90 Cm dan diujung terdapat 50-200 kuntum

bunga yang tersusun melingkar (bulat) seolah-olah berbentuk payung. Tiap kuntum bunga terdiri dari 5-6 helai daun bunga berwarna putih, 6 benang sari berwarna hijau atau kekuningan, 1 putik dan bakal buah berbentuk hampir segitiga.

Tiap bunga sempurna (hemaprodit) dapat menyerbuk sendiri ataupun silang dengan bantuan serangga lebah atau lalat hijau, dapat juga melalui penyerbukan buatan oleh bantuan tangan manusia.

Buah dan Biji

Buah berbentuk bulat dengan ujungnya tumpul membungkus biji berjumlah 2-3 butir. Bentuk biji agak pipih, berwarna bening sampai hitam setelah tua. Biji-biji digunakan sebagai bahan perbanyakan tanaman secara generative

Umbi Lapis

Bentuk bulat sampai pipih, Ukuran besar sedang dan kecil. Warna kulit umbi ada putih, kuning merah muda sampai merah tua. Umbi digunakan sebagai bahan perbanyakan tanaman secara vegetative

2.3. Jenis Bawang Merah

Tidak mengherankan, bawang merah adalah bumbu pelezat masakan utama dalam banyak masakan ikan, daging dan sayuran. Dan perlu anda ketahui bawang merah juga menjadi obat herbal yang sangat berkhasiat

- a. Bawang merah biasa (*Allium. ascalonicum L*)

- Umbi kecil kecil bergaris tengah antar 3-4 Cm, cita rasanya pedas, karena kadar aeterisnya tinggi
 - Daun bulat panjang seperti pipa
 - Beranak pinak cukup banyak pada setiap rumpunnya dan mudah berbunga secara alami
- b. Bawang Bombay (*Allium. cepa L*)
- Umbinya besar diameter antara 5-8 Cm, tidak pedas dan cenderung manis, karena kadar aeterisnya rendah
 - Daun setengah bulat
 - Umumnya berumbu tunggal

BAB. III.

TEKNOLOGI BUDIDAYA BAWANG MERAH

Dalam usaha pembudidayaan bawang merah, ada dua unsur penting yang diperlukan oleh bawang merah, yaitu unsur nitrogen dan kalium. Tanpa kedua unsur tersebut, bawang merah yang kita budidayakan tidak akan menghasilkan mutu yang baik. Nitrogen merupakan unsur penting yang diperlukan tanaman untuk perkembangan daun, meningkatkan warna hijau daun serta pembentukan cabang. Sedangkan kalium berfungsi dalam pembentukan gula dan penghasil protein,enzim, menetralkan asid organik serta berperanan dalam pertumbuhan jaringan meristem. Pemberian kedua unsur tersebut dapat membantu proses pembentukan umbi bawang merah yang baik dan bermutu. Sekiranya bawang merah mengalami kekurangan kalium akan mengakibatkan tanaman bawang merah berkurang hasilnya.

3.1. Syarat Tumbuh Bawang Merah

Bawang merah dapat tumbuh pada tanah sawah atau tegalan, berstruktur remah, dan bertekstur sedang sampai liat. Jenis tanah Alluvial, Glei Humus atau Latosol, pH 5.6 - 6.5. Tanaman bawang merah memerlukan udara hangat untuk pertumbuhannya (25 s/d 320C), curah hujan 300 sampai 2500 mm pertahun, ketinggian 0-400 mdpl, dan kelembaban 50-70 %.



Gambar 2, Kondisi Pertanaman Bawang Merah

3.2. Pengolahan Tanah

Pengolahan tanah dilakukan dengan tujuan untuk menciptakan lapisan tanah yang gembur, memperbaiki drainase dan aerasi tanah, meratakan permukaan tanah, dan mengendalikan gulma. Tanah dibajak atau dicangkul dengan kedalaman 20 cm, kemudian dibuat bedengan selebar 120 - 175 cm, tinggi 25 - 30 cm, serta panjang sesuai disesuaikan dengan kondisi lahan. Saluran drainase dibuat dengan lebar 40 - 50 cm dan kedalaman 50 - 60 cm. Apabila pH tanah kurang dari 5,6 diberi Dolomit dosis + 1,5 ton/ha disebar di atas bedengan dan diaduk rata dengan tanah lalu biarkan 2 minggu. Untuk mencegah serangan penyakit layu taburkan GLIO 100 gr (1 bungkus GLIO) dicampur 25-50 kg pupuk kandang matang, diamkan 1 minggu lalu taburkan merata di atas bedengan.

3.3. Penyediaan Bibit

Pemilihan Bibit bawang merah dipilih yang sehat : warna mengkilat, kompak/tidak keropos, kulit tidak luka dan telah disimpan 2-3 bulan setelah panen.



Gambar 3, Bibit Bawang Merah Unggul

Pada umumnya perbanyakan bawang merah dilakukan dengan menggunakan umbi sebagai bibit. Kualitas umbi bibit merupakan salah satu faktor yang menentukan tinggi rendahnya hasil produksi bawang merah. Umbi yang baik untuk bibit harus berasal dari tanaman yang cukup tua yaitu berumur 70 - 80 hari setelah tanam, dengan ukuran sedang (beratnya 5 - 10 gram, diameter 1,5 - 1,8 cm). Umbi bibit tersebut harus terlihat segar dan sehat, tidak keriput, dan warnanya cerah. Umbi bibit telah siap tanam apabila telah disimpan 2 - 4 bulan sejak dipanen dan tunasnya sudah sampai ke ujung umbi.

3.4. Penanaman dan Pemberian Pupuk Dasar

Setelah tanah selesai diolah selanjutnya dilakukan kegiatan pemupukan. Pupuk dasar yang digunakan adalah pupuk organik yang sudah matang seperti pupuk kandang sapi dengan dosis 10-20 ton/ha atau pupuk kandang ayam dengan dosis 5-6 ton/ha, atau kompos dengan dosis 4-5 ton/ha. Selain itu pupuk P (SP-36) dengan dosis 200-250 kg/ha diberikan 2-3 hari sebelum penanaman.

Umbi bibit ditanam dengan jarak 10 cm x 20 cm atau 15 cm x 15 cm. Lobang tanaman dibuat setinggi umbi dengan menggunakan alat penugal. Umbi bawang merah dimasukkan ke dalam lobang tanaman dengan gerakan seperti memutar sekrup, hingga ujung umbi tampak rata dengan permukaan tanah. Setelah tanam dilakukan penyiraman dengan menggunakan embat yang halus.

3.5. Pemupukan Susulan

Pemupukan susulan dilakukan pada umur 10-15 hari dan umur 30-35 hari setelah tanam. Jenis dan dosis pupuk yang diberikan adalah : Urea 75-100 kg/ha, ZA 150-250 kg/ha, Kcl 75-100 kg/ha. Pupuk diaduk rata dan diberikan di sepanjang garitan tanaman.

3.6. Pengairan

Tanaman bawang membutuhkan air yang cukup dalam pertumbuhannya. Penyiraman pada musim kemarau dilakukan 1 kali

dalam sehari pada pagi hari atau sore, sejak tanam sampai menjelang panen.

3.7. Menyiangan dan Pembumbunan

Menyiangan dilakukan sesuai dengan kondisi gulma, minimal dilakukan dua kali/musim, yaitu menjelang dilakukannya pemupukan susulan. Kegiatan membumbun dilakukan saat tanaman umur 30 dan 45 hari setelah tanam atau disesuaikan dengan kondisi umbi sampai muncul ke permukaan tanah.

3.8. Pengendalian Hama dan Penyakit

Tanaman bawang merah semenjak penanaman sampai proses pertumbuhannya tidak lepas dari intaian hama dan penyakit. Sugiharto (2006) menyatakan bahwa hama pada tanaman bawang merah biasanya merusak daun, biji, seta pada akar. Macam-macam hama yang biasanya menyerang pada tanaman bawang merah :

1. Ulat daun
2. Ngengat daun bawang
3. Kuman-kuman daun dan anjing tanah

Menurut M. Maradjo, 1988. bahwa hama dan penyakit yang sering menyerang tanaman bawang merah adalah ulat tanah, ulat daun, ulat grayak, kutu daun, nematoda akar, bercak ungu alternaria,

embun tepung, busuk leher batang, antraknose, busuk Umbi, layu fusarium dan busuk basah. Beberapa jenis hama dan penyakit untuk diketahui dan cara pengendaliannya :

a. Hama ulat bawang (*Spodoptera spp*).

Serangan hama ini ditandai dengan bercak putih transparan pada daun. Pengendaliannya adalah : - Telur dan ulat dikumpulkan lalu dimusnahkan - Pasang perangkap ngengat (feromonoid seks) ulat bawang 40 buah/ha - Jika intensitas kerusakan daun lebih besar atau sama dengan 5 % per rumpun atau telah ditemukan 1 paket telur/10 tanaman, dilakukan penyemprotan dengan insektisida efektif, misalnya Hostathion 40 EC, Cascade 50 EC, Atabron 50 EC atau Florbac.

b. Hama thrip (*Thrips sp.*)

Gejala serangan hama thrip ditandai dengan adanya bercak putih beralur pada daun. Penanganannya dengan penyemprotan insektisida efektif, misalnya Mesurol 50 WP atau Pegasus 500 EC.

c. Penyakit layu *Fusarium* ditandai dengan daun menguning, daun terpelintir dan pangkal batang membusuk. Jika ditemukan gejala demikian, tanaman dicabut dan dimusnahkan.

d. Penyakit otomatis atau antraknose

Gejalanya : bercak putih pada daun, selanjutnya terbentuk lekukan pada bercak tersebut yang menyebabkan daun patah atau terkulai. Untuk mengatasinya, semprot dengan fungisida Daconil 70 WP atau Antracol 70 WP.

e. Penyakit trotol (bercak ungu *alternaria*) ditandai dengan bercak putih pada daun dengan titik pusat berwarna ungu. Gunakan fungisida efektif, antara lain Antracol 70 WP, Daconil 70 WP, dll untuk membasminya.

3.9. Panen dan Pasca Panen

Bawang merah dipanen apabila umurnya sudah cukup tua, biasanya pada umur 60-70 hari setelah tanam. Tanaman bawang merah dipanen setelah terlihat tanda-tanda 60-70% daun telah rebah atau leher batang lunak, sedangkan untuk bibit kerebahan daun lebih dari 90%. Panen dilakukan waktu udara cerah. Pada waktu panen, bawang merah diikat dalam ikatan-ikatan kecil (1-1.5 kg/ikat), kemudian dijemur selama 5-7 hari). Setelah kering (penjemuran 5-7 hari), 3-4 ikatan bawang merah diikat menjadi satu, kemudian bawang dijemur dengan posisi penjemuran bagian umbi di atas selama 3-4 hari. Pada penjemuran tahap kedua dilakukan pembersihan umbi bawang dari tanah dan kotoran. Bila sudah cukup kering (kadar air kurang lebih 85 %), umbi bawang merah siap dipasarkan atau disimpan di gudang.



Gambar 4, Panen Bawang Merah Petani Maluku Tengah

3.10. Kriteria Kualitas Bawang Merah

Kriteria kualitas bawang merah yang dikehendaki oleh konsumen rumah tangga adalah : umbi berukuran besar, bentuk umbi bulat, warna kulit merah keunguan, dan umbi kering. Sedangkan konsumen luar (untuk ekspor) yang dikehendaki adalah : umbi berukuran besar, bentuk umbi bulat, wana kulit merah muda, dan umbi kering lokal.



Gambar 5, Kualitas Bawang Merah yang segar

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1999. Budidaya Tanaman Bawang Merah. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Anggoro Putranto, 1987. Bagaimana Cara Tanaman Berkembang Biak. Penerbit Wahana Mandiri. Jakarta.
- Marah Maradjo, 1985. Flora Indonesia, Tanaman Rempah-Rempah. Penerbit Gita Karya. Semarang
- Marah Maradjo, 1988. Flora Indonesia, Rempah-Rempah. Penerbit Citra Lamtoro Gung Persada. Semarang
- Sugiharto, 2006. Budidaya Tanaman Bawang Merah. Penerbit CV Aneka Ilmu, Anggota IKAPI. Semarang
- Suro Raharjo, 1987. Praktek Pemahiran Unit Usaha Tani, Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dan Hortikultura, Provinsi Dati I Jawa Tengah

SERI/NO : HORTIKULTURA/01
AGDEX : 223/10
OPLAG : 100 eksemplar
SUMBER DANA : APBN – BPTP MALUKU,2014