

4 KASTENDEL BAWANG MERAH

BAHAN :

- Margarin 100 gr
- Bawang merah goreng 15 gr
- Maizena 45 gr
- Kuning telur 2 butir
- Keju parut 30 gr
- Terigu 150 gr



CARA MEMBUAT :

1. Campur tepung terigu dan maizena sampai rata
2. Margarin dikocok bersama dengan telur sampai lembut
3. Masukkan sedikit demi sedikit campuran tepung ke dalam adonan margarin
4. Remas bawang merah goreng
5. Aduk perlahan lalu cetak
6. Oven setengah matang, lalu olesi permukaannya dengan kuning telur
7. Oven sampai matang

5 STICK BAWANG MERAH

BAHAN :

- Tepung terigu 750 gr
- Tapioka 250 gr
- Margarin 200 gr
- Telur 4 butir
- Bumbu penyedap 11 gr (1 bungkus)
- Garam 12 gr



- Bawang merah goreng 100 gr

CARA MEMBUAT :

1. Margarin dicairkan, tunggu sampai dingin
2. Kocok lepas telur
3. Campurkan tepung, garam, penyedap.
4. Masukkan sedikit demi sedikit kocokan telur dan margarin cair
5. Uleni sampai rata
6. Cetak menggunakan pasta engine
7. Goreng sampai matang

6 REMPEYEK BAWANG MERAH

BAHAN :

- Bawang putih 8 gr (sekitar 3 siung)
- Kemiri 11 gr (sekitar 6 butir)
- Kunyit 5 gr
- Jahe 5 gr
- Telur 40 ml (sekitar 4 sendok makan)
- Daun jeruk 1 gr (sekitar 6 lembar)
- Ketumbar 5 gr (sekitar setengah sendok makan)
- Tepung beras 150 gr
- Garam 3 gr (sekitar setengah sendok teh)
- Bawang merah 100 gr
- Air 275 ml

Catatan: bawang merah digoreng setengah matang terlebih dahulu

Sumber: Aniswatul Khamidah dan Ericha Nurvia A
BPTP Balitbangtan Jatim (tim pascapanen)
Jl. Raya Karang Ploso Km 4, PO Box 188
Malang 65101 Telp (0341)-494052 Fax : (0341) 471255



PELUANG BAWANG MERAH Sebagai PANGAN OLAHAN



**BADAN LITBANG PERTANIAN
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan
Teknologi Pertanian
KEMENTERIAAN PERTANIAN**

**BPTP BALITBANGTAN JAWA TIMUR
2018**

Website : <http://jatim.litbang.deptan.go.id>

PENDAHULUAN

Bawang merah merupakan komoditas unggulan yang memiliki prospek yang baik untuk pemenuhan konsumsi nasional. Selain digunakan sebagai pelengkap bumbu masakan juga berkhasiat sebagai pengobatan tradisional. Bawang merah mengandung senyawa yang bermanfaat bagi tubuh seperti kuersetin, protein, mineral, sulfur, antosianin, karbohidrat, serta antioksidan. Pada saat panen raya harga bawang merah mengalami penurunan sehingga berpeluang untuk digunakan sebagai pangan olahan. Berikut ini disajikan aneka olahan bawang merah sebagai pangan.

1 BAWANG MERAH

BAHAN :

- Bawang merah kupas 1 kg
- Tepung beras 10%
(persentase berdasarkan berat bawang merah)
- Garam 0,2%
(persentase berdasarkan berat bawang merah)
- Minyak goreng 2 liter



CARA MEMBUAT :

1. Bawang merah dikupas selanjutnya dicuci bersih
2. Bawang merah kupas kemudian diiris tipis menggunakan *slicer*
3. Tepung beras dicampur dengan garam, aduk sampai rata
4. Taburkan tepung beras dan garam di atas irisan bawang merah
5. Goreng di atas minyak goreng yang panas
6. Tiriskan bawang goreng lalu masukkan ke dalam spinner
7. Segera kemas bawang goreng

2 PASTA BAWANG MERAH

BAHAN :

- | | |
|---------------------------|------|
| Bawang merah | 1 kg |
| Minyak goreng | 5% |
| Asam sitrat
(opsional) | 0,2% |
| CMC | 0,2% |

Keterangan : persentase berdasarkan berat bawang merah

CARA MEMBUAT :

1. Bawang merah dikupas, lalu dicuci sampai bersih
2. Bawang merah diblanching selama 3 menit
3. Bawang dihaluskan sampai berbentuk pasta.
4. Campurkan dengan CMC

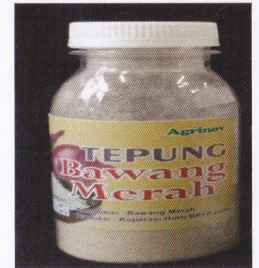


5. Tumis sampai kental bersama dengan minyak goreng
6. Masukkan asam sitrat, aduk sampai rata. Lalu matikan kompor
7. Masukkan dalam kemasan

3 TEPUNG BAWANG MERAH

BAHAN :

Bawang merah



CARA MEMBUAT :

1. Bawang merah dikupas
2. Bawang merah diiris tipis menggunakan *slicer*
3. Irisan bawang merah direndam dalam larutan metabisulfit 0,2% selama 10 menit
4. Irisan bawang dicuci bersih menggunakan kalo atau baskom berlubang
5. Setelah bersih lalu ditiriskan dan diletakkan di atas loyang
6. Selanjutnya dimasukkan dalam oven suhu 50°C selama 14 jam
7. Irisan bawang yang sudah kering lalu dihaluskan menggunakan blender sehingga seperti bubuk
8. Bubuk bawang segera dikemas dalam kemasan yang rapat (plastik, botol)