



KEMENTERIAN PERTANIAN
Pusat Perpustakaan dan
Literasi Pertanian

BerAKHLAK **#** bangga
melayani
bangsa

Berorientasi Pelayanan, Akuntabel, Kompeten,
Harmonis, Loyal, Adaptif, dan Inovatif



Aneka Olahan Bawang Merah



pustaka.setjen.pertanian.go.id



BAWANG MERAH



Bawang merah menghasilkan aneka produk dengan nilai ekonomi tinggi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan petani.





PASTA BAWANG MERAH

- Pilih bawang merah yang bagus, segar, dikupas dan dicuci.
- Bawang dihaluskan menggunakan blender, ditambahkan asam sitrat hingga pH 4,4, aduk selama 3 menit.
- Bawang halus dipasteurisasi pada suhu 60°C
- Dikemas dengan cara pengisian dalam keadaan panas (hot filling) ke dalam wadah steril.





Tepung Bawang Merah

- Bawang dikupas diiris dengan tebal irisan 1–3 mm.
- Irisan bawang direndam dalam larutan natrium bisulfit 500–1.500 ppm selama 5–10 menit.
- Irisan bawang ditaburkan dalam loyang, dikeringkan dalam oven pada suhu 60°C selama 24 jam. Pengeringan juga dapat dilakukan dengan sistem batch pada suhu 37,8–60°C selama 7–48 jam hingga kadar air 3–5%.
- Irisan bawang kering dihaluskan dengan grinder dan disaring dengan ukuran 60 mesh.





MINYAK BAWANG MERAH



- Bawang dikupas dan diiris,
- Bawang direndam dalam minyak panas bersuhu 70°C selama 3-4 jam, dengan perbandingan 1:3,
- Minyak disaring dan menghasilkan minyak beraroma bawang merah.