

## TIPS UNTUK MEMBUAT BAWANG GORENG RENYAH DAN TAHAN LAMA

1. Pilihlah bawang merah yang masih segar, pilih ukuran yang sedang kalau ada ukuran yang besar dan kering itu lebih baik. Agar bawang mudah dipotong dan hasilnya tidak hancur.
2. Potong bawang tipis- tipis dengan menggunakan mesin pemotong bawang, agar hasilnya bisa seragam dan jika digoreng matangnya juga bisa merata.
3. Taruh bawang yang sudah diiris tipis –tipis didalam wadah yang datar, seperti baki atau tampah.
4. Pada saat menggoreng bawang gunakan minyak yang banyak dan dengan api yang kecil agar bawang tidak cepat gosong saat digoreng, gorengan bawang harus diaduk – aduk agar matangnya merata, jika diaduk sudah mulai terpisah, pertanda gorengan bawang mulai kering.
5. Saat warna sudah kuning kecoklatan langsung angkat bawang goreng. Panas minyak akan membuat bawang goreng menjadi coklat keemasan meskipun sudah diangkat dari minyak..
6. Angkat dan tiriskan diatas tampah/baki yang sudah diberi alas tisu atau kertas agar minyaknya bisa terserap. Jika usaha penggorengan anda sudah skala besar, agar lebih mudah anda bisa mengeringkan bawang goreng dengan menggunakan mesin peniris minyak yang dapat dibeli di toko.

1. Pastikan bawang goreng sudah kering dan dingin sebelum dimasukan kedalam toples, agar saat disimpan didalam toples bisa tetap renyah, kering dan tahan lama.
8. Simpan bawang goreng dalam toples tutup rapat dan kedap udara atau dapat langsung dikemas.
9. Letakkan toples yang berisi bawang goreng di tempat yang bersuhu kamar, jangan ditaruh di dalam ruang yang panas atau lembab dan jauhkan toples dari sinar matahari langsung.



**SELAMAT MENCOBA**

## MEMBUAT BAWANG GORENG RENYAH



KEMENTERIAN PERTANIAN  
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN  
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN SULAWESI SELATAN  
TAHUN 2016

## PENDAHULUAN

Bawang merah (*Allium cepa*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang mempunyai kandungan gizi dan senyawa yang tergolong zat non gizi serta enzim yang berfungsi untuk terapi, meningkatkan dan mempertahankan kesehatan tubuh serta memiliki aroma khas yang digunakan untuk penyedap masakan.

Bawang merah kebanyakan masih dijual dalam bentuk segar. Pemasaran bawang merah yang selama ini dilakukan adalah antar daerah ataupun antar propinsi dan tidak bisa dijadikan jaminan pada kestabilan harga. Cara yang paling tepat untuk mengangkat produksi sekaligus sebagai arah pengembangan komoditi bawang merah yaitu dengan memperbanyak home industry pengolahan bawang merah goreng. Karena usaha pengolahan bawang ini selain akan membantu pemasaran petani bawang goreng, juga dapat mengurangi angka pengangguran di daerah sekitar industri tersebut.

Bawang goreng dapat membuat masakan menjadi lebih sedap dan gurih, dengan aromanya yang harum sehingga nafsu makan kita menjadi bertambah. Bawang goreng bisa dicampur dalam sajian masakan seperti masakan nasi goreng, soto, gado- gado, mie goreng, semur dll, jika bawang goreng ditabur di atas makanan, akan menambah cita rasa dan bisa sebagai penghias makanan. Bawang goreng memiliki zat penyedap alami yang dapat membuat makanan menjadi gurih, tidak usah pakai penyedap, masakan sudah gurih, dan rasa gurihnya alami serta sehat.

## PROSES PENGOLAHAN

### ALAT :

Talenan  
Pisau stainless steel /cutter  
Wajan  
Nyiru  
Baskom  
Alat peniris

### BAHAN :

2 kg bawang merah  
2 liter minyak goreng  
2 ons Tepung beras rose brand  
1 ons garam dapur  
Kertas Tisu/kertas biasa  
Plastik kemasan



Bawang mentah yang telah dicampur garam dan tepung serta siap untuk digoreng

Bawang goreng yang ditiriskan di atas kertas



## CARA MEMBUAT

- Bawang merah dikupas kulit arinya dan potong pangkalnya.
- Cuci bawang merah dengan air bersih lalu tiriskan airnya sampai kering.
- Lakukan pengirisan dengan cara tipis-tipis setebal 2 mm atau sesuai selera.
- Beri garam secukupnya dan aduk hingga rata. Setelah garam merata tuangkan tepung beras lalu aduk kembali hingga rata
- Lakukan penggorengan dengan menggunakan minyak goreng pada suhu 130°C -150°C selama 5-7 menit. Selama penggorengan harus selalu dibolak balik agar tidak menggumpal dan terjadi pematangan serempak dan warna seragam kuning keemasan.
- Pada saat menggoreng bawang gunakan minyak yang banyak dan dengan api yang kecil agar bawang tidak cepat gosong .
- Setelah dianggap matang kemudian didinginkan dan minyak ditiriskan dengan menggunakan alat peniris atau dituangkan dalam tampah yang telah dialasai kertas tisu atau koran bekas.
- Setelah dingin bungkus dengan kemasan kedap udara dan packing dengan baik bawang goreng yang telah dikemas dan siap untuk di pasarkan.