



D. Pengerian Lanjutan

Pengerian lanjutan bertujuan untuk menurunkan kadar air pada lapisan luar umbi untuk memperpanjang umur simpan.

- Pengerian bawang merah dilakukan hingga memiliki ciri-ciri kulit luar sudah mengelupas dan buni menggeresek (susut sekitar 15-20% dalam 7-8 hari)
- Pengikatan ulang dengan menggabungkan 2-4 ikatan menjadi 1 ikatan (roji)
- Bolak balik per 3 jam hingga kering merata
- Jika umbi masih terlalu lembab, umbi boleh dihadapkan ke atas tetapi jangan terlalu lama untuk menghindari umbi "matang".
- Bawang yang telah kering disusun ke dalam rak plastik untuk memudahkan pengangkutan ke tahap selanjutnya
- Tanda pengerian lanjutan selesai à kulit luar mulai mengering, terkelupas, gemerisik.

E. Pembersihan

Merupakan proses menghilangkan kotoran yang menempel pada umbi bawang merah.

- Pembersihan dilakukan di bangsal pasca panen (harus dekat bangsal produksi)
- Orang yang membersihkan sebaiknya menggunakan sarung tangan & celemek untuk menjaga kualitas bawang lebih bersih dan baik
- Kulit kering dan kotoran yang menempel pada umbi dibuang
- Produk yang cacat dipisah agar bawang yang lain tidak terkena mikroba
- Hasil yang telah dibersihkan diletakkan pada terpal/keranjang yang telah dipersiapkan untuk dikering anginkan, dipisahkan dan dimasukkan ke keranjang untuk mendapatkan kualitas yang baik.

F. Sortasi

Sortasi adalah proses memilih umbi yang baik dengan memisahkan umbi yang rusak akibat panen, hama, busuk, kulit kering, atau kotoran. Sortasi dilakukan berdasarkan keseragaman bentuk, kebersihan, kepadatan, bebas dari penyakit atau kerusakan, serta ukuran (berat, panjang, dan diameter).

G. Pemotongan Daun

Lakukan *trimming* atau pemotongan daun dilakukan di atas leher umbi dan akar dengan menggunakan gunting/pisau

H. Grading (penggolongan mutu)

Penggolongan mutu I dengan diameter siung 3 - 4 cm, mutu II : diameter siung 2– 3 cm, dan mutu III : diameter siung < 2 cm.

Tabel1. Syarat mutu bawang merah sesuai SNI 01-3159-1992

Karakteristik	Mutu I	Mutu II
Varietas	Seragam	Seragam
Ketuaan	Tua	Cukup tua
Kekerasan	Keras	Cukup keras
Diameter	Min 1.7 cm	Min 1.3 cm
Kerusakan (bb)	Max 5%	Max 8%
Busuk (bb)	Max 5%	Max 2%
Kotoran (bb)	Mak 1%	Tidak ada %

I. Pengemasan

Adalah proses perlindungan komoditas bawang merah dengan cara mengepak dari gangguan faktor luar yang dapat mempengaruhi masa simpan dengan memakai media (wadah/tempat dengan bahan tertentu). Hanya produk yang baik yang dikemas dan kemasan tidak boleh merusak produk.

J. Transportasi/Distribusi

Hal yang harus diperhatikan :

- Karakteristik produk yg diangkut
- Alat dan sarana pengangkutan
- Lamanya perjalanan pengangkutan
- Tumbukan selama pengangkutan
- Kondisi jalan selama pengangkutan
- Tempat tujuan pengangkutan



Penyusun : Irawati
Sumber : Pascapanen BRMP

PANEN & PASCA PANEN BAWANG MERAH



BALAI PENERAPAN MODERNISASI PERTANIAN DI YOGYAKARTA
Jl. Stadion Maguwoharjo no. 22 Wedomartani, Ngemplak, Sleman

PANEN DAN PASCA PANEN BAWANG MERAH SESUAI SNI

Tujuan panen dan pascapanen bawang merah adalah mengurangi kehilangan hasil (kualitas dan kuantitas), mempertahankan mutu, dan memperpanjang masa simpan. Untuk menghasilkan kualitas bawang merah yang baik harus mengikuti tahapan panen dan pasca panen bawang merah yang baik dan benar.

PANEN

Ciri-Ciri Umbi Siap Panen

Penentuan waktu panen pada bawang merah dapat dilakukan secara :

Visual

- Kondisi daun mulai menguning & rebah
- Batang leher umbi lemas
- Sebagian umbinya (80%) tersembul ke permukaan tanah
- Umbi sudah terbentuk dengan penuh dan kompak
- Warna umbi ungu kemerahan dan berbau khas.

Fisik

- Dengan perabaan leher umbi lunak

Komputasi

Penentuan waktu panen

1. Varietas
2. Cuaca/musim (Bima Brebes 58-60 HST pada musim kemarau/lebih awal pada penghujan)
3. Pemeliharaan tanaman
4. Lokasi tanam (dataran rendah 50-60 HST; dataran medium 70-75 HST; dataran tinggi 80 – 100 HST)



Waktu Panen

- Pagi hari setelah tidak ada embun
- Cuaca cerah (tidak pada saat mendung dan hujan)
- Jika kondisi tanah keras, basahi tanah 1-2 hari sebelumnya untuk hindari luka, mudahkan pencabutan, dan umbi tertinggal

Cara Panen

- Lakukan secara serentak di petak dengan umur panen yang sama
- Cabut seluruh tanaman dengan tangan kemudian tiap kepala daun diikat dengan tali bambu 1/3 bagian atas. Besar ikatan segenggam tangan (1kg). Lakukan hati-hati agar memperoleh kualitas bawang yang baik.
- Untuk umbi yang sulit tercabut, lakukan hati-hati dengan cethok, bambu atau kayu untuk dikumpulkan curing/pengeringan awal terpisah
- Lindungi hasil panen dari sinar matahari langsung dengan menaruh di naungan.

PASCA PANEN

Pascapanen adalah tindakan – tindakan yang harus dilakukan pada komoditas bawang merah segera setelah panen dengan tujuan untuk mengurangi kerusakan yang dapat terjadi setelah panen dan menghasilkan bawang merah yang berkualitas baik dan daya simpan panjang.

A. Pengikatan umbi

- Ikat dengan tali bambu (bekas besek) agar ikatan tidak mudah terlepas dan mudah dikencangkan saat penjemuran
- Bagian yang diikat adalah bagian pucuk (3-5 cm dari ujung daun)
- Besarnya ikatan segenggam tangan orang dewasa (sekitar 1 kg)
- Bagian umbi yang tertinggal (tidak tercabut/protolan) dikumpulkan dan lakukan curing terpisah.

B. Pengumpulan Sementara

- Dikumpulkan di lahan bekas penanaman/ yang baru dipanen
- Dialasi terpal/daun jati/daun tebu/anyaman bambu
- Jika hujan, hasil panen ditutup dengan terpal/plastik.

C. Pengeringan Awal (Curing)

- Merupakan fase pemulihan, dimana bertujuan untuk menutup luka pada umbi akibat pemanenan
- Dapat dikeringkan di lahan/tanah, hasil panen diletakkan di atas terpal/plastik agar tidak bersentuhan langsung dengan tanah atau jika di rumah menggunakan para-para/anjang-anjang berbahan gedhek bambu
- Umbi disusun rapi di atas terpal, tidak saling bertumpuk, dan diletakkan miring dengan daun menghadap ke atas agar daun dan tanah yang menempel cepat kering.
- Balik ikatan umbi agar bagian dalam daun terkena sinar matahari, tetapi umbi tetap tertutup daun. Atur ulang dengan rapi hingga daun mengering.
- Lakukan pengikatan dengan menggabungkan 2 ikatan menjadi satu
- Pisahkan umbi bawang merah yang rusak/cacat atau lepas
- Pada malam hari, bawang merah ditutup terpal dengan jarak 40 cm antara terpal dan bawang tujuannya untuk mengurangi penguapan dan melindungi dari hujan, kemudian pada siang hari plastik dibuka.
- proses curing selesai ditandai dengan leher umbi yang menyempit dan layu (waktu curing sekitar 2 hari)

