

Teknologi Pengeringan dan Penyimpanan Bawang Merah



Inventor : Sigit Nugraha, Ridwan Rachmat
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian

Teknologi pengeringan dan penyimpanan bawang merah memiliki kapasitas 15 ton dan dilengkapi dengan sistem pengaturan aerasi udara (*ballwindow*). Pengeringan dan penyimpanan dengan *instore drying* menghasilkan bawang yang lebih baik dibandingkan pengeringan dan penyimpanan secara konvensional petani. Dengan menerapkan teknologi ini petani dapat menunda penjualan bawang merah sampai harganya dinilai menguntungkan dan tersedianya benih di tingkat petani. Teknologi ini sudah dikembangkan oleh kelompok tani Tunas Harapan di Brebes.

Keunggulan :

- Menekan kerusakan bawang merah dari 20% menjadi 10%.
- Mempertahankan kualitas warna, tekstur, dan VRS.
- Daya simpan lebih lama dari 4 minggu menjadi 2-3 bulan mengatasi kendala pengeringan bawang pada musim hujan.

