



Teknologi Sistem Pengeringan Dan Penyimpanan

Bawang Merah

(*In store drying*)



Panen bawang merah yang sering terjadi pada musim penghujan menyebabkan kehilangan hasil yang sangat tinggi. Kehilangan berkisar antara 20 – 40 %. Modifikasi sistem pengeringan dan penyimpanan dengan pengaturan aerasi yang dilengkapi sistem pemanas buatan dengan kompor sekam, diharapkan dapat dikembangkan untuk digunakan sebagai teknik pengeringan dan penyimpanan bawang merah (*in store drying*) skala pedesaan, sehingga tingkat kerugian petani bawang dapat dikurangi



Kerusakan bawang merah selama proses pengeringan dan penyimpanan

Perlakuan penyimpanan	Kerusakan (%)					
	Penyimpanan (minggu)					
	4	6	8	10	12	14
Digideng	2.20	8.11	10.66	13.22	15.23	15.51
Penjemuran	4.14	11.28	14.38	16.08	14.54	21.05



Tampak samping

Bawang merah tahan simpan



BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI BESAR PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PASCAPANEN PERTANIAN

Jl. Tentara Pelajar No.12 Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu Bogor 16114

Tel : 62.0251.521762 Fax.0251.350920 E-mail: bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id: bb_pascapanen@yahoo.com

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

