



Penelitian penyimpanan bawang putih dengan kadar air 45 % (db) dan dikemas dalam kantong polietilen dengan ketebalan 0,15 dan 0,5 mm, dan jumlah lubang ventilasi 12 dan 24 lubang dengan diameter lubang 0,3 cm serta tanpa lubang ventilasi, dilakukan selama 30 hari. Penyimpanan dilakukan dalam ruangan dengan kondisi kelembaban relatif 84, 75 dan 62 %.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kelembaban relatif ruang penyimpanan, ketebalan kantong plastik dan lubang ventilasi kantong plastik berpengaruh pada kadar air, penyusutan bobot dan kadar gula total bawang putih.

Secara umum penyimpanan bawang putih dalam kelembaban relatif ruang penyimpanan 75 % dengan menggunakan kantong plastik 0,15 mm dan dengan lubang ventilasi 12 lebih baik dibandingkan dengan kondisi penyimpanan yang lain. Pada kondisi penyimpanan tersebut penyusutan bobotnya 4,38 %, kadar air 40,38 % dan kadar gula 1,70 %.