

**PERUBAHAN KUALITAS FISIK BAWANG MERAH (*Allium Ascalonicum* L.)
SELAMA PENYIMPANAN PADA BERBAGAI SUHU**

INTISARI

Oleh :

WARIAH
12/329597/TP/10355

Bawang merah merupakan tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Penanganan pasca panen bawang merah meliputi panen, pelayuan, pengeringan, pembersihan, sortasi, dan penyimpanan. Upaya untuk menjamin ketersediaan, tahap penyimpanan yang benar merupakan tahap yang penting. Penyimpanan bawang merah bertujuan untuk mencegah terjadinya kerusakan yang dapat memperpendek masa simpan, sekaligus mengendalikan persediaan bawang merah secara kontinyu. Pada penelitian ini dilakukan penyimpanan bawang merah menggunakan suhu rendah. Kualitas bawang merah yang disimpan dalam berbagai suhu dingin dan untuk mengkaji perubahan sifat fisik bawang merah selama penyimpanan pada berbagai suhu ruang penyimpanan dikaji dalam penelitian ini. Parameter yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kadar air, susut bobot, kerusakan, kekerasan, warna dan berat satuan partikel.

Faktor yang mempengaruhi pada penelitian ini adalah suhu penyimpanan yang terdiri atas 3 taraf yaitu 5°C, 10°C dan suhu kamar. Parameter yang diamati adalah susut bobot, kadar air, kekerasan, kerusakan, warna dan berat satuan partikel. Kondisi penyimpanan yang terbaik untuk mempertahankan mutu bawang merah adalah suhu 5°C. Perubahan mutu bawang merah dari perlakuan tersebut hingga penyimpanan 12 minggu adalah susut bobot pada kondisi tertutup sebesar 17,63% dengan tingkat kerusakan sebesar 8,93% sedangkan pada kondisi terbuka sebesar 32,490% dengan tingkat kerusakan 10,184%. Kadar air pada suhu 5°C kondisi terbuka 86,060% menjadi 79,351% sedangkan pada kondisi tertutup 86,06 % menjadi 87,803%. Tingkat kekerasan 3589,083 kg/m².

Kata kunci :bawang merah, penyimpanan, kualitas, dan suhu.

DIFFERENCE OF PHYSICAL QUALITY ON ONIO (*Allium Ascalonicum L.*) WHILE IN VARIOUS TEMPERATURE

ABSTRACT

By:

WARIAH
12/329597/TP/10355

Shallots are horticulture crops are widely cultivated in Indonesia. Postharvest handling of onion includes harvesting, withering, drying, cleaning, sorting and storage. To ensure the availability, stage proper storage is an important stage. Storage onion aims to prevents damage that can shorten the shelf life, as well as controlling the supply of onions continuously. In this research, red onion storage using low temperatures. The quality of onion storage in a variety of cold temperatures and to assess changes in the physical quality of onion during storage at various temperatures of storage space is furtherly examamined in this study. The parameters used in this study include moisture content, weight loss, damage, hardness, color and unit weight of the particles.

Factors affecting the storage temperature of this study consist of three levels and they are 5°C, 10° and room temperature. The parameters measured were weight loss, moisture content, violence, damage, color and the unit weight of the particles. The best storage conditions to maintain the quality of onion is 5°C. Changes in onion quality of the treatment to 12 weeks is safe weight loss in a closed condition of 17.63% with a rate of 8.93% while the damage to the open condition of 32.490% to 10.184% level of damage. The water content at a temperature of 5⁰C open condition is 86.060% to 79.351%, while in the closed condition of 86.067% to 87.803%. The level of violence 3589.083 kg / m².

Keywords: onion, storage, quality, and temperature.