

Pedoman proses pascapanen bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum* syn *Allium cepa* var. *aggregatum*) konsumsi

Apabila diketahui RSNI ini mengandung hak kekayaan intelektual, pihak yang berkepentingan diminta untuk memberikan informasi beserta data pendukung (pemilik hak kekayaan intelektual, bagian yang terkena hak kekayaan intelektual, alamat pemberi hak kekayaan intelektual, dan lain-lain)

Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan baku	2
5 Prosedur pascapanen	2
Lampiran A (informatif) Hasil pemotongan batang semu dan akar	4
Bibliografi	5
Gambar A.1 – Hasil pemotongan batang semu dan akar	4

Prakata

SNI 9289:2024, *Pedoman proses pascapanen bawang merah (Allium cepa var. ascalonicum syn Allium cepa var. aggregatum) konsumsi*, yang dalam bahasa Inggris berjudul *Guideline of postharvest handling of shallot (Allium cepa var. ascalonicum syn Allium cepa var. aggregatum) for consumption*, merupakan standar baru yang disusun dengan jalur pengembangan sendiri dan ditetapkan oleh BSN Tahun 2024.

SNI ini disusun dengan tujuan sebagai berikut:

1. Melindungi konsumen;
2. Melindungi produsen (pelaku usaha);
3. Menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab; dan
4. Mendukung daya saing bawang merah untuk konsumsi.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-22, Pascapanen Pertanian. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus secara gabungan rapat luring-daring pada tanggal 12 September 2024 di Bogor, yang dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholder*) terkait, yaitu perwakilan dari pemerintah, pelaku usaha, konsumen dan pakar. Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal sampai dengandengan hasil akhir disetujui menjadi SNI.

Untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan dokumen dimaksud, disarankan bagi pengguna Standar menggunakan dokumen SNI yang dicetak dengan tinta berwarna.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari Standar ini dapat berupa hak kekayaan intelektual (HAKI). Namun selama proses perumusan SNI, Badan Standardisasi Nasional telah memperhatikan penyelesaian terhadap kemungkinan adanya HAKI terkait substansi SNI. Apabila setelah penetapan SNI masih terdapat permasalahan terkait HAKI, Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab mengenai bukti, validitas, dan ruang lingkup dari HAKI tersebut.

Pedoman proses pascapanen bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum* syn *Allium cepa* var. *aggregatum*) konsumsi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan proses pascapanen bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum* syn *Allium cepa* var. *aggregatum*) untuk keperluan konsumsi.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan Standar ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amendemennya).

SNI 3159, *Bawang merah (Allium cepa* var. *ascalonicum*)

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini berlaku.

3.1

bawang merah

umbi lapis tanaman bawang merah (*Allium cepa* var. *ascalonicum* syn *Allium cepa* var. *aggregatum*) yang terdiri dari siung-siung bernas, utuh, segar, sehat, dan bersih

3.2

bawang merah konsumsi

bawang merah yang peruntukannya untuk konsumsi

3.3

proses pascapanen

kegiatan yang dilakukan setelah panen meliputi pelayuan, pemotongan, sortasi, pengelompokan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan untuk mempertahankan kualitas dan meningkatkan umur simpan

3.4

pelayuan

proses untuk mengurangi kadar air daun dan lapisan kulit umbi paling luar

3.5

in-store dryer

fasilitas pelayuan yang dilengkapi dengan sistem pengaturan suhu dan kelembapan

3.6

pemotongan

proses memisahkan umbi bawang merah dengan batang semu dan akar

3.7

batang semu

bagian tanaman bawang merah di atas leher umbi menyerupai batang yang terbentuk dari kumpulan banyak daun

3.8

sortasi

proses memilah bawang merah yang sesuai dengan persyaratan produk

3.9

pengelompokan

penggolongan bawang merah berdasarkan ukuran tertentu

4 Bahan baku

Umbi bawang merah beserta daunnya yang utuh dan segar diperoleh dari hasil panen pada umur sesuai dengan varietas dan lokasi.

5 Prosedur pascapanen

5.1 Pelayuan

5.1.1 Pelayuan di luar ruangan

- a) Bawang merah dihampar merata atau digantung pada tempat yang kering, serta dilengkapi dengan penutup saat hujan;
- b) bawang merah dibalik secara berkala agar proses pelayuan merata; dan
- c) proses pelayuan diakhiri dengan ciri daun mengering berwarna kuning.

5.1.2 Pelayuan di dalam ruangan

- a) Bawang merah dihampar merata atau digantung pada tempat yang kering;
- b) ruang pelayuan harus memiliki sirkulasi udara yang cukup; dan
- c) proses pelayuan diakhiri dengan ciri daun mengering berwarna kuning.

5.1.3 Pelayuan dengan *in-store dryer*

- a) Bawang merah dihampar merata atau digantung pada rak yang kering;
- b) ruang pelayuan diatur suhunya 39 °C sampai dengan 48 °C dengan kelembapan 41% sampai dengan 52%; dan
- c) proses pelayuan diakhiri dengan ciri daun mengering berwarna kuning.

5.2 Pemotongan

Proses pemotongan harus dilakukan sebagai berikut:

- a) pemotongan batang semu dan akar dapat dilakukan sebelum pengiriman atau setelah bawang merah tiba di tempat tujuan;
- b) batang semu dipotong maksimum 2 cm dari leher umbi (lihat Lampiran A Gambar A.1); dan
- c) umbi diletakkan pada tempat yang telah diberi alas.

5.3 Sortasi

Proses sortasi harus dilakukan sebagai berikut:

- a) umbi dibersihkan dari kotoran;
- b) umbi yang mengalami kerusakan (cacat dan/atau busuk) dipisahkan; dan
- c) umbi hasil sortasi diletakkan dalam wadah bersih dan kering.

5.4 Pengelompokan

Proses pengelompokan harus dilakukan sebagai berikut:

- a) umbi dipisahkan berdasarkan ukuran tertentu sesuai dengan SNI 3159; dan
- b) umbi yang telah dipisahkan, diletakkan dalam wadah yang bersih dan kering.

5.5 Pengemasan

Bahan dan proses pengemasan sesuai dengan SNI 3159.

5.6 Penyimpanan

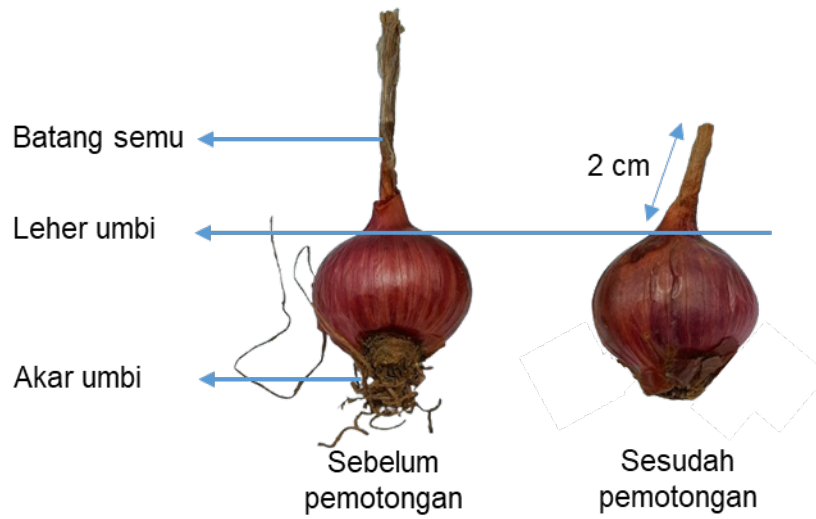
Bawang merah yang sudah dikemas, disimpan di dalam ruangan yang bersih, kering dan cukup sirkulasi udara.

5.7 Pengangkutan

Proses pengangkutan harus dilakukan sebagai berikut:

- a) bawang merah yang sudah dikemas kemudian disusun dalam alat transportasi yang bersih, kering dan cukup sirkulasi udara; dan
- b) bawang merah yang sudah disusun diberi penutup.

Lampiran A
(informatif)
Hasil pemotongan batang semu dan akar



Sumber: BBPSI Pascapanen, 2024

Gambar A.1 – Hasil pemotongan batang semu dan akar

Bibliografi

- [1] AFACI. Network Establishment and Inserting Postharvest Technology for Improving Shallot Quality in Indonesia. Dalam: *Application of Improved Postharvest Handling of Horticultural Crop in Postharvest Industry*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 2018.
- [2] ASEAN STAN 14:2009, *Asean standard for shallot*.
- [3] Kementerian Pertanian Republik Indonesia. *Panduan Pelaksanaan Uji Kebaruan, Keunikan, Keceragaman, dan Kestabilan: Bawang Merah Shallot (Allium cepa var. aggregatum)*, 2016.
- [4] Nugraha, Sigit, dkk. Pelayuan dan Pengeringan Bawang Merah Menggunakan *Instore Drying* untuk Mempertahankan Mutu dan Mengurangi Tingkat Kerusakan. Dalam: *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 2011, vol. 8, no. 2, pp. 72-81, doi:10.21082/jpasca.v8n2.2011.72-81.

Informasi perumus SNI

[1] Komite Teknis Perumusan SNI

Komite Teknis 65-22 Pascapanen Pertanian

[2] Susunan Keanggotaan Komite Teknis Perumusan SNI

Ketua : Asmarhansyah
Sekretaris : Prima Luna
Anggota : Adityo Utomo
Dyah Ayu Indri Nurani
Miskiyah
Wahida Annisa Yusuf
Hendra Wijaya
Innike Sintawatie Maulidiah
Nuri Andarwulan
Wiji Astuti
Arifin Lambaga
Indri Indrawan
Sigit Ismaryanto
Diana Widiastuti

[3] Konseptor Rancangan SNI

Ira Mulyawanti
Ermi Sukasih
Sandro Pangidoan Siahaan
Kirana Sanggrami Sasmitaloka
Adhita Reztin Widayaksa
Dewi Rosmayanti
Dwi Agriana
Muhammad Arif
Sobir
Tatang Hidayat
Tatang
Willy Agusman
Hadi Sutomo

[4] Sekretariat Pengelola Komite Teknis Perumusan SNI

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian
Badan Standardisasi Instrumen Pertanian
Kementerian Pertanian