

RSNI3

Rancangan Standar Nasional Indonesia 3

Bawang bombai (*Allium cepa* L.)

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 Pengkelasan	2
5 Persyaratan mutu	2
6 Keseragaman ukuran	3
7 Toleransi	4
8 Pengemasan	4
9 Penandaan dan pelabelan	4
10 Higiene	5
11 Metode pengambilan contoh	5
12 Metode uji	5
Lampiran A (informatif) Contoh bawang bombai semua kelas mutu	7
Bibliografi	9
Tabel 1 - Persyaratan khusus bawang bombai	3
Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi	3
Gambar A. 1 - Bawang bombai Kelas super	7
Gambar A. 2 - Cacat bentuk kelas I	7
Gambar A. 5 - Cacat kepadatan kelas I	7
Gambar A. 8 - Cacat retakan pada kulit kelas II	8

Prakata

SNI 9280:202X, *Bawang bombai (Allium cepa L.)*, yang dalam bahasa Inggris berjudul *Onion (Allium cepa L.)* merupakan standar baru. Standar ini disusun dengan jalur pengembangan sendiri dan ditetapkan oleh BSN Tahun 202X.

Standar ini dirumuskan berdasarkan usulan dari pemangku kepentingan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Melindungi konsumen, produsen, dan pelaku usaha;
2. Mengikuti perkembangan teknologi; dan
3. Menyesuaikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-15 Hortikultura. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus yang diselenggarakan secara gabungan rapat luring-daring pada tanggal 30 Agustus 2024 di Kota Padang, yang dihadiri oleh para pemangku kepentingan (stakeholders) terkait, yaitu perwakilan dari pemerintah, pelaku usaha, konsumen, dan pakar. Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal sampai dengan dengan hasil akhir disetujui menjadi SNI.

Untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan Standar ini, 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.

Bawang bombai (*Allium cepa* L.)

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu, pengemasan dan pelabelan bawang bombai (*Allium cepa* L.) dari famili *Alliaceae* untuk konsumsi segar.

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 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI ISO 6579-1, *Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk deteksi, enumerasi dan serotyping Salmonella - Bagian 1: Deteksi Salmonella spp*

SNI ISO 11290-2, *Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi Listeria monocytogenes dan Listeria spp. - Bagian 2: Metode enumerasi*

SNI ISO/TS 13136, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan - Metode berbasis real-time polymerase chain reaction (PCR) untuk mendeteksi patogen pada pangan - Metode horizontal untuk mendeteksi Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) dan penentuan serogrup O157, O111, O26*

AOAC Official Method 972.25, *Lead in food. Atomic absorption spectrophotometric method*

AOAC Official Method 999.11, *Lead, cadmium, copper, iron and zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing*

CXC 44, *Code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*

EN 15662, *Foods of plant origin. Multimethod for the determination of pesticide residues using GC- and LC-based analysis following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE. Modular QuEChERS-method*

3 Istilah dan definisi

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

3.1 utuh

umbi sempurna sesuai dengan kriteria varietas/tipe komersial

3.2 kulit umbi

lapisan terluar dari umbi yang sudah mengering dan menutupi umbi secara sempurna

3.3

batang semu

batang palsu yang terbentuk dari pelepah daun yang tersusun rapat dan tegak

3.4

padat (*firm*)

umbi keras, berisi penuh dan tidak keropos

3.5

layak konsumsi

umbi bebas dari pembusukan atau kerusakan

3.6

bersih

umbi bebas dari kotoran dan benda asing lainnya

3.7

bebas dari hama dan penyakit

umbi tidak terkontaminasi dan/atau menunjukkan kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

3.8

bebas dari kerusakan

umbi bebas dari kerusakan yang disebabkan oleh faktor fisiologis dan mekanis

3.9

pengkelasan

penggolongan umbi berdasarkan kelas mutu dengan mempertimbangkan toleransi

3.10

cacat

perubahan fisik pada umbi maksimum 10% dari permukaan umbi

3.11

cacat kecil

perubahan fisik pada umbi maksimum 5% dari permukaan umbi dan tidak memengaruhi mutu serta penampilan umbi secara umum

4 Pengkelasan

Bawang bombai diklasifikasi dalam tiga kelas mutu, yaitu:

- Kelas super;
- Kelas I; dan
- Kelas II.

5 Persyaratan mutu

5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas mutu bawang bombai, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- a. utuh;
- b. padat (*firm*);

- c. layak konsumsi;
- d. bersih;
- e. bebas dari hama dan penyakit;
- f. bebas dari kerusakan;
- g. bebas dari bau dan rasa selain khas bawang bombai;
- h. bebas dari tunas dan akar;
- i. bebas dari umbi ganda dan/atau karakteristik yang tidak normal;
- j. residu pestisida, cemaran logam berat, dan cemaran mikroba sesuai dengan ketentuan perundang-undangan; dan
- k. apabila terdapat bagian batang semu yang mengering, panjangnya tidak lebih dari 2 cm dari leher umbi.

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus bawang bombai seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan khusus bawang bombai

No	Kelas mutu	Persyaratan
1	Super	Bebas dari cacat yang berpengaruh terhadap penampilan dan mutu produk (Lampiran A Gambar A.1).
2	Kelas I	Cacat kecil pada bentuk, warna, kepadatan, dan retakan pada kulit luar umbi diperbolehkan, selama tidak berpengaruh terhadap penampilan umum produk (Lampiran A Gambar A.2 s.d. Gambar A.5).
3	Kelas II	Cacat pada bentuk, warna, kepadatan, dan retakan pada kulit luar umbi diperbolehkan, selama tidak berpengaruh terhadap penampilan umum produk (Lampiran A Gambar A.6 s.d. Gambar A.8).

6 Keseragaman ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter umbi, seperti tercantum pada Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan diameter umbi

Kode ukuran	Diameter umbi (cm)
1	> 9
2	> 7 s.d 9
3	5 s.d 7

7 Toleransi

7.1 Toleransi mutu

7.1.1 Kelas super

Batas toleransi mutu yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu kelas super, maksimum 5% dari jumlah atau bobot bawang bombai tetapi masih termasuk dalam kelas I.

7.1.2 Kelas I

Batas toleransi mutu yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu kelas I, maksimum 10% dari jumlah atau bobot bawang bombai tetapi masih masuk kelas II.

7.1.3 Kelas II

Batas toleransi mutu yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu kelas II, maksimum 10% dari jumlah atau bobot bawang bombai tetapi masih memenuhi persyaratan umum.

7.2 Toleransi ukuran

Untuk semua kode ukuran, batas toleransi yang diperbolehkan adalah 10% di atas atau di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

8 Pengemasan

8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan bawang bombai harus seragam dan berasal dari varietas, kelas mutu dan ukuran. Bawang bombai yang tampak dari setiap kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

8.2 Kemasan

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higiene, ventilasi dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari benda dan aroma asing.

Bahan yang digunakan sebagai kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal umbi. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi umbi yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang tidak beracun.

Bawang bombai harus dikemas sesuai dengan CXC 44.

9 Penandaan dan pelabelan

9.1 Kemasan konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

9.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan harus disertai tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- a. nama produk dan varietas;
- b. nama dan alamat perusahaan eksportir, importir, pengemas dan atau pengumpul;
- c. asal umbi;
- d. kelas;
- e. kode ukuran; dan
- f. berat umbi dalam setiap kemasan.

10 Higiene

Bawang bombai harus memenuhi syarat higiene sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

11 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai dengan SNI 0428.

12 Metode uji

12.1 Metode uji persyaratan umum

Pengujian 5.1 untuk point a sampai dengan k dilakukan secara visual oleh petugas yang kompeten.

12.2 Metode uji residu pestisida

Cara uji residu pestisida mengacu pada EN 15662.

12.3 Metode uji cemaran logam berat

Cara uji cemaran logam berat mengacu pada AOAC 972.25 dan AOAC 999.11.

12.4 Metode uji mikroba

Pengujian cemaran mikroba mengacu pada SNI ISO 6579-1, SNI ISO 11290-2 dan SNI ISO/TS 13136.

12.5 Metode uji persyaratan khusus

Pengujian seluruh persyaratan khusus dilakukan dengan cara visual oleh petugas yang kompeten.

12.6 Metode uji keseragaman ukuran

12.6.1 Diameter umbi

12.6.1.1 Prinsip

Pengukuran diameter umbi menggunakan alat ukur.

12.6.1.2 Peralatan

Alat ukur disesuaikan dengan kebutuhan.

12.6.1.3 Cara kerja

Ukur diameter umbi dibagian umbi yang paling lebar.

12.6.1.4 Cara menyatakan hasil uji

Hasil pengukuran diameter umbi dikelompokkan sesuai dengan kode ukuran.

Lampiran A
(informatif)
Contoh bawang bombai semua kelas mutu



Gambar A. 1 - Bawang bombai Kelas super



Gambar A. 2 - Cacat bentuk kelas I



Gambar A. 3 - Cacat warna kelas I



Gambar A. 4 – Cacat retakan pada kulit kelas I



Gambar A. 5 - Cacat kepadatan kelas I



Gambar A. 6 - Cacat bentuk kelas II



Gambar A. 7 - Cacat warna kelas II



Gambar A. 8 - Cacat retakan pada kulit kelas II

Sumber: Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Sayuran

Bibliografi

- [1] ASEAN Stan 23:2011, *ASEAN Standard For Onion*
- [2] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang *Keamanan Pangan*
- [3] Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 53/PERMENTAN/KR.040/12/2018 tentang *Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan*
- [4] Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 105/Kpts/SR.130/D/12/2017 tentang *Karakteristik Bawang Bombai yang Dapat Diimpor*
- [5] Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2023 tentang *Label Pangan Segar*
- [6] Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2024 tentang *Batas Maksimal Cemaran dalam Pangan Segar di Peredaran*

Informasi perumus SNI

[1] Komite Teknis Perumusan SNI

Komite Teknis 65-15 Hortikultura

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis Perumusan SNI

Ketua : Husnain
Wakil Ketua : Sobir
Sekretaris : Astri Windia Wulandari
Anggota : Tarkus Suganda
Hotman Fajar Simanjuntak
Hendra Gunawan
Ulus Pirmawan
Rosana Ariany Harahap
Andreas Susanto
Mohamad Maulud
Kiran Rahal

[3] Konseptor Rancangan SNI

Noor Roufiq Ahmadi
Shinta Hartanto
Astiti Rahayu
Nurmalita Waluyo
Eti Heni Krestini
Joko Pinilih
Novi Irawati
Redy Gaswanto
Fatiani Manik
Ni Wayan Hari S
Agnofi Merdeka Efendi
Sobir
Retno Pangestuti
Awang Maharijaya
Nina Marlina
Maman Suparman
Rudianthony Song
Fahrudin

[4] Sekretariat Pengelola Komite Teknis Perumusan SNI

Pusat Standardisasi Instrumen Hortikultura – Badan Standardisasi Instrumen Pertanian,
Kementerian Pertanian