

Pengeringan lanjutan dan Penyimpanan



- Pengeringan di bawah sinar matahari langsung di tempat terbuka. dan pengeringan selanjutnya di lakukan di atas para-para (alat tradisional untuk mengeringkan hasil pertanian).
- Penyimpanan di dalam gudang atau ruang yang teduh atap lebih di sarankan menggunakan seng untuk penerangan dapat digunakan atap fiber glass dan tertutup, ventilasi ruangan cukup baik, suhu 25-30° dan kelembapan 70-75%
- Gudang Penyimpanan dan rak-rak/para-para yang akan digunakan harus bersih. penyimpanan bawang merah untuk konsumsi maksimal 2 bulan sedangkan untuk benih 2-3 bulan.

Pengapuran Dolomit

Dolomit mengandung unsur magnesium dimana unsur magnesium tersebut membantu dalam pembentukan hormon giberelin yang salah fungsinya yaitu mampu menghambat pembusukan



POLBANGTAN
MALANG



Penyuluhan

Penanganan Pasca Panen Untuk Benih Bawang Merah

081358074746



POLITEKNIK PEMBANGUNAN
PERTANIAN MALANG





Bagaimana panen dan penyimpanan

Panen bawang merah dilakukan pada umur 60-70 hari dengan pencirian umbi sudah terbentuk dan keluar dari permukaan tanah, 60% leher batang lunak, lebih 80% tanaman rebah, dan daun menguning. Panen sebaiknya pada keadaan tanah kering dan cuaca cerah untuk mencegah serangan penyakit busuk umbi di gudang. Selanjutnya umbi dijemur di bawah sinar matahari langsung sampai cukup kering (1-2 minggu) sampai kadar air sekitar 80% (susut umbi 25-40%).



Fungsi dan Manfaat Penanganan Pasca Panen Bawang Merah

Mencegah susut bobot, memperlambat perubahan kimiawi yang tidak diinginkan, mencegah kontaminasi bahan asing dan mencegah kerusakan fisik.

Pengeringan dan Pengikatan

- Penjemuran dilakukan langsung setelah curing, penjemuran untuk bibit 12 – 15 Hari, pada malam hari ditutup plastik.
- Penggedengan 4 ikatan roji dijadikan 1, kemudian dilakukan penjemuran dengan membalik bagian umbi ke atas sekitar 3 jam. Penjemuran dengan posisi umbi diatas ini dilakukan jangan terlalu lama untuk menghindari umbi “matang”.
- Penjemuran untuk bibit warna umbi merah cerah dan melekat pada umbinya (penyusutan 17 – 22%).
- Dilakukan pembalikan setiap hari bila hari panas agar keringnya merata



Standart Pembersihan

- Memotong akar
- Membersihkan umbi bawang merah dari kulit kering dan kotoran yang menempel

Standart Pembersihan

- Sortasi dan grading berdasar ukuran siung. Kelas mutu I, siung diameter 3 – 4 cm. Kelas mutu II, diameter 2 - 3 cm. Kelas mutu III, siung dengan diameter 2 cm. Siung memiliki tekstur keras, tidak berwarna normal, permukaan cukup rata, tidak cacat dan tidak terinfeksi hama penyakit.
- Siung yang rusak dan terluka dipisahkan karena mudah terkena infeksi mikrobia
- pembusuk Sortasi dan grading dilakukan oleh tenaga kerja yang berpengalaman