

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Bawang bombay (*Allium cepa* L.) merupakan salah satu tanaman hortikultura tertua di dunia. Sejak zaman pra sejarah, bawang bombay telah dipergunakan sebagai bumbu penyedap masakan oleh masyarakat Asia Tengah dan sekitar laut Mediterania. Masyarakat di kedua wilayah tersebut memanfaatkan bawang bombay sebagai makanan mentah maupun dimasak sebagai salah satu bumbu penyedap. Menurut Farrell (1985), salah satu ukiran di Piramid Besar Cheops menunjukkan para budak belian yang membangun piramida diberi ransum bawang pada 2500 SM. Penggunaan bawang bombay kemudian meluas sampai ke Amerika dan Eropa selama Perang Dunia II.

Sejalan dengan berkembangnya hubungan antar negara, kini penggunaan bawang bombay sebagai bumbu masak mulai memasyarakat di Indonesia, khususnya pulau Jawa. Penggunaan bawang bombay sebagai penyedap pada berbagai macam masakan disebabkan bawang bombay mempunyai rasa dan aroma khas dibanding keluarga *Allium* lainnya, yang ditimbulkan oleh komponen-komponen citarasanya

(Rismunandar, 1989). Bawang bombay juga mampu merangsang selera makan.

Bawang bombay merupakan tanaman *bienial*. Di daerah subtropis, bawang bombay yang berhari panjang tumbuh baik pada ketinggian sekitar 1000 meter di atas permukaan laut dengan suhu udara 20°C. Indonesia yang termasuk daerah tropis hanya sesuai untuk menanam jenis yang berhari pendek pada ketinggian 1500-2000 meter di atas permukaan laut. Bila jenis bawang bombay yang berhari panjang ditanam di daerah tropis, tidak akan membentuk umbi tetapi daun saja. Dapat juga dibentuk umbi, tetapi setelah umur enam bulan lebih dengan hasil yang tidak pasti.

Waktu tanam bawang bombay tidak bisa sepanjang tahun, tetapi hanya pada waktu-waktu tertentu saja, yaitu pada awal musim penghujan dan akhir musim penghujan, sehingga akan terjadi saat-saat produksi bawang bombay cukup banyak dan saat-saat produksi sedikit. Bawang bombay yang telah dipanen dan tidak mendapat perlakuan atau pengolahan lebih lanjut akan susut bobot sampai 60 persen dan mengalami kekeroposan.

Awalnya bawang bombay sebagai bumbu masakan hanya dirajang, diiris, ditumbuk dan dipotong-potong. Setelah Perang Dunia II bawang bombay juga diolah menjadi produk

lainnya seperti bubuk bawang bombay (*onion powder*), pickles dan minyak bawang bombay (*onion oil*).

Pembuatan bubuk bawang bombay diperkirakan sangat bermanfaat karena akan memperpanjang masa simpannya, selain itu bentuk bubuk juga akan lebih disukai karena lebih praktis penggunaannya, serta lebih memudahkan pengemasan dan pengangkutan. Bubuk bawang bombay dapat digunakan sebagai bumbu masak menggantikan bawang bombay segar.

Bawang bombay yang biasa digunakan untuk pembuatan bubuk bawang bombay ialah jenis yang berselaput luar putih dan berumbi putih (varietas *White Globe*). Bawang ini tidak tumbuh baik di Indonesia. Bawang bombay yang tumbuh baik di Indonesia adalah jenis yang berselaput coklat dan berumbi kuning. Jenis ini adalah jenis yang berumur pendek. Keduanya memiliki perbedaan ukuran bulbus dan warna selaput luar.

Sampai saat ini bubuk bawang bombay masih diimpor dari luar negeri, terutama India. Apabila bubuk bawang bombay dapat diproduksi sendiri dengan memanfaatkan bawang bombay lokal yang harganya jauh lebih murah, maka akan dapat menghemat devisa negara dan membuka bidang usaha baru, sehingga banyak tenaga kerja yang diserap.

Salah satu proses yang penting dalam pembuatan bubuk bawang bombay ialah proses penghancuran bahan. Menurut Whitaker (1976), bila jaringan bawang bombay terluka akan terjadi reaksi enzimatik dari enzim Allinase sehingga senyawa citarasa terbentuk. Besar kecilnya aktivitas enzim Allinase ditentukan pada proses penghancuran ini.

Perlakuan jenis bawang bombay, pengiris dan suhu yang berbeda dilakukan agar diperoleh perlakuan yang dapat memperbaiki mutu bubuk bawang bombay sehingga bubuk yang dihasilkan mempunyai mutu lebih baik berdasarkan aroma dan warna.

#### **B. Perumusan Masalah**

Apakah dengan perlakuan pengiris dan suhu dapat dihasilkan bubuk bawang bombay lokal yang sebanding dengan bubuk bawang bombay impor dari segi aroma dan warna?

#### **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh perlakuan jenis, pengiris dan suhu pada kualitas bubuk bawang bombay.