

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu Negara penghasil bawang putih. Namun produksi bawang putih di Indonesia pada tahun 2021-2023 bersifat fluktuatif. Pada tahun 2021 jumlah produksi bawang putih yaitu tercatat 45.092 ton, kemudian pada tahun 2022 menurun menjadi 30.582 ton, dan kembali meningkat pada tahun 2023 hingga mencapai 39.254 ton (BPS, 2024). Provinsi Sumatera Barat termasuk daerah penghasil bawang putih, dan salah satu daerah penghasil bawang putih adalah Daerah Kabupaten Solok. Kabupaten Solok merupakan penghasil bawang putih terbanyak di Sumatera Barat dibandingkan daerah lain seperti Kabupaten Tanah Datar dan Kabupaten Agam. Produksi bawang putih di Kabupaten Solok pada tahun 2021 adalah sebanyak 1.839 ton dan pada tahun 2022 sebanyak 740 ton (BPS, 2023). Pemilihan bawang putih asal Kabupaten Solok, karena tingkat produktivitas yang paling tinggi berdasarkan data BPS serta dapat mendukung pengembangan dan pemanfaatan komoditas pertanian lokal, sehingga meningkatkan nilai ekonomis bagi petani di daerah penghasil bawang putih.

Bawang putih (*Allium sativum L*) adalah salah satu komoditas pangan yang penting dan paling banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan penyedap rasa pada makanan dan sumber obat-obatan. Kandungan air pada bawang putih relatif tinggi, berkisar antara 60,9%-67,8%, sehingga mengakibatkan bawang putih mudah mengalami kerusakan atau pembusukan. Oleh karena itu, proses pengeringan menjadi tahapan pasca panen yang berperan penting dalam menjaga mutu serta memperpanjang masa simpan bawang putih (Husna *et al.*, 2017). Pengolahan bawang putih menjadi bubuk bawang putih bertujuan untuk mempermudah dalam penggunaan dan meningkatkan daya simpan pada bawang putih. Pengeringan bawang putih dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa alat pengering, salah satunya adalah *dehydrator* agar dapat mempercepat proses penurunan kadar air pada bawang putih (Kartika, 2022).

Dehydrator merupakan salah satu teknologi pengeringan yang paling efektif dan efisien untuk mengurangi kadar air dalam bahan makanan. Pengeringan menggunakan *dehydrator* hanya membutuhkan waktu yang relatif singkat dan tidak membutuhkan energi listrik yang terlalu besar. Kerja alat *dehydrator* yaitu dapat

mempertimbangkan suhu pengeringan dan waktu pengeringan (Shodikin *et al.*, 2024). *Dehydrator* juga memiliki aliran udara yang stabil sehingga memberikan panas yang merata pada bahan yang akan dikeringkan (Syahrul *et al.*, 2016).

Dalam proses pengeringan bawang putih, yang harus diperhatikan adalah suhu yang digunakan. Adapun penelitian pembuatan bubuk bawang putih yang dilakukan oleh (Husna *et al.*, 2017) menggunakan oven sebagai alat pengeringan menggunakan suhu 60°C, 70°C dan 80°C selama 8 jam. Pengeringan menggunakan oven membutuhkan waktu yang relatif panjang dan penggunaan energi listrik yang lumayan besar sehingga dapat mengurangi efisiensi dalam proses pengeringan. Penelitian lain terkait bubuk bawang putih dilakukan oleh Nurwanto (2022) dengan menggunakan dua alat pengering berbeda yaitu *tray dryer* pada suhu pengeringan 50°C dan *vacuum dryer* pada suhu pengering 70°C. Namun belum ditemukan proses pengeringan menggunakan alat pengering *dehydrator*, maka peneliti tertarik menggunakan *dehydrator* untuk melakukan proses pengolahan bawang putih menjadi bubuk bawang putih dengan menggunakan suhu pengeringan 55°C, 60°C, 65°C, 70°C dan 75°C selama 6 jam. Bawang putih yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari Nagari Salayo Tanang Bukik Sileh Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok. Berdasarkan latar belakang di atas judul penelitian ini adalah **“Pengaruh Suhu Pengeringan Menggunakan Dehydrator Terhadap Karakteristik Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum L*) Asal Kabupaten Solok”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk bawang putih asal Kabupaten Solok.
2. Untuk mengetahui suhu pengeringan optimal dalam pembuatan bubuk bawang putih asal Kabupaten Solok.
3. Untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap uji organoleptik bubuk bawang putih yang dihasilkan.
4. Untuk mengetahui *Break Even Point* (BEP) pada pembuatan bubuk bawang putih.

1.3 Manfaat Penelitian

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai acuan untuk meningkatkan wawasan dalam proses pengeringan baik oleh masyarakat maupun UMKM serta dapat menambah pengetahuan tentang proses pengolahan bawang putih secara umum dan dapat meningkatkan nilai ekonomi bagi petani lokal bawang putih terutama di Sumatera Barat.