Judul : **Formulasi Seasoning Bubuk Bawang Merah**

No. reg/ID : P00200200786

Tanggal Pendaftaran : 25 November 2002

Inventor : Prof. Dr. C. Hanny Widjaja
Dr. M. Djazuli, M.Agr
Ir. Eko Hari Purnomo
Ir. Sartono Putra Samedja

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Bubuk bawang merah merupakan ingredien fungsional yang sangat menunjang perkembangan produk-produk "convenience" yang banyak diminati dewasa ini sesuai dengan kemajuan zaman. Penelitian ini menemukan kemungkinan untuk memproduksi bubuk bawang merah buatan lokal yang memanfaatkan produksi bawang merah dalam negeri sekaligus menggantikan produk impor. Produksi *seasoning* bubuk bawang putih yang terpilih mempunyai formulasi sebagai berikut : 90% bawang merah dari beberapa jenis pengeringan yang diperkaya dengan 0,2% minyak bawang, 2% mikrokristalin selulosa 90% atau dekstrin, 1-2% garam, 2% MSG, dan 2% Mg-stearat (optional).

Hasil uji baik secara organoleptik maupun beberapa uji obyektif yang lain menujukkan bahwa produk dapat memenuhi persyaratan mutu. Produk juga mempunyai sifat sensori yang sangat serupa dengan produk target dan tidak berbeda nyata dalam penerimaan oleh konsumen. Produk formulasi ini merupakan produk kemersial yang strategis mengingat banyaknya industri pangan yang membutuhkannya. Sangat diharapkan produk dapat menjadi salah satu alternatif pemecahan dalam menggantikan produk impor komersial yang beredar saat ini, sehingga ketergantungan pada produk impor akan berkurang, serta sekaligus membuka peluang untuk ekspor.