53. BAWANG GORENG KEMASAN

Bawang merah dan bawang putih merupakan salah satu tanaman hortikultura yang penting di Indonesia. Penggunaan yang utama dari kedua jenis bawang tersebut adalah sebagai bumbu masak. Sebagaimana hasil pertanian lainnya bawang mudah mengalami kerusakan dan penurunan mutu. Selain itu, pada saat panen atau produksi berlebihan harganya akan turun dengan drastis.

Salah satu usaha pengawetan bawang adalah dengan cara pembuatan menjadi bawang goreng. Selain awet, bawang goreng juga akan menunjukan lingkup penggunaannya. Hal yang perlu diperhatikan adalah jangan sampai cita rasa atau rasa bawangnya hilang.

Proses Produksi

Secara umum, proses produksi bawang goreng adalah sebagai berikut :

1. Pemilihan/sortasi, dilakukan untuk memilih bahan baku bawang merah yang tidak terlalu muda. Bawang merah terpilih ditempatkan pada rak-rak bertingkat / bersusun selama kurang lebih satu hari.
2. Pengupasan kulit luar bawang merah dengan menggunakan pisau. Proses pengupasan ini melibatkan ribuan tenaga kerja tidak langsung yang terdiri dari para ibu rumah tangga di sekitar lokasi industri. Setelah bersih dari kulit luar, kemudian bawang merah dicuci dengan air bersih.
3. Pengirisan, menggunakan alat pengiris yang dapat digerakkan dengan tangan/manual atau menggunakan motor penggerak. Kapasitas satu buah alat pengiris yang digerakkan dengan tangan sekitar 500 kilogram per hari (untuk 7 – 8 jam kerja). Irisan-irisan bawang goreng yang dihasilkan kemudian dicuci kembali.
4. Pengadukan, dilakukan setelah mencampur irisan-irisan bawang goreng dengan tepung terigu dan tapioka. Komposisi terigu dan tapioka sebagai bahan pencampur tergantung pada kualitas bawang goreng yang akan diproduksi. Kualitas hasil produksi bawang goreng dikelompokan menjadi tiga bagian, yaitu kualitas I, II dan III dengan komposisi bahan pencampur berturut-turut sekitar 8 – 10 ; 12,5 – 15,0 dan 20 – 22 persen dari jumlah bahan baku bawang merah yang digunakan. Beberapa produsen belum seragam mengenai jumlah bahan campuran karena produk bahan bawang goreng yang akan dihasilkannya juga tergantung pada permintaan pasar. Semakin sedikit bahan campurannya, maka akan semakin baik kualitas

bawang gorengnya, dan pada gilirannya akan meningkatkan harga jual bawang goreng itu sendiri. Hal ini dilakukan terutama untuk memenuhi pesanan pasar swalayan dan pesanan insidensil. Setelah pengadukan selesai, adonan bahan baku tersebut lalu ditampung dalam wadah bersih dekat penggorengan untuk siap digoreng.

5. Penggorengan dalam kancah besar berkapasitas 10 kilogram. Minyak goreng yang biasa digunakan adalah minyak sayur. Hasil penggorengan disimpan sementara dalam tempat penyaringan untuk menampung minyak berlebih.
6. Penurunan kadar minyak, terdiri dari dua cara, yaitu :
   a. Cara tradisional, yaitu dengan menyimpan bawang goreng di dalam sebuah drum (kapasitas 50 kilogram) setelah di dalamnya terlebih dulu ditempatkan kertas merang secara berselingan sampai drum terisi penuh. Fungsi kertas merah adalah untuk menyaring minyak yang masih terkandung dalam bawang goreng.
   b. Cara mekanis, yaitu menggunakan mesin yang digerakan oleh listrik dengan sistem putar (sentrifuse) dalam kecepatan tertentu, sehingga minyak yang terkandung dalam bawang goreng dapat turun.
7. Pengemasan/Labeling (pemberian label/cap). Pengemasan dilakukan dengan cara menyimpan produk akhir bawang goreng dalam plastik-plastik besar berukuran sekitar 20 kilogram per bungkus kemudian dipak dalam kardus. Adapun untuk pasar umum, pengemasan dilakukan dalam plastik berukuran lebih kecil, yaitu sekitar 1 – 10 ons. Label/cap yang ditempelkan pada pengemas sesuai dengan nama perusahaan bersangkutan, ditambahkan beberapa keterangan lain terutama mengenai komposisi produk. Produk akhir bawang goreng yang siap dipasarkan disimpan dalam gudang produk.