Judul : **Mempertahankan Senyawa Sulfur pada Tepung Bawang Merah**

No. reg/ID : P00200400340

Tanggal Pendaftaran : 2 Agustus 2004

Inventor : Indah Yuliasih, STP, MSi
Ir. M. Zein Nasution, Mapp.Sc
Ir. Sugiarto

Jenis Paten : Paten

Abstrak

Senyawa sulfur dalam bawang merah merupakan senyawa yang mudah menguap atau yang dikenal dengan istilah *Volatile Reducing Substance* (VRS). Khasiat dan fungsi yang terkandung dalam bawang merah disebabkan oleh adanya senyawa sulfur. Dengan pengolahan yang tepat, khasiat dan fungsi yang terkandung dalam bawang merah dapat dipertahankan.

Tehapan proses pengolahan tepung bawang merah yang dilakukan adalah pengupasan bawang merah segar, pencucian dan penirisan, pengecilan ukuran menjadi bentuk irisan dengan ketebalan 1 – 1,5 mm, pelapisan (*coating*) dengan tapioka 8 – 10 % , pengeringan dengan pengering rak (*trays dryer*) pada suhu 60 – 70^{0}C, selama 12 – 13 jam. Irisan kering bawang merah yang dihasilkan, kemudian dihaluskan dengan alat *dish mill* ukuran 60 –80 mesh.

Tepung bawang merah yang dihasilkan mempunyai kadar air berkisar 7 – 8 % dan kadar VRS (*Volatile Reducing Substance*) berkisar 8 – 10 ƒÝeq/g.