

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada saat terjadi krisis ekonomi di Indonesia, komoditas hortikultura yang meliputi tanaman sayuran, buah-buahan, dan tanaman hias merupakan salah satu pemicu pertumbuhan ekonomi baru pada sektor pertanian. Bahkan beberapa produk komoditas sayuran Indonesia telah menjadi mata dagang ekspor dan sumber devisa negara. Oleh karena itu, produksi, produktivitas, dan kualitas sayuran nasional perlu ditingkatkan terutama untuk jenis sayuran potensial yang selama ini belum mendapat perhatian. Salah satu jenis komoditas sayuran potensial dan layak dikembangkan secara intensif dalam skala agribisnis adalah bawang daun (*Allium fistulosum* L.) (Meltin, 2009).

Bawang daun merupakan tanaman sayuran daun semusim dengan habitus seperti rumput. Bagian daun yang masih muda, yang biasanya sering dikonsumsi. Pangkal daunnya membentuk batang semu dan sifatnya merumpun. Bawang daun merupakan komoditas hortikultura yang meliputi tanaman, sayuran, buah-buahan dan tanaman hias. Beberapa komoditas sayuran, buah-buahan dan tanaman komersial yang dibudidayakan dan dihasilkan di Indonesia telah menjadi mata dagang ekspor sekaligus merupakan sumber pendapatan negara (Hamid, 2017).

Peluang bisnis bawang daun cukup baik dan cerah karena banyak dibutuhkan oleh masyarakat, terutama sebagai bahan sayuran, bumbu penyedap masakan serta sebagai obat (Hamid 2017). Bawang daun banyak digunakan dalam masakan karena memberikan aroma yang harum dan rasa yang enak. Sebagaimana hasil pertanian lainnya, bawang daun juga bisa menjadi salah satu usaha dengan cara pembuatan menjadi bawang goreng (Hamid 2017).

Bawang Goreng merupakan salah satu bumbu dapur yang sering dicampur sebagai bumbu dalam hampir setiap menu masakan. Akan tetapi, saat ini bawang goreng bukan hanya untuk taburan bumbu masak, tetapi menjadi salah satu primadona dalam bentuk peluang usaha bawang goreng berbentuk kemasan. Dengan perkembangan teknologi yang sudah sangat modern, bawang goreng jaman sekarang rasanya lebih enak dan bertahan lama hingga berbulan-bulan tanpa harus memakai pengawet kimia. Bahkan bawang goreng sekarang sudah bisa di makan langsung seperti camilan lainnya (Trismawati, 2018).

Camilan bawang goreng merupakan makanan kesukaan banyak orang, baik anak kecil sampai yang tua, laki-laki & perempuan, dengan berbagai varian rasa seperti rasa original, rasa keju, rasa ayam bakar, rasa sapi panggang, dan lain-lain. Untuk mendapatkan bahan camilan dari olahan bawang daun ini biasanya dilakukan pemilihan bawang daun yang berkualitas. Khusus bawang daun yang berkualitas dapat dilihat dari batangnya yang kokoh, berwarna hijau terang dan memiliki warna umbi putih segar (Trismawati, 2018).

Teknologi proses pengolahan bawang goreng memiliki metode yang bermacam-macam. Mutu bawang goreng yang dihasilkan sangat ditentukan oleh beberapa faktor, diantaranya kualitas bahan baku, komposisi bahan pelapis atau adonan, serta pengolahan yang dilakukan (Alam dkk., 2014).

Proses pengolahan bawang goreng menggunakan tambahan tepung sudah mulai banyak dilakukan dalam proses pengolahan bawang merah. Penggunaan tepung dalam pembuatan bawang merah goreng bertujuan untuk membuat bawang goreng menjadi lebih renyah, kadar air menjadi lebih rendah serta meningkatkan rendemen bawang goreng. Pembubuhan tepung ini dilakukan dengan tujuan agar

bawang goreng memiliki kerenyahan (Putra dkk. 2018). Tepung yang digunakan yaitu tepung jagung (Setyawati, 2005), tepung terigu dan tepung tapioka (Kusmana, 1995, Alam, dkk., 2013). Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan bawang merah goreng hingga 20% akan meningkatkan rendemen bawang goreng yang dihasilkan hingga 30% - 37%, (Khasanah dkk., 2019).

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan upaya penelitian variasi mengenai pengaruh berbagai komposisi tepung terigu dan tepung maizena terhadap karakteristik bawang daun goreng

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh komposisi tepung terhadap karakteristik bawang daun goreng.

Manfaat

1. Sebagai sumber informasi baru yang dapat dikembangkan dengan baik oleh masyarakat secara individu maupun secara berkelompok.
2. Dapat mengetahui masa penyimpanan bawang daun goreng dalam kemasan.

Hipotesis Penelitian

Terdapat satu variasi komposisi tepung yang memberikan karakteristik bawang daun goreng yang lebih baik.