

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Bawang putih mempunyai prospek yang cukup baik sebagai bahan penyedap rasa atau bumbu-bumbuan, maupun sebagai makanan kesehatan. Akhir-akhir ini mulai dikembangkan pemanfaatan bawang putih yang diolah menjadi berbagai produk olahan seperti bubuk bawang putih, minuman segar, acar bawang putih dan lain-lain. Bawang putih mempunyai prospek yang cukup baik sehingga bawang putih ditetapkan sebagai tanaman sayur-sayuran yang diberi prioritas untuk ditingkatkan produksinya (Kusumo, 1984).

Manfaat utama dari bawang putih adalah sebagai bumbu masak yang membuat masakan menjadi beraroma dan mengundang selera. Selain dari itu bawang putih juga bisa digunakan untuk makanan kesehatan.

Produksi bawang putih dan kebutuhan konsumsi di Indonesia dari tahun ketahun semakin meningkat, namun demikian kebutuhan juga masih tetap tinggi. Akibatnya import bawang putih masih tetap tinggi. Menurut Biro Pusat Statistik dalam Trubus tahun XXIII, import bawang putih Indonesia pada tahun 1989 mencapai 18.459.446 kg yang bernilai 13.363.295 US\$. Luas panen dan produksi bawang putih/hektar di Jawa dapat dilihat pada Tabel 1.

Menurut Winarno ( 1986 ) kerusakan sayuran dapat mencapai 22-78% terutama apabila transportasi tertunda/ terhambat. Selanjutnya disebutkan bahwa kerusakan dan kehilangan pasca panen pada bawang putih yang disimpan pada suhu 1°C selama 150 hari mencapai 47-78 %.

Tabel 1. Luas Panen dan Produksi Bawang Putih di Jawa.

Tahun	Luas Panen ( ha )	Produksi ( Ton )
1987	9.635	57.815
1988	11.887	76.023
1989	11.810	75.355
1990	11.881	79.387
1991	12.887	98.183

sumber : Biro Pusat Statistik.

Kerusakan dan kehilangan banyak terjadi selama penyimpanan dan pemasaran yang disebabkan oleh penyakit dan pembusukan umbi. Spesies dari genus *Aspergillus*, *Fusarium*, *Polani* adalah penyebab kerusakan dan kehilangan tetapi kerusakan sebagian besar disebabkan oleh *Penicillium sp.*, yang membuat umbi menjadi lunak atau gembos. Bawang putih dapat disimpan dengan baik pada berbagai tingkat suhu tetapi bawang putih akan cepat mengalami perkecambahan bila disimpan pada suhu 4,4°C ( Winarno, 1993 ).

Pada penelitian ini ingin diketahui apakah ada pengaruh antara konsentrasi larutan  $\text{CaCl}_2$  dan suhu pengeringan terhadap sifat kimiawi dan sensoris bubuk bawang putih.

#### 1. 2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan kombinasi yang tepat antara tingkat konsentrasi kalsium klorida/ $\text{CaCl}_2$  sebagai larutan perendam dan suhu pengeringan dalam hubungannya dengan sifat kimiawi dan sensoris bubuk bawang putih yang dihasilkan dari bawang putih varietas Lumbu Hijau yang dikeringkan dengan pengering hampa udara.