

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Bawang daun (*Allium fistulosum* L.) merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang berpotensi untuk dikembangkan secara intensif dan komersial. Pemasaran hasil produksi bawang daun segar tidak hanya untuk pasar dalam negeri tetapi juga untuk pasar luar negeri. Jenis bawang daun yang diekspor ke Singapura dan Belanda adalah bawang daun prei. Permintaan bawang daun akan meningkat seiring dengan meningkatnya laju pertumbuhan penduduk. Peningkatan permintaan terutama berasal dari perusahaan mi instan yang menggunakan Bawang daun sebagai bahan bumbu penyedap rasa (Sutrisna et.al, 2003). Pengurangan kadar air pada Bawang daun dapat dilakukan dengan cara dijemur.

Pengeringan adalah proses penguapan air ke udara karena adanya perbedaan kandungan uap air antara udara dengan bahan yang dikeringkan. Saat ini metode pengeringan telah berkembang pesat, antara lain *Rotary Dryer*, *Tray Dryer*, *Spray Dryer*, *Solar Energy Capture*, dan *Tunnel Dehydrator*. Penelitian ini akan menggunakan metode pengeringan *Tunnel Dehydrator*. Metode ini dipilih karena peneliti melihat bahwa *Tunnel Dehydrator* memiliki kelebihan yaitu suhu pada *Tunnel Dehydrator* dapat diatur sesuai kebutuhan dan keakuratan suhu selama proses pengeringan dapat terjaga sehingga diperoleh hasil produk yang optimal.

Sayuran kering memiliki prospek yang baik untuk kebutuhan domestik dan ekspor (Asgar 2006). Bawang daun kering juga memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan Bawang daun segar yang mudah busuk karena aktivitas pasca panen dan mikroorganisme yang tidak tepat. Sehingga perlu dilakukan penelitian untuk dapat mempertahankan kualitas seperti kandungan vitamin C, kadar air dan warna pada bawang daun yang dikeringkan menggunakan *Tunnel Dehydrator*.

Menurut Asgar & ST (2014) bawang daun dapat mengalami kerusakan selama penanaman, panen, dan selama penyimpanan yang dapat menurunkan kualitas. Bahan pangan yang melalui proses pengeringan biasanya mengalami terjadinya penurunan nilai gizi, warna, dan tekstur.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan suhu dan lama waktu pengeringan bawang daun berdasarkan sifat fisik dan kimia.

