

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merah goreng merupakan produk olahan yang mempunyai warna kuning kecokelatan, aroma khas, rasa gurih, dan tekstur renyah. Produk ini digunakan sebagai bahan pelengkap hidangan dengan cara menaburkan diberbagai jenis makanan, seperti soto, bubur, nasi goreng, dan mie untuk menambah cita rasa gurih, aroma yang khas, dan tekstur renyah pada makanan.

Produk bawang merah goreng yang beredar di pasaran sangat beragam, baik dari jenis kemasan, merk, kuantitas, dan kualitas. Keberagaman ini mencerminkan tingginya minat konsumen terhadap produk bawang merah goreng. Hal ini sejalan dengan penelitian Ramadhana & Idris (2023) yang menyatakan bahwa data pembelian bawang goreng menunjukkan presentase 46%. Menurut Kemendagri (2020), Indonesia mengekspor sekitar 100 ton bawang goreng ke Malaysia. Hal ini menunjukkan bahwa bawang goreng memiliki permintaan pasar yang cukup tinggi baik domestik maupun luar negeri. Berdasarkan hal tersebut, bawang goreng berpotensi sebagai komoditas ekspor yang bernilai ekonomi serta dapat membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan.

Seiring adanya peningkatan minat pasar, maka peningkatan kualitas bawang merah goreng sangat perlu dilakukan dengan tujuan agar dapat memenuhi preferensi dan harapan konsumen. Kualitas produk bergantung pada bahan baku, proses produksi, dan cara penyimpanan. Bahan baku menentukan potensi awal kualitas produk, sedangkan proses pengolahan berperan dalam membentuk karakteristik fisik dan kimia produk.

Menurut Fadilah *et al.* (2020), salah satu parameter utama dalam menentukan kualitas produk bawang merah goreng adalah tekstur. Tekstur merupakan parameter paling rentan berubah ketika terjadi kerusakan pada produk. Oleh karena itu, tekstur bawang merah goreng harus dipertahankan dan ditingkatkan agar tidak terjadi kerusakan signifikan selama penyimpanan. Tekstur bawang merah goreng dapat dipengaruhi oleh proses pengolahan dan penyimpanan. Selama proses

pengolahan terjadi mekanisme fisik dan kimia yang mengubah struktur jaringan bahan, sehingga mempengaruhi sifat sensori produk. Struktur jaringan yang padat dan kuat menghasilkan tekstur yang keras, sedangkan struktur jaringan yang lebih renggang menciptakan tekstur yang lebih lunak dan rapuh.

Tahap pencampuran merupakan salah satu proses pengolahan yang berperan penting dalam menentukan tekstur produk. Ketika bahan baku utama dicampurkan dengan bahan lain maka akan terjadi interaksi antar bahan yang dapat mengubah struktur jaringan dan mempengaruhi tekstur produk. Oleh karena itu, penambahan bahan yang tepat dapat dijadikan upaya untuk meningkatkan kualitas tekstur produk. Beberapa bahan yang dapat digunakan untuk memperbaiki dan meningkatkan tekstur produk bawang merah goreng adalah asam cuka, garam, dan tepung beras. Penambahan asam cuka berfungsi untuk mempertahankan kestabilan struktur dinding sel sehingga dapat memperbaiki tekstur bahan setelah penggorengan (Wang *et al.*, 2020). Penambahan asam cuka juga dapat memperbaiki warna produk dengan cara menurunkan pH dalam bahan dan menyebabkan penurunan kinerja reaksi maillard saat penggorengan (Rokana *et al.*, 2022), sehingga warna produk yang dihasilkan lebih cerah. Penambahan garam berfungsi untuk mengurangi kadar air dalam bahan sehingga menyebabkan tekstur produk yang lebih renyah saat penggorengan. Penambahan tepung beras berfungsi mengurangi penyerapan minyak saat penggorengan sehingga produk yang dihasilkan lebih kering dan renyah (Ibad *et al.*, 2023). Penambahan bahan asam cuka, garam, dan tepung beras diharapkan dapat meningkatkan kualitas tekstur produk bawang merah goreng.

Selain proses pengolahan, penyimpanan juga berpengaruh terhadap tekstur produk. Bawang merah goreng termasuk *semi perishable* yakni produk pangan yang rentan terhadap kerusakan jika tidak disimpan dengan benar. Menurut Mahyar *et al.* (2024), kerusakan bawang merah goreng meliputi 3 aspek utama, yakni kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologi. Bawang merah goreng mengalami kerusakan fisik berupa perubahan tekstur akibat penyerapan air. Produk ini bersifat higroskopis yakni mudah menyerap air dari lingkungan sehingga kadar air dalam bahan meningkat dan mengubah tekstur produk menjadi lembek. Perubahan tekstur

yang signifikan selama penyimpanan dapat dicegah melalui penambahan bahan tertentu yang dapat mempertahankan tekstur produk selama penyimpanan. Penambahan asam cuka, garam, dan tepung beras pada produk bawang merah goreng dapat membantu mempertahankan tekstur selama penyimpanan. Asam cuka berfungsi menurunkan pH bahan sehingga memperlambat degradasi tekstur. Garam berperan mengontrol kadar air produk selama penyimpanan, sedangkan tepung beras berfungsi sebagai bahan pelapis produk sehingga mengurangi penyerapan air selama penyimpanan dan mempertahankan kerenyahan.

Oleh karena itu, perlakuan penambahan asam cuka, garam, dan tepung beras dalam proses pengolahan bawang merah goreng diharapkan dapat memperbaiki dan mempertahankan tekstur produk selama penyimpanan dan memperpanjang daya simpannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka terdapat beberapa hal yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini, antara lain :

1. Apakah penggunaan asam cuka, garam, dan tepung beras berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bawang goreng ?
2. Apakah lama penyimpanan berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bawang goreng ?
3. Perlakuan manakah yang menghasilkan bawang goreng dengan mutu terbaik?
4. Berapa Harga Pokok Produksi (HPP) yang diperoleh dari pembuatan bawang merah goreng dengan penambahan asam cuka, garam, dan tepung beras?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh penggunaan asam cuka, garam, dan tepung beras terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bawang goreng.
2. Mengetahui pengaruh lama simpan terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bawang goreng.
3. Mengetahui perlakuan yang menghasilkan mutu bawang goreng terbaik.

4. Mengetahui Harga Pokok Produksi (HPP) bawang goreng dengan penambahan asam cuka, garam, dan tepung beras.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai cara pembuatan bawang merah goreng yang baik.