PANEN BAWANG PUTIH

Tujuan : Setelah berlatih peserta terampil dalam menentukan umur panen untuk benih bawang putih serta ciri-ciri tanaman bawang putih siap untuk dipanen

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Gambar
1.	Siapkan tanaman bawang putih yang telah siap untuk dipanen di hamparan pertanaman/di lahan	
2.	Amati keragaan tanaman bawang putih yang siap untuk dipanen dengan ciri-ciri, yaitu : umur panen yang biasa dijadikan pedoman adalah antara 90 sampai dengan 120 hari. Umbi bawang putih siap panen bila sudah menunjukkan ciri masak panen optimal, yaitu ada perubahan warna tangkai daun dari hijau segar menjadi kekuningan, pangkal batang mengeras dan umbi mulai keluar di permukaan tanah.	

INFORMASI

Bawang putih yang akan dipanen harus mencapai cukup umur. Tergantung pada varietas dan daerah, umur panen yang biasa dijadikan pedoman adalah antara 90 sampai dengan 120 hari. Ciri bawang putih yang siap panen adalah sekitar 50% daun telah menguning atau kering dan tangkai batang keras.

Umbi bawang putih siap panen bila sudah menunjukkan ciri masak panen optimal, yaitu ada perubahan warna tangkai daun dari hijau segar menjadi kekuningan, pangkal batang mengeras dan umbi mulai keluar di permukaan tanah

- Ciri-ciri tanaman siap panen adalah terjadi perubahan warna pada daun dari hijau menjadi kuning dg tingkat kelayuan 35-60%.
- Panen dilakukan dengan cara mencabut tanaman dengan tangan pada saat cuaca cerah.
- Produksi umbi mencapai 5,6 sampai 12 ton/ha

Sumber Pustaka

Hilman. Y. A. Hidayat, dan Suwandi. 1997. Budidaya Bawang Putih Di Dataran Tinggi . Puslitbang Hortikultura. Jakarta.

Dinas Pertanian Magetan. 2015. SOP Budidaya Bawang Putih.

: Cara Panen Bawang Putih

Tujuan	:	Setelah berlatih peserta terampil dalam melakukan panen bawang putih dengan cara mencabut dengan hati-hati jangan sampai patah.
Alat	:	- Tali untuk mengikat tanaman bawang putih - Pikulan untuk wadah dan mengangkat bawang putih dari lahan ke tempat untuk perosesing atau pasca panen
Bahan	:	Tanaman bawang putih yang siap untuk dipanen

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Gambar
1.	Siapkan Alat - Tali - Pikulan	
2.	Siapkan Bahan pertanaman bawang putih yang siap panen	
3.	Melakukan panen bawang putih dengan cara mencabut tanaman dengan hati-hati sampai ke akarnya.	
4.	Mengetahui hasil umbi bawang putih dengan mutu yang baik dan tingkat ketuaan sesuai untuk calon benih.	

INFORMASI

Bawang putih di cabut dengan hati-hati jangan sampai patah. Bawang putih yang telah di cabut diikat dan dikumpulkan di tempat yang teduh kemudian dibawa dengan menggunakan pikulan.

Bawang putih yang sudah dipanen dibersihkan dari daun-daun yang kering dan dibuang akarnya. Kemudian digantung diangin – anginkan diatas para-para (pogo) Mendapatkan hasil umbi bawang putih dengan mutu yang baik dan tingkat ketuaan sesuai untuk benih.

Panen bawang putih tergantung pada varietasnya, yaitu antara 90-120 hst. Ciri-ciri tanaman siap panen adalah terjadi perubahan warna pada daun dari hijau menjadi kuning dg tingkat kelayuan 35-60%. Panen dilakukan dengan cara mencabut

tanaman dengan tangan pada saat cuaca cerah. Produksi umbi mencapai 5,6 sampai 12 ton/ha

Sumber Pustaka

Hilman. Y, A. Hidayat, dan Suwandi. 1997. Budidaya Bawang Putih Di Dataran Tinggi . Puslitbang Hortikultura. Jakarta.

Seleksi Calon Umbi Benih Saat Panen

Tujuan : Setelah berlatih peserta terampil dalam melakukan seleksi calon umbi benih saat panen

Bahan : Umbi bawang putih calon benih

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Gambar
1	Siapkan Alat : - Tali bambu - Timbangan untuk menimbang - Para-para untuk menyimpan calon benih dengan cara digantung	
2	Bahan Umbi bawang putih yang sudah dipanen	
3	Memilih umbi bawang putih yang baik, sehat, sambil memisahkan yang rusak, cacat, secara tersendiri.	
4	Melakukan pengeringan alami selama 10-15 hari	
5	Mengikat tanaman dan umbi bawang putih per 100 umbi dalam satu ikatan	

INFORMASI

Memilih umbi bawang putih yang baik sambil memisahkan yang rusak, cacat, secara tersendiri. Jika terdapat campuran varietas lain (CVL) sejak di lapang yang sudah ditandai perbedaannya dan tidak sama dengan deskripsi varietas, maka pemanenannya harus disendirikan dan tidak dijadikan benih. Dikering anginkan selama 10-15 hari kemudian diikat per 100 umbi dengan daunnya.

Di tingkat petani, cara dan peralatan dalam menangani pascapanen di tingkat petani masih dilaksanakan secara tradisional . Cara pengeringan adalah (1) dikeringkan langsung di bawah sinar matahari dengan posisi bagian umbi ditutup dengan daunnya, (2) dikeringkan dalam bangsal berlapis dengan cara digantung baik di

kebun maupun di rumah. Pengeringan juga dapat dilakukan di ruangan dengan menggunakan asap kayu (pengasapan). Setelah kering, umbi disimpan di gudang, selama penyimpanan 3 bulan susut bobotnya mencapai sekitar 40%. Penyimpanan untuk bibit memerlukan waktu yang lebih lama (5-6 bulan untuk varietas dataran medium dan rendah, 9 bulan untuk varietas dataran tinggi). Suhu optimum untuk penyimpanan umbi adalah 30°c dan kelembaban 70% menunjukkan mutu umbi bawang putih terbaik (sinaga *et al.* 1993).

Selain dengan penyimpanan yang baik, kehilangan dan kerusakan produk bawang putih dapat dikendalikan dengan proses pengolahan yang benar. Pengolahan bawang putih bertujuan agar produk tersebut lebih tahan lama di simpan dan lebih mudah dalam pengemasan dan pengangkutan. Salah satu cara pengolahan bawang putih adalah dengan proses sebagai tepung. Sampai saat ini penggunaan tepung bawang putih dalam industri pangan sudah cukup banyak misalnya dalam produk-produk ―chips‖ yang sekarang sedang berkembang di indonesia. Masalah utama dalam pembuatan tepung bawang putih adalah hilangnya komponen aroma akibat proses pemanasan. Hasil penelitian di balai penelitian tanaman sayuran menyimpulkan bahwa perlakuan suhu pengeringan 50 - 80°c menghasilkan kandungan vrs tertinggi dan penerimaan panelis terhadap warna dan aroma tepung bawang putih yang paling disukai.

PASCA PANEN BAWANG PUTIH

Pelayuan (Curing) Bawang Putih

Tujuan : Setelah berlatih peserta terampil dalam melakukan pelayuan (curing) dan pengeringan untuk calon benih bawang putih serta ciri-ciri tanaman bawang putih yang sudah layu dan siap untuk dikeringkan dan hingga kering askip sehingga bisa masuk dalam gudang penyimpanan

Bahan : Umbi bawang putih yang telah diseleksi dan dibersihkan sebelum dikeringkan

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Foto
1	Siapkan umbi calon benih bawang putih yang telah dibersihkan dan siap dikeringanginkan	
2	Amati keragaan tanaman bawang putih yang akan dikeringanginkan	
3	Lakukan pelayuan di para-para dengan cara daun bawang putih terletak di atas dan menutupi umbinya. Pelayuan dengan tujuan melayukan daun bawang putih	
4	Lakukan pengeringan bawang putih 7-10 hari hingga kering askip (kering mati) dengan cara dikeringanginkan dengan sinar matahari. Setelah kering askip ditandai dengan kadar air telah stabil (memasukkan umbi bawang putih dalam kantong plastik yang tertutup selama 24 jam, dan jika tidak berembun maka telah kering askip) maka bawang putih siap masuk gudang penyimpanan	

INFORMASI

Perawatan/Pelayuan (Curing)

- Curing atau pelayuan daun warna kulit umbi lebih merah dan mengkilat
- Proses pelayuan dan pengeringan untuk mengurangi kadar air
- Ikatan daun bawang sebanyak 1 genggam menjadi 1 ontel/ 1 ikat/ 1 gedeng

- Pelayuan selama 2-3 hari atau sesuai kondisi daun (sudah setengah kering), posisi daun di atas menutupi umbi sehingga tidak terkena sinar matahari langsung

Curing atau Pelayuan bawang putih dengan cara dikering anginkan selama 10-15 hari Kemudian diikat per 100 rumpun.

Di daerah umumnya cara dan peralatan dalam menangani pascapanen di tingkat petani masih dilaksanakan secara tradisional. Cara pengeringan adalah (1) dikeringkan langsung di bawah sinar matahari dengan posisi bagian umbi ditutup dengan daunnya, (2) dikeringkan dalam bangsal berlapis dengan cara digantung baik di kebun maupun di rumah. Pengeringan juga dapat dilakukan di ruangan dengan menggunakan asap kayu (pengasapan). Setelah kering, umbi disimpan di gudang, selama penyimpanan 3 bulan susut bobotnya mencapai sekitar 40%. Penyimpanan untuk bibit memerlukan waktu yang lebih lama (5-6 bulan untuk varietas dataran medium dan rendah) dan 9 bulan untuk varietas dataran tinggi). Suhu optimum untuk penyimpanan umbi adalah 30°C dan kelembaban 70% menunjukkan mutu umbi bawang putih terbaik .

Penyimpanan bawang putih merupakan masalah penting yang dihadapi petani, akibat penyusutan bobot bisa mencapai 50% lebih. Daya simpan umbi bawang putih bergantung kepada perlakuan pra panen seperti pemupukan dan cara pengeringan umbi. Selain itu pengeringan bawang putih dapat menggunakan alat *in store drying* yang telah dibuat oleh BB Mektan.

Seleksi calon benih bawang putih sebelum masuk gudang

Tujuan : Setelah berlatih peserta terampil dalam melakukan seleksi calon umbi benih bawang putih

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Gambar
1	Siapkan Bahan Umbi bawang putih yang telah kering askip dan siap masuk gudang	

2	Memilih umbi bawang putih yang baik, sehat, tidak terserang hama dan penyakit, sambil memisahkan yang rusak, cacat, secara tersendiri.	

INFORMASI

Seleksi di gudang : dilakukan 2-3 kali, membuang benih keropos, cacat, terserang OPT, tidak bernas dan menggrading ukuran benih sesuai deskripsi varietas. BPSB melakukan pengawasan 1-2 kali. Memilih umbi bawang putih yang baik sambil memisahkan yang rusak, cacat, secara tersendiri. Jika terdapat campuran varietas lain (CVL) sejak di lapang yang sudah ditandai perbedaannya dan tidak sama dengan deskripsi varietas, maka pemanenannya harus disendirikan dan tidak dijadikan benih.

Sumber Pustaka

Hilman. Y., A. Hidayat, dan Suwandi. 1997. Budidaya Bawang Putih Di Dataran Tinggi . Puslitbang Hortikultura. Jakarta.

: Penyimpanan Calon Benih Bawang Putih Di Gudang

Tujuan : Setelah berlatih peserta terampil dalam melakukan penyimpanan calon umbi benih bawang putih di gudang

Bahan : Umbi bawang putih calon benih yang telah terseleksi

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Gambar
1	Siapkan Timbangan Untuk menimbang calon benih bawang putih sebelum masuk gudang	
2	Bahan Umbi bawang putih yang sudah diseleksi sebelum masuk gudang	
3	Lakukan penimbangan umbi calon benih bawang putih sebelum masuk gudang sehingga dengan demikian dapat	

diketahui susut bobot setelah menjadu benih

4 Memasukkan umbi calon benih bawang putih di gudang dan meletakkannya di para-para dengan posisi daun di atas

INFORMASI

Umbi bawang putih untuk benih sebaiknya disimpan pada suhu rendah sekitar 20° C dan kelembaban relatif 60% sampai 70%.

Softneck bawang putih biasanya dapat disimpan selama enam sampai delapan bulan pada suhu kamar, sedangkan bawang putih *hardneck* biasanya mulai memburuk setelah sekitar tiga sampai empat bulan.

Pada 20° C, *hardneck* bawang putih dapat disimpan selama tujuh bulan tanpa dehidrasi yang signifikan. Suhu antara 30° dan 35° C akan menyebabkan tumbuh, dan kelembaban lebih besar dari 70% cenderung untuk mendorong keluarnya akar (*rooting*)

Seleksi Benih Bawang Putih Di Dalam Gudang

Tujuan : Setelah berlatih peserta terampil dalam melakukan seleksi umbi benih bawang putih di dalam gudang.

Langkah Kerja :

No	Kegiatan	Gambar
1	Siapkan Bahan Umbi bawang putih yang telah masuk dalam gudang	
2	Memilih umbi bawang putih yang baik, sehat, tidak terserang hama dan penyakit, sambil memisahkan yang rusak, cacat, secara tersendiri.	
3	Seleksi dalam gudang dilakukan 2-3 kali dengan melibatkan Pemulia atau UPTPSBTPH sehingga benih lebih bermutu dan berlabel	

INFORMASI

Seleksi di gudang : dilakukan 2-3 kali, membuang benih keropos, cacat, terserang OPT, tidak bernas dan menggrading ukuran benih sesuai deskripsi varietas. Seleksi benih di gudang dapat melibatkan pemulia tanaman dan petugas UPTPSBTPH dan melakukan pengawasan serta seleksi benih di gudang sebanyak 2—3 kali dengan mengambil contoh benih 1-2 kali.

Seleksi dan yang akan dilanjutkan dengan sertifikasi mengacu pada standar mutu benih bawang putih yang telah dibuat peraturannya oleh Pemerintah sesuai kelas benih yang akan dihasilkan.

Memilih umbi bawang putih yang baik sambil memisahkan yang rusak, cacat, secara tersendiri. Jika terdapat campuran varietas lain (CVL) sejak di lapang yang sudah ditandai perbedaannya dan tidak sama dengan deskripsi varietas, maka pemanenannya harus disendirikan dan tidak dijadikan benih.

Sumber Pustaka

Hilman. Y., A. Hidayat, dan Suwandi. 1997. Budidaya Bawang Putih Di Dataran Tinggi . Puslitbang Hortikultura. Jakarta.

Sumber : Bahan Ajar Kegiatan pendampingan/pengawalan pengembangan dan peningkatan pr komoditas strategis pertanian melalui pengadaan benih/bibit Tanaman Pangan (kedelai), Hortil Perkebunan, dan peningkatan kinerja SIWAB, Pengadaan Alat Pasca Panen dan Pengolahan H Tanaman Hortikultura dan Perkebunan serta dukungan Penelitian dan Pengembangan Perbenih Perbibitan Komoditas Strategis Pertanian.yang dilakukan oleh Penyuluh Pertanian, Mahasiswa STPP, Dosen, Widyaiswara, Petugas Teknis dan Fungsional (POPT, PBT, Medis Veteriner, W dan fungsional lainnya), Pusat Pelatihan Pertanian, BPSDMP Kementerian Pertanian RI.