I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bawang merah (*Allium cepa var. ascalonicum*) merupakan salah satu rempah multiguna dan digunakan sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari (Samadi dan Cahyono, 2005). Bawang merah dibutuhkan oleh masyarakat sebagai pelengkap bumbu masak sehari-hari dan disukai karena bau dan rasanya yang khas. Walaupun bawang merah diperlukan dalam jumlah sedikit, namun karena hampir setiap masakan diberikan bawang merah, maka bawang memegang peranan penting dalam keperluan memasak sehari-hari.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS 2018), Enam provinsi penghasil utama bawang merah pada tahun 2017 secara berturut-turut adalah Jawa Tengah, Jawa Timur, Nusa Tenggara Barat, Jawa Barat, Sulawesi Selatan, dan Sumatera Barat. Produksi dari setiap provinsi tersebut mencapai 95 ribu ton dan secara total enam provinsi tersebut menyumbang 93 persen total produksi nasional bawang merah yang mencapai 1,470 juta ton. Meskipun produksi tahun 2017 tumbuh sebesar 2 persen dibandingkan tahun sebelumnya, tetapi pertumbuhan produksi 2017 menurun dibadingkan pertumbuhan produksi tahun 2016 yang mencapai 18 persen dibandingkan produksi tahun 2015.

Bawang merah merupakan hasil pertanian yang cepat mengalami kerusakan seperti penurunan kadar air, kebusukan dan pelunakan umbi. Kerusakan-kerusakan tersebut akan mengakibatkan penurunan mutu bawang merah. Masalah umum yang dihadapi petani bawang merah adalah produksi bawang merah yang fluktuatif bergantung pada musim tanam bawang merah. Jika saat musim panen, bawang merah akan melimpah dan harganya akan murah, namun jika bukan musim panen produksi bawang merah akan sedikit atau berkurang hal ini menyebabkan harga bawang merah akan menjadi mahal. Untuk mengatasi hal ini, diperlukan alternatif pengolahan bawang merah agar ketersediaan dan harga bawang merah tetap stabil. Pengolahan bawang merah bertujuan untuk mempertahankan mutu bawang merah sebelum digunakan.

Penanganan dan pengolahan pasca panen bawang merah telah banyak dilakukan seperti bawang goreng, tepung bawang merah, ekstrak bawang merah dan bubuk bawang merah. Salah satu alternatif lain olahan bawang merah yang

belum banyak dikembangkan adalah pasta bawang. Pasta bawang ini ditujukan untuk kepraktisan saat penggunaan kala memasak.

Menurut Saptoningsih (2012), pasta bawang merah merupakan suatu kreasi dan inovasi baru dalam pengolahan bawang merah yang mempunyai nilai gizi yang cukup lengkap dibandingkan produk olahan bawang lainnya. Pasta bawang merah mengandung lemak, protein, karbohidrat dan vitamin C. Namun pada saat pengolahan bawang merah menjadi pasta, warna yang dihasilkan adalah putih pucat. Hal ini tidak menunjukkan ciri khas dari warna bawang merah itu sendiri. Untuk mengatasi hal tersebut perlu ditambahkan pewarna alami, diantaranya berasal dari bawang dayak. Tujuan penambahan pewarna tersebut adalah agar warna pasta yang dihasilkan menjadi merah seperti warna bawang merah, namun penambahan tersebut tidak boleh berlebihan karena dapat mempengaruhi rasa dari pasta bawang merah. Hal ini disebabkan oleh aroma dan rasa bawang dayak berbeda dengan bawang merah.

Bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*) merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki khasiat bagi kesehatan. Tanaman ini banyak ditemukan di daerah Kalimatan. Penduduk lokal di daerah tersebut sudah menggunakan tanaman ini sebagai obat tradisional. Bagian yang dapat dimanfaatkan pada tanaman ini adalah umbinya. Menurut Hidayah, Mulkiya dan Purwanti (2015) bawang dayak mengandung senyawa fitokimia *alkaloid*, *glikosid*, *flavonoid*, *fenolik, steroid* dan *tannin.* Senyawa-senyawa tersebut memiliki kemampuan antioksidan yang dapat menghambat dan mereduksi radikal bebas. Khasiat dari tanaman bawang dayak diantaranya sebagai antikanker payudara, mencegah penyakit jantung, *immunostimulant*, antinflamasi, antitumor serta anti *bleeding agent* (Galingging, 2009). Menurut Ismanto, Arsanto, dan Suhardi (2014), bawang dayak juga bisa memberi warna pada makanan, sehingga makanan kelihatan lebih menarik, yang juga berfungsi sebagai antioksidan dan dapat menangkal radikal bebas.

Bawang dayak telah digunakan dalam pengolahan pangan, salah satunya sebagai pewarna alami. Saragih, Kayati dan Sumarna (2010) telah menggunakan bawang dayak sebagai pewarna alami dalam pembuatan selai kulit pisang kepok. Didapatkan mutu selai pisang kepok yang baik yaitu pada konsentrasi bawang dayak 20%. Penambahan bawang dayak pada pembuatan pasta bawang merah belum pernah dilakukan, maka penulis tertarik melakukan penelitian ini.

Penulis telah melakukan percobaan pendahuluan pembuatan pasta bawang merah dengan menambahan bawang dayak pada konsentrasi 0%, 30%, 60% (dari berat bawang merah). Percobaan tersebut menunjukkan bahwa semakin banyak bawang dayak yang ditambahkan maka pasta bawang merah yang dihasilkan semakin bewarna merah, dan aroma bawang dayaknya semakin kentara. Menurut penilaian penulis dan panelis, pasta bawang merah yang kentara atau tajam aroma bawang dayaknya kurang disukai oleh panelis. Dengan demikian perlu diketahui tingkat penambahan bawang dayak yang tepat sehingga didapatkan warna dan aroma yang optimal.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **"Pengaruh Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) terhadap Karakteristik Pasta Bawang Merah (*Allium cepa var. ascalonicum*).**

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bawang dayak (*Eleutherine palmifolia*) terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pasta bawang merah (*Allium cepa var. ascalonicum*).
2. Mengetahui konsentrasi pencampuran yang tepat sehingga diperoleh pasta bawang merah yang bermutu baik dan disukai oleh panelis.

1.3 Manfaat

1. Diversifikasi produk olahan dari bawang merah dan bawang dayak
2. Meningkatkan nilai tambah atau nilai ekonomis dari bawang merah dan bawang dayak yang dibuat menjadi pasta.
3. Meningkat mutu pasta bawang merah dengan memanfaatkan kelebihan dari bawang dayak

1.4 Hipotesis

H_0 : Penambahan bawang dayak tidak berpengaruh terhadap karakteristikfisik dan kimia pasta bawang merah (*Allium cepa var. ascalonicum*) yang dihasilkan.

H_1 : Penambahan bawang dayak berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan kimia pasta bawang merah (*Allium cepa var. ascalonicum*) yang dihasilkan.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA