

ACAR BAWANG

1. PENDAHULUAN

Acar bawang adalah produk hasil fermentasi bahan nabati (buah, sayur, dan umbi) di dalam larutan garam 10~15 %. Selama fermentasi mikroba tahan garam tumbuh menghasilkan asam, rasa dan aroma yang khas acar.

Produk ini banyak dikenal oleh masyarakat, dan belum tersedia di pasaran lokal. Walaupun demikian, produk ini merupakan alternatif usaha yang mungkin menguntungkan karena cara pembuatannya sederhana, biaya tidak mahal, dan penampilan produk cukup menarik.

2. BAHAN

- 1) Bawang merah.
- 2) Larutan garam 15 %. Larutan ini diperlukan untuk merendam bawang sehingga terjadi fermentasi oleh mikroba tahan garam. Pembuatan 10 liter larutan adalah sebagai berikut. Garam 1,5 kg dimasukkan ke dalam baskom atau ember, kemudianditambahkan air sambil diaduk sampai volume menjadi 10 liter. Larutan dipanaskan sampai mendidih. Setelah larutan disaring dengan 2 lapis kain saring.
- 3) Cabe merah segar.
- 4) Pengawet. Pengawet yang digunakan adalah sodium benzoat. Senyawa ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak makan.
- 5) Asam sitrat. Bahan ini digunakan untuk mengasamkan sirup gula sehingga pH-nya menjadi $\pm 3,5$. Kondisi asam atau pH rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak selama penyaringan.

3. PERALATAN

- 1) Stoples. Alat ini digunakan untuk merendam bawang di dalam larutan garam.
- 2) Botol kaca bermulut lebar dengan penutup ulir. Alat ini digunakan untuk mengemas acar bawang.
- 3) Panci. Alat ini digunakan untuk memanaskan larutan garam.

4).Termometer. Alat ini digunakan untuk mengukur suhu larutan garam.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Perendaman di dalam larutan garam 15%. Bawang dimasukkan ke dalam stoples sampai terisi 3/4 bagian. Setelah itu, larutan garam 15% dituangkan ke dalam stoples sampai penuh, kemudian stoples mencapai 50~60⁰C. setelah itu stoples ditutup rapat, dan disimpan selama 15 hari. Hasil yang diperoleh disebut dengan acar mentah bawang.
- 2) Pengurangan kadar garam (*desalting*). Acar mentah di dalam air hangat (suhu 40⁰C). perendaman dilakukan selama 4 jam sambil diaduk-aduk dengan pelan. Jika suhu turun di bawah 35⁰C, larutan yang berisi acar ini harus dipanaskan agar suhu hangat kembali (35~40⁰C). Setelah itu, acar ditiriskan.
3. Pengemasan.
 - a. Penyiapan botol. Botol disikat, disabuni, dicuci dan dibilas sampai bersih, kemudian direbus di dalam air mendidih selama 30 menit. Botol dibiarkan tetap di dalam air mendidih selama proses pembotolan dilakukan.
 - b. Penyiapan larutan acar. Larutan garam 5% ditambah dengan cabe merah segar yang telah debelah dan asam sitrat. Setiap 1 liter larutan garam ditambah dengan 10 buah cabe dan 10 gram, asam sitrat. Setelah itu, larutan dididihkan sambil diaduk selama 5 menit, kemudian disaring dengan 4 lapis kain saring dan didinginkan.
 - c. Pembotolan acar
 - i) Acar dimasukkan ke dalam botol sampai 1 cm di bawah bibir botol, kemudian larutan acar yang panas (suhu 80~90⁰C) dituangkan sampai permukaan larutan 0,5 cm di bawah bibir botol. Setelah itu, tutup botol dipasangkan dengan kuat, kemudian botol diletakkan dalam keadaan terbalik selama 5 menit. Jika terdapat larutan yang mengalir keluar melalui tutup, menandakan bahwa tutup botol sudah cacat, atau bibir botol sumbing. Oleh karena itu, tutup harus dibuka lagi dan diperiksa. Jika ditemukan cacat pada tutup atau bibir botol, tutup atau botol harus diganti. Jika tidak ditemukan cacat, penutupan harus diulang sehingga penutupan cukup kuat dan rapat.
 - ii) Botol tertutup yang telah berisi acar direbus di dalam air mendidih selama 15 menit. Setelah itu botol diangkat, dan didinginkan pada suhu kamar.
 - iii) Setelah botol agak dingin (hangat-hangat kuku), botol diberi label dan segel plastik.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)