

BAWANG GORENG

1. PENDAHULUAN

Bawang goreng merupakan produk olahan utama dari bawang merah. Pengolahan produk ini tidak sulit dan dapat dilakukan dengan biaya merah sebagai usaha kecil di rumah tangga.

2. BAHAN

- 1) Bawang goreng. Bawang merah yang paling cocok untuk diolah menjadi bawang goreng adalah bawang varictas Sumenep.
- 2) Terigu. Terigu yang digunakan adalah merek segitiga biru.
- 3) Tapioka.
- 4) Minyak goreng.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk mengiris umbi bawang merah.
- 2) Alat pengiris. Alat ini digunakan untuk mengiris bawang merah. Alat ini dapat mengiris bawang merah lebih cepat dibanding pisau dan talenan.
- 3) Baskom. Alat ini digunakan untuk menampung hasil irisan.
- 4) Wajan. Alat ini digunakan untuk menggoreng irisan bawang.
- 5) Tungku kayu atau kompor.
- 6) Peniris. Alat ini digunakan untuk meniriskan minyak irisan bawang yang baru selesai digoreng. Untuk itu dapat digunakan tampah dan besek anyaman jarang, atau wadah plastik yagn berlobang-lobang. Penirisan akan lebih efektif jika menggunakan mesin peniris sentrifugal.
- 7) Botol kaca bermulut lebar dengan penutup ulir. Alat ini digunakan untuk mengemas bawang goreng.
- 8) Kantung plastik. Alat ini juga digunakan untuk mengemas bawang goreng. Kantung yang digunakan adalah dari jenis plastik polietilen.

9) Sealer listrik. Alat ini digunakan untuk menutup kantong plastik.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang dikupas, dan pangkal umbi dibuang, kemudian bawang dicuci sampai bersih.
- 2) Terigu dicampur dengan tapioka sampai rata. Tiap 150 gram tapioka dicampur dengan 175 gram terigu. Campuran ini disebut tepung campuran.
- 3) Bawang ditiriskan membujur (tebal \pm 2 mm), kemudian dimasukkan ke dalam baskom, dan ditambah dengan tepung campuran. Baskom digoyang-goyang sampai bahan tercampur rata. Setiap 1 kg irisan bawang dicampur dengan 65 gram tepung campuran. Hasil yang diperoleh disebut irisan bawang bertepung.
- 4) Irisan bawang bertepung segera digoreng di dalam minyak panas (suhu 170°C) selama 10 menit sampai garing. Setelah itu bawang ditiriskan dan didinginkan.
- 5) Bawang goreng yang telah dingin dikemas di dalam kemasan tertutup rapat. Sebagai kemasan dapat digunakan kantong plastik, atau botol kaca bermulut lebar dengan penutup ulir.

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](#)