

Bawang putih

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	1
Spesifikasi.....	1
1 Ruang lingkup.....	1
2 Diskripsi	1
3 Jenis mutu	1
4 Syarat mutu	1
5 Pengambilan contoh	3
6 Pengemasan.....	3

Bawang putih

Pendahuluan

Standar bawang putih disusun berdasarkan survai di daerah penghasil bawang putih di Jawa Timur (Malang) dan Sumatera Utara, hasil wawancara dengan Lembaga Penelitian Hortikultura di Jakarta dan Malang dan studi pustaka.

Setelah mempelajari hasil survai tersebut diatas serta membandingkannya dengan standar mutu bawang putih Amerika Serikat (United States. Standards for Grade of Garlic, 42 FR 32514, 1977) maka disusunlah Standar Bawang Putih Indonesia sebagai berikut :

Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh, dan cara pengemasan bawang putih.

2 Deskripsi

Bawang putih adalah umbi dari tanaman bawang putih (*Allium sativum* L) yang terdiri dari siung-siung bernas, kompak dan masih terbungkus oleh kulit luar, bersih dan tidak berjamur.

3 Jenis mutu

Bawang putih digolongkan dalam 2 jenis mutu, yaitu mutu I dan mutu II.

4 Syarat mutu

Karakteristik	Syarat		Cara pengujian
	Mutu I	Mutu II	
Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik
Tingkat ketuaan	Tua	Tua	Organoleptik
Kekompakan siung	Kompak	Kurang kompak	Organoleptik
Kebernasan siung	Bernas	Kurang bernas	Organoleptik
Kekeringan	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik
Kulit luar pembungkus umbi	Sempurna menutup umbi	Kurang sempurna menutup umbi	Organoleptik
Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.	5	8	SP-SMP-310-1981
Busuk, % (bobot/bobot) maks.	1	2	SP-SMP-311-1981
Diameter minimum, cm	3,0	2,5	SP-SMP-309-1981
Kotoran	Tidak ada	Tidak ada	Organoleptik

Keterangan:

- Kesamaan sifat varietas** : Kesamaan sifat varietas dinyatakan seragam apabila terdapat keseragaman bentuk umum umbi (bulat, bulat pipih atau bulat lonjong).
- Tingkat ketuaan** : Bawang putih dinyatakan tua apabila telah mencapai kematangan fisiologis, dimana bawang putih padat, tidak lunak dan tidak keriput.
- Kekompakan siung** : Bawang putih dinyatakan kompak apabila siung-siung tidak menyebar, akan tetapi saling menempel rapat satu sama lain pada seluruh panjang siung. Bawang putih dinyatakan kurang kompak apabila siung-siung dalam umbi agak menyebar dan menempel kurang rapat satu sama lain pada seluruh panjang siung.
- Kebernasan siung** : Bawang putih dinyatakan bernas apabila tiap siung berisi cukup padat dan tidak keriput. Bawang putih dinyatakan kurang bernas apabila siung berisi kurang padat, meskipun tidak keriput.
- Kekeringan** : Bawang putih dinyatakan kering simpan apabila telah cukup kering untuk dapat disimpan. Salah satu petunjuk cukup kering adalah sudah terkelupasnya kulit luar.
- Kulit luar pembungkus umbi** : Kulit luar pembungkus umbi dinyatakan sempurna menutup umbi apabila sebagian besar umbi terlihat terbungkus kulit luar secara sempurna. Kulit luar pembungkus umbi dinyatakan kurang sempurna menutup umbi apabila sebagian besar umbi terlihat terbungkus kulit luar secara tidak sempurna.
- Kerusakan** : Bawang putih dinyatakan rusak apabila mengalami kerusakan atau cacat oleh sebab fisiologis, mekanis dan lain-lain yang terlihat pada permukaan umbi.
- Busuk** : Bawang putih dinyatakan busuk apabila mengalami pembusukan akibat kerusakan biologis.
- Diameter** : Yang dimaksud diameter adalah dimensi terbesar diukur tegak lurus pada garis lurus sepanjang batang sampai akar.
- Kotoran** : Kotoran dinyatakan tidak ada apabila tidak terdapat kotoran atau benda asing lainnya yang menempel pada bawang putih atau berada dalam kemasan, yang mempengaruhi kenampakannya. Bahan penyekat/pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran.

5 Pengambilan contoh

5.1 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak dari jumlah kemasan seperti terlihat pada daftar dibawah ini. Dari setiap kemasan diambil contoh sebanyak 3 kg dari bagian atas, tengah dan bawah. Contoh tersebut diacak bertingkat (*stratified random sampling*) sampai diperoleh contoh sekurang-kurangnya 3 kg untuk dianalisa.

Jumlah kemasan dalam partai	Jumlah kemasan yang diambil
1 sampai 100	5
101 sampai 300	7
301 sampai 500	9
501 sampai 1000	10
lebih dari 1000	15 (minimum)

5.2 Petugas pengambil contoh

Petugas pengambil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

6 Pengemasan

6.1 Cara pengemasan

Bawang putih disajikan dalam bentuk umbi yang telah dipotong atau yang masih ada bagian daunnya dan sudah kering simpan.

Pengemasan dalam keranjang atau bahan lain dengan berat netto maksimum 80 kg dan ditutup dengan anyaman bambu atau bahan lain kemudian diikat dengan tali rotan atau bahan lain. Isi kemasan tidak melebihi permukaan.

6.2 Pemberian merek

Dibagian luar keranjang diberi label yang bertuliskan antara lain:

- Nama barang;
- Jenis mutu ;
- Nama/Kode perusahaan/eksportir ;
- Berat bersih;
- Hasil Indonesia;
- Negara tujuan.

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id