

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil rempah-rempah yang sudah terkenal sejak jaman penjajahan Belanda. Berbagai macam rempah-rempah dapat ditemui hampir di seluruh wilayah daratannya, seperti bawang putih. Tanaman bawang putih diperkirakan berasal dari Asia Tengah, seperti Jepang dan China yang beriklim subtropis (Syamsiah, 2003). Bagian dari tanaman bawang putih yang dimanfaatkan sebagai rempah adalah umbinya.

Pemanfaatan bawang putih oleh masyarakat setiap harinya sebagai rempah bumbu masakan karena bawang putih memberikan rasa sedap pada hampir semua masakan yang ada di Indonesia. Sebagian masyarakat juga menggunakan bawang putih sebagai obat herbal tradisional karena manfaat dari bawang putih yang begitu banyak. Pemanfaatan bawang putih paling mudah adalah dengan metode penggorengan, yaitu menjadikannya bawang putih goreng. Bawang putih goreng merupakan produk siap pakai tanpa perlu pengolahan lagi yang biasanya digunakan sebagai bahan pelengkap makanan.

Varietas bawang putih yang beredar di pasaran Indonesia ada 4 jenis, yaitu bawang kating, bawang lanang, bawang sin chung dan bawang lokal. Perbedaan dari keempat jenis varietas tersebut mudah dipahami dari jumlah siungnya. Varietas yang paling mudah ditemui adalah jenis bawang kating dan bawang sin chung, kedua jenis bawang putih tersebut merupakan jenis bawang putih yang diimpor dari China. Varietas bawang lanang dan bawang lokal merupakan produk asli dari

Indonesia, akan tetapi dari keempat varietas tersebut yang paling banyak dijual pedagang adalah varietas bawang kating, bawang sin chung dan bawang lanang.

Penggorengan merupakan salah satu proses pengolahan makanan yang paling mudah dilakukan dengan bantuan minyak dan panas. Metode penggorengan terdiri dari beberapa macam, antara lain penggorengan vakum (*vacuum frying*), penggorengan rendam minyak (*deep frying*), penggorengan pan (*pan frying*), penggorengan *stir*, penggorengan *sautening* dan penggorengan *shallow*. Metode penggorengan yang cocok digunakan untuk memproduksi makanan kering seperti bawang putih goreng adalah *vacuum frying*, *deep frying* dan *pan frying*. Dari ketiga metode penggorengan tersebut, metode penggorengan yang paling sering digunakan menurut Pudjihastuti dkk (2019) adalah metode *deep frying* dan *pan frying* dikarenakan lebih mudah dan harga alat yang lebih terjangkau.

Pada hasil penelitian Suratija dan Sri Luwihana (2012) metode penggorengan konvensional yang tepat pada suhu 102°C selama 18 menit dan pada suhu 104°C selama 16 menit menghasilkan bawang goreng berwarna kuning cerah sampai kuning kecoklatan, renyah, dan kering. Penggorengan konvensional yang dilakukan adalah *pan frying*, berdasarkan hal-hal di atas maka perlu dilakukan penelitian terhadap metode penggorengan bawang putih goreng yang tepat, antara lain penggorengan metode *pan frying* dan *deep frying*. Perlu juga dilakukan perbandingan antara bawang putih goreng yang dihasilkan berdasarkan varietas bawang yang digunakan, yaitu bawang putih lanang, bawang putih kating dan bawang putih sin chung. Hal tersebut dilakukan untuk memperoleh bawang putih goreng terbaik yang disukai panelis.

B. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan bawang putih goreng yang paling disukai oleh panelis.

2. Tujuan khusus

Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk:

- a. Mengetahui pengaruh yang ditimbulkan dari perbedaan metode penggorengan dan varietas bawang putih terhadap parameter sifat fisik dan kimia bawang putih goreng.
- b. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap bawang putih goreng dengan perbedaan metode penggorengan dan varietas.