

## **PENGARUH SUHU PENYIMPANAN DAN UKURAN UMBI TERHADAP PERTUMBUHAN UMBI BAWANG MERAH**

### **INTISARI**

Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2020 sampai dengan bulan Februari 2021, di Desa Argomulyo, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh suhu penyimpanan benih bawang merah terhadap pertumbuhan bawang merah (*Allium ascalonicum*, L.). Penelitian ini merupakan penelitian Factorial (3×3) yang disusun dalam Rancangan Split Plot dengan 3 ulangan. Faktor pertama adalah suhu (P), suhu ruang 27°C, suhu AC 16 °C, dan suhu kulkas 10 °C. Faktor kedua adalah ukuran umbi (B) ukuran < 4 g (kecil), 4-8 g (sedang), dan >8 g (besar). Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada interksi antara suhu ruang penyimpanan dan ukuran umbi terhadap kualitas umbi dan pertumbuhan bawang merah. Tetapi pada pertumbuhan bawang merah pada suhu 16°C ( suhu ruang AC ) menyebabkan kualitas umbi dan pertumbuhan bawang merah yang paling baik. Ukuran umbi bawang merah sedang ( 4-8 ) menghasilkan pertumbuhan bawang merah yang paling baik.

Kata kunci: Bawang merah, suhu penyimpanan, ukuran umbi

## **THE EFFECT OF STORAGE TEMPERATUR AND UMBI SIZE ON THE GROWTH OF RED ONION SEEDS**

### **ABSTRACT**

This research had been conducted from September 2020 to February ±2021, in Argomulyo Village, Sedayu Subdistrict, Bantul Regency, Yogyakarta. This study was aimed to find out the effect of storage temperature and size of growth of shallots (*Allium ascalonicum L.*). This study was a factorial  $3 \times 3$  study compiled in the Split Plot Design with three replications. The first factor was the storage room temperature consisting of three levels, namely room temperature  $27^{\circ}\text{C}$ , AC temperature  $16^{\circ}\text{C}$ , and refrigerator temperature  $10^{\circ}\text{C}$ . The second factor was the size of the tuber consisting of small size ( $< 4$  g), medium (4-8 g), and large ( $>8$  g). The results of the research showed that there was no interaction between storage room temperature and tuber size to the quality of tuber and shallot growth. But shallot growth at  $16^{\circ}\text{C}$  (air room temperature) produced the best quality of tuber and shallot growth. The medium size of tuber (4-8 g) resulted in better shallot growth.

Keywords: Shallots, storage temperature, tuber size