

Kualitas Umbi Empat Varietas Bawang Merah dari Berbagai Perlakuan Pematahan Dormansi

Informasi terkait kualitas umbi bawang merah masih terbatas. Oleh karena itu dilakukan percobaan untuk mengetahui kualitas umbi bawang merah dari hasil perlakuan pematahan dormansi bawang merah. Penelitian dilakukan di Balai Penelitian Tanaman Sayuran pada Februari hingga April 2018. Umbi dari sepuluh perlakuan pematahan dormansi empat varietas bawang merah diuji kualitasnya meliputi kadar air, vitaminin C, tekstur dan kandungan sulfit dan kandungan padatan terlarut (Total soluble solid/TSS) dengan dua kali ulangan. Hasilnya menunjukkan bahwa varietas terhadap kandungan padatan terlarut, kadar sulfit, tekstur dan kandungan vitamin C. Perlakuan pematahan dormansi berpengaruh pada kandungan padatan terlarut, tekstur dan Vitamin C. Kadar air tidak dipengaruhi oleh varietas dan perlakuan pematahan dormansi umbi bawang merah.

Keywords

bawang merah; kualitas; pematahan dormansi; varietas

Scientific field

Teknologi Benih

Primary author: AZMI, Chotimatul (Indonesian Vegetables Research Institute)

Co-authors: Mrs RAHAYU, Astiti (Indonesian Vegetables Research Institute); CAHYA NINGTYAS, Wilujeng (Politeknik Negeri Lampung)

Presenter: AZMI, Chotimatul (Indonesian Vegetables Research Institute)

Session Classification: Seminar Pararel