

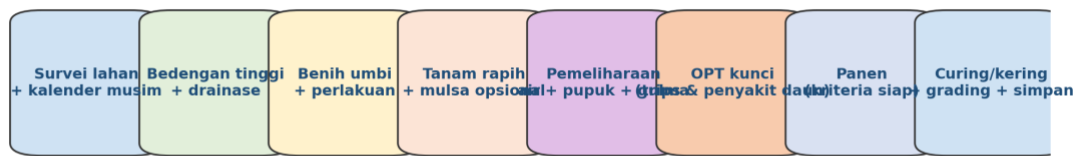
Komoditas 04 - Bawang Merah

Garis besar tujuan playbook

Bawang merah bisa sangat untung, tapi paling sering bocor di 3 titik: (1) drainase kurang rapi (genangan → busuk), (2) trips & penyakit daun tidak terkendali (daun rusak → umbi kecil), dan (3) pascapanen buru-buru tanpa curing (leher basah → busuk & sprout).

A. Ringkasan cepat: bawang merah itu ‘game’ drainase + trips + curing

Alur Budidaya Bawang Merah End-to-End (ringkas)



Kunci profit bawang merah: bedengan & drainase rapi + trips terkendali + stop siram menjelang panen + curing benar = susut & busuk turun.

Bawang merah terlihat sederhana karena umbi ditanam lalu dipelihara sampai panen. Tapi di lapang, bawang merah adalah komoditas yang sensitif terhadap dua hal: air dan hama (terutama trips). Kalau lahan gampang becek atau drainase kurang rapi, risiko busuk meningkat dan tanaman mudah stres. Kalau trips dibiarkan, daun rusak sehingga fotosintesis turun dan ukuran umbi kecil.

Profit bawang merah bukan hanya soal hasil banyak, tapi soal kualitas dan susut. Kamu ingin umbi yang kering, kulit utuh, ukuran seragam, dan tidak busuk. Kuncinya adalah disiplin di fase akhir: mengurangi air menjelang panen dan melakukan curing (pengeringan/angin-angin) sampai leher rapat dan kulit kering.

Yang sering bikin boncos	Tanda-tanda	Pencegahan cepat
Genangan/air berlebih	daun menguning, umbi lembek/busuk	bedengan tinggi + saluran buang aktif
Trips meledak	daun keperakan/keriting, pertumbuhan lambat	monitoring rutin + tindakan IPM bertahap
Gulma tidak terkendali	barisan berantakan, pertumbuhan kalah	penyiangan terjadwal sejak awal
Tidak curing	bau apek, busuk saat simpan, bertunas	curing 7–10 hari (ilustrasi) sebelum simpan/packing

B. Persiapan lahan: bedengan & drainase adalah ‘asuransi’

Bawang merah tidak suka genangan. Karena itu, bedengan dan drainase bukan sekadar ‘rapih’, tapi penentu hidup-mati tanaman. Di Jawa Tengah, cuaca bisa berubah cepat. Kalau hujan datang, air harus punya jalan keluar.

Target persiapan lahan:

- Bedengan cukup tinggi dan sisi padat (tidak mudah longsor).
- Saluran antar bedengan bersih dan terhubung ke saluran buang.
- Lahan dibagi blok supaya pemupukan/penyiraman terukur.

Komponen	Standar praktis	Cara cek cepat	Perbaikan cepat
Bedengan	tinggi & stabil	air tidak menggenang lama	tinggikan & rapikan sisi
Saluran antar bedengan	lancar	air mengalir sampai buang	bersihkan endapan & gulma
Saluran buang utama	terhubung keluar	air surut cepat setelah hujan	buat pintu buang/parit luar
Akses kerja	jalur panen/angkut ada	panen menumpuk di lahan	buat titik kumpul & jalur angkut

C. Benih umbi & penanaman: seragam itu separuh hasil

Bawang merah lazim ditanam dari umbi. Di tahap ini, kesalahan yang paling sering terjadi adalah campur umbi sehat dengan umbi lemah. Akibatnya pertumbuhan tidak seragam, perawatan jadi sulit, dan panen campur (grade turun).

Prinsip aman:

- Pilih umbi sehat, tidak busuk, dan relatif seragam.
- Buang umbi yang terluka parah atau berjamur.
- Tanam rapih dengan jarak konsisten supaya ukuran umbi lebih seragam.

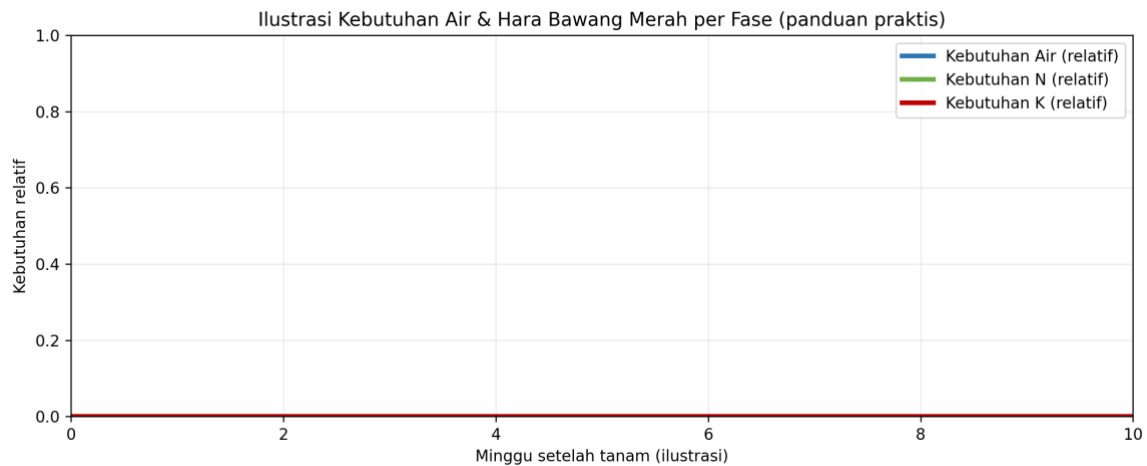
C1) Checklist umbi tanam sehat (mudah dilihat)

- Umbi padat (tidak lembek).
- Kulit luar relatif bersih, tidak berjamur.
- Tidak bau busuk/ape k.
- Ukuran seragam (supaya panen seragam).

C2) Aturan tanam yang menolong grade

- Jaga kedalaman tanam konsisten (jangan terlalu dalam).
- Pastikan barisan rapih untuk memudahkan penyiangan & monitoring hama.
- Catat tanggal tanam per blok (untuk jadwal pupuk & prediksi panen).

D. Pemeliharaan: air stabil + pupuk bertahap + gulma & trips dikunci



Bawang merah butuh air cukup di fase awal untuk membentuk daun. Tapi menjelang panen, kelebihan air justru berbahaya karena meningkatkan busuk dan membuat leher tidak cepat menutup.

Kunci pemeliharaan:

- 1) Siram sesuai kebutuhan (hindari becek).
- 2) Pemupukan bertahap (lebih aman daripada sekaligus).
- 3) Gulma ditekan sejak awal.
- 4) Trips dimonitor dan ditangani bertahap (IPM).

Fase (ilustrasi)	Fokus kerja	Fokus nutrisi	Output yang diharapkan
0–2 MST	adaptasi & start seragam	N ringan + perbaikan tanah	tunas dan daun mulai kuat
2–6 MST	pembesaran vegetatif	N moderat; tambah K bertahap	daun sehat, pertumbuhan cepat
6–8 MST	awal pembentukan umbi	K meningkat + keseimbangan	umbi mulai terbentuk seragam
8–10 MST	pematangan	air dikurangi; K dukung	leher mulai rapat, siap panen

D1) Gulma: bikin hasil turun tanpa kamu sadar

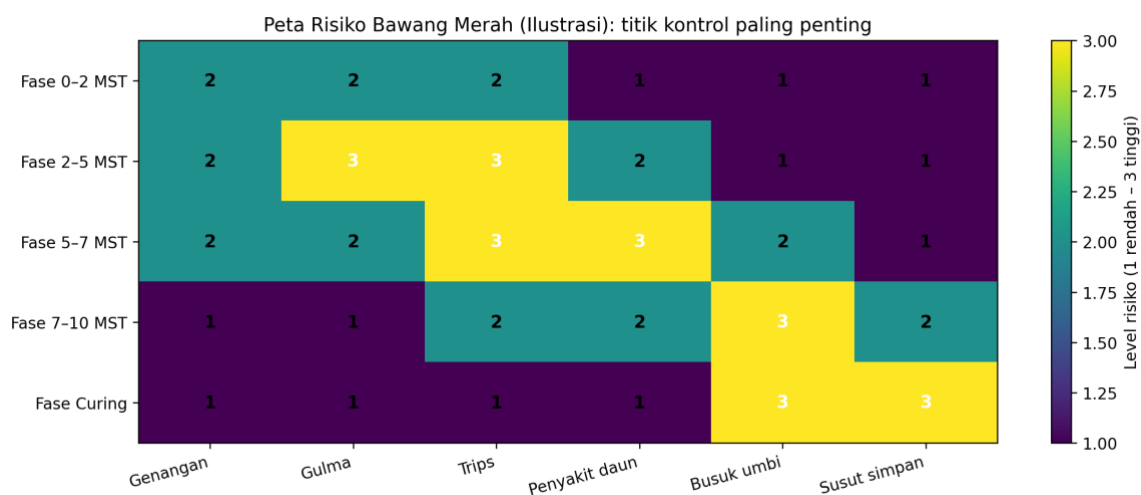
Gulma di bawang merah bikin kompetisi air dan nutrisi. Karena tanaman relatif kecil, gulma yang menang di awal akan menekan pertumbuhan. Penyiangan lebih murah kalau dilakukan sebelum gulma besar.

- Jadwalkan penyiangan sejak awal (bukan menunggu gulma rimbun).
- Jaga saluran drainase bersih dari gulma.

D2) Trips & penyakit daun: indikatornya ada di daun

Daun adalah ‘pabrik’ yang membesarkan umbi. Kalau daun rusak, umbi kecil. Trips sering menyerang daun muda dan membuat warna keperakan serta pertumbuhan tertahan. Penyakit daun biasanya naik saat kelembapan tinggi.

Prinsip aman: monitoring rutin, catat sebaran per blok, tindakan bertahap.



E. Panen: jangan buru-buru, tapi jangan telat juga

Panen yang terlalu cepat biasanya menghasilkan umbi kecil dan kulit belum kuat. Panen terlalu telat meningkatkan risiko busuk dan sprout, terutama kalau cuaca lembap.

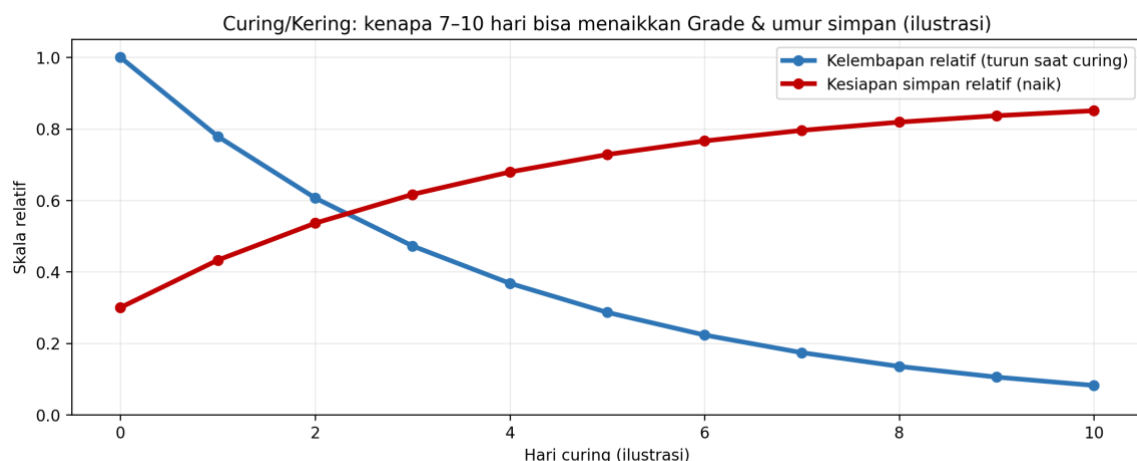
Target panen bawang merah:

- Umbi terbentuk penuh dan kulit mulai kering.

- Leher mulai melemah/menutup (tanda matang).
- Hindari panen saat becek berat—lebih baik tunggu kondisi agak kering bila memungkinkan.

Tahap	Standar lapang	Risiko bila salah	Tips kontrol
Pra-panen	kurangi air menjelang panen	umbi basah → busuk	atur jadwal siram; cek kelembapan
Panen	tarik/angkat hati-hati	memar/luka → busuk	gunakan alat yang tepat & wadah bersih
Pengumpulan	naungan/teduh	panas → susut naik	hindari matahari langsung berlebihan

F. Curing & penyimpanan: bagian yang paling ngaruh ke susut



Curing adalah proses mengeringkan bawang setelah panen agar kulit luar menguat dan leher menutup. Ini penting supaya bawang tidak cepat busuk dan tidak cepat bertunas saat disimpan. Banyak kerugian bawang merah terjadi karena bawang dimasukkan karung tebal saat masih ‘basah’.

Prinsip curing aman:

- Keringkan/angin-anginkan sampai kulit luar kering dan leher rapat.

- Jangan menumpuk tebal saat masih lembap.
- Simpan di tempat berventilasi dan kering.

Langkah	Standar praktis	Alasan	Kesalahan umum
Pengeringan awal	hampar tipis, dibalik	cepat kering merata	tumpuk tebal jadi lembap
Sortasi	pisahkan busuk/luka	cegah penularan busuk	campur semua jadi satu
Simpan	ventilasi baik, hindari lembap	sprout & jamur turun	simpan di lantai tanpa palet

G. Panduan Visual Grade A/B/Reject (Bawang Merah)

Panduan Visual (Konsep) — Grade A / B / Reject (Bawang Merah)

Kunci mutu: umbi kering, kulit utuh, ukuran seragam, bebas busuk & sprout (tumbuh).

GRADE A	GRADE B	REJECT
<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran seragam • Kulit kering & utuh • Leher rapat • Tidak memar/busuk • Tidak bertunas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ukuran campur ringan • Kulit sedikit lecet • Ada umbi kecil • Masih kering • Layak pasar umum 	<ul style="list-style-type: none"> • Busuk/lembek • Basah/leher terbuka • Bertunas banyak • Jamur/bau apek • Memar berat

Rule cepat: kalau belum kering → jangan masuk karung tebal. Curing dulu = busuk turun.

Grade adalah ‘bahasa’ saat jualan. Kalau kamu konsisten menjaga grade, buyer lebih nyaman dan negosiasi harga lebih mudah. Gunakan baseline ini, lalu sesuaikan standar buyer (ukuran/kemasan).

Grade	Ciri utama	Masih boleh ada	Tidak boleh ada
A	kering, kulit utuh, seragam	minor variasi ukuran	busuk, lembek, basah, bertunas banyak
B	layak jual umum	lecet ringan, ukuran campur	busuk/jamur parah, basah berat
Reject	tidak layak jual	—	busuk, jamur, sprout berat, bau apek

H. QC cepat sebelum packing/kirim (5–10 menit)

QC cepat dilakukan untuk memastikan bawang yang masuk kemasan adalah bawang yang aman dikirim. Kalau ada batch yang masih lembap, lebih baik ditahan untuk curing tambahan daripada dikirim dan jadi komplain.

- Cek kering: kulit luar terasa kering, tidak lembap.
- Cek busuk/luka: ambil sampel acak dari beberapa wadah.
- Cek sprout: pisahkan yang sudah bertunas.
- Cek kebersihan: minim tanah/kotoran.
- Cek ukuran: pisahkan grade A dan B sesuai standar buyer.

I. KPI yang wajib dipantau (biar bawang merah jadi bisnis, bukan spekulasi)

Harga bawang merah bisa naik-turun. KPI membantu kamu mengendalikan faktor yang kamu bisa kontrol: susut, grade, dan biaya per kg.

KPI inti yang paling berguna:

KPI	Definisi praktis	Cara ukur simpel	Aksi kalau jelek
Grade A rate	% kg Grade A / total	timbang per grade	perbaiki curing & sortasi
Susut panen→jual	kg hilang/jelek	timbang panen vs jual	perbaiki handling & curing
Busuk saat simpan	% busuk per minggu	sampling gudang	perbaiki ventilasi & pisahkan batch bermasalah
HPP per kg	biaya total / kg jual	$RAB \div kg$	tekan biaya dominan + turunkan susut
Komplain buyer	komplain per pengiriman	catat penyebab	perkuat QC dan standar grade

