

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektifitas *Instore Drying* sebagai alat dan sarana penyimpanan bawang merah pasca panen terhadap menjaga mutu dan kualitas bawang merah dibandingkan dengan penanganan bawang merah pasca panen dengan menggunakan metode tradisional. Proses pelayuan dan pengeringan pada bawang merah pasca panen yang tidak berjalan baik akan menyebabkan kerusakan pada umbi bawang seperti ; pembusukan, umbi hampa, dan perubahan warna pada umbi bawang yang akan menyebabkan nilai harga jual menurun dan menyebabkan kerugian yang sangat disayangkan bagi para petani khususnya petani bawang. Penelitian ini dilakukan di daerah sentral bawang Kenagarian Sungai Nanam, kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, Sumatera Barat dengan menggunakan *Instore Drying* hasil pembagian dari Balitbang Sumatera Barat. Penelitian dilakukan dengan dua metode yakni penelitian dengan sampel dari penyimpanan dengan *Instore Drying* dan sampel dari penyimpanan dengan cara tradisional. Dimana penelitian ini dilakukan selama 5 hari untuk membandingkan hasil dari kedua metode penyimpanan dan pelayuan bawang merah. Hasil dari penelitian ini menunjukkan pengurangan bobot bawang merah pada penyimpanan *Instore*.