



## PELATIHAN PEMBUATAN *BLACK GARLIC* KEPADA KELOMPOK IBU PKK WILAYAH MEDOKAN KAMPUNG DAN KOSAGRHA

Riwayat artikel:

Diterima: Maret 2021

Disetujui: April 2021

Tersedia secara daring: Mei 2021

\*Penulis korespondensi

Surel: [caeciliapujiastuti@gmail.com](mailto:caeciliapujiastuti@gmail.com)

Caecilia Pujiastuti<sup>1\*</sup>, Yustina Ngatilah<sup>2</sup>, Desak Ayu Clara Dewanti<sup>3</sup>.

<sup>1)</sup> Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur Indonesia, 60294.

<sup>2)</sup> Program Studi Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Indonesia, 60294.

<sup>3)</sup> Program Studi Teknik Industri, Universitas Surabaya, Indonesia, 60284.

### Abstrak

Kelompok Ibu PKK Medokan Kampung RT05 RW 02 dan RW IV Medokan Ayu /Perum Kosagrha merupakan perkumpulan ibu rumah tangga yang ada di salah satu daerah di Surabaya. Bawang putih telah menjadi bahan makanan utama yang digunakan di daerah tersebut. Sebagai bahan makanan yang mempunyai banyak manfaat ketika belum diolah, mengkonsumsi bawang putih dalam keadaan mentah merupakan hal yang tidak digemari banyak orang. Tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan pelatihan kepada Kelompok Ibu PKK untuk memfermentasikan bawang putih lanang menjadi *black garlic*. Proses pelatihan ini dilakukan dengan mempresentasikan demo pembuatan *black garlic* mulai dari bawang putih mentah hingga menjadi *black garlic* siap dikonsumsi. Kegiatan ini terdiri dari dua tahapan, yaitu persiapan kegiatan dan pelaksanaan kegiatan. Hasil dari pengabdian ini memberikan banyak manfaat kepada Kelompok Ibu PKK. Kelompok Ibu PKK tersebut telah mendapat tambahan informasi mengenai khasiat bawang putih dalam mencegah dan mengobati penyakit serta cara pengolahan bawang putih lanang menjadi *black garlic* yang memiliki banyak khasiat.

Kata kunci: bawang putih, *black garlic*, fermentasi.

### Abstract

The PKK Medokan Village Women's Group, RT-5 RW 002 and the PKK Kosagrha Women's Group, are associations of housewives in an area in Surabaya. Garlic has become the main food ingredient used in the area. As a food ingredient that has many benefits when it is not processed, consuming garlic raw is something that is not liked by many people. The purpose of this activity is to conduct training for the PKK Women's Group to ferment garlic into black garlic. This training process was carried out by presenting a demo of how to make black garlic, from raw garlic to black garlic, ready for consumption. This activity consists of two stages, namely preparation of activities and implementation of activities. The results of this service provided many benefits to the PKK Mother Group. The PKK women's group has received additional information about the properties of garlic in preventing and treating diseases as well as how to process garlic into black garlic which has many benefits.

Keywords: black garlic, fermentation, garlic.

## 1. PENDAHULUAN

Bawang putih (*Allium sativum*) merupakan salah satu tanaman yang banyak diproduksi di Indonesia. Terdapat dua jenis bawang putih yang dapat dikelompokkan menurut jumlah siungnya. Bawang putih yang biasa ditemui adalah bawang putih dengan banyak siung (*multi bulb garlic*). Sedangkan, jenis bawang putih yang lain adalah bawang putih dengan satu siung (*single bulb garlic*). Bawang putih dengan satu siung ini biasa dikenal dengan nama bawang putih tunggal atau bawang putih lanang (Bharat, et al., 2013).

Bawang putih juga dikenal sebagai bumbu utama setiap hidangan ini mempunyai banyak sekali manfaat. Berdasarkan beberapa penelitian yang telah dilakukan, senyawa aktif yang dimiliki oleh bawang putih dapat mencegah dan menyembuhkan berbagai macam penyakit terutama penyakit degeneratif (Amagase, 2006). Bawang putih berkhasiat menyembuhkan hipertensi, infeksi usus, thipus, maag, diabetes dan banyak penyakit lainnya (Hernawan & Setyawan, 2014).

Meskipun dapat diolah terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, bawang putih juga dapat dimakan langsung. Bawang putih mentah mengandung senyawa *allicin* yang berperan sebagai antibiotik dan antidiabetik bagi kesehatan tubuh manusia (Syah et al., 2018). Namun, ada banyak orang yang kurang menyukai rasa pedas dan aroma tajam dari bawang putih mentah. Salah satu alternatif untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan fermentasi pada bawang putih. Proses fermentasi ini akan menghasilkan produk bawang putih hitam atau biasa disebut *black garlic*. *Black garlic* memiliki rasa yang tidak terlalu tajam dan menyengat dibandingkan dengan bawang putih mentah biasa (Al gasyiya, 2018).

Bawang putih menjadi bahan makanan yang selalu ditemui oleh masyarakat yang tinggal di daerah Medokan Kampung maupun Kosagrha Kelurahan Medokan Ayu Kecamatan Rungkut Kota Surabaya. Hal ini dapat memberikan peluang sbagi masyarakat daerah tersebut untuk meningkatkan ketrampilan dalam bidang pengobatan tradisional. Namun, ini tidak menutup kemungkinan bagi industri rumahan atau UKM yang melihat hal ini sebagai peluang usaha untuk mengembangkan produk olahan berbahan dasar bawang putih lanang. Selain bahan yang mudah didapat, pembuatan *black garlic* ini cukup mudah dan tidak memakan banyak biaya mengingat

bahwa perekonomian di daerah tersebut masih belum maju.

Berdasarkan kondisi di atas, maka kegiatan pengabdian masyarakat perlu dilakukan dengan harapan dapat menambah ilmu dan ketrampilan bagi masyarakat daerah Medokan Kampung dan Kosagrha. Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan *skill* masyarakat supaya mampu menghasilkan produk olahan berupa *black garlic* yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

## 2. METODE KEGIATAN

Peserta kegiatan pengabdian pada masyarakat ini terdiri dari 2 Kelompok Ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di RW IV (Perum Kosagrha) dan Medokan Kampung RT 005 RW 002 Kelurahan Medokan Ayu Kota Surabaya. Total peserta yang hadir berjumlah 60 orang. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 7 Nopember 2020 dan 13 Februari 2021.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dengan metode pelatihan yang melibatkan penyuluhan tentang substansi kegiatan, diikuti dengan demonstrasi untuk mengkonstruksikan atau merealisasikannya. Pelatihan pembuatan *black garlic* dilakukan secara langsung dengan mempraktikkan langkah-langkah yang ada mulai dari bawang putih mentah hingga menjadi bawang putih fermentasi atau *black garlic*. Berikut ini merupakan tahapan penyuluhan yang dilakukan untuk membuat *black garlic*:

### a. Persiapan alat dan bahan

Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan *black garlic* ini antara lain satu buah *magic jar*, satu lembar alas karton, dua lembar lap kain dan beberapa lembar *tissue* handuk. Sedangkan, bahan yang dibutuhkan adalah bawang putih lanang yang masih mentah.

### b. Pengeringan bahan

Bawang putih lanang tersebut harus dikeringkan terlebih dahulu dengan cara dijemur di bawah sinar matahari selama beberapa hari. Hal ini bertujuan untuk mencegah kebusukan pada bawang putih lanang sehingga dapat bertahan lebih lama.

c. Penyusunan bahan

Bawang putih lanang yang sudah kering tersebut selanjutnya disusun ke dalam *magic jar*. Sebelum meletakkan bawang putih lanang ke dalam *magic jar*, bagian baawah *magic jar* perlu diberi karton dan lap kain sebagai alas. Selanjutnya, bawang putih lanang disusun selapis demi selapis tanpa ada yang bertumpuk dengan menggunakan *tissue* handuk diantara lapisan tersebut. Setelah selesai disusun, *magic jar* selanjutnya ditutup dan dilapisi dengan lap kain supaya lebih kedap udara.

d. Fermentasi

*Magic jar* yang telah disusun tersebut dinyalakan dan didiamkan tanpa boleh dibuka. Hal tersebut sengaja dilakukan supaya proses fermentasi dapat berjalan dengan baik. Setelah kurang lebih satu minggu, *magic jar* baru boleh dibuka dan dapat dilihat bahwa bawang putih lanang tersebut berubah menjadi warna hitam. Bawang putih yang menghitam tersebut merupakan *black garlic* yang siap dikonsumsi.

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan *black garlic* ini dilakukan dalam beberapa tahapan. Dengan mengikuti tahapan - tahapan tersebut diharapkan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat memberikan manfaat kepada peserta kegiatan, yaitu Kelompok Ibu PKK Medokan Kampung RT 005 RW 002 dan warga RW IV Perum Kosagrha. Manfaat yang diharapkan tersebut adalah meningkatkan ketrampilan dalam membuat produk olahan *black garlic*.

3.1 Persiapan Kegiatan

Kegiatan pertama yang telah dilakukan untuk memulai pengabdian pada masyarakat adalah menentukan dan mempersiapkan lokasi pelatihan. Sebelum memulai melakukan kegiatan pelatihan, perlu dilakukan pengajuan surat permohonan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ke pengurus Kelompok Ibu PKK Medokan Kampung RT 005 RW 002 dan Kosagrha.

Setelah permohonan telah disetujui oleh pengurus Kelompok Ibu PKK RW IV Perum Kosagrha dan Medokan Kampung RT 005 RW

002 Kelurahan Medokan Ayu, persiapan lokasi baru bisa dilakukan. Persiapan dimulai dengan menyebarkan informasi terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat kepada calon peserta kegiatan, dalam hal ini anggota Kelompok Ibu PKK Perum Kosagrha dan Medokan Kampung RT 005 RW 002.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan *black garlic* dilaksanakan tanggal 7 Nopember 2020 dibalai RW IV dan di rumah warga Medokan Kampung RT 005 RW 002 pada tanggal 13 Februari 2021. Kegiatan ini diikuti oleh 60 peserta. Secara umum, kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan mempresentasikan demo pembuatan *black garlic* secara langsung.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan *Black Garlic* di Medokan Kampung RT 005 RW 002



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan *Black Garlic* di Kosagrha



Gambar 3. Produk Olahan *Black Garlic*



**Gambar 4. Demo Pembuatan *Black Garlic***

### 3.2 Manfaat Bagi Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan *black garlic* ini diharapkan dapat menambah pengetahuan bagi peserta terhadap manfaat yang dimiliki oleh bawang putih dalam mencegah dan mengobati berbagai penyakit. Selain itu, dengan diadakannya kegiatan ini peserta kegiatan diharapkan dapat membuat *black garlic* sendiri sehingga tidak perlu mengeluarkan biaya yang cukup mahal untuk membeli hasil fermentasi.

## 4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan *black garlic* ini memberikan banyak manfaat kepada Kelompok Ibu PKK Medokan Kampung RT 005 RW 002 dan Kelompok Ibu PKK RW IV Perum Kosagrha. Manfaat yang didapatkan antara lain berupa informasi mengenai khasiat bawang putih dalam mencegah dan mengobati penyakit serta cara pengolahan bawang putih lanang menjadi *black garlic* yang memiliki banyak khasiat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al gasyiya, N. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi Beberapa Komponen Mutu Solo Black Garlic dari Bawang Putih varietas Lumbu Hijau. *Skripsi*.
- Amagase, H. (2006). Clarifying the real bioactive constituents of garlic. *The Journal of Nutrition*, 136(3 Suppl), 716S-725S.  
<https://doi.org/10.1093/jn/136.3.716S>
- C, Padhar Bharat, R, Dave Alankruta, & Cr, Harisha (2013). *Detail Comparative Pharmacognostical Study of Single Bulb and Multi Bulb Lasuna ( Garlic )*. 02(02),

181–186.

- Hernawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2014). Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum L.*) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi*, 1(August 2003), 65–76.
- Syah, A., Sukohar, A., Farmakologi, B., Kedokteran, F., & Lampung, U. (2018). Pengaruh Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum L.*) terhadap Aktivitas *Candida albicans* sebagai Terapi Candidiasis The Effect of Allicin from Garlic (*Allium sativum L.*) Against *Candida albicans* Activity as Candidiasis Therapy. *J Agromedicine Unila / Volume 5 / Nomor 2 / Desember 2018*, 5, 601–605.