

## **PEMBUATAN BLACK GARLIC DI DESA NAGORI BANGUN**

**Vivi Purwandari<sup>1\*</sup>, Maniur Arianto Siahaan<sup>1</sup>, Adiansyah<sup>1</sup>, Edison Halawa<sup>1</sup>,  
Anaria laia<sup>1</sup>, Iman Susanti Tafanao<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Kimia Universitas Sari Mutiara Indonesia

\*Email: [vivi.purwandari@sari-muatiara.ac.id](mailto:vivi.purwandari@sari-muatiara.ac.id)

### **ABSTRAK**

Dewasa ini, tanaman herbal sangat marak digunakan sebagai penyembuhan alternatif serta sangat banyak diteliti. Bawang putih adalah salah satu bahan yang seringkali digunakan sebagai bahan masakan. Ternyata, selain dijadikan bahan masakan dapat pula dimanfaatkan sebagai obat herbal. Bawang putih telah banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional selama bertahun-tahun. Black garlic merupakan salah satu pangan fungsional yang terbuat dari bawang putih. Black garlic memiliki banyak manfaat dibidang kesehatan seperti menurunkan tekanan darah dan kolestrol. Selain itu black garlic juga mengandung senyawa antioksidan yang tentunya dapat meningkatkan imunitas tubuh. Adapun pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam rangka menyebarluaskan manfaat dari penggunaan black garlic dengan memberikan sosialisasi pembuatan black garlic di desa Nagori bangun. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan kegiatan sosialisasi dan edukasi melalui penyuluhan, pendampingan dan pelatihan dengan berbagai program kegiatan utama dan pendukung.

**Kata kunci:** Black Garlic, Obat Herbal, Pengabdian Masyarakat, Potensi Desa

### **PENDAHULUAN**

Desa Nagori Bangun, merupakan salah satu desa di Indonesia yang memiliki kekayaan sumber daya alam. Salah satu kekayaan alamnya yakni di sektor pertanian yakni bawang putih. Bawang putih merupakan salah satu pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan telah dikenal sejak lampau. Bawang putih mengandung antioksidan dan senyawa lainnya yang berguna sebagai antimikroba, penurunan kolesterol, dan pengontrol gula darah (Tsai, Chen, Sheen, & Lii, 2012). Namun, rasa dan bau yang menyengat dari bawang putih membuat kebanyakan orang tidak mau mengonsumsinya secara langsung tanpa ada proses pemasakan.

Black garlic merupakan pangan fungsional yang terbuat dari bawang putih yang mengalami proses pencokelatan (browning) pada suhu 70-80°C dan kelembaban 50-90%.

Sama halnya dengan bawang putih, black garlic memiliki berbagai jenis aktivitas biologis seperti antioksidan, anti-kanker, anti-inflamasi, anti-diabetes, anti-kolesterol, dan anti-hipertensi. Bahkan, kandungan antioksidan larut air pada black garlic lebih tinggi dibandingkan dengan bawang putih (Qiu, Zheng, Zhang, Sun-Waterhouse, & Qiao, 2020). Selain itu, black garlic memiliki rasa yang manis dan bau harum khas bawang putih yang tidak menyengat. Black garlic merupakan pangan fungsional yang populer terutama di beberapa negara seperti Korea, Jepang, dan Thailand (Ahmed & Wang, 2021).

Bawang putih hitam (black garlic) adalah salah satu jenis makanan yang sedang naik daun saat ini dipercaya dapat mengatasi berbagai masalah kesehatan. Dalam rangka mengenalkan produk pangan fungsional berbasis bawang putih pemelihara kesehatan kepada masyarakat, program pelatihan dan sosialisasi pembuatan black garlic perlu dilakukan. Pasokan bawang putih sebagai bahan baku cukup melimpah di Indonesia sehingga dapat dijangkau oleh banyak kalangan masyarakat. Selain itu, keterbatasan akses dan ilmu pengetahuan menyebabkan banyak masyarakat yang tidak mengetahui manfaat dari mengonsumsi black garlic. Harga black garlic berkisar antara Rp 50.000–Rp. 120.000 untuk berat 250 gram. Harga tersebut bervariasi tergantung dari kualitas black garlic tersebut (Purwiyanti, Yuniati, & Martin, 2021).

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Nagori Bangun ini dilakukan dengan beberapa tahap dimulai dari tahap sosialisasi tim pengabdian untuk menjelaskan apa yang akan dilakukan, kemudian menjelaskan dan menginstruktur alat dan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan black garlic, melaksanakan sosialisasi serta tata cara pembuatan black garlic yang merupakan hasil fermentasi dari bawang putih, dan yang terakhir mengevaluasi hasil. Untuk itu, penulisan ini bertujuan untuk menjelaskan tentang potensi black garlic bagi Desa Nagori Bangun.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan program Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan yaitu dengan cara melakukan paparan dan praktek pembuatan black garlic di hadapan masyarakat Desa Nagori Bangun.

Adapun tahapan pelaksanaan sosialisasi pembuatan black garlic di desa Nagori Bangun adalah sebagai berikut:

I. Tahap Persiapan:

1. Penyiapan bahan paparan.
2. Diskusi dan sharing dengan anggota tim
3. Pencarian bahan paparan di internet dan buku
4. Penyiapan kuisioner
5. Penyiapan bahan praktek pembuatan black garlic

II. Tahap Pelaksanaan di lokasi mitra :

1. Penyebaran kuisioner sebelum paparan
2. Pemaparan bahan paparan kepada masyarakat Desa Nagori Bangun.
3. Praktek pembuatan black garlic
4. Penyebaran kuisioner setelah paparan dan praktek

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bawang putih merupakan salah satu pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh dan telah dikenal sejak lampau. Bawang putih mengandung antioksidan dan senyawa lainnya yang berguna sebagai antimikroba, penurun kolesterol, dan pengontrol gula darah. Namun, rasa dan bau yang menyengat dari bawang putih membuat kebanyakan orang tidak mau mengonsumsinya secara langsung tanpa ada proses pemasakan.

Bawang putih telah banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional selama bertahun-tahun. Pada tahun 3000 SM, para ilmuwan Cina telah menguji dan menulis manfaat bawang putih. Cendekiawan Yunani kuno Aristoteles juga telah menguji bawang putih pada tahun 335 SM untuk digunakan sebagai pengobatan. Bawang putih juga dikenal dengan penambah rasa pada jenis-jenis makanan (S. Pandia, L. Mawardi, & Sarjani, 2020). Black garlic merupakan pangan fungsional yang terbuat dari bawang putih yang mengalami proses pencokelatan (browning) pada suhu 60-70C dan kelembaban 50- 90% (Kinanti, 2020). Sama halnya dengan bawang putih, black garlic memiliki berbagai jenis aktivitas biologis seperti antioksidan, anti-kanker, antiinflamasi, anti-diabetes, anti-kolesterol, dan antihipertensi. Bahkan, kandungan antioksidan larut air pada black garlic lebih tinggi dibandingkan dengan bawang putih (Ika Pramita & Gita Sundari, 2020). Selain itu, black garlic memiliki rasa yang manis dan bau harum khas bawang putih yang tidak menyengat. Black garlic merupakan pangan fungsional yang populer terutama di beberapa negara seperti Korea, Jepang, dan Thailand.

Mitra sasaran pada program pelatihan ini adalah warga di desa Nagori bangun. Oleh karena itu, program pelatihan ini diberikan supaya mitra sasaran dapat menambah wawasan mengenai black garlic sebagai pangan fungsional pemelihara kesehatan, meningkatkan kualitas hidup, serta menjaga kesehatan dan imunitas tubuh. Secara umum, jalannya kegiatan berlangsung lancar dan peserta cukup antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## **KESIMPULAN**

Program pelatihan pembuatan black garlic yang dilaksanakan di desa Nagori Bangun mendapatkan respon yang sangat baik. Hal ini terlihat dari antusiasme peserta yang tinggi dalam sesi tanya jawab, sesi percobaan pembuatan produk, dan keinginan untuk mengonsumsi black garlic sebagai pangan fungsional pemelihara kesehatan. Dampak positif kegiatan ini antara lain bertambahnya wawasan peserta tentang pengolahan bawang putih secara sederhana.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Kami dari segenap Tim Pengabdian Masyarakat Mengucapkan rasa terimakasih kepada seluruh warga desa Nagori Bangun yang telah membantu dan memberikan izin serta ikut berpartisipasi sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmed, T., & Wang, C. K. (2021). Black garlic and its bioactive compounds on human health diseases: A review. *Molecules*, 26(16).
- Ayu, G. (2021). Black Garlic Makanan Eksotis yang Diklaim Punya Manfaat Kesehatan. Retrieved from Gsilab.id: <https://gsilab.id/blog/bawang-hitam-black-garlic/>
- S. Pandia, E., L. Mawardi, A., & Sarjani, T. (2020). Pelatihan Pembuatan Obat Tradisional Berbahan Dasar Bubuk Bawang Hitam (Black Garlic) di Desa Tanjung Seumantoh Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tambang. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 427- 433