

**PELATIHAN PEMBUATAN OBAT TRADISIONAL BERBAHAN DASAR
BUBUK BAWANG HITAM (*Black Garlic*) DI DESA TANJUNG
SEUMANTOH KECAMATAN KARANG BARU
KABUPATEN ACEH TAMIANG**

**TRADITIONAL MEDICINE TRAINING MAKING BASED ON BLACK GARLIC POWDER
(*Black Garlic*) IN TANJUNG SEUMANTOH VILLAGE SUB DISTRICT KARANG BARU ACEH
TAMIANG**

Ekariana S. Pandia^{1)*}, Abdul L. Mawardi²⁾, Tri Mustika Sarjani³⁾

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Samudra, Aceh 24354 Indonesia

^{*} Penulis Korespondensi: ekariana@unsam.ac.id

ABSTRAK

Pemanfaat tanaman herbal untuk penyembuhan alternatif sangat banyak diteliti sekarang ini. salah satu pemanfaatan bahan dapur yang sering ditemukan adalah bawang putih. Pemanfaatan bawang putih sebagai alternatif pengobatan sudah sering dilakukan dan terakhir ini adalah pemanfaatan bawang putih menjadi bawang hitam. Bawang hitam adalah fermentasi bawang putih dengan suhu 70⁰-80⁰C. yang dibiarkan selama lebih dari 12 hari. Penemuan dimulai dari negara China dan Korea. yang memiliki manfaat melebihi bawang putih aslinya. Bawang hitam memiliki antioksidan lebih kuat dibandingkan bawang putih. Senyawa asam amino sulfur yang merupakan antioksidan anti kanker dan neurotropik. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tanjung Seumantoh Karang Baru Aceh Tamiang untuk memanfaatkan bumbu dapur yang sering di gunakan sebagai bahan tambahan masakan agar dapat di jadikan obat tradisional yang memberikan nilai ekonomis, sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat itu sendiri. Dengan membuat bubuk bawang hitam (*Black Garlic*) maka harga jual lebih baik dan lebih tahan lama dibandingkan bawang hitam langsung konsumsi. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama 6 bulan dari bulan April hingga Oktober 2019. Dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini menjadi solusi permasalahan yang dihadapi ibu-ibu rumah tangga sebagai sumber penambahan perekonomian rumah tangga dan mengetahui pengobatan alternatif yang berbahan dasar yang mudah ditemukan.

Kata Kunci : Bubuk bawang hitam, Obat Tradisional

ABSTRACT

Utilization of herbal plants for alternative medicine is very much studied now. One of the uses of kitchen ingredients that are often found is garlic. Utilization of garlic as an alternative treatment is often done and the last is the use of garlic into garlic onion. Black garlic is fermented garlic with a temperature of 70⁰ – 80⁰ C. Which is left for more than 12 days. The discovery began in China and Korea, which has benefit beyond the original garlic. Black garlic have stronger antioxidants than garlic. Sulfur amino acid compounds which are anti-cancer and neutropic antioxidants. This service aims to provide training for housewives in Tanjung Seumantoh Karang Baru Village, Aceh Tamiang to utilize the spices which are often used as food additives in order to make traditional medicines that provide economic value, so they can help the community's economy itself. By making black garlic powder, the selling price is better and more durable than direct consumption black garlic. The activity lasted for 6 months from April to October 2019. with this community service program, it became a solution to the problems faced by housewives as a source of supplementary household economics and to find alternative

Keywords: *Black garlic powder, Traditional medicine*

PENDAHULUAN

Kabupaten Aceh Tamiang dengan Kecamatan Karang Baru batasan langsung dengan Kabupaten tetangga. Sebelah Utara berbatasan dengan Kabupaten Aceh Timur, Kota Langsa Desa Tanjung Seumentoh yang masuk dalam wilayah kecamatan Karang Baru Aceh Tamiang mayoritas profesi sebagai petani, peternak, berkebun Pegawai Negeri Sipil. Para ibu-ibu secara umum berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Dalam kesehariannya ibu rumah tangga sangat sering memanfaatkan bawang putih sebagai bahan dasar meracik masakan di dapur.

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.

Tulisan Mesir kuno mencatat bahwa bawang putih diberikan pada para pekerja yang membangun piramida untuk menjaga mereka agar tetap kuat dan sehat sehingga sering dijadikan bahan

makanan tambahan untuk menambatkan antibiotik terhadap anti bodi. Orang Rusia menjadikan bawang putih sebagai “ganti antibiotic” dan dikenal sebagai “Penisilin Rusia” karena dipercaya mengandung 1/10 kebaikan penisilin. (Wibowo, 2007).

Bawang hitam merupakan hasil dari proses pemanasan pada suhu dan kelembapan yang dikontrol selama kurang lebih satu bulan. Bawang putih sebanyak 2 kg dibagi menjadi 2 yaitu masing-masing seberat 1 kg. Satu kilogram bawang putih pertama dimasukan kedalam *rice cooker* dan ditata tidak saling tindih untuk mencegah kerusakan bentuk bawang hitam. *Rice cooker* ditutup dan diatur dalam mode *keep warm* (suhu $\pm 70^{\circ}-80^{\circ}\text{C}$) dan dibiarkan selama 12 hari (Aini, shovitri, 2018:9).

Negara seperti China dan Korea sudah banyak produk olahan yang berasal dari bawang putih salah satunya adalah *black garlic*. *Black garlic* adalah bawang putih segar yang difermentasi selama beberapa bulan didalam oven dengan menggunakan suhu tertentu tanpa perlakuan tambahan apapun (Wang, Danan.2010).

Gambar 1. Bawang Putih (*Black garlic*)



Warna hitam yang dikeluarkan oleh fermentasi bawang putih ini sebagian membuat penasaran apakah bawang hitam ini adalah jenis spesies baru pada jenis bawang. Oleh sebab itu perlu pemahaman dan pelatihan mengenai besar manfaat dari bawang hitam atau *Black garlic* ini. Dimana kandungannya bawang hitam lebih banyak dibandingkan dengan bawang putih.

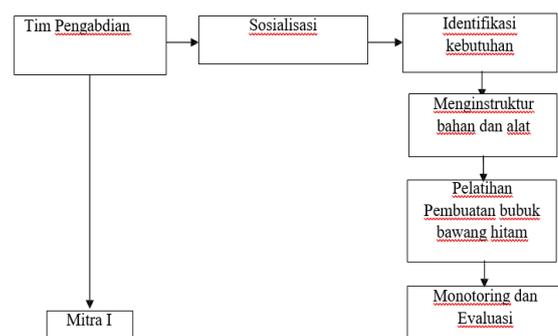
Bawang hitam memiliki antioksidan lebih kuat dibandingkan bawang putih *S-allyl-sistein (SAC)* merupakan salah satu senyawa asam amino mengandung sulfur utama yang dianggap bertanggung jawab atas manfaat efek bawang putih, meliputi antioksidan, anti kanker dan neurotropik. Sehingga bawang hitam dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional bagi masyarakat. Pengolahan bawang hitam menjadi bubuk memiliki harga jual yang lebih baik dibandingkan dengan hanya bawang hitam. Rasa asam yang dikeluarkan oleh bawang hitam dapat hilang dengan menggunakan metode pembubukan ini

Metode Pelaksanaan Kerangka Konsep Penyelesaian Masalah

Kegiatan Pengabdian masyarakat di Desa Tanjung Seumantoh Karang Baru Aceh Tamiang ini dilakukan dengan beberapa tahap dimulai dari tahap sosialisasi tim pengabdian untuk menjelaskan apa yang akan kita lakukan

pengabdian lalu mengidentifikasi kebutuhan mitra, menjelaskan dan menginstruktur alat dan bahan yang akan digunakan dalam Pengabdian Masyarakat, melaksanakan pelatihan pembuatan bubuk bawang hitam yang merupakan hasil dari fermentasi dari bawang putih terakhir memonitoring dan mengevaluasi hasil, lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 2.

Gambar 2. Alur Pengabdian Kepada Masyarakat

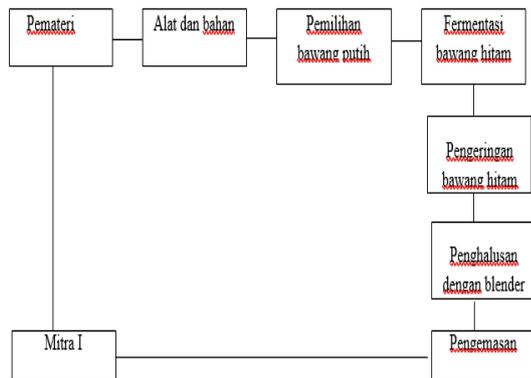


Prosedur Kerja untuk Mendukung Realisasi metode yang ditawarkan

Untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan, dibuatkan prosedur kerja dalam pembuatan Bubuk bawang hitam. Pemandu menjelaskan alat dan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan ini, lalu dilakukannya pemilihan bawang putih yang baik dan ideal dalam pembuatan bubuk bawang hitam, bawang yang sudah dipilih dapat dilakukan fermentasi, bawang

yang sudah mengalami fermentasi dapat dikeringkan agar mempermudah penghalusan dengan menggunakan blender lalu tahap akhir adalah pengemasan. Dapat dilihat pada gambar 3.

Gambar 3 Prosedur kerja pelatihan Serbuk Bawang Hitam



Hasil Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Survey lokasi dibutuhkan agar mengetahui kondisi dan hal apa saja yang akan dibutuhkan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kedatangan kami disambut dengan baik oleh warga Desa Tanjung Seumantoh Karang Baru Aceh Tamiang. Penentuan jadwal akan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pelatihan pembuatan obat tradisional berbahan dasar bubuk bawang hitam (*Black Garlic*) di desa tanjung seumantoh Karang Baru Aceh Taming.

Kata Sambutan

Sebelum dilaksanakan pelatihan, diadakan pembukaan sekaligus membuka

acara kegiatan pelatihan sambil menjelaskan manfaat apa saja yang terkandung di dalam bawang hitam. Bawang hitam yang merupakan hasil dari fermentasi bawang putih yang mengalami fermentasi dengan suhu 30- 70 derajat Celsius. Bahan dasar bawang putih merupakan bahan yang umum ditemukan disetiap rumah warga sehingga minat warga terhadap pelatihan ini sangat dinantikan warga.

Serta manfaat yang sangat banyak Pelatihan pembuatan obat tradisional berbahan dasar bubuk bawang hitam (*Black Garlic*) di desa tanjung seumantoh Karang Baru Aceh Taming yang terlihat pada gambar 4.

Gambar 4 Kata sambutan dari ketua Tim Pengabdian



Sebelum kami praktekkan terlebih dahulu kami memberikan pengenalan bahan dan alat yang digunakan untuk proses pembuatan Bubuk Bawang Hitam (*Black Garlic*) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Alat dan Bahan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat .

No.	Alat dan bahan	Keterangan
1.	Bawang Putih	Bahan utama
2.	Megic jar	Wadah fermentasi
3.	Kompor/ oven	Pengeringan bahan
4.	Baskom	Wadah Penvotiran
5.	Panci	Wadah pengeringan
6.	Blander	Alat penghalusan
7.	Sendok	Alat pengaduk
8.	Plastik klip	Pembungkus bahan
9.	Pisau	Pemotong
10.	Tissue	Media alas fermentasi
11.	Serbet	Pembersih
12.	Telenan	Alas untuk memotong

Bahan yang digunakan hanya menggunakan Bawang putih yang merupakan bahan dasar pembuatan bawang hitam, pada pengenalan alat dan bahan dapat diberikan alternatif dalam menentukan lama fermentasi sesuai dengan ukuran bahan dasar tersebut, durasi yang digunakan dalam fermentasi bawang putih adalah 18 s/d 40 hari, sehingga perlunya menjelaskan bagaimana menentukan lamanya fermentasi dari ukuran bawang dan kekeringan yang ideal untuk di olah menjadi bubuk.

Jenis- jenis bawang putih juga dijelaskan jika menggunakan bawang putih yang tunggal amaka durasi fermentasi hanya dibutuhkan

selama 18 hari dan penyimpanan yang berbeda dengan bawang putih biasa. Pemilihan bawang yang baik juga sangat penting untuk menghasilkan bawang hitam yang ideal untuk di jadikan bubuk bawang hitam.

Cara Pembuatan Bawang Hitam

Setelah mengetahui alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan bawang hitam, lanjutnya tim pengabdian mempraktikkan bagaimana cara pembuatan Bubuk Bawang Hitam (*Black Garlic*) pada peserta pelatihan.

1. Bawang Putih dipilih yang dalam keadaan baik disini bawang putih yang digunakan adalah bawang putih yang umum ditemukan di rumah para warga.
2. Pada proses fermentasi Bawang Putih yang telah dipilih di masukkan kedalam magic jar dengan susunan tissue terlebih dahulu lalu letakkan bawang putih selapis lalu letakkan kembali bawang putih. Lakukan sampe megic jar penuh (2 Kg) dalam 1 megic jar
3. Bawang putih yang sudah disusun dalam megic jar dinyalakan dan didiamkan selama 30 hari
4. Bawang putih yang sudah di fermentasi dalam megic jar akan berwarna hitam

Gambar 5. Bawang hitam yang sudah difermentasi



Cara Pengemasan

Setelah bawang putih difermentasi menjadi bawang hitam, selanjutnya hasil fermentasi bawang hitam diblender menjadi serbuk yang sudah siap untuk dikonsumsi menjadi obat tradisional. Hasil produk bawang hitam yang sudah siap dikemas dapat dilihat pada gambar 6.

Gambar 6. Gambar Bubuk Bawang Hitam dalam Kemasan



Kesimpulan dan Saran Kesimpulan

Sebagaimana dari hasil kegiatan yang dilaksanakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat, dapat kita uraikan dibawah ini:

1. Bawang putih yang sudah dikenal oleh masyarakat dapat dijadikan sebagai obat tradisional berbagai penyakit.
2. Pengabdian kepada masyarakat dengan judul pelatihan Pembuatan bubuk bawang hitam (*Black garlic*) sangat bermanfaat bagi kesehatan warga desa Tanjung Seumantoh Karang Baru Aceh Tamiang
3. Pelatihan pembuatan bubuk bawang Hitam (*Black Garlic*) dapat juga menambah pendapatan perekonomian masyarakat.

Saran

Adapun saran kepada masyarakat desa Tanjung Seumantoh Karang Baru Aceh Tamiang yang telah mengikuti pelatihan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu:

1. Kepada pemerintahan kabupaten Aceh Tamiang agar memberikan bantuan kepada masyarakat desa Tanjung Seumantoh Karang Baru Aceh Tamiang untuk sering membuat program pelatihan agar pengetahuan masyarakat meningkat.
2. Kepada masyarakat agar dapat mengembangkan informasi pembuatan bawang hitam ini sehingga peluang usaha lebih besar di tempat tinggal mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainin, Shovitri. 2018. Awal Pemnafaatan Bawang putih yang dihitamkan sebagai antibakteri. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, vol 7, 2337-3520 (2301-928X Print)
- Wibowo, Singgih. 2005. *Budi Daya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wang, Danan. 2010. "Black garlic (*Allium sativum*) Extracts Enhance The Immune System". *Medicinal and Aromatic Plant Science and Biotechnology*, vol. 4 (1). Hal: 37