

Pemanfaatan Kulit Bawang Putih Sebagai Makanan Olahan Keripik Pada Kelompok Ibu Rumah RT 004 RW 005 Kelurahan Sungai Beliang

¹⁾Asti*, ²⁾Hery Medianto Kurniawan, ³⁾Myranti Puspitaningsya Junaedi

^{1,2)}Agribisnis, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Panca Bhakti, Pontianak, Indonesia

³⁾Fisioterapi Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Panca Bhakti, Pontianak, Indonesia

Email Corresponding: asti@upb.ac.id

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Limbah Pelatihan Pemanfaatan Kulit Bawang Putih Keripik	Tingginya minat konsumen terhadap bawang putih menyebabkan ketersediaanya dibutuhkan dalam jumlah yang banyak dan beragam salah satunya permintaan dalam bentuk yang sudah dibersihkan dari kulitnya. Sebagian ibu rumah tangga RT 004 RW 005 di Kelurahan Sungai Beliang bekerja mengupas kulit bawang putih yang dilakukan dirumah masing-masing. Selain untuk mendapatkan tambahan penghasilan, pekerjaan tersebut dilakukan untuk memanfaatkan waktu sehari-hari dirumah disela aktivitas rumah tangga. Sebagai dampak dari aktivitas tersebut, terdapat limbah kulit bawang yang tidak dimanfaatkan dan dibuang menjadi sampah. Hal ini karena tidak adanya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi dan manfaat kulit bawang putih bagi kesehatan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai upaya mengurangi limbah kulit bawang putih dengan memberikan pengetahuan mengenai manfaat kulit bawang putih serta memanfaatkan kulit bawang tersebut menjadi makanan olahan keripik. Selain itu pemanfaatan kulit bawang putih menjadi makanan olahan keripik sebagai upaya meningkatkan nilai tambah bagi rumah tangga. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah adanya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat kulit bawang putih bagi kesehatan serta pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan kulit bawang putih menjadi makanan olahan keripik yang berpeluang menjadi nilai tambah bagi rumah tangga juga sebagai solusi dalam mengurangi limbah kulit bawang putih.
Keywords: Waste Training Utilization Skin Garlic Chips	ABSTRACT The high consumer interest in garlic causes its availability to be needed in large quantities and variety, one of which is the demand in the form that has been cleaned from the skin. Some housewives in Sungai Beliang Village work to peel the skin of garlic at home. In addition to earning additional income, the work is done to utilize daily time at home between household activities. As a result of this activity, there is onion skin waste that is not utilized and is thrown into the garbage. This is due to the absence of community knowledge about the nutritional content and health benefits of garlic skin. The purpose of this community service activity is an effort to reduce garlic skin waste by providing knowledge about the benefits of garlic skin and utilizing the onion skin into processed food chips. In addition, the utilization of garlic skin into chips as an effort to increase added value for households. The results of this community service activity are community knowledge about the benefits of garlic skin for health and community knowledge about the utilization of garlic skin into processed food chips which has the opportunity to be an added value for households as well as a solution in reducing waste.
This is an open access article under the CC-BY-SA license.	
	

I. PENDAHULUAN

Bawang putih merupakan salah satu komoditas sayuran umbi yang termasuk ke dalam kelompok rempah dan berfungsi sebagai bumbu penyedap makanan. Penggunaan bawang putih sebagai bumbu penyedap masakan sangat bervariasi diantaranya sebagai bumbu halus yang dicampur dengan rempah lainnya juga sebagai campuran minyak sebagai penyedap makan berkuah. Selain itu, bawang putih juga dianggap memiliki fungsi sebagai obat tradisional (Lisiswanti & Haryanto, 2017). Tingginya minat konsumen terhadap bawang

merah menyebabkan ketersediaannya dibutuhkan dalam jumlah yang banyak dan beragam salah satunya permintaan dalam bentuk yang sudah dibersihkan dari kulitnya atau disebut dengan istilah bawang kupas. Sebagian ibu rumah tangga di RT 004 RW 005 Kelurahan Sungai Beliung bekerja sebagai tenaga kerja lepas untuk mengupas kulit bawang. Namun pekerjaan tersebut tidak tersedia setiap waktu sehingga sebagian waktu yang dimiliki tidak produktif. Rata-rata kelompok ibu rumah tangga yang ikut bekerja tersebut melakukan pekerjaannya dengan tujuan untuk membantu memenuhi kebutuhan keluarga karena merupakan rumah tangga dengan kepala keluarga yang bekerja sebagai buruh lepas sehingga tidak memiliki penghasilan yang menetap. Upah yang diterima dari jasa membersihkan kulit bawang tersebut dibayarkan berdasarkan banyaknya bawang yang dikupas yang dinilai dengan harga Rp 250 per kg. Rata-rata penghasilan yang diterima berkisar antara Rp 25.000 – 50.000 perhari. Sebagai dampak dari aktivitas tersebut, terdapat limbah kulit bawang yang tidak dimanfaatkan dan terbuang menjadi sampah sehingga berpotensi menambah volume sampah di lingkungan pemukiman sekitar. Limbah dianggap sebagai sesuatu yang tidak berguna dan jika dibiarkan terlalu lama akan terdapat banyak penimbunan, pemandangan yang tidak sedap dan juga sebagai sarang penyakit (Nisak, 2013). Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat setempat mengenai manfaat kulit bawang putih sehingga kulit bawang menjadi sesuatu yang tidak bernilai. Perubahan berfikir dalam memandang limbah pertanian menjadi perlu salah satunya dengan memahaminya sebagai produk olahan yang akan menjadi hasil sampingan. Limbah pertanian dapat berpotensi memiliki nilai ekonomis jika dilakukan pengelolaan dengan baik menjadi suatu produk olahan sehingga memberikan nilai tambah, menjadi salah satu makanan sehat dan selanjutnya dapat membuka lapangan kerja baru sekaligus sebagai upaya menjaga kelestarian lingkungan (Rahmanto, 2011).

Kulit bawang putih memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi obat herbal sebagai anti kanker karena kandungan senyawa fitokimianya. Kulit bawang putih merupakan limbah yang memiliki kandungan senyawa aktif yang dapat digunakan sebagai obat tradisional dan telah banyak diteliti memberikan manfaat yang besar bagi kehidupan manusia. Pada kulit bawang putih mengandung senyawa flavonoid yang berpotensi sebagai antioksidan untuk mencegah berkembangnya radikal bebas serta dapat memperbaiki sel-sel yang rusak didalam tubuh (Rina Atika, Aldi Budi Riyanta, 2020). Lebih lanjut mengenai kandungannya, kulit bawang putih kaya akan vitamin A, C, dan E serta antioksidan yang melindungi sel-sel kulit dari kerusakan radikal bebas. Senyawa aktif yang terdapat pada kulit bawang putih adalah alkaloid, kuinon, flavonoid, saponin, dan polifenol (Wijayanti & Rosyid, 2015) (Istiqomah et al., 2022) (Nugrahani et al., 2022). Flavonoid merupakan bahan antioksidan yang mampu menetralkan oksigen reaktif dan berkontribusi terhadap pencegahan penyakit kronis seperti kanker (Rathamy et al., 2019). Maka penyampaian informasi dan pengetahuan mengenai pemanfaatan kulit bawang putih menjadi penting untuk dilakukan pada kelompok ibu rumah tangga RT 005 RW 004 sebagai upaya mengurangi limbah kulit bawang yang dapat menekan pencemaran lingkungan, juga sebagai peluang alternatif untuk peningkatan nilai tambah bagi mitra. Salah satu bentuk pemanfaatan tersebut adalah dengan mengolah kulit bawang putih menjadi makanan olahan keripik. Keripik adalah makanan ringan yang dapat dinikmati oleh hampir semua kalangan. Keripik memiliki tekstur yang renyah, rasa yang enak juga merupakan makan ringan yang tidak terlalu mengenyangkan. Selain itu, proses pembuatannya juga relatif lebih mudah dan lebih awet atau tahan lama sehingga mudah dinikmati pada tiap waktu (Linggau, 2021) (Dion Ibrahim & Widiarto, 2019). Keripik kulit bawang putih adalah makanan ringan yang sehat karena terbuat dari bahan alami dan memiliki cita rasa serta aroma yang khas (Linggau, 2021) (N.R. Aulia, E.W. Setyaningrum, 2013).

Inovasi keripik kulit bawang putih sebagai upaya mengurangi limbah sampah juga merupakan penciptaan makan baru bagi kalangan masyarakat setempat sehingga berpeluang untuk menjadi usaha baru. Keripik kulit bawang putih belum ditemukan menjadi produk makanan olahan pada kalangan masyarakat maupun pada UMKM di Kota Pontianak sehingga adanya kegiatan pemanfaatan kulit bawang putih ini diharapkan menjadi pengetahuan baru dan berpeluang untuk dijadikan alternatif usaha masyarakat khususnya ibu rumah tangga RT 004 RW 005. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan pada masyarakat mengenai manfaat limbah kulit bawang putih yang dilakukan dengan sosialisasi, serta memberikan pengalaman dan meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam memanfaatkan limbah kulit bawang putih menjadi keripik melalui kegiatan pelatihan sehingga masyarakat dapat atau mampu mengolah limbah kulit bawang putih menjadi makanan olahan keripik.

II. MASALAH

Limbah kulit bawang yang ditumpuk menjadi sampah disekitar pemukiman menjadikan pemandangan didaerah pemukiman menjadi tidak estetik dan berpotensi mencemari lingkungan seperti yang tampilan pada Gambar 1 dibawah ini. Hal ini disebabkan selama ini belum pernah ada transfer pengetahuan mengenai pemanfaatan kulit bawang putih pada kelompok ibu rumah tangga tersebut sehingga pemahaman tentang pemanfaatan kulit bawang rendah dan kulit bawang putih tidak memiliki nilai guna. Maka yang menjadi permasalahan prioritas pada kelompok ibu rumah tangga RT 004 Rw 005 adalah sebagai berikut :

1. Limbah kulit bawang putih dibuang dan berpotensi menjadi sampah didaerah pemukiman.
2. Tidak adanya pengetahuan masyarakat mengenai manfaat kulit bawang putih.
3. Belum adanya transfer knowledge mengenai pemanfaatan kulit bawang putih.



Gambar 1. Limbah Kulit Bawang Putih



Gambar 2. Tumpukan Sampah Kulit Bawang

III. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah dengan sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan kulit bawang putih. Adapun pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut :

1. Persiapan yang dimulai dengan mengurus perizinan dan administrasi pengabdian kepada masyarakat dari LPPKM Universitas Panca Bhakti kemudian melakukan koordinasi internal tim pelaksana kegiatan.
2. Melakukan observasi pendahuluan dilapangan dan mengurus kesediaan kerjasama dari pihak mitra beserta penentuan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
3. Menyusun materi sosialisasi dan persiapan semua kebutuhan berserta kelengkapan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian termasuk persiapan alat dan bahan untuk pelatihan.

4. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi yaitu pemaparan materi tentang kandungan gizi dan manfaat kulit bawang putih bagi kesehatan beserta pemanfaatan kulit bawang putih menjadi makanan ringan dengan menayangkan slide Ms. Power Point dan juga membagikan brosur berisi materi kepada peserta. Pelaksanaan sosialisasi diakhiri dengan tanya jawab antara tim pelaksana dengan peserta terkait manfaat kulit bawang putih.
5. Setelah sosialisasi dilanjutkan pelaksanaan pelatihan mengolah kulit bawang putih menjadi keripik. Pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi dimana tim mempraktikkan secara langsung proses pengolahan kulit bawang putih menjadi keripik yang dibantu oleh mahasiswa dimulai dengan penyiapan bahan hingga proses pengolahan.
6. Keripik yang sudah dibuat kemudian dikemas dengan kemasan plastik PP dan juga toples kemudian diberi label dengan tujuan memberikan gambaran kepada peserta mengenai pengemasan produk agar mempunyai nilai tambah.
7. Kemudian peserta diberi kesempatan untuk mencicipi keripik kulit bawang yang telah dibuat dan diminta untuk memberikan penilaian mengenai warna, rasa, tekstur dan aroma dari keripik tersebut.
8. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan pengetahuan peserta tentang manfaat kulit bawang putih dan pemanfaatannya sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pengetahuan peserta dilihat berdasarkan hasil jawaban peserta pada kuesioner sebelum dilakukan sosialisasi. Kemudian tim memberikan kuesioner kedua sebagai bentuk monitoring melihat seberapa besar perubahan pengetahuan peserta dan juga sikap peserta terhadap kulit bawang setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan sosialisasi mengenai manfaat kulit bawang putih dan pelatihan pemanfaatan kulit bawang putih menjadi makanan olahan keripik yang dilaksanakan di Jl Kom. Yos. Sudarso Gang Lamtoro Utama Jalur 2 RT 004 RW 005 Kelurahan Sungai. Lokasi kegiatan (mitra) berjarak sekitar 1 km dari Universitas Panca Bhakti. Adapun yang menjadi mitra atau peserta kegiatan ini merupakan kelompok ibu rumah tangga yang bekerja secara paruh waktu sebagai pengupas kulit bawang yang berjumlah 10 orang. Peserta mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan sangat serius dan semangat. Hal ini dilihat dari antusias peserta dalam menyimak dan memperhatikan rangkaian kegiatan baik pada kegiatan sosialisasi maupun pelatihan. Sebagian peserta juga ikut mendokumentasikan kegiatan dan mengajukan pertanyaan-pertanyaan untuk menggali pengetahuan tentang manfaat kulit bawang putih beserta pemanfaatan kulit bawang tersebut. Berdasarkan hasil evaluasi dan monitoring terjadi perubahan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi dan manfaat kulit bawang beserta pemanfaatan kulit bawang. Hal ini dilihat dari jawaban peserta yang mendapatkan skor lebih tinggi pada saat post test dibandingkan pada saat pra test dimana peserta dapat menjelaskan dengan benar mengenai kandungan gizi dan manfaat kulit bawang putih serta dapat mendeskripsikan dengan baik dan jelas langkah kerja pengolahan kulit bawang putih menjadi keripik. Selain itu peserta juga menyukai dan memiliki persepsi yang baik terhadap makanan olahan keripik kulit bawang putih yang dilihat dari penilaian peserta terhadap aroma, rasa, warna serta tekstur keripik kulit bawang. Semua peserta menyatakan bahwa keripik kulit bawang putih memiliki aroma yang enak, warna menarik, rasa yang lezat dan tekstur yang renyah. Kegiatan sosialisasi manfaat kulit bawang putih dan pelatihan pemanfaatan kulit bawang putih menjadi keripik merupakan informasi dan pengetahuan baru bagi peserta. Hal ini dikarenakan edukasi mengenai manfaat kulit bawang serta pemanfaatannya tidak pernah didapat sebelumnya sehingga tidak ada tindakan untuk memanfaatkan kulit bawang menjadi makanan. Maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sangat bermanfaat bagi peserta sebagai upaya untuk mengurangi limbah kulit bawang dan juga sebagai upaya meningkatkan nilai tambah bagi rumah tangga. Adanya pengetahuan dan persepsi yang baik dari peserta mengenai produk keripik kulit bawang menjadi potensi bahwa pengolahan keripik kulit bawang akan menjadi alternatif bagi masyarakat dalam memanfaatkan limbah kulit bawang. Hal ini berdasarkan keinginan peserta untuk mendapatkan pengetahuan tambahan melalui diskusi sederhana setelah beberapa waktu kegiatan PKM dilaksanakan yang mengindikasikan akan adanya partisipasi dari masyarakat dalam mengurangi limbah kulit bawang. Pengetahuan, persepsi dan partisipasi merupakan komponen penting bagi masyarakat dalam merealisasikan pengolahan sampah rumah tangga menjadi suatu yang bernilai. Pengetahuan dan persepsi yang baik akan mendorong timbulnya keinginan masyarakat untuk ikut serta dalam melakukan sesuatu termasuk didalam dalam pemanfaatan limbah (Mulyawati & Zulfa, 2021)



Gambar 3. Pemaparan Kandungan Gizi dan Manfaat Kulit Wawang Putih



Gambar 4. Pemaparan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Keripik



Gambar 5. Pengolahan Keripik Kulit Bawang Putih





Gambar 8. Dokumentasi Setelah Kegiatan

V. KESIMPULAN

Terdapat pengetahuan peserta mengenai kandungan gizi dan manfaat kulit bawang putih serta adanya pengalaman dan ketrampilan baru bagi peserta dalam memanfaatkan kulit bawang putih menjadi keripik. Kegiatan ini menjadi solusi bagi kelompok ibu rumah tangga yang bekerja sebagai pengupas kulit bawang dalam mengurangi limbah kulit bawang putih dan menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai tambah rumah tangga. Untuk mendorong kemampuan peserta dalam mengembangkan keripik kulit bawang menjadi sebuah usaha dalam rumah tangga perlu dilakukan pendampingan lebih lanjut mengenai teknik pengemasan dan perlakuan dalam mempertahankan masa simpan keripik dan juga informasi mengenai penentuan harga jual produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Universitas Panca Bhakti dan LPPKM UPB yang telah mendukung secara penuh dalam pendanaan untuk terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terimakasih juga disampaikan kepada mitra yaitu Ketua RT 004 RW 005 Sungai Beliung Pontianak Barat beserta kelompok ibu rumah tangga RT 004 RW 005 yang telah bersedia mengikuti kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Dion Ibrahim, M., & Widiarto, S. (2019). Uji Tingkat Kesukaan Terhadap Keripik Bawang Dengan Penambahan Daun Pepaya. *Jurnal Culinaria*, 1(2), 1–14.
- Istiqomah, A., Kedokteran, F., Sriwijaya, U., Selatan, S., Ali, Z., Trial, P., Istiqomah, A., Ali, Z., & Saleh, I. (2022). Effectiveness of Garlic Extract (*Allium sativum*) to Reduce Level of Malondialdehyde Serum and Improve Quality of Life in Patients with Chronic Hemodialysis: A Randomized Double-Blind Placebo-Controlled Trial. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*, 9(4). <https://doi.org/10.7454/jpdi.v9i4.1022>
- Linggau, E. I. L. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Kulit Bawang Merah Sebagai Keripik Untuk Menambah Nilai Ekonomi Masyarakat Kelurahan Air Kuti Kecamatan Lubuk Linggau I Training of the Used Onion Peel Become Crispy Chips To Increase Society Economical. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), 64–70.
- Liswanti, R., & Haryanto, F. P. (2017). *Allicin pada Bawang Putih (Allium sativum) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2 Allicin in Garlic (Allium sativum) As Alternative Therapy Type 2*

- Diabetes Mellitus*. 6(Dm), 31–36.
- Mulyawati, I., & Zulfa, N. (2021). Sumbangan Pengetahuan, Persepsi, dan Partisipasi Terhadap Pengolahan Sampah Infeksius Rumah Tangga. *Pawiyatan Xxviii*, 28(3), 49–56.
- N.R. Aulia, E.W. Setyaningrum, R. K. (2013). Karakteristik keripik kulit bawang putih dengan penambahan berbagai bahan tambahan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 545–555. <https://www.slideshare.net/ALBICEE/lembar-observasi-siswa-50178674>
- Nisak, A. K. (2013). Pengaruh Perbandingan Jenis Lem Terhadap Hasil Jadi Bros dari Limbah Kulit Bawang Putih. *Jurnal Tata Busana*, 2(1), 25–30.
- Nugrahani, A. P., Rahmadina, S. A., Lestari, N. D., & Mulyani, S. (2022). Inovasi Sunscreen Dari Ekstrak Kulit Bawang Putih Dan Bawang Merah Sebagai Anti-Kusam, Anti-Jerawat, Dan Anti-Aging. *Seminar Nasional Kimia Dan Pendidikan Kimia (SN-KPK)*, 13(1), 153–165. <https://jurnal.uns.ac.id/snkpk/article/view/58111>
- Rahmanto, M. I. (2011). Identifikasi Potensi Dan Pemanfaatan Limbah Pertanian Di Kabupaten Bekasi. *Cefars : Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 2(2), 36–50. <https://jurnal.unismabekasi.ac.id/index.php/cefars/article/view/76>
- Rathamy, M. A., Haryati, S., & Bekti, E. (2019). Konsentrasi Kulit Bawang Putih (*Allium Sativum*) dan Daun Jeruk Purut (*Cistrus Hystrix*) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Pada Bandeng Presto. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 14(1), 32. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v14i1.2498>
- Rina Atika, Aldi Budi Riyanta, J. S. (2020). : Kulit Bawang Merah, Kulit Bawang Putih, Flavonoid, Spektrofotometri UV- Vis. *Politeknik Harapan Bersama*, 1(1), 1–10.
- Wijayanti, R., & Rosyid, A. (2015). Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi aloksan. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 47–52.