

Pelatihan Pembuatan Keripik Kulit Bawang Putih di Desa Tritih Lor

**Arnesya Ramadhani ^{1*}, Fajriatun Munawaroh ², Susanti Ratipratiwi ³,
Galang Mauladan ⁴, Arif Subhi ⁵, Sulastri ⁶, Iin Lutvhiyana Al Mutik ⁷,
Nufiyati ⁸, Mustakimah ⁹, Ibnu Kholdun ¹⁰, Yanuar Wibowo ¹¹,
Puspo Satrio Nugroho ¹², Roni Alim Putra ¹³**

^{1, 13} Teknik Kimia, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap

²⁻⁵ Manajemen, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap

^{6, 7} Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap

⁸⁻¹⁰ Pendidikan Agama Islam, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap

^{11, 12} Teknik Mesin, Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap]

* arnesyaramadhani6@gmail.com

Abstrak

Kulit bawang putih merupakan limbah organik yang sering ditemukan di pasar. Limbah kulit bawang jika dibiarkan terlalu lama akan menimbulkan bau yang tidak enak dan dapat mengganggu masyarakat sekitar. Kulit bawang putih memiliki zat aktif yaitu alkaloid, kuinon, flavonoid, saponin, dan polifenol yang baik bagi tubuh. Kegiatan ini bertujuan untuk melatih warga Desa Tritih Lor dalam memanfaatkan kulit bawang putih menjadi olahan makanan yaitu keripik yang memiliki nilai ekonomis. Kegiatan pelatihan ini terdiri dari tiga metode yaitu metode presentasi, metode demonstrasi, dan metode praktik pembuatan keripik kulit bawang putih. Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu warga Desa Tritih Lor, Kecamatan Jeruklegi, Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah. Hasil dari kegiatan ini adalah warga antusias dan dapat membuat keripik kulit bawang putih. Pelatihan ini dinyatakan berhasil karena sudah berhasil membuat keripik kulit bawang putih secara mandiri.

Kata Kunci: [Kulit Bawang Putih, Olahan Keripik, Desa Tritih Lor]

Pendahuluan

Limbah organik merupakan limbah yang berasal dari bahan-bahan alami seperti kulit buah, sayuran, daun-daunan, kotoran hewan dan limbah pertanian. Limbah organik memiliki banyak manfaat di bidang pertanian seperti pembuatan kompos, biogas, dan dapat menyuburkan tanah. Beberapa limbah organik seperti kulit bawang putih tidak hanya dimanfaatkan sebagai pupuk kompos, namun bisa dimanfaatkan sebagai produk kesehatan. Bawang putih merupakan salah satu rempah yang berfungsi sebagai penyedap makanan selain itu juga memiliki fungsi sebagai obat tradisional (Asti et al., 2024; Putra & Sukohar, 2018). Bawang putih dapat menurunkan kadar kolesterol, sebagai alternative pengobatan Diabetes Militus (Wijayanti et al., 2015). Bawang putih yang dijual dipasaran dapat bertahan lebih lama dibandingkan dengan bawang putih tanpa kulitnya, hal ini menunjukkan kulit bawang putih memiliki zat aktif sehingga dapat awet lebih lama (Wijayanti et al., 2015). Setiap masakan selalu ditambahkan bawang putih agar

masakannya menjadi enak sehingga kulit bawang putih sangat berlimbah di area pasar, rumah makan dan rumah warga. Kulit bawang putih dipasaran selama ini hanya sebagai limbah organik tanpa dimanfaatkan menjadi apa-apa. Limbah kulit bawang jika dibiarkan terlalu lama akan menimbulkan bau yang tidak enak dan dapat mengganggu masyarakat sekitar. Oleh sebab itu, perlu penanganan khusus agar limbah kulit bawang putih dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Para peneliti mendapatkan hasil bahwa kulit bawang putih mengandung senyawa aktif yaitu alkaloid, kuinon, flavonoid, saponin, dan polifenol (Atika et al., 2020; Wijayanti et al., 2015, 2017). Kulit bawang putih memiliki potensi sebagai obat anti kanker, peningkatan enzim antioksidan karena kandungan flavonoidnya (Akash et al., 2014; Asti et al., 2024).

Desa Tritih Lor RT 01 RW 06 merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Cilacap. Warga di Desa Tritih Lor selalu menambahkan bawang putih pada masakannya sebagai penyedap, namun mereka belum mengetahui manfaat dan cara mengolah kulit bawang putih sehingga kulit tersebut langsung dibuang. Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari pengabdian ini yaitu untuk melatih warga Desa Tritih Lor dalam memanfaatkan kulit bawang putih menjadi olahan makanan yaitu keripik yang memiliki nilai ekonomis, serta memberikan manfaat berupa peningkatan pengetahuan warga desa tentang pengolahan kulit bawang putih menjadi keripik dan manfaat kulit bawang putih bagi tubuh.

Metode Pelaksanaan

Pelatihan pembuatan keripik kulit bawang putih dilaksanakan di Desa Tritih Lor, Kecamatan Jeruklegi, kabupaten Cilacap pada hari Minggu, 4 Agustus 2024. Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu warga Desa Tritih Lor. Metode yang digunakan terdiri dari tiga metode yang pertama yaitu metode presentasi alat, bahan pembuatan keripik kulit bawang putih, kedua yaitu metode demonstrasi proses pembuatan keripik kulit bawang putih, ketiga yaitu metode praktik langsung pembuatan keripik kulit bawang putih yang ditunjukkan pada **Gambar 2 dan Gambar 3**. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah ibu-ibu warga Desa Tritih Lor semangat dan antusias dalam kegiatan serta mampu membuat keripik kulit bawang putih (Saptati et al., 2020).



Gambar 1. Kulit Bawang Putih



Gambar 2. Proses Perendaman Kulit Bawang Putih



Gambar 3. Proses Penggorengan Kulit Bawang Putih

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik kulit bawang dilaksanakan di Desa Tritih Lor, Kecamatan Jeruklegi, Kabupaten Cilacap pada hari Minggu, 4 agustus 2024. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu warga Desa Tritih Lor. Kegiatan ini terlaksana dengan baik karena kerjasama dari mitra dan tim Pengabdian kepada masyarakat. Survei yang telah dilaksanakan di Desa Tritih Lor menunjukkan bahwa ibu-ibu Desa Tritih Lor belum mengetahui manfaat dan keuntungan dari kulit bawang putih, sehingga setiap pemakaian bawang putih di desa tersebut akan menjadi limbah dan dibuang di tong sampah. Oleh karena itu, tujuan dari kegiatan ini adalah melatih warga Desa Tritih Lor dalam memanfaatkan kulit bawang putih menjadi olahan makanan yaitu keripik yang memiliki nilai ekonomis. Kegiatan ini terdiri dari beberapa langkah dalam pelaksanaannya, langkah pertama yaitu mengundang masyarakat Desa Tritih Lor dan diperintahkan untuk membawa limbah kulit bawang putih saat pelaksanaan kegiatan tersebut. Langkah selanjutnya menjelaskan tentang alat dan bahan serta proses pembuatan keripik kulit bawanag putih. Langkah terakhir yaitu praktik langsung pembuatan keripik kulit bawang putih antara tim dan ibu-ibu Desa Tritih Lor. Hasil keripik kulit bawang putih ditunjukkan pada **Gambar 4**.



Gambar 4. Keripik Kulit Bawang Putih



Gambar 5. Proses Pengemasan Keripik Kulit Bawang Putih

Hasil dari kegiatan ini, ibu-ibu warga Desa Tritih Lor semangat dan berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan dari seluruh rangkaian kegiatan. Kegiatan ini menghasilkan keripik kulit bawang putih yang sangat gurih dan enak. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu Desa Tritih Lor sebanyak 20 orang. Kegiatan ini memberi solusi kepada peserta untuk mengurangi tumpukan limbah organik yaitu kulit bawang putih agar tidak dibuang ke tong sampah melainkan dibuat makanan ringan yang enak dan sehat bagi tubuh, selain ini kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan baru dan menumbuhkan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan barang bekas menjadi produk yang lebih bermanfaat (Utari et al., 2024). Pelatihan pembuatan keripik kulit bawang juga dapat memberikan pengetahuan baru dalam hal berwirausaha karena keripik kulit bawang ini memiliki nilai ekonomis dengan rasanya yang gurih, enak dan ada varian rasa seperti original, balado dan pedas, ditunjukkan pada **Gambar 7**.



Gambar 6. Foto Bersama Warga Desa Tritih Lor



Gambar 7. Keripik Kulit Bawang Putih Varian Rasa Original, Balado dan Pedas.

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dapat terlaksana dengan baik, hal ini dapat ditunjukkan dari semangat dan antusias para peserta dalam mengikuti kegiatan pembuatan keripik kulit bawang putih. Peserta dihadiri oleh ibu-ibu warga Desa Tritih Lor. Hasil dari kegiatan ini adalah ibu-ibu Desa Tritih Lor berhasil membuat keripik kulit bawang putih secara mandiri.

Ucapan Terimakasih

Kami ucapkan terimakasih kepada Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali Cilacap dan Lembaga Penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Referensi

- Akash, M. S. H., Rehman, K., & Chen, S. (2014). Spice plant *Allium cepa*: Dietary supplement for treatment of type 2 diabetes mellitus. *Nutrition*, 30(10), 1128–1137.
- Asti, A., Medianto Kurniawan, H., & Puspitaningsya Junaedi, M. (2024). Pemanfaatan Kulit Bawang Putih Sebagai Makanan Olahan Keripik Pada Kelompok Ibu Rumah RT 004

- RW 005 Kelurahan Sungai Beliung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(1), 933–940.
- Atika, R., Riyanta, Budi, A., & Joko, S. (2020). Kulit Bawang Merah, Kulit Bawang Putih, Flavonoid, Spektrofotometri UV- Vis. *Skripsi, Program Studi Diploma III Farmasi Politeknik*.
- Putra, A. ., & Sukohar, A. (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 Theraphy. *J Agromedicine Unila*, 5(2), 601–605.
- Saptati, D., Hidayati, N., & Ismuyanto, B. (2020). Pemberdayaan Panti Asuhan Akhlakul Kharimah melalui Pelatihan Pembuatan Pot dari Handuk Bekas dan Pozzolan Alam. *Panrita Abdi*, 4(3), 349–356.
- Utari, D., Tazkiya Azzahra, H., Clorinda, N., & Iswanto. (2024). *Pelatihan Pemanfaatan Sampah Anorganik dengan Pembuatan Pot dari*. 2, 55–59.
- Wijayanti, R., Rosyid, A., & Izza, I. K. (2017). Pengaruh ekstrak kulit umbi bawang putih (*Allium sativum* L.) Terhadap kadar kolesterol total darah tikus jantan galur wistar diabetes mellitus. *Pharmaciana*, 7(1), 9.