

ABSTRAK

SKRINING FITOKIMIA EKSTRAK ETANOL BAWANG PUTIH DAN *BLACK GARLIC* (*Allium sativum* L.)

Oleh :

Andriasti Salsabila

11161124

Bawang putih (*Allium sativum* L.) biasa digunakan sebagai bumbu dasar utama dalam masakan Indonesia dan juga biasa digunakan sebagai bahan obat tradisional. Aroma bawang putih yang menyengat membuat sebagian orang tidak menyukai bawang putih, oleh karena itu sebagian masyarakat mulai melakukan fermentasi bawang putih untuk menghasilkan *black garlic*. *Black garlic* memiliki aroma yang tidak menyengat dan rasanya yang lebih manis akibat dari adanya reaksi Maillard dan karamelisasi selama proses fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil skrining fitokimia dan reaksi yang terjadi antara senyawa metabolit sekunder yang terkandung dalam ekstrak etanol bawang putih dan *black garlic* dengan pereaksi yang digunakan, serta pengaruh fermentasi bawang putih terhadap kandungan senyawa metabolit sekunder. Tahapan penelitian meliputi preparasi sampel, pembuatan *black garlic*, ekstraksi, dan skrining fitokimia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak etanol bawang putih mengandung senyawa flavonoid, alkaloid, tannin, triterpenoid dan steroid, sedangkan ekstrak etanol *black garlic* mengandung senyawa flavonoid, alkaloid, saponin, tannin, triterpenoid dan steroid.

Kata kunci : Skrining Fitokimia, Metabolit Sekunder, Ekstrak Etanol, *Black garlic*, *Allium sativum* L.

ABSTRACT

PHYTOCHEMICAL SCREENING OF ETHANOL EXTRACT OF GARLIC AND BLACK GARLIC (*Allium sativum* L.)

By :

**Andriasti Salsabila
11161124**

*Garlic (*Allium sativum* L.) is commonly used as basic ingredient in Indonesia cuisine and it is also commonly used as a traditional medicine. The strong smell of garlic makes some people dislike garlic, therefore some people ferment garlic to produce black garlic. Black garlic has a non-pungent aroma and sweeter taste, due to the presence of the Maillard reaction and caramelization during the fermentation process. This study aims to determine the results of phytochemical screening and reactions that occur between secondary metabolite compounds contained in ethanol extracts of garlic and black garlic with the reagents used, as well as the effect of garlic fermentation on the content of secondary metabolite compounds. The stages of the research included sample preparation, black garlic manufacturing, extraction, and phytochemical screening. The results showed that ethanol extract of garlic contained flavonoids, alkaloids, tannins, triterpenoids and steroids, while ethanol extracts of black garlic contained flavonoids, alkaloids, saponins, tannins, triterpenoids and steroids.*

*Key Words : Phytochemical Screening, Secondary Metabolites, Ethanol Extract, Black garlic, *Allium sativum* L.*