

ABSTRAK

STUDI PUSTAKA PEMBUATAN SEDIAAN DARI EKSTRAK

***BLACK GARLIC (Allium sativum L)* DALAM BENTUK GRANUL**

Oleh:

Ratna Juwita

1161187

Bawang putih dapat diolah dengan cara fermentasi dan menghasilkan bawang hitam atau *black garlic*. *Black garlic* merupakan produk fermentasi dari bawang putih yang dipanaskan pada suhu 65-80°C dengan kelembapan 70-80% dari suhu kamar selama satu bulan. *Black garlic* memiliki warna hitam, ringan karena kadar airnya berkurang dan mempunyai aroma serta rasa yang tidak terlalu menyengat seperti bawang putih. Pembuatan granul bawang hitam, dilakukan melalui beberapa tahapan dimulai dari penyiapan bahan, pembuatan *black garlic*, ekstraksi, skrining fitokimia, pembuatan granul. Ekstraksi dilakukan menggunakan metode maserasi menggunakan pelarut etanol 70% selama 3x24 jam, yang dipekatkan dengan alat rotary evaporator pada suhu 60°C sehingga didapatkan rendaman sebesar 46,02%. Pembuatan sediaan dilakukan dengan membuat bentuk granul dengan metode granulasi basah. Penapisan fitokimia bertujuan untuk mengetahui golongan senyawa metabolit sekunder secara kualitatif ada atau tidak senyawa tersebut pada ekstrak bawang hitam. Hasil penapisan fitokimia ekstrak bawang hitam menunjukkan adanya golongan senyawa flavonoid, saponin, dan kuinon. Evaluasi bawang hitam menurut Pustaka dilakukan untuk mengetahui kualitasnya diantaranya, uji organoleptik, uji sudut diam, waktu dispersi dan waktu alir.

Kata kunci: *black garlic*, maserasi, skrining fitokimia, granul

ABSTRACT

LITERATURE STUDY MANUFACTURING PREPARATIONS FROM EXTRACTS

BLACK GARLIC (*Allium sativum* L) IN GRANULE FORM

By:

Ratna Juwita

1161187

White onions can be processed by fermentation and produce black garlic or black garlic. Black garlic is a fermentation product from white onions which is heated at a temperature of 165-80°C with a humidity of 170-80% of room temperature for one month. Black garlic has a black color, is light because its natural content is reduced and has a aroma and taste that is not as strong as white garlic. Making black garlic granules is carried out in several stages starting from preparing the ingredients, making black garlic, extraction, phytochemical screening, making granules. Extraction is carried out using the maceration method using 70% ethanol solvent for 3x24 hours, which is concentrated using a rotary evaporator at a temperature of 60° c so that the immersion is 46.02%. Preparation is made by making granules using the wet granulation method. Phytochemical screening aims to determine the class of metabolite compounds secondary qualitatively whether or not these compounds are present in black garlic extract. The results of phytochemical screening of black onion extract showed the presence of flavonoid, saponin and quinone compounds. According to the literature, evaluation of black onions was carried out to determine its quality, including organoleptic tests, angle of repose tests, dispersion time and flow time.

Key words: black garlic, maceration, phytochemical screening, granules