

# Camion, Mesin Fermentasi Bawang Hitam

## Rancangan Mahasiswa FTP

Dikirim oleh [prasyaftp](#) pada 14 Agustus 2018 | Komentar : 0 | Dilihat : 585



**Carnion karya mahasiswa FTP**

Bawang putih merupakan jenis tanaman umbi-umbian yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Banyaknya kandungan yang terdapat dalam bawang putih menjadikan tanaman ini berpotensi untuk dijadikan sebagai obat herbal. Salah satu bentuk pengolahan bawang putih untuk dijadikan obat herbal yakni diolah menjadi bawang hitam. Bawang hitam merupakan hasil fermentasi bawang putih yang dipanaskan selama 20 hari. Salah satu UKM yang memanfaatkan potensi ini adalah UKM Wikischool yang terletak di Kota Malang Jawa Timur. Produksi bawang hitam yang dilakukan oleh UKM Wikischool masih menggunakan alat yang sederhana yaitu penanak nasi (magic com) dengan suhu dan kelembaban yang tidak terkontrol, sehingga kualitas hasil produksi tidak memiliki standar mutu yang baik. Pada proses fermentasi bawang hitam, suhu dan kelembaban merupakan variabel yang sangat penting untuk menjaga kualitas bawang hitam supaya tidak mendapatkan hasil yang gosong.

Berawal dari permasalahan tersebut, tim PKM-T dibawah bimbingan dosen FTP UB, Novita Wijayanti, STP., MP beserta kelima mahasiswanya yaitu Andy Pratama Nugraha, Nandya Nadhalia, Melati Ayuning Putri, Sang Norma Lintang Asmara, dan Nur Rahmat Khairi menciptakan inovasi teknologi mesin fermentasi bawang hitam dengan teknologi kontrol suhu dan kelembaban.

Mesin fermentasi bawang hitam ini dilengkapi dengan teknologi kontrol suhu dan kelembaban untuk optimalisasi proses fermentasi bawang hitam. Keuntungan menggunakan mesin ini yaitu waktu produksi yang lebih cepat yakni selama 10 hari, selain itu suhu dan kelembaban dapat dikontrol.

Suhu dan kelembaban yang digunakan pada proses pembuatan bawang hitam yaitu 60-70°C dan 30-40%. Hal tersebut menjadikan mutu bawang hitam dapat dikendalikan sesuai dengan standar yang diinginkan oleh UKM Wikischool. Kapasitas yang dimiliki mesin fermentasi ini mampu menampung sebanyak 12 kilogram bawang putih dalam sekali proses produksi. Sebelumnya mesin fermentasi bawang hitam dengan kontrol suhu dan kelembaban ini masih belum terdapat di Indonesia, sehingga inovasi ini berpotensi memiliki manfaat yang sangat besar bagi UKM yang memproduksi bawang hitam di Indonesia. [dse/Humas UB]

**Artikel terkait**

- [Industria FTP Raih Status Jurnal Terakreditasi](#)
- [Dosen FTP Bimbing UKM Jamur Tiram Jember Beralih Teknologi](#)
- [BEM FTP Gelar Aksi Bersih Lingkungan](#)
- [FTP Tuan Rumah FGD Konsorsium Bioteknologi Indonesia](#)
- [ICGAB Jadikan UB Sebagai Pusat Teknologi Pertanian Internasional](#)