

Penyuluhan dan Pelatihan Potensi Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Bahan Makanan dan Minuman

Nugraheni Retnaningsih^{1)*}, Yoesti Silvana Arianti¹⁾

¹⁾Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia¹

*Penulis korespondensi. e-mail: nretna@gmail.com

ABSTRAK

Telah dilakukan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Penyuluhan dan Pelatihan Potensi Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Bahan Makanan dan Minuman”, kepada Siswa SMA N.1 di Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo dari bulan Maret sampai dengan Agustus 2019. Kegiatan berupa penyuluhan dan pelatihan praktek membuat makanan dan minuman dari bahan lidah buaya (*Aloe vera*). Sasaran kegiatan ini adalah siswa SMA N.1 Bulu, karena bisa menambah ketrampilan siswa untuk bekal wirausaha setelah lulus, juga bisa untuk kegiatan siswa mengisi koperasi di sekolah. Sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan test untuk mengukur pengetahuan dan ketrampilan peserta. Hasil test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan membuat “makanan dan minuman dari *Aloe vera*”, yaitu dari skor pre test 2,21 menjadi post test 3,31 skor meningkat sebesar 1,1 atau sebesar 27,5 % maka penyuluhan dapat dikatakan berhasil dengan baik.

Kata kunci: penyuluhan dan pelatihan, makanan dan minuman dari *Aloe vera*

ABSTRACT

Community service has been carried out with the title "Counseling and Training on the Potential of Aloe Vera (*Aloe vera*) as a Food and Beverage Material", for SMA N.1 Students in Bulu District, Sukoharjo Regency from March to August 2019. Activities in the form of counseling and training the practice of making food and beverages from aloe vera. The target of this activity is SMA N.1 Bulu students. Before and after the activity, tests were carried out to measure the participants' knowledge and skills. The test results showed an increase in knowledge and skills in making "food and drink from *Aloe vera*", namely from a pre-test score of 2.21 to a post-test of 3.31, the score increased by 1.1 or 27.5%, so counseling can be said to be successful with Good.

Keywords: counseling and training, food and drink from *Aloe vera*

PENDAHULUAN

Tanaman lidah buaya (*aloe vera*) merupakan tanaman yang tahan lama dengan tingkat resiko kegagalan rendah, sangat mudah dijumpai sebagai tanaman hias maupun tanaman yang tumbuh liar, serta dapat dipanen secara berkala untuk menghasilkan daun daun besar yang siap dipanen. Cara menanam lidah buaya dapat dilakukan dengan sangat sederhana dan dapat tumbuh baik tanpa perlakuan khusus.

Selain berfungsi sebagai tanaman hias daun lidah buaya juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan kosmetika atau obat obatan, lendir/ gel lidah buaya mengandung barbaloin (sejenis glikosid antraknon) yang berfungsi sebagai obat pencahar. Lendir/ gel lidah buaya juga bersifat antiseptik yang dapat mendinginkan dan mampu menghilangkan nyeri pada luka bakar. Khasiat lidah buaya yang lain adalah sebagai shampoo pembersih dan penyubur rambut, selain itu lendir lidah buaya dapat digunkan sebagai masker wajah untuk menghaluskan kulit. Senyawa aloin

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

pada lidah buaya bermanfaat sebagai pelega tenggorokan, mengurangi batuk, meluruhkan cacing, dan sebagai obat amandel dan sakit mata (Furnawanthi, 2007).

Menurut Rostita (2008) lendir /gel lidah buaya tidak tahan lama, karena sangat mudah mengalami oksidasi dan kontaminasi mikroba. Oksidasi dapat menyebabkan hilangnya unsur kimia yang terkandung didalamnya sehingga khasiat yang dimiliki juga menurun. Lendir/ gel lidah buaya sebagai obat panas dalam yang mudah teroksidasi akan mengalami perubahan warna, yang semula bening menjadi coklat kekuningan, yang disertai perubahan bau dan rasa. Oleh karena itu perlu adanya usaha pengolahan atau pengawetan menjadi bermacam-macam produk makanan dan minuman yang tahan lama.

Di Indonesia telah beredar beberapa produk makanan atau minuman dari lidah buaya namun masih sangat sedikit jumlah dan jenisnya. Kurangnya informasi mengenai tanaman lidah buaya dan cara pengolahannya, menyebabkan lidah buaya belum banyak dibudayakan masyarakat sebagai tanaman agribisnis. Melihat khasiat dan nilai gizi serta kemudahannya untuk dibudidayakan maka tanaman lidah buaya memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi bahan makanan dan minuman yang bernilai ekonomi tinggi.

Pengabdian masyarakat ini bertujuan memberikan informasi mengenai potensi tanaman lidah buaya tentang khasiat/ manfaat, nilai gizi, serta cara pengolahannya menjadi bahan makanan dan minuman yang bernilai ekonomi tinggi dan memperkenalkan, memberikan pelatihan cara pembuatan makanan dan minuman yang dibuat dari daun lidah buaya untuk siswa-siswi SMA/SMK. Selain sebagai publikasi, bisa sebagai kegiatan siswa disela-sela belajarnya, juga dapat meringankan orang tua dalam memberi uang saku di sekolah.

Manfaat dapat menambah pengetahuan siswa-siswi mengenai potensi tanaman lidah buaya tentang khasiat, manfaat, nilai gizi, serta pengolahannya menjadi bahan makanan dan minuman yang bernilai ekonomi tinggi. Siswa-siswi dapat mengetahui melihat, dan mempraktekkan cara pembuatan makanan dan minuman yang dibuat dari daun lidah buaya. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan mengenai potensi lidah buaya sebagai bahan makanan dan minuman ini dilaksanakan di sekolah SMA N.1 Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat pada umumnya dan siswa SMA N. 1 Bulu pada khususnya, adalah karena daun lidah buaya (Aloe vera) mudah rusak tidak tahan disimpan lama. Dalam upaya peningkatan pendapatan melalui pengolahan hasil untuk meningkatkan nilai ekonomi Aloe vera, adalah kurangnya informasi yang berkaitan dengan penanganan pasca panen Aloe vera. Sudah merupakan kebiasaan yang turun temurun setelah dipetik biasanya Aloe vera segera dijual ke pasar dalam keadaan segar, harga Aloe vera relatif murah karena mereka belum tahu akan dibuat apa agar diperoleh nilai jual yang tinggi. Selain kurangnya informasi, masyarakat juga belum mempunyai pengetahuan dan ketrampilan yang cukup dalam membuat produk olahan makanan/ minuman yang berbahan baku dari lidah buaya (Aloe vera) biasanya hanya digunakan sebagai obat penyubur rambut. Dengan adanya penyuluhan dan pelatihan membuat makanan/ minuman dari lidah buaya, selain menambah pengetahuan juga bisa meningkatkan ketrampilan siswa, sehingga setelah lulus nanti dapat sebagai bekal untuk melakukan wirausaha sendiri.

METODE

Kegiatan ini meliputi langkah-langkah sebagai berikut:

Tahap I :

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

1. Pemberian penyuluhan tentang manfaat dan kandungan gizi Aloe vera, aneka makanan dan minuman dari bahan lidah buaya antara lain : manisan, puding, jelli Aloe vera dll.
2. Tujuan: memberikan pemahaman kepada siswa tentang pentingnya penanganan pasca panen Aloe vera untuk meningkatkan nilai jual, dibandingkan jika Aloe vera dijual segar langsung kepada konsumen atau penebas. Pelaksanaan dalam bentuk ceramah dan diskusi. Durasi waktu ± 60 menit di aula sekolah. Jumlah peserta: sekitar 26 siswa.
3. Pelaksana : Tim Iptek bagi Masyarakat Program Studi Agribisnis Univet Bantara Sukoharjo.
4. Partisipasi mitra : keikutsertaan siswa sebagai peserta aktif.

Tahap II :

1. Pelatihan tentang proses pembuatan manisan, puding, dan jelli Aloe vera.
2. Tujuan : Memberikan pelatihan dan ketrampilan tentang proses cara pembuatan manisan, puding, dan jelli Aloe vera supaya diperoleh hasil yang baik dan memuaskan. Pelaksanaan dalam bentuk demonstrasi, ceramah, dan diskusi. Durasi waktu ± 60 menit di aula sekolah. Jumlah peserta : sekitar 26 siswa.
3. Pelaksana : Tim Iptek bagi Masyarakat Program Studi Agribisnis Univet Bantara Sukoharjo.
4. Partisipasi mitra : keikutsertaan siswa sebagai peserta aktif.

Tahap III :

1. Pendampingan pembuatan aneka masakan dan aneka makanan olahan yang lain dari bahan lidah buaya (Aloe vera). Jumlah peserta: siswa yang berminat.
2. Pelaksana : Tim Iptek bagi Masyarakat Univet Bantara Sukoharjo
3. Partisipasi mitra : keikutsertaan siswa sebagai peserta aktif.

Evaluasi dilakukan dua kali, yaitu sebelum program dimulai (pre test) dan sesudah program dimulai (post test). Indikator yang digunakan adalah pemahaman peserta terhadap materi penyuluhan dan praktek pelatihan membuat makanan dan minuman dari bahan lidah buaya. Setiap jawaban diberi skor berdasarkan kriteria pemahaman peserta, kriteria pemahaman dilakukan dengan diberi skor. Skor 4 : sangat paham, skor 3 : paham, skor 2 : sedang, skor 1 : kurang paham, skor 0 : tidak paham. Nilai peserta kegiatan adalah rerata skor seluruh jawaban, sedangkan nilai keseluruhan adalah rerata nilai seluruh peserta kegiatan Iptek bagi Masyarakat. Evaluasi terhadap indikator keberhasilan kegiatan, bila skor post test mengalami peningkatan minimal 25%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan pembuatan manisan, pudding, jelly Aloe vera

Pelatihan membuat manisan, puding, dan jelli Aloe vera dilaksanakan pada hari Senin tanggal 17 Juni 2019 jam 08.00-10.00 di ruang pertemuan/ aula SMA N. 1 Kecamatan Bulu,

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Kabupaten Sukoharjo. Kegiatan diawali dengan pre test untuk mengetahui pengetahuan peserta tentang Aloe vera. Jumlah peserta yang hadir 26 orang siswa-siswi. Hasil pre test menunjukkan skor 2,21 yang berarti bahwa peserta masih belum mengerti mengenai sentuhan teknologi yang akan diterapkan. Tanggapan para peserta sangat baik dengan ditunjukkannya perhatian dan peran aktif peserta dalam diskusi.

2. Latihan mandiri dan pendampingan membuat manisan, pudding, jelly Aloe vera

Latihan mandiri sekaligus dilaksanakan setelah penyuluhan. Kesungguhan peserta dibuktikan dengan antusias peserta untuk mencoba sendiri sambil mencicipi. Selanjutnya dilakukan pendampingan untuk mengevaluasi keberhasilan mitra terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu pendampingan dimaksudkan untuk memastikan bahwa proses pembuatan manisan, puding, dan jelli Aloe vera sudah benar-benar dikuasai mitra. Kegiatan diakhiri dengan post-test, Hasil post-test menunjukkan skor 3,31 yang berarti bahwa pengetahuan dan ketrampilan peserta meningkat dengan adanya kegiatan ini. Peningkatan pengetahuan peserta cukup tinggi sebesar 27,5 %. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta.

Dalam penyuluhan dan ceramah perhatian dan kesungguhan peserta ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan tentang materi kegiatan yang disajikan. Hal ini mengindikasikan bahwa para siswa merespons adanya produk-produk baru hasil olahan Aloe vera. Aloe vera bisa dikembangkan untuk meningkatkan nilai jual dan menambah pendapatan mereka.

Pelatihan pembuatan manisan, puding, jelli Aloe vera yang dihadiri oleh 26 peserta, kemudian dilanjutkan dengan pendampingan praktek mandiri, dari hasil evaluasi ternyata mitra/peserta sudah mampu membuat sendiri.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini ditemui beberapa hambatan, misalnya untuk menghasilkan rasa produk-produk *Aloe vera* yang enak dan kenyal biasanya dihasilkan dari jenis lidah buaya segar yang besar-besar dan baik kualitasnya.

Adapun faktor-faktor pendorong pelaksanaan kegiatan ini adalah adanya keingintahuan peserta untuk mengenal akan macam-macam produk baru hasil olahan Aloe vera selain manisan, puding, dan jelli *Aloe vera*.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan baik dan lancar, rerata hasil pre test sebesar 2,21 dan post test sebesar 3,31 maka dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan lptek bagi Masyarakat ini dapat dikatakan berhasil, dengan indikator terjadi rerata peningkatan pengetahuan dan ketrampilan membuat manisan, puding, dan jelli Aloe vera sebesar 1,1 atau sebesar 27,5 %.

Untuk lebih memasyarakatkan Aloe vera sebaiknya perlu ada sosialisasi secara terus menerus, agar supaya produk ini lebih dikenal dan disukai oleh masyarakat luas, karena sebenarnya dari segi rasa produk-produk dari bahan Aloe vera ini lebih enak dan lebih bernilai gizi.

DAFTAR PUSTAKA

Furnawanthi, 2007. Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya si Tanaman Ajaib. Edisi 8. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.

SEMINAR NASIONAL PERTANIAN 2023
FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
“Pengembangan Pertanian Berbasis Kearifan Lokal yang Berkelanjutan”

Rostita, 2008. Sehat, Cantik, Penuh Vitalitas Berkat Lidah Buaya. Edisi 1. PT. Mizan Pustaka.
Bandung.