



## Memperkenalkan Produk Olahan Lidah Buaya Beserta Potensi Sisi Ekonomisnya kepada Siswa – Siswi SMP Muhammadiyah Parakan

Ani Meryati<sup>1</sup>, Sawukir<sup>2</sup>, Susilawati<sup>3</sup>

Universitas Pamulang

Email: dosen02483@unpam.ac.id, dosen02319@unpam.ac.id, dosen02625@unpam.ac.id

### Kata kunci:

Pengolahan, Minuman Sehat, Makanan, Lidah Buaya, Ekonomis.

### Abstrak

Tujuan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman mengenai manfaat tanaman lidah buaya, kandungan nutrisinya dan cara pengolahan tanaman lidah buaya menjadi suatu produk olahan berupa minuman sehat berbahan dasar lidah buaya. Selain itu juga bertujuan untuk memberikan informasi mengenai potensi sisi ekonomis dari produk olahan tersebut. Metode yang digunakan pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah tim pelaksana melakukan pengajaran langsung di SMP Muhammadiyah Parakan Jl. Pamulang Permai II, Benda Barat, Kecamatan Pamulang – Tangerang Selatan dengan cara memberikan penyuluhan terkait tanaman lidah buaya dan manfaat dari tanaman lidah buaya yang belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Selain itu juga diberikan pelatihan mengenai cara mengolah lidah buaya menjadi suatu produk yang memiliki nilai ekonomis. Pelatihan ini bertujuan agar generasi millennial yang rata-rata masih berusia remaja memahami pentingnya mengenal produk olahan lidah buaya beserta potensi sisi ekonomisnya.

### Pendahuluan

Lidah buaya atau yang dikenal juga dengan sebutan aloe vera adalah spesies tumbuhan dengan daun berdaging tebal dari genus aloe. Tumbuhan ini bersifat menahun, berasal dari Jazirah Arab dan tanaman liarnya telah menyebar ke kawasan beriklim tropis, semi-tropis, dan kering di berbagai belahan dunia. Tanaman lidah buaya banyak dibudidayakan untuk pertanian, pengobatan, dan tanaman hias dan dapat juga ditanam di dalam pot ([wikipedia.org](http://wikipedia.org)). Lidah buaya banyak dikenal luas oleh masyarakat Indonesia dalam produk seperti minuman, olesan untuk kulit, kosmetika atau obat luar untuk luka bakar.

Murniati (2020) menyatakan bahwa tanaman lidah buaya merupakan herbal, tanaman berduri, berbecak kekuningan dan bentuknya meruncing di bagian ujung. Daunnya tidak bertulang, tetapi berdaging tebal dan banyak mengandung gel atau getah. Hasil penelitian menyebutkan bahwa pada lidah buaya banyak senyawa dan nutrisi penting yang baik untuk tubuh. Lidah buaya juga mengandung delapan enzim yang semuanya membantu mengurangi peradangan di kulit, pemecahan gula dan lemak di dalam tubuh.

Penelitian yang lain menyimpulkan bahwa lidah buaya merupakan tanaman yang memiliki sifat anti radang, anti septic, anti virus, antibakteri, dan analgesic ([hallosehat.com](http://hallosehat.com)). Menanam lidah buaya tidaklah rumit, karena mudah tumbuh dan berkembang, hanya cukup diisram dua hari sekali sudah cukup, karena lidah buaya tidak menyukai lembab. Kalau terlalu banyak air, akar mudah busuk, sehingga tanaman malah mudah mati. Selanjutnya Furwanthi

(2022) menuliskan keistimewaan lidah buaya adalah kemampuan bertahan hidup di masa kemarau, dikarenakan menutup stomata rapat-rapat untuk menghindari kehilangan air dari tubuhnya.

Panen tanaman lidah buaya dapat dilakukan setelah pelepah mencapai kisaran 0,75-1kg/pelepah atau tanaman telah berumur 10-12 bulan. Panen dapat dilakukan lebih awal dari perkiraan semula apabila bibit yang ditanam lebih besar ukurannya dari ketentuan yang dibutuhkan.

Lidah buaya memang sudah banyak tersebar luas bahkan sering dijumpai juga di dalam rumah warga. Namun kurangnya pemahaman, informasi dan edukasi terkait manfaat tanaman ini membuat masyarakat tidak terlalu antusias dalam mengelola dan memanfaatkan potensi yang ada. Padahal jika dicermati, ada potensi sisi ekonomis yang bisa diperoleh dengan cara membuat produk olahan dari lidah buaya, salah satunya adalah minuman sehat berbahan dasar lidah buaya.

Di zaman yang semua serba canggih ini, rasanya menjadi penting untuk memperkenalkan kewirausahaan sejak dini kepada generasi muda. Harapannya adalah agar peserta kegiatan setidaknya dapat terpacu untuk memiliki minat berwirausaha. Selain itu produk olahan lidah buaya juga masih awam untuk kalangan pelajar SMP, sehingga perlu untuk memperkenalkan dan memberikan informasi terkait manfaat lidah buaya, cara pengolahan lidah buaya maupun potensi sisi ekonomisnya. Sebagai salah satu wujud upaya kepedulian terhadap permasalahan ini, maka kami Dosen Universitas Pamulang dan mahasiswa mengadakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) bekerjasama dengan SMP Muhammadiyah Parakan untuk memberikan sosialisasi dengan judul "Memperkenalkan Produk Olahan Lidah Buaya Beserta Potensi Sisi Ekonomisnya Kepada Siswa- Siswi SMP Muhammadiyah Parakan".

## **Metode**

Metode kegiatan pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini di mulai dengan ceramah dan diskusi dilakukan sebelum kegiatan akan dimulai, sehingga ada koordinasi antara tim pengabdian dengan mitra, kemudian tim pengabdian akan melakukan penyuluhan berupa pembekalan tentang pentingnya memperkenalkan produk olahan lidah buaya, serta potensi dari sisi ekonomisnya.

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 07-08 November 2022. Adapun tempat, waktu dan peserta pelaksanaan adalah sebagai berikut:

Tempat : SMP Muhammadiyah Parakan di Jln. Pamulang Permai II Benda Barat XI RT 03/ RW 09 Kelurahan Podok Benda Kecamatan Pamulang Kota tAngerang Selatan.  
Waktu : 09.00 -12.00 WIB  
Peserta : 36 Orang

## **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 07 - 08 November 2022, di SMP Muhammadiyah Parakan di Jln. Pamulang Permai II Benda Barat XI RT 03/ RW 09 Kelurahan Podok Benda Kecamatan Pamulang Kota tAngerang Selatan. Pelatihan ini menitik beratkan dan berfokus pada peningkatan kemampuan para siswa-siswi SMP Muhammadiyah Parakan untuk mampu membuat berbagai macam minuman sehat dan makanan dengan berbahan dasar lidah buaya serta potensi yang dapat diperoleh dari sisi ekonomisnya. Output yang dicapai dalam Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah para siswa – siswi SMP Muhammadiyah Parakan mendapatkan tambahan wawasan dan pemahamannya terkait manfaat dan kandungan nutrisi lidah buaya yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu juga setelah mengikuti praktek dan simulasi, para peserta secara mandiri

dapat mengolah lidah buaya dan membuat minuman sehat berbahan dasar lidah buaya. Hal ini tentu dapat menjadi bekal bagi para peserta untuk menggali dan mengembangkan potensi ekonomis dari tanaman lidah buaya dan produk olahannya menjadi peluang usaha seadanya saja, tidak cantik, tidak rapih, dan tidak kelihatan bersih. Padahal untuk meningkatnya usaha, pengusaha perlu inovatif dalam pengemasan produk.

## **Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan mengenai pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat bagi para siswa siswi SMP Muhammadiyah Parakan sebagaimana telah dipaparkan pada Bab IV, dapat disimpulkan bahwa untuk meningkatkan produk olahan lidah buaya, perlu dilakukan inovasi pada berbagai macam makanan dan minuman serta pada packaging dan labeling agar lebih menarik serta potensi yang dapat diperoleh dari sisi ekonomisnya. Strategi tersebut ditempuh agar tampilan produk lebih menarik dan juga pemasaran yang lebih luas.

## **Daftar Pustaka**

- Apriyati, Maria Y. 2021. Pemberdayaan Masyarakat Desa Renon Melalui Pembuatan hand Sanitizer Organik di Tengah Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Bantense*. Vol. 3 No. Juni 2021, halaman 69- 76.
- Dewi, Mutia L. 2022. Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Wiralodra*. Vol. 4.
- Furnawanthi, Irni Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib. *Agro Media*.
- Murniati, CT. 2020. Resep Pembuatan Minuman Sehat dan Gel Masker dari Lidah Buaya. Disampaikan pada kegiatan PkM bagi ibu PKK RT 06 RW 08 Perumahan Joyo Grand Kota Malang pada Tanggal 8 Agustus 2020.
- Sumber internet:  
[https://books.google.co.id/books?id=wEMKandR6gYC&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=true](https://books.google.co.id/books?id=wEMKandR6gYC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=true) diunduh tanggal 25 Oktober 2022.  
[https://id.wikipedia.org/wiki/Lidah\\_buaya](https://id.wikipedia.org/wiki/Lidah_buaya), diakses tanggal 25 Oktober 2022  
<https://hallosehat.com>, diakses tanggal 25 Oktober 2022  
<https://pertanian.kulonprogokab.go.id/detil/1076/pengolahan-dan-pembuatan-nata-de-aloeveram>, diakses tanggal 18 Desember 2022  
<https://pertanian.pontianak.go.id/produk-unggulan-detil/4-lidah-buaya.html#:~:text=Panen%20tanaman%20Lidah%20Buaya%20dapat,ukurannya%20dari%20ketentuan%20yang%20dibutuhkan.>