

## PEMBUATAN DAN PENGOLAHAN ALOEVERA (LIDAH BUAYA) SEBAGAI MINUMAN SEHAT

Sari Ningrum<sup>1)</sup>, Iyut Regita Setyaningrum<sup>2)</sup>, Alfath Ardilla M.R.A<sup>3)</sup>, Imam Maulana S<sup>4)</sup>, Wakhyu Akhiriyah R<sup>5)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial Politik, Universitas Wijayakusuma  
*e-mail:* ningrunsari@gmail.com

<sup>2)</sup> Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Wijayakusuma  
*e-mail:* iyutregita29@gmail.com

<sup>3)</sup> Program Studi Akutansi, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Wijayakusuma  
*e-mail:* alfathardilla@gmail.com

<sup>4) 5)</sup> Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Wijayakusuma Purwokerto  
*e-mail:* imamsubhi493@gmail.com

*e-mail:* donishawboon.ds@gmail.com

Jl. Raya Beji Karangsalam No. 25, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah 5315

### Info Artikel

*Diajukan:* -  
*Diterima:* -  
*Diterbitkan:* -

#### Kata Kunci:

Pemberdayaan ekonomi;  
Nata de aloe; Produksi

#### Keywords:

*Economic empowerment;*  
*Nata de aloe; Production*

Copyright © 2024 penulis

### Abstrak

Dalam rangka meningkatkan perekonomian keluarga, meningkatkan keberagaman pangan untuk kesehatan keluarga, dan meningkatkan kemandirian perempuan, ditawarkan program pemberdayaan ekonomi masyarakat yang mengajarkan cara mengolah tanaman lidah buaya menjadi nata de aloe vera. Aloe vera merupakan tanaman dengan banyak manfaat kesehatan dan estetika. Tanaman lidah buaya belum diolah secara maksimal. Pada saat instalasi juga dilakukan demonstrasi cara mengolah daun salam menjadi nata de aloe vera yang menunjukkan bagaimana daun salam dapat dimanfaatkan sebagai usaha untuk menghasilkan uang tambahan bagi keluarga. Pengamatan menunjukkan bahwa masyarakat umum hanya mengetahui manfaat lidah buaya sebagai tanaman penyubur rambut. Selain itu, individu akan dapat mengenali dan memahami manfaat tanaman lidah buaya bagi kesehatan. Mereka juga bisa membuat nata de aloe untuk menambah pendapatan rumah tangga. Upaya ini telah menghasilkan peningkatan kesadaran dan kemampuan masyarakat mengenai tata cara pembuatan nata de aloe yang dapat menghasilkan produksi barang dan keuntungan yang lebih banyak.

### Abstract

*In order to improve the family economy, increase food diversity for family health, and increase women's independence, a community economic empowerment program is offered that teaches how to process aloe vera plants into nata de aloe vera. Aloe vera is a plant with many health and aesthetic benefits. Aloe vera plants have not been processed optimally. During the installation, there was also a demonstration on how to process bay leaves into nata de aloe vera which showed how bay leaves can be used as a business to generate extra money for the family. Observations show that the general public only knows the benefits of aloe vera as a hair-fertilizing plant. In addition, individuals will be able to recognize and understand the benefits of the aloe vera plant for health. They can also make nata de aloe to increase household income. This effort has resulted in increased awareness and ability of the community regarding the procedures for making nata de aloe which can result in the production of goods and greater profits.*

## PENDAHULUAN

Tanaman lidah buaya mempunyai ciri daun tebal berwarna hijau yang didominasi oleh lendir, getah, dan air. Daunnya juga memiliki lapisan lilin di permukaannya. Hanya sedikit orang yang menyadari banyak manfaat kesehatan dari tanaman ini, termasuk kemampuannya mencerna daging daun buah untuk menghasilkan berbagai makanan dan minuman padat nutrisi. Karena bahan-bahan organik yang terkandung dalam lidah buaya dapat dimanfaatkan oleh tubuh kita sebagai nutrisi. Lidah buaya saat ini digunakan lebih dari sekedar tanaman hias; juga digunakan sebagai obat dan sumber mentah untuk sektor makanan dan minuman, kosmetik, dan farmasi (Suryani, 2016).

Karena setiap bagian tanaman mempunyai kegunaan, lidah buaya terkadang disebut sebagai tanaman fungsional. Lendir lidah buaya kaya akan nutrisi dan pelembab, dengan 96% kandungannya adalah air. Mengandung aloektin B yang dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh, melindungi kulit yang terluka, dan mempercepat proses penyembuhan. Selain meningkatkan kesehatan, menurunkan kolesterol darah, memperkuat dan memperbaiki sistem tubuh, serta menunda timbulnya penuaan dini, gel lidah buaya juga membantu meningkatkan kekebalan tubuh. Lidah buaya merupakan tanaman serbaguna karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Aloin, emodin, resin, lignin, saponin, antrakuinon, vitamin, mineral, dan lain sebagainya adalah beberapa senyawa tersebut. Lidah buaya dapat diolah menjadi banyak produk untuk aplikasi industri ekstrak, gel, dan bubuk (Ismiyati et al., 2018).

Meningkatkan pencernaan kemampuan tubuh untuk mencerna makanan dengan baik sangat penting untuk kesehatan yang baik, karena pencernaan yang tidak tepat dapat menyebabkan sejumlah penyakit. Lidah buaya terkenal sebagai tanaman terapi yang menjaga dan meningkatkan kesehatan pencernaan. Salah satu jenis tanaman obat yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan adalah lidah buaya. Hal ini sesuai dengan temuan penelitian (Vani, 2022) yang menunjukkan pemberian lidah buaya berhasil menurunkan kadar gula darah pada individu penderita diabetes melitus tipe II. Karena setiap bagian tanaman lidah buaya dapat dimanfaatkan, maka tanaman tersebut termasuk tanaman fungsional. Lendir lidah buaya kaya akan nutrisi dan bahan pelembab; terdiri dari sekitar 96% air dan aloktin B, yang dapat mengaktifkan sistem kekebalan tubuh, menambah penghalang pada kulit yang terluka, dan mempercepat laju penyembuhan. Selain itu, mengonsumsi nata de aloe vera membantu mengeluarkan racun dalam tubuh karena mengandung gelatin yang berasal dari rumput laut, yang menyerap racun di usus dan mengeluarkannya bersama feses; tindakan ini mencegah serangan jantung, mengobati sakit kepala, cacingan, dan sakit mata, menurunkan kolesterol darah, dan mengobati diabetes melitus.

Dari segi keterlibatan dan manfaat masyarakat, pengembangan agribisnis lidah buaya mempunyai prospek yang sangat baik. Keunggulan tersebut antara lain: (1) cara budidaya yang relatif mudah; (2) mendorong tumbuhnya industri pedesaan baik di sektor hulu maupun hilir, sehingga memperluas kesempatan kerja di pedesaan; (3) beragamnya produk, mulai dari makanan dan minuman, bahan baku kosmetik, dan bahan baku farmasi; (4) nilai tambah produk hilir yang cukup besar; dan (5) pasar produk olahan yang baik (Wijayanti, 2017).

Berdasarkan uraian tersebut dan pengamatan di lapangan, maka perlu upaya pengenalan pelatihan dan praktek langsung pemanfaatan tanaman Lidah buaya menjadi nata de aloe pada masyarakat dan kelompok wanita tani Anyelir sebagai mitra. Hasil wawancara pendahuluan dengan ketua kelompok tani Anyelir, mengatakan bahwa tanaman Lidah buaya banyak sekali tumbuh secara liar tanpa pemeliharaan dan masyarakat pada umumnya tidak punya pengetahuan untuk mengolahnya menjadi sesuatu yang bermanfaat. Hal tersebut disebabkan karena kurang informasi tentang inovasi pemanfaatan tanaman lidah buaya tersebut, baik secara tradisional maupun dengan sentuhan teknologi.

## METODE

Pengenalan tanaman lidah buaya dan proses pengolahan lidah buaya menjadi Nata de allovera memberikan pemahaman dan pengertian tentang tanaman lidah buaya serta langkah langkah pengolahan lidah buaya sebagai Nata de allovera. Pelatihan dan Praktek langsung

pembuatan Nata de alloevera. Memberikan pelatihan dan praktek langsung terkait pembuatan nata de alloevera hingga menjadi produk minuman yang sehat dan menyegarkan. Peserta dapat mempelajari bakat baru atau mengasah bakat yang sudah ada dengan menggunakan strategi ini. Demonstrasi cara pembuatan minuman lidah buaya ini diproduksi dengan menggunakan alat dan perlengkapan yang telah disiapkan oleh para pemilik UMKM. Metode pelatihan yang dilakukan adalah dengan mendorong peserta untuk membuat nata de aloe vera, menjelaskan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan, kemudian secara bertahap beralih ke pembuatan minuman segar yang diolah dari nata de aloe vera. Pelatihan yang diberikan untuk membuat makanan segar dan menyehatkan dari lidah buaya dapat dimanfaatkan masyarakat untuk meningkatkan pendapatan melalui produk dan jasa, teknologi tepat guna yang dianut masyarakat, dan tambahan pengetahuan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kapasitas produk untuk hancur secara spontan dan tidak meninggalkan residu yang membahayakan lingkungan. Jurnal ini akan mengkaji bagaimana pertanian biodegradable digunakan dalam industri dalam negeri untuk mengolah lidah buaya menjadi nata de alloevera dan membahas manfaatnya dalam kaitannya dengan perlindungan dan keberlanjutan lingkungan.

Hasil dari tindakan yang diambil berupa:

### 1. Membantu pembuatan brosur

Untuk melakukan personalisasi poster dan brosur sesuai keinginan dan brand image yang ingin ditampilkan, melakukan pengaturan elemen halaman, skema warna, background dan bereksperimen dengan font dan kombinasi yang kreatif. Brosur yang dibuat menonjol dengan menambahkan lebih banyak elemen desain dengan berbagai gambar, foto, ilustrasi, ikon dan berbagai stiker yang tersedia.



Gambar 1. Pembuatan Brosur UMKM Nata de alloevera

### 2. Membantu pembuatan kartu nama produk

Pembuatan kartu nama pada UKM Pangestu Snack dapat menarik konsumen untuk mengingat jika suatu saat membutuhkan produk dari UKM tersebut. Dalam desain kartu nama terdapat logo brand dari UKM Pangestu Snack dengan mencatumkan Nomor Handphone ketua UKM, alamat e-mail, instagram, alamat rumah produksi, dan produk yang produksi oleh UKM Pangestu Snack yang benar-benar mewakili usaha/perusahaan mereka dan menambahkan informasi, mengganti jenis font dan warna hingga sesuai dengan makna, filosofi dan ciri khas produk/jasa layanan.



Gambar 2. Kartu Nama Produk Pemilik UMKM Nata de allovera

3. Membantu membuat minuman sehat dari lidah buaya

Daun lidah buaya mengandung semacam gel yang punya banyak manfaat. Manfaat dari gel daun lidah buaya yang paling populer adalah untuk kecantikan atau kesehatan kulit wajah. Bahkan banyak merk kecantikan yang kemudian membuat produk kecantikan yang mengandung gel dari lidah buaya. Untuk mengambil manfaatnya, kamu bisa mengonsumsi lidah buaya dengan cara membuatnya jadi minuman yang menyegarkan. Yuk simak resep minuman lidah buaya yang menyegarkan namun juga punya banyak manfaat bagi tubuh.



Gambar 3. Kemasan Produk Nata de allovera

Langkah-langkah dalam memproduksi nata de allovera

1. Membersihkan Daun Lidah Buaya

Setelah dikumpulkan, daun Lidah Buaya dibersihkan dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran. keterikatan hilang. Selanjutnya, potong bagian pangkal dan ujung daun lidah buaya. Langkah selanjutnya adalah membuang durinya, lalu mengupas daun pada sisi yang melengkung untuk memisahkan gel dari kulit luarnya.



Gambar 4. Pencucian Daun Allovera

## 2. Pemotongan dan Pengupasan

Daun lidah buaya yang sudah dikupas dan dipotong dadu atau bongkahan sesuai selera dimasukkan ke dalam baskom dan diperas sampai busa lendir keluar. Gel lidah buaya kemudian dibilas dengan air mengalir (dari keran) dan diperas hingga menjadi kasar, yang memakan waktu sekitar lima menit.



Gambar 5. Pengupasan Daun Allovera

## 3. Proses Perendaman

Selanjutnya gel nata dimasukkan ke dalam larutan rendaman. Dengan menggunakan ember atau wadah lain yang sesuai, rendam nata dalam gel, sesuaikan jumlah gelya nata) dengan air tawar, lalu tuang satu liter air kapur tujuannya untuk menghilangkan lendir dan aroma khas lidah buaya.



Gambar 6. Perendaman Gel Allovera

## 4. Pencucian Gel Nata Nata Gel Wash o

Setelah direndam selama 12 jam, nata gel disaring dan ditiriskan. Dengan menggunakan mangkuk atau keranjang nasi plastik, bilas hingga bersih dengan air sekali lagi, lalu rendam dalam air biasa selama tiga jam lagi untuk memastikan semua kotoran dari prosedur sebelumnya hilang.



Gambar 7. Pencucian Gel Alloevera

5. Pengemasan dan Penempelan Stiker Pada Botol Nata De Aloe  
Tahap akhir pada proses produksi yaitu pengemasan dan penempelan stiker pada botol dan produk Nata De Alloevera siap untuk dipasarkan.



Gambar 8. Pengemasan dan penempelan stiker pada botol

## KESIMPULAN

Setelah memberikan penjelasan menyeluruh dan mendalam seperti yang telah dibahas sebelumnya, terlihat jelas bahwa tanaman lidah buaya atau dikenal sebagai tanaman *alloevera* memiliki banyak manfaat selain digunakan sebagai tanaman hias tanaman lidah buaya juga memiliki manfaat dalam bidang pengolahan makanan salah satunya adalah pengolahan *alloevera* menjadi produk olahan yang menyehatkan dan menyegarkan salah satunya adalah Nata de *alloevera*. Perlu diketahui bahwasanya pengolahan lidah buaya menjadi minuman yang menyehatkan dan menyegarkan ini sebanding dengan khasiat yang diperoleh setelah mengonsumsi minuman ini salah satunya badan menjadi sehat. Pengolahan lidah buaya menjadi minuman yang menyehatkan ini merupakan salah satu bentuk inovasi baru pada olahan pemanfaatan bagian dari tanaman lidah buaya salah satunya adalah pemanfaatan batang lidah buaya menjadi Nata de *alloevera*. Nata de *alloevera* dikenal sebagai minuman kesegaran dan kesehatan ini memiliki potensi yang besar dipasaran karena memiliki keunikan tersendiri ketika produk mampu bersaing dipasaran.

Pemanfaatan lidah buaya merupakan bagian dari pengembangan, produk - produk olahan yang bisa dimanfaatkan menjadi produk olahan yang mempunyai nilai vitamin yang tinggi, manfaat kesehatan dan mempunyai nilai tambah karena telah di olah menjadi produk pangan.

Belakangan ini banyak sekali hasil pertanian yang hanya di buang begitu saja dan tidak dimanfaatkan sebenarnya hasil pertanian tersebut dapat di olah menjadi produk pangan yang mempunyai nilai kesehatan dan gizi serta nilai jual.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, M. L. (2022). Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat: Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 35-45.
- Noviani, N. (2021). Edukasi Pembuatan Minuman Sehat Dari Tanaman Lidah Buaya. *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 126-130..
- Khairunnisa, K., & Ringo, L. S. (2024). PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN LIDAH BUAYA MENJADI NATA DE ALOE VERA. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 439-442.
- Subroto, M. A. S. E., Dananti, K., & Wening, S. (2023). Pemanfaatan Produk Pertanian yang Biodegradable pada Home Industry Pengolahan Aloe vera menjadi Nata de Aloevera. *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT AKADEMISI*, 1(2), 45-53.
- Ekowati, M. A. S., Dananti, K., & Wening, S. (2023). Pemanfaatan Produk Pertanian yang Biodegradable pada Home Industry Pengolahan Aloe vera menjadi Nata de Aloevera. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademik*, 1(2).
- Lestari, H. D., & Pujiastuti, R. (2023). PENGEMBANGAN PRODUK SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN HASIL PRODUKSI UMKM. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 103-108.
- Masita, T. E., Wahyunindiya, T., & Terawati, G. (2024). SINERGI KARANGTARUNA DALAM PERKEMBANGAN UMKM DI DESA BANJARANYAR, KECAMATAN SOKARAJA, KABUPATEN BANYUMAS. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 112-121.
- Suzana, A. J., Arinastuti, A., Mahmudah, I., & Larasmanah, W. (2024). PEMANFAATAN DIGITAL MARKETING DALAM MENUNJANG KEMAJUAN UMKM DI DESA BANJARANYAR, KECAMATAN SOKARAJA, KABUPATEN BANYUMAS. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 126-132.
- Lestari, H. D., & Harsuti, H. (2023). MEMBANGUN IDE KREATIF DAN INOVATIF DALAM BERWIRAUSAHA. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 151-156.
- Adhitya, B., & Kencana, H. (2023). TEKNIK PENGEMASAN DAN LABELING PRODUK PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH KERIPIK FAZA. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 26-29.
- Setiawan, H. (2023). UMKM KREATIF DAN INOVATIF BERBASIS DIGITAL: UMKM KREATIF DAN INOVATIF BERBASIS DIGITAL. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 15-21.
- Muntahanah, S., & Zuhaena, F. (2023). MAKSIMALISASI KEUNTUNGAN PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH MANGGLENG DABAKIR. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 30-35.
- Cahyo, H., Lestari, H. D., & Budiastuti, S. (2022). MENGELOLA BISNIS RUMAHAN UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS DAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT. *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 148-151.
- Yuliana, D., Safitri, I., & Mawardianti, S. A. (2024). PENDAMPINGAN UMKM: "PENCATATAN TRANSAKSI KEUANGAN PADA USAHA MIKRO" HIKMAH TEPUNG". *WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 162-166.

Koesoemasari, D. S. P., Wijayanto, W., & Pujiastuti, R. (2022). Pentingnya Merek Dan Kualitas Produk Bagi UMKM di Desa Ciberem, Kecamatan Sumbang. WIKUACITYA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1), 20-24.