

PELATIHAN PEMBUDIDAYAAN DAN PENGOLAHAN ALOE VERA MENJADI MAKANAN DAN MINUMAN YANG LEZAT, BERGIZI DAN KAYA MANFAAT UNTUK MENDONGKRAK PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA PUNGE BLANG CUT KECAMATAN JAYA BARU KOTA BANDA ACEH

Monawati, Indani, Rosma Elly

Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar FKIP Unsyiah, Banda Aceh

monawati@unsyiah.ac.id

ABSTRACT

One of the villages located in the Jaya Baru District of Banda Aceh City is the village of Punge Blang Cut which has five hamlets. Two of them are Tuan Dikandang and Tuan Dipakeh. Dusun Tuan Dikandang has 1 faqir community and 28 poor people. This faqir / poor community education is: no school 5 people, elementary school: 7 people, junior high school: 9 people, and high school: 8 people. Their jobs are housewives: 14 people, entrepreneurs: 3 people, not / haven't worked: 7 people, tire patchers: 1 person, 3 builders, and becak drivers: 1 person. Hamlet Tuan Dipakeh faqir community 3 people and 44 people poor. Their education is not in school: 1 person, elementary school: 2 people, junior high school: 14 people, high school: 25 people, D III: 2 people, and SI: 3 people. Their work is tricycles: 3 people, IRT: 6 people, entrepreneurs: 16 people, selling stalls: 4 people, making cakes: 3 people, unskilled laborers: 6 people, drivers: 3 people, not working: 3 people, and each - 1 person cut grass, sells fruit and a docker. Aloe Vera is one of the ten types of best-selling plants in the world that have the potential to be developed as medicinal plants and industrial raw materials that can be used both in the world of beauty and food that has many benefits. The purpose of this Community Service is to make training and cultivation of Aloe Vera and process it into healthy, nutritious food and many benefits, as well as business opportunities in order to improve the economy of the people in the two hamlets. The method of conducting training in processing Aloe Vera is an explanation by demonstration / practice of discussion and question and answer as well as how to cultivate Aloe Vera. All participants were distributed modules, tools and materials needed. The training activities are guided by resource persons who are competent in their bidag. The target to be achieved is 30 mothers / fathers who are skilled in cultivating Aloe Vera, and 30 mothers / fathers who are skilled in processing Aloe Vera into delicious, nutritious and rich food.

Keywords: training, cultivation, Aloe Vera

Pendahuluan

Lidah buaya (*aloe vera*) adalah tumbuhan dengan daun panjang seperti pedang, tebal, berdaging lembek dan berlendir. Lidah buaya termasuk ke dalam 10 jenis tanaman terlaris di dunia yang mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai tanaman obat dan bahan baku industri. Lidah buaya memiliki daya adaptasi tinggi sehingga tanaman ini dapat dengan mudah menyebar ke seluruh dunia. Mulai dari dataran rendah, dataran tinggi, daerah tropis maupun daerah subtropis.

Lidah buaya telah lama digunakan oleh Bangsa Sumeria (Irak) pada 2200 SM sebagai obat pencakar. Pada 1150 SM, Bangsa Mesir juga telah menggunakan lidah buaya pada resep-resep pengobatan mereka. Sekitar 300 SM, lidah buaya menjadi salah satu barang yang diperebutkan dalam proses penaklukan Pulau Socotra oleh Raja Macedonia. Lidah buaya digunakan sebagai cadangan obat luka pasukannya dalam peperangan menaklukan dunia. Baru sekitar 50 SM, Ratu Cleopatra mulai menggunakan aloe vera alami sebagai campuran bahan mandi dan sebagai pelembab daerah mata dan bibir. Pada abad ke-1, Dioscorides ahli farmasi Romawi mendeskripsikan lidah buaya sebagai obat luka, obat sakit mata, obat sembelit, dan obat tidur, pada bukunya 'Materia Medica'.

Lidah buaya masuk ke Indonesia sekitar abad ke-17. Pada saat itu, pemanfaatan lidah buaya masih sangat sedikit, hanya terbatas sebagai tanaman hias di pekarangan rumah. Baru pada tahun 1990, petani di Kalimantan Barat mengkomersialkan lidah buaya sebagai bahan minuman. Seiring dengan perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan, lidah buaya yang pada awalnya hanya dikenal sebagai obat luka bakar, obat pencakar, dan obat penumbuh rambut, kini berkembang menjadi bahan baku makanan dan minuman untuk kesehatan serta bahan kosmetik untuk kecantikan.

Lidah buaya memiliki banyak sekali manfaat. Dalam tabel berikut ini dijabarkan zat dan manfaat yang terkandung dalam lidah buaya.

Tabel 1. Kandungan Gel Lidah Buaya

ZAT	KEGUNAAN
Saponin	Mempunyai kemampuan membersihkan dan bersifat antiseptik
Komplek anthraquinone aloin, barbaloin, iso-barbaloin, anthranol, aloe emodin, anthracene, aloetic acid, ester asam sinamat, asam krisophanat, eteral oil, resistanol, monosakarida, polisakarida, selulosa, glukosa, mannose, aldopentosa, rhamnosa	Bahan laktasatif (pencahar), mengurangi racun, senyawa anti bakteri, dan mempunyai kandungan antibiotik
Vitamin B1, B2, B6, niacinamida, cholin, asam folat	Bahan penting untuk menjalankan fungsi tubuh secara normal
Enzim oksidase, amilase, katalase, lifase, protease	Mengatur proses-proses kimia dalam tubuh serta menyembuhkan luka dalam dan luar
Enzim bradykinase, karbiksepeptidase, salisilat, tennin, aloctin A	Mengurangi inflamasi, anti alergi dan mengurangi rasa sakit

Tampak pada tabel di atas bahwa banyak sekali manfaat positif dari lidah buaya. Namun, terdapat juga efek samping lidah buaya. Lidah buaya memproduksi dua cairan, yaitu gel dan lateks. Gel lidah buaya ditemukan di dalam daun lidah buaya dengan warna bening. Sedangkan lateks lidah buaya berwarna kuning dan ditemukan di bawah kulit daun lidah buaya.

Seperti sudah diketahui bahwa gel lidah buaya memiliki banyak manfaat bagi tubuh, namun getah (lateks) lidah buaya memiliki bahaya jika dikonsumsi atau kontak langsung

dengan kulit. Oleh karena itu, sangat dianjurkan sebelum menggunakan atau mengonsumsi lidah buaya, untuk benar-benar membersihkan sampai tidak ada lagi getahnya. Berikut beberapa efek samping yang mungkin timbul akibat getah lidah buaya.

1. Alergi Kulit

Salah satu cara sederhana untuk menguji apakah kita alergi terhadap lidah buaya atau tidak adalah dengan mengoleskan sedikit cairan lidah buaya murni di belakang telinga. Alergi dapat berupa peradangan, gatal-gatal dan kemerahan pada kelopak mata.

2. Komplikasi dalam Kehamilan dan Menyusui

Baik gel ataupun getah lidah buaya tidak aman dikonsumsi oleh ibu hamil dan menyusui. Lidah buaya dapat merangsang kontraksi uterus dan menyebabkan komplikasi seperti keguguran dan meningkatkan resiko bayi mengalami cacat lahir.

Budidaya Tanaman Lidah Buaya

Pada bagian ini akan dijabarkan budidaya tanaman lidah buaya mulai dari persiapan sampai dengan perawatannya.

1. Persiapan

Penanaman lidah buaya yang paling baik dilakukan pada awal musim hujan atau akhir musim kemarau. Jika ditanam pada musim hujan tanaman akan mudah terserang jamur dan jika ditanam pada musim kemarau tanaman akan mudah mati karena kekeringan. Waktu penanaman sebaiknya dipilih pada pagi atau sore hari saat matahari tidak terlalu panas. Bibit lidah buaya yang dipilih harus benar-benar sehat; tidak terdapat luka pada pelepah daun.

2. Penanaman

Setelah 3-4 hari di area pembibitan, bibit lidah buaya dicabut dan dipindahtanamkan di lapangan, yaitu pada lubang yang telah diberi campuran pupuk. Bibit harus dikeluarkan dari polybag dengan sangat hati-hati untuk menghindari akar rusak atau tanah pembibitan rontok. Penanaman harus dilakukan pada hari yang sama dengan pencabutan bibit, tidak dibiarkan

semalaman atau terlalu lama di bawah sinar matahari langsung. Jarak tanam yang biasa digunakan adalah 1,00 m x 1,25 m.

Penanaman bibit dilakukan dengan cara ditanam sedalam 4-6 cm dan tanah di sekitar bibit dipadatkan agar bibit tidak tumbang. Daun dijaga agar tidak sampai tertimbun oleh tanah yang akan menyebabkan busuk karena serangan jamur. Penyiraman perlu dilakukan ketika tanah terlihat kering (lama tidak hujan). Saat tanaman sudah terlihat kokoh, beri pupuk dengan dosis rendah. Untuk setiap hektar berikan 100 kg urea, 100 kg TSP dan 50 kg KCL.

3. Perawatan

Perlu diperhatikan bahwa pengairan yang terlambat akan menyebabkan tanaman layu dan daunnya menjadi kuning kemerahan. Hal ini membutuhkan waktu cukup lama untuk pulih. Benih yang telah ditanam harus diberi perlindungan secara individual. Perlindungan ini dapat dibuat dari gedebok pohon pisang atau daun-daunan agar tanaman muda terhindar dari kelayuan. Setelah 10-14 hari setelah tanam, lakukan pengamatan pada bibit, jika ada yang mati segera lakukan penyulaman, yaitu dengan mengganti tanaman yang mati dengan tanaman baru.

Sebelum dikonsumsi, lidah buaya diolah terlebih dahulu sehingga menjadi produk yang siap saji. Pada bagian berikut ini dijabarkan produk-produk olahan lidah buaya beserta bahan dan cara mengolahnya.

PRODUK OLAHAN LIDAH BUAYA

1. Dodol

Bahan:

- 1 kg lidah buaya
- 700 gram tepung ketan
- 400 gram tepung beras
- 2 kg gula pasir

- 2 liter santan
- 1 gram asam askorbat
- Pewarna hijau secukupnya
- Agar-agar secukupnya

Cara pembuatan:

- Cuci lidah buaya, pisahkan kulit dengan dagingnya, bersihkan getahnya dengan air mengalir lalu blender
- Masak santan dan gula hingga mengental
- Masukkan tepung ketan dan tepung beras ke dalam larutan gula
- Masukkan lidah buaya yang telah diblender dan aduk sampai adonan liat, berminyak dan tidak lengket di wajan
- Masukkan agar-agar dan pewarna
- Olesi permukaan dalam loyang dengan plastik atau daun pisang
- Angkat adonan dodol yang telah masak, kemudian masukkan ke dalam loyang dengan ketinggian 1-2 cm
- Tekan-tekan adonan agar padat dan rata
- Dinginkan sampai adonan mengeras
- Potong-potong adonan dodol yang sudah mengeras
- Potongan-potongan dodol siap dikemas dengan plastik atau kertas minyak.

2. Sirup

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:

- 5 potong lidah buaya yang besar dan cukup tua
- 200 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpul
- 1 buah jeruk lemon, ambil airnya
- Garam secukupnya

- Tawas secukupnya
- Kapur sirih secukupnya

Cara pembuatan:

- Cuci lidah buaya, pisahkan kulit dengan dagingnya, bersihkan getahnya dengan air mengalir
- Bila perlu, rendam sebentar dalam air garam agar getahnya habis keluar dan tidak berbau langu lagi
- Kemudian rendam sebentar dalam air tawas dan air kapur sirih, cuci berulang kali dengan air mengalir hingga bersih dan aroma bahan perendamnya benar-benar hilang
- Blender lidah buaya yang telah dicuci bersih
- Didihkan air, gula, daun pandan, air jeruk lemon dan garam
- Masukkan lidah buaya, aduk
- Sirup yang masih hangat bisa dikemas ke dalam botol yang steril, disimpan di kulkas atau langsung disajikan dengan es batu.

3. Kerupuk

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:

- 4 kg lidah buaya
- 1500 gram tepung tapioca
- 1 butir telur ayam
- 500 gram tepung beras
- 6 butir bawang putih, haluskan
- 2 sdt gula pasir
- 6 sdm ketumbar, tumbuk kasar
- 300 gr margarine
- Merica dan garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara pembuatan:

- Cuci lidah buaya, pisahkan kulit dengan dagingnya, bersihkan getahnya dengan air mengalir
- Bila perlu, rendam sebentar dalam air garam agar getahnya habis keluar dan tidak berbau langu lagi
- Kemudian rendam sebentar dalam air tawas dan air kapur sirih, cuci berulang kali dengan air mengalir hingga bersih dan aroma bahan perendamnya benar-benar hilang
- Blender lidah buaya yang telah dicuci bersih
- Campur semua bahan (selain air) ke dalam baskom lalu aduk hingga rata
- Masukkan air, aduk lagi hingga adonan agak mengental
- Masukkan adonan ke cetakan lontong atau loyang sesuai selera (adonan jangan terlalu besar atau tebal karena akan lama matangnya) lalu kukus hingga matang
- Setelah matang, angkat lalu iris tipis-tipis
- Jemur di bawah terik sinar matahari hingga kering dan mengeras (biasanya 4-6 hari tergantung kondisi cuaca)
- Panaskan minyak goreng
- Goreng kerupuk dalam minyak panas hingga mengembang
- Setelah matang bisa langsung disajikan, ditaruh di toples atau dibungkus plastik.

4. Teh

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:

- Kulit lidah buaya yang berwarna hijau.

Cara pembuatan:

- Cuci lidah buaya, pisahkan kulit dengan dagingnya, bersihkan getahnya dengan air mengalir, ambil kulitnya

- Potong kecil-kecil atau rajang seperti daun teh, lalu jemur di bawah terik matahari hingga kering atau bisa juga dikeringkan dengan oven
- Setelah kering, teh lidah buaya siap dikonsumsi
- Atau bisa juga dibuat bubuk, kemudian dikemas dalam kantong kertas seperti teh celup.

5. Kue Pastel Sus

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah:

1. Bahan kulit

- ½ kg tepung terigu
- 2 gks air putih
- 1 ons margarine
- 2 butir telur, bawang merah, dan bawang putih, serta garam.

2. Isi ragout

- ¼ kg ayam giling
- ½ kg lidah buaya potong dadu
- ¼ kg bawang Bombay
- 5 siung bawang merah + 4 siung bawang putih ½ sendok merica, garam, daun bawang pre 1 ikat, daun sop 2 batang, royko
- 3 sendok susu kental (kalau perlu).

Cara pembuatan:

1. Cara membuat isi:

- Tumis bumbu sampai harum
- lalu masukkan sayuran biarkan sampai matang, terakhir tambahkan susu kental manis (kalau perlu)

2. Cara membuat kulit :

- Masak air ditambahkan margarine sampai mendidih, dan masukkan terigu aduk rata, setelah agak dingin masukkan telur aduk rata, dan giling adonan dan masukkan dalam cetakan pastel, serta isi dengan ragout lalu goreng
- Hiasi dengan daun seledri dan cabe rawit.

Berikut foto-foto dari produk olahan lidah buaya.

Teh lidah buaya



Kerupuk lidah buaya



Partel lidah buaya



Dodol lidah buaya



Sirup lidah buaya

Berikut adalah foto-foto pelaksanaan pelatihan.



Ibu Tiwi sedang menyampaikan cara pembudidayaan lidah buaya.



Peserta melakukan penanaman aloe vera.

Simpulan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat berbasis produk telah berhasil mentranfer ilmu dan keterampilan kepada ibu-ibu di Di Desa Punge Blang Cut Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh dalam membudidayakan, dan mengolah lidah buaya. Untuk memudahkan peserta dalam menguasai keterampilan mengolah dan mengolah lidah buaya maka tim pengabdi

membekali dengan memberikan modul, alat/bahan untuk membuat produk. dan juga dibimbing oleh 4 orang pemateri (Masak-memasak, pembudidayaan, pemasaran dan pengemasan) dan 1 asisten pemateri (asisten dalam memasak) yang ahli dalam bidang-bidangnya selama 7 hari (7 kali pertemuan). Serta untuk meningkatkan kemampuan perekonomian peserta dalam mengimplementasikan ilmu yang telah di peroleh selama pelatihan tersebut tim pengabdian memberikan bibit lidah buaya sebagai modal awal untuk memulai usaha dalam mengatasi masalah ekonomi.