

**Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat**  
21 November 2020, Hal. 807-812  
e-ISSN: 2686-2964

## **Inovasi pengolahan kerupuk lidah buaya (*Aloe vera*) di Desa Wareng, Kabupaten Gunungkidul**

Safinta Nurindra Rahmadhia, Son Ali Akbar, Anton Yudhana

Universitas Ahmad Dahlan, Jl. Ringroad Selatan, Kragilan, Tamanan, Kec. Banguntapan,  
Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55191  
Email: [safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id](mailto:safinta.rahmadhia@tp.uad.ac.id)

### **ABSTRAK**

Sebagian besar warga Desa Wareng memanfaatkan lahan pekarangan rumahnya untuk bercocok tanam. Tanaman yang ditanam oleh warga beraneka ragam khususnya tanaman pangan berupa buah dan sayur. Jenis tanaman yang ditanam warga diantaranya tomat, cabai, terong, bayam, lidah buaya, daun bawang, jeruk, sawo, dan lain-lain. Selain tanaman buah dan sayur, warga Desa Wareng juga menanam rempah-rempah seperti jahe merah, kunyit, kencur, dan lain-lain. Warga Desa Wareng memanfaatkan hasil panen mereka untuk dikonsumsi sendiri dan dijual ke masyarakat. Namun pada saat panen raya harga komoditas akan menurun sehingga kebanyakan warga merugi. Salah satu hasil panen warga yang melimpah yaitu lidah buaya. Berdasarkan permasalahan warga Desa Wareng, Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) ini memberikan solusi berupa inovasi pengolahan bahan pangan terutama lidah buaya untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Lidah buaya akan diolah menjadi produk pangan yaitu kerupuk. Pemilihan kerupuk sebagai inovasi olahan pangan berbasis lidah buaya dikarenakan kerupuk merupakan produk dengan kadar air rendah sehingga memiliki umur simpan yang lama. Selain itu kerupuk juga banyak digemari oleh warga Indonesia dan mudah dalam pembuatannya. Kerupuk dengan bahan lidah buaya memiliki keunggulan dibandingkan kerupuk biasa karena lidah buaya mengandung senyawa antioksidan dan antimikrobia. Dampak dari PPM ini adalah warga Desa Wareng dapat menambah inovasi produk dari hasil kebunnya serta dapat meningkatkan nilai perekonomiannya.

**Kata kunci:** Inovasi pangan, kerupuk, lidah buaya

### **ABSTRACT**

*Most of the people of Wareng Village use their traditional house yards to grow crops. The plants planted by the residents are varied, especially fruits and vegetables. The types of crops planted by the residents include tomatoes, chilies, eggplant, spinach, aloe vera, leeks, oranges, sapodilla, and others. Apart from fruit and vegetable crops, the people of Wareng Village also plant spices such as red ginger, turmeric, galangal, and others. Wareng villagers use their harvest for their own consumption and sell to the community. However, at the time of the main harvest, commodity prices will decline so the residents suffer losses. One of the residents' abundant crops is aloe vera. Based on the problems of the residents of Wareng Village, Peogram Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) provides a solution in the form of food*

*processing innovations, especially aloe vera to increase its economic value. Aloe vera fruit will be processed become a food product, namely crackers. The choice of crackers as an innovative aloe vera-based food processing is because they are a product with low air content so they have a long shelf life. In addition, crackers are also popular with Indonesians and are easy to make. Aloe vera crackers have an advantage over ordinary crackers because aloe vera contains antioxidant and antimicrobial compounds. The impact of this PPM is that the people of Wareng Village can add product innovation from their garden products and can increase their economic value.*

**Key words:** Food innovation, crackers, aloe vera

## PENDAHULUAN

Lidah buaya (*Aloe vera*) merupakan salah satu jenis tanaman yang tumbuh subur di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman lidah buaya memiliki lebih dari 350 varietas, namun hanya beberapa varietas saja yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat (Hayati, 2009). Lidah buaya dikenal sebagai tanaman yang memiliki sifat antioksidan, antidiabetes, antiinflamasi, dan juga sebagai antikanker. Ekstrak buah lidah buaya memiliki senyawa fenolik berupa flavonoid, lignin, tannin, dan lain-lain yang merupakan antioksidan (Mohammed, 2011; Das *et al.*, 2011; Patidar *et al.*, 2012). Pada umumnya sebagian besar masyarakat menanam lidah buaya hanya sebagai hiasan pekarangan saja.

Desa Wareng merupakan salah satu desa di Kabupaten Gunungkidul yang sebagian warganya memiliki banyak tanaman lidah buaya. Warga Desa Wareng menanam lidah buaya di pekarangan rumah mereka. Hasil panen lidah buaya cukup melimpah dan tidak diolah menjadi suatu produk baru. Kelompok Wanita Tani (KWT) yang ada di Desa Wareng berkeinginan untuk memanfaatkan hasil panen lidah buaya tersebut menjadi suatu produk dengan nilai ekonomis tinggi. Selama ini lidah buaya milik Warga Desa Wareng hanya dibiarkan berkembang biak tanpa dimanfaatkan atau hanya dikonsumsi untuk keperluan pribadi seperti untuk bahan perawatan rambut.

Pengolahan lidah buaya menjadi kerupuk belum banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Pada umumnya daging lidah buaya diolah menjadi minuman seperti *nata de coco*. Namun pengolahan lidah buaya menjadi minuman memerlukan bahan pengawet agar minuman tersebut dapat bertahan lebih dari satu hari. Oleh karena itu pada program pengabdian kepada masyarakat (PPM) ini tim membuat sebuah inovasi pengolahan lidah buaya menjadi kerupuk. Kerupuk memiliki kadar air yang rendah sehingga memiliki umur simpan yang relatif lama. Selain itu proses pembuatannya sederhana dan banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan akan menghasilkan suatu produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan meningkatkan kreatifitas warga serta dapat memanfaatkan pertumbuhan lidah buaya milik warga yang melimpah.

## METODE

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan pada pelatihan ini adalah baskom, mangkuk, blender, pisau, Loyang dan wajan untuk menggoreng. Bahan yang digunakan meliputi tepung tapioka, tepung beras, daging buah lidah buaya, bawang putih, garam dan ketumbar.

### Tahapan Pelaksanaan

#### 1. Persiapan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk lidah buaya diawali dengan diskusi dan koordinasi bersama warga Desa Wareng. Diskusi yang dilakukan guna menggali informasi

mengenai ketersediaan bahan baku dan kebutuhan yang diperlukan oleh warga. Tahapan persiapan pembuatan kerupuk lidah buaya dilakukan sebanyak 2 kali percobaan hingga didapatkan formulais yang tepat. Setelah didapatkan formulasi yang tepat kemudian dilakukan pembuatan video tutorial pengolahan kerupuk lidah buaya.

## 2. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk lidah buaya ini tim PPM bekerjasama dengan ibu-ibu Desa Wareng Kabupaten Gunungkidul yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi. Pelatihan dilakukan secara daring dengan menggunakan *zoom meeting*. Peserta diberi pengarahan oleh tim PPM dan menyaksikan video tutorial pembuatan kerupuk lidah buaya secara bersamaan. Setelah itu peserta membuat kerupuk lidah buaya secara berkelompok. Masing-masing kelompok merekam proses pembuatan kerupuk lidah buaya yang mereka lakukan kemudian mendiskusikan hasil pembuatannya pada grup *whatsapp*. Tim PPM mendampingi proses pelatihan tersebut secara daring melalui grup *whatsapp*. Setelah kerupuk lidah buaya berhasil dibuat, tim PPM memberikan pelatihan mengenai desain kemasan produk.

## 3. Evaluasi

Pelatihan pembuatan kerupuk lidah buaya berjalan dengan lancar. Namun pelaksanaan pelatihan secara daring dirasa kurang efektif karena tidak dapat mendampingi peserta secara langsung. Proses pendampingan juga dilakukan secara daring sehingga tidak dapat melihat hasil pembuatan kerupuk lidah buaya oleh warga secara langsung.

## HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Diskusi bersama warga Desa Wareng dilakukan oleh Tim PPM pada tanggal 13 September 2020. Kegiatan diskusi dilakukan dengan tujuan untuk menggali dan memahami permasalahan yang dialami oleh warga Desa Wareng Kabupaten Gunungkidul. Berdasarkan hasil diskusi dapat disepakati ragam kegiatan dan pelatihan yang akan dilakukan oleh Tim PPM Bersama dengan warga Desa Wareng, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diskusi dan koordinasi Bersama warga Desa Wareng.

Kegiatan tahap pertama yang dilakukan oleh Tim PPM adalah pengenalan dan sosialisasi mengenai kelebihan dan manfaat dari lidah buaya. Selain itu Tim PPM juga menjelaskan macam-macam diversifikasi produk olahan lidah buaya dari buahnya hingga kulitnya.

Tahap kedua pada kegiatan ini yaitu pelatihan pembuatan kerupuk lidah buaya. Kegiatan ini dilakukan secara daring dengan menggunakan *zoom meeting* secara bersamaan

oleh ibu-ibu KWT Srikandi yang bertempat di salah satu rumah warga. Proses pelatihan pembuatan kerupuk lidah buaya yang dilakukan secara daring ini diawali dengan menonton bersama video tutorial proses pembuatan kerupuk lidah buaya. Pada sesi ini juga dilakukan tanya jawab dari peserta pelatihan kepada Tim PPM. Setelah proses pengenalan cara pembuatan kerupuk lidah buaya secara daring selesai dilaksanakan, peserta pelatihan yang merupakan ibu-ibu KWT Srikandi mempraktikkan hasil pengenalan tersebut secara berkelompok. Tiap kelompok akan membuat kerupuk lidah buaya sesuai dengan tahapan yang telah diajarkan. Saat proses pembuatan kerupuk lidah buaya, setiap kelompok harus merekam proses yang mereka lakukan yang kemudian akan dilaporkan dalam grup *whatsapp* untuk dipastikan oleh Tim PPM. Jika terdapat kendala yang dialami oleh kelompok, maka akan dilakukan diskusi secara daring pula.

Proses pembuatan kerupuk lidah buaya diawali dengan mengambil daging buah lidah buaya kemudian dicuci hingga tidak ada lendir yang tersisa. Daging buah lidah buaya (Gambar 2) kemudian dihaluskan menggunakan blender. Daging buah yang sudah halus akan dicampurkan dengan tepung tapioka, tepung beras, telur, margarin, ketumbar, garam, dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Setelah semua bahan dimasukkan ke dalam baskom kemudian diaduk hingga tercampur merata. Adonan tersebut selanjutnya dimasukkan ke dalam Loyang atau cetakan untuk dikukus. Setelah adonan kerupuk matang kemudian diiris tipis dan dijemur hingga kering selama kurang lebih 2-3 hari, seperti terlihat pada Gambar 3. Setelah adonan kering lalu digoreng dengan minyak panas hingga berwarna keemasan, seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 2. Daging buah lidah buaya.



Gambar 2. Kerupuk lidah buaya setelah dijemur.



Gambar 3. Kerupuk lidah buaya setelah digoreng.

Program pengabdian kepada masyarakat di Desa Wareng Kabupaten Gunungkidul berjalan dengan lancar meskipun beberapa kegiatan dilakukan secara daring. Masyarakat sangat antusias dengan adanya program yang diberikan oleh Tim PPM. Dampak dari adanya kegiatan ini adalah masyarakat dapat meningkatkan kreativitasnya dalam mengolah hasil kebun mereka yang berupa lidah buaya. Selain itu produktivitas warga juga mengalami peningkatan. Tanaman lidah buaya yang cukup banyak dapat termanfaatkan dengan baik menjadi suatu produk pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi.

## SIMPULAN

Dari hasil pelatihan pengolahan lidah buaya menjadi kerupuk bekerjasama dengan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Desa Wareng, Kabupaten Gunungkidul dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan lancar serta ada respon positif dari peserta pelatihan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan yang telah mendanai kegiatan ini serta masyarakat Desa Wareng Gunungkidul yang telah berpartisipasi pada kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Das, S., Mishra, B., Gill, K., Ashraf, M.D., Singh, A.K., Sinha, M., Sharma, S., Xess, I., Dalal, K., Singh, T.P., dan Dey, S. (2011). *Isolation and Characterization of Novel Protein with Anti-Fungal and Anti-Inflammatory Properties from Aloe Vera Leaf Gel*. International Journal of Biological Macromolecules, 48 (1): 38-43.
- Hayati, K. (2009). *Efek Anti Bakteri Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) Terhadap Staphylococcus aureus yang Diisolasi dari Denture Stomatitis*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Mohammed, E.A.K. (2011). *Antidiabetic, Antihypercholestermic and Antioxidative Effect of Aloe Vera Gel Extract in Alloxan Induced Diabetic Rats*. Australian Journal of Basic and Applied Sciences, 5 (11): 1321-1327.
- Patidar, A., Bhayadiya, R.K., Nimita, M., Pathan, J.K., dan Dubey, P.K. (2012). *Isolation of Aloin From Aloe Vera, its Characterization and Evaluation for Antioxidant Activity*. International Journal of Pharmaceutical Research and Development, 2 (4): 24-28.

