

Inovasi Produk Lidah Buaya menjadi Keripik Lidah Untuk meningkatkan daya Saing

Nur Qodariyah*¹, Zaenul Arifin¹

¹Universitas Muhammadiyah Jember; Jl. Karimata No.49 Jember,

telp/fax: (0331)336728/(0331)337957

e-mail: [1 nurfitriyah@unmuhjember.ac.id](mailto:nurfitriyah@unmuhjember.ac.id)*, [1 zainulArifin@unmuhjember.ac.id](mailto:zainulArifin@unmuhjember.ac.id)

ABSTRAK

Banyak penduduk Sukodono, Pujer - Bondowoso menanam lidah buaya di halaman rumah, hampir disetiap rumah menanam lidah buaya. Dikarenakan mudahnya perawatan maka lidah buaya cepat berkembang biak. Lidah buaya dibiarkan begitu saja tidak terurus dan tidak dimanfaatkan secara maksimal. Akibatnya lidah buaya melimpah dan terbuang percuma. Padahal lidah buaya mengandung vitamin B12, asam folat, dan kolin. Lidah buaya mengandung 8 enzim, yaitu aliase, alkaline phosphatase, amylase, bradykinase, carboxypeptidase, katalase, selulase, lipase, dan peroksidase. Dengan banyaknya kandungan dan manfaat lidah buaya sayang sekali kalau tidak diolah menjadi lebih bermanfaat. Perlu inovasi untuk mengolah lidah buaya lebih berdaya guna dan berdaya saing. Permasalahannya mitra tidak memiliki pengetahuan, keterampilan untuk mengembangkan dan inovasi produk. Padahal mitra sangat berharap banyak akan diolahnya lidah buaya ini menjadi produk lidah buaya yang lebih bermanfaat. Sehingga ada peluang usaha untuk anggota posdaya Nafiah. Yang harapannya akan menambah penghasilan bagi anggota Posdaya Nafiah. Solusi dari persoalan ini maka anggota Posdaya nafiah harus diberikan pengetahuan tentang manfaat dari lidah buaya serta cara inovasi produk olahan lidah buaya sehingga lidah buaya akan menjadi produk yang berdaya guna dan berdaya saing. Perlu dikembangkan inovasi produk olahan lidah buaya dengan biaya produksi yang murah tetapi memiliki daya jual yang tinggi. Oleh karena itu maka direncanakan untuk memberikan pelatihan kepada anggota Posdaya Nafiah untuk mengolah lidah buaya menjadi keripik lidah buaya yang tahan lama. Dengan memberi pelatihan mengolah lidah buaya menjadi keripik lidah buaya maka lidah buaya menjadi lebih berdaya guna dan berdaya saing. Dipilihnya produk keripik lidah buaya karena keripik adalah makanan yang disukai semua lapisan masyarakat. Dengan diolahnya lidah buaya menjadi keripik lidah buaya maka akan dihasilkan inovasi keripik yang mengandung zat yg dikandung lidah buaya. Sehingga akan dihasilkan keripik lidah buaya yang bergizi. Selain itu dengan diolahnya lidah buaya menjadi keripik lidah buaya mempunyai masa simpan yang lama. Dengan diolahnya lidah buaya menjadi keripik dapat mengatasi melimpahnya lidah buaya menjadi produk keripik yang tahan lama. Masyarakat sangat menyukai produk snack sebagai cemilan, dengan diproduksinya keripik lidah buaya akan dihasilkan produk snack yang unik dan bergizi. Produk yang unik dan bergizi akan diminati masyarakat. Dengan diolahnya lidah buaya menjadi keripik lidah buaya diharapkan akan menambah penghasilan anggota Posdaya Nafiah. Diharapkan dengan pelatihan pembuatan keripik lidah buaya dapat meningkatkan penghasilan anggota Posdaya Nafiah.

Kata kunci: Lidah buaya, kandungan lidah buaya, manfaat lidah buaya

ABSTRACT

Many residents of Sukodono, Pujer - Bondowoso plant aloe vera in their yard, almost every house grows aloe vera. Due to the ease of maintenance, aloe vera breeds fast. Aloe vera is left untreated and not utilized optimally. As a result, aloe vera is abundant and wasted. Though aloe vera contains vitamin B12, folic acid and choline. Aloe vera contains 8 enzymes, namely aliase, alkaline phosphatase, amylase, bradykinase, carboxypeptidase, catalase, cellulase, lipase, and peroxidase. With the many ingredients and benefits of aloe vera, it is a shame if it is not processed to become more efficient and competitive. Innovation is needed to process aloe vera more efficiently and competitively. The problem is that partners do not have the knowledge, skills to develop and innovate products. Even though the partners really hope that a lot of this aloe vera will be processed into a more useful aloe vera product. So that there are business opportunities for members of the Posdaya Nafiah. Which hopefully will increase income for members of Posdaya Nafiah. The solution to this problem is that members of Posdaya nafiah must be given knowledge about the benefits of aloe vera and how to innovate processed aloe vera products so that aloe vera will become an efficient and competitive product. It is necessary to develop an innovation for processed aloe vera products with low production costs but high selling power. Therefore, it is planned to provide training to members of Posdaya Nafiah to process aloe vera into durable aloe vera chips. By providing training to process aloe vera into aloe vera chips, the aloe vera becomes more efficient and competitive. Aloe vera chips are chosen because chips are a food that is liked by all levels of society. By processing aloe vera into aloe vera chips, it will produce innovative chips that contain substances contained in aloe vera. So it will produce nutritious aloe vera chips. In addition, processing aloe vera into aloe vera chips has a long shelf life. By processing aloe vera into chips, it can overcome the abundance of aloe vera into a long-lasting chip product. People really like snack products as snacks, with the production of aloe vera chips, they will produce unique and nutritious snack products. Unique and nutritious products will attract the public's interest. It is hoped that the processing of aloe vera into aloe vera chips will increase the income of Posdaya Nafiah members. It is hoped that the training in making aloe vera chips can increase the income of Posdaya Nafiah members.

Keywords: Aloe vera, the content of aloe vera, the benefits of aloe vera

PENDAHULUAN

Desa Sokodono Kecamatan Pujer Kabupaten Bondowoso adalah Desa yang subur dengan cuaca yang sejuk. Kebanyakan ibu - ibu di Desa Sukodono sebagai ibu rumah tangga murni, sehingga Ibu-ibu belajar keterampilan di Posdaya Nafiah. Banyak penduduk Sukodono menanam lidah buaya di halaman rumah, hampir disetiap rumah menanam lidah buaya. Dikarenakan mudahnya perawatan maka lidah buaya cepat berkembang biak. Ditanamnya lidah buaya di pekarangan rumah – rumah karena banyak manfaat yang bisa diambil dari lidah buaya. Lidah buaya merupakan salah satu tanaman populer yang terkenal akan khasiatnya. Sejak dulu tanaman ini banyak digunakan oleh masyarakat, baik untuk kecantikan maupun kesehatan. Manfaat yang diberikan oleh lidah buaya tentu saja berasal dari kandungan nutrisi yang dimilikinya. Tanaman yang memiliki bentuk daun segitiga dan bergerigi ini memiliki sejumlah kandungan vitamin dan mineral. Lidah buaya mengandung vitamin B12, asam folat, dan kolin. Lidah buaya mengandung 8 enzim, yaitu aliase, alkaline phosphatase, amylase, bradykinase, carboxypeptidase, katalase, selulase, lipase, dan peroksidase.

Rasa lidah buaya yang kurang nyaman dikonsumsi membuat enggan untuk mengkonsumsinya. Padahal kandungan dan manfaat lidah buaya sangat banyak. Hal ini menyebabkan tanaman lidah buaya yang ditanam penduduk melimpah. Karena lidah buaya tidak dimanfaatkan dengan baik maka tanaman lidah buaya dibiarkan begitu saja. Lidah buaya hidup tidak terurus. Sayangnya melihat manfaat dan kandungan lidah buaya tidak dimanfaatkan secara maksimal. Padahal lidah buaya memiliki kandungan dan manfaat yang banyak dibutuhkan oleh tubuh manusia.



Gambar 1 : Lidah Buaya

Mitra ingin mengolah lidah buaya sayang sekali tidak memiliki keterampilan dan pengetahuan. Harapannya lidah buaya yang melimpah ini menjadi produk lidah buaya yang lebih bermanfaat. Sehingga ada peluang usaha memproduksi lidah buaya.

Maka diberikan pelatihan kepada anggota Posdaya nafiah tentang manfaat dari lidah buaya serta cara membuat produk olahan lidah buaya sehingga lidah buaya akan menjadi produk yang bermanfaat. Pelatihan yang diberikan mengolah lidah buaya menjadi keripik lidah buaya yang tahan lama. Dengan memberi pelatihan mengolah lidah buaya menjadi keripik lidah buaya maka lidah buaya menjadi lebih dan berdaya saing. Dengan diolahnya lidah buaya menjadi keripik lidah buaya akan menambah penghasilan.

Solusi yang ditawarkan pengolahan lidah buaya berupa pelatihan mengolah lidah buaya. Mulai pemotongan lidah buaya, proses pencampuran adonan lidah buaya, hingga tersedianya keripik lidah buaya. Diharapkan dengan pelatihan lidah buaya menjadi keripik lidah buaya dapat mengatasi lidah buaya yang tidak dimanfaatkan menjadi bermanfaat serta menambah pendapatan anggota Posdaya Nafiah.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan lidah buaya menjadi keripik lidah buaya

Tabel 1 : Luaran dan Tahapan

Solusi	Luaran	Tahapan
1	Tersedianya Dokumen SOP	Penyusunan SOP
2	Tersedianya lidah buaya kupas bersih	lidah buaya dikupas, dicuci sampai bersih
3	tersedianya adonan lidah buaya	Adonan terdiri dari : lidah buaya ,margarine, tepung beras, ketumbar, bawang putih, gula pasir, telur ayam,garam, tepung tapioca, Adonan campur jadi satu.
4	Tersedianya adonan campur air	campur adonan dengan air diaduk
5	tersedianya adonan dalam wadah untuk mengukus	tuang di wadah untuk mengukus
6	Tersedianya adonan kukus	kukus sampai adonan matang
7	Tersedianya adonan sudah diiris	adonan yang sudah matang diiris
8	Tersedianya keripik kering kering	Setelah masak ditiriskan, Di jemur sampai kering (di oven)
9	tersedianya kemasan keripik	kerupuk yang sudah kering digoreng di timbang 250 gram, Kerupuk di kemas dalam plastik, Pelabelan
10	pemasaran online	Aplikasi e-commerce

HASIL KEGIATAN

Pembuatan lidah buaya menjadi keripik Lidah buaya di dapatkan hasil berikut :

Tabel 2 : Hasil dan Tahapan

Solusi	Luaran	Tahapan	Hasil yang di capai
I	Dokumen SOP	Pembuatan SOP	mampu menjalankan SOP
II	Tersedianya lidah buaya kupas bersih	lidah buaya dikupas, dicuci sampai bersih	dapat dilaksanakan
III	tersedianya adonan lidah buaya	Adonan terdiri dari : lidah buaya ,margarine, tepung beras, ketumbar, bawang putih, gula pasir, telur ayam,garam, tepung tapioca, Adonan campur jadi satu.	Dapat dilaksanakan

IV	Tersedianya adonan campur air	campur adonan dengan air diaduk	dapat dipraktikkan
V	tersedianya adonan dalam wadah untuk mengukus	tuang di wadah untuk mengukus	dapat dipraktikkan
VI	Tersedianya adonan kukus	kukus sampai adonan matang	Hasil praktek baik
VII	Tersedianya adonan irisan matang	adonan yang sudah matang diiris	dapat dipraktikkan
VIII	Tersedianya kerupuk kering	Setelah masak ditiriskan, Di jemur sampai kering (di oven)	dapat dipraktikkan
IX	tersedianya kemasan keripik	keripik yang sudah kering di timbang 250 gram, Kerupuk di kemas dalam plastik, Pelabelan	Hasil praktek baik
X	pemasaran online	Aplikasi e-commerce,	Hasil praktek baik
Evaluasi dan Monitoring	Mandiri dalam pembuatan keripik lidah buaya	<ol style="list-style-type: none"> 1. komunikasi dengan mitra melalui telepon 2. evaluasi ketercapaian target 	Hasil praktek baik



Gambar 2: Pemotongan Lidah Buaya



Gambar 3: Proses Penggorengan Keripik Lidah Buaya

KESIMPULAN DAN SARAN

Inovasi Produk Lidah buaya Menjadi Keripik Lidah Buaya telah dilakukan. Anggota Posdaya Nafiah dapat mempraktekkan pembuatan lidah buaya menjadi keripik Lidah Buaya. Dengan inovasi Lidah buaya Menjadi Keripik Lidah Buaya menjadi solusi dan menambah penghasilan anggota Posdaya Nafiah.

DAFTAR PUSTAKA

- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
<https://vimvoxlab.com/keripik-lidah-buaya/> (Diakses 21 Nopember 2020)
<https://www.ikoma.co.id/ikomalife/sudah-pernah-coba-keripik-lidah-buaya-ini-dia-resep-membuat-keripik-lidah-buaya-yang-renyah-dan-krispi.html> (Diakses 21 Nopember 2020)
<https://www.merdeka.com/sehat/30-manfaat-lidah-buaya-untuk-kesehatan-dan-kecantikan-klm.html> (Diakses 22 Nopember 2020)
Muchtadi, Dedy. 2001. *Pangan & Gizi*. Jakarta: Universitas Terbuka