

## **PENGEMBANGAN OLAHAN ALOE VERA MENJADI PRODUK YANG BERNILAI JUAL PADA UKM I SUN VERA**

**Bambang Widiarso<sup>\*1)</sup>, Abdul Hamid A.Yusra<sup>1)</sup>, U.Suci YVI<sup>1)</sup>**

*\*email: widiarso.bambang@gmail.com*

<sup>1)</sup> Fakultas Pertanian UniversitasTanjungpura Pontianak

*Diserahkan tanggal 2 Oktober 2016, disetujui tanggal 12 Mei 2017*

### **ABSTRAK**

UKM ISUN VERA bergerak di bidang olahan lidah buaya sejak tahun 2004, merupakan target lbM melalui proses pendampingan kemitraan, untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan lidah buaya, peningkatan kualitas produksi dengan teknologi perbaikan kemasan, pemasaran dengan sistem on line. Sebelumnya UKM ISUN VERA telah mengolah berbagai kuliner dari lidah buaya seperti manisan, dodol, minuman segar, dan instan aloe merupakan salah icon kuliner Kota Pontianak.Tujuan dari kegiatan lbM ini adalah :1. Terdapat produk baru dari hasil inovasi diversifikasi produk olahan lidah buaya, yang akan menambah keanekaragaman produk yang telah dikenal sebelumnya yaitu kue Brownies, kue Lapis Legit, dan jamu `kunyit asam berbasis aloe; 2. Sistem pemasaran yang lebih modern selain pemasaran yang telah dilakukan selama ini yaitu pemasaran dengan sistem Online seperti pembuatan Web,3. Mendapatkan kemasan yang lebih higienis dan menarik khas UKM Isun Vera. Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan diskusi bersama Ibu Sunani sebagai pemilik UKM Isun Vera dan peserta pelatihan bagaimana membuat kue Brownies, kue Lapis Legit, dan jamu`kunyit asam berbasis aloe. Selanjutnya dilakukan pelatihatandengantujuan untukmemberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kue brownies, lapis legit dan jamu kunyit asam berbasis aloe. Pemasaran dengan system on line yaitu pembuatan web, Pembuatan labeling dan kemasan produk juga diberikan. Peserta lbMsangat bersemangat mengikuti kegiatan penyuluhan dan melakukan kegiatan praktek pembuatan aneka kue dan jamu kunyit asam berbasis aloe. Ketua UKM sangat menyadari dengan adanya diversifikasi olahan kue dan jamu berbasis aloe, dan pembuatan label dan kemasan serta web site akan menambah daya jual produk berbasis aloe dan akan terus membuat produk yang teah di transfer oleh tim lbM.

***Kata kunci:* diversifikasi produk aloe, brownies,lapis legit, jamu kunyit asam,**

### **ABSTRACT**

IKM I SUN VERA is engaged in aloe vera since 2004, is the target of lbM through partnership assistance process, to increase diversification of aloe vera products, improve production quality with packaging improvement technology, marketing with on line system. Previous SMEs ISUN VERA has cultivated a variety of culinary from aloe vera such as sweets, dodol, fresh drinks, and instant aloe is one culinary icon Pontianak.Tujuan of lbM activities are: 1. There are new products from diversified innovations of aloe vera products, which will add to the diversity of previously known products such as Brownies, Lapis Legit cakes, and aloe-based turmeric herbs; 2. A more modern marketing system in addition to marketing that has been done so far is marketing with Online systems such as Web creation, 3. Get more hygienic and attractive packaging typical of Isun Vera SMEs. The activities began with a discussion with Mrs. Sunani as owner of SME Isun Vera and trainees how to make Brownies

cakes, Lapis Legit cakes, and aloe-based aloe herbal medicine. Furthermore, the trainer aims to provide knowledge and skills in making brownies cake, legit layer and herbal turmeric aloe-based acid. Marketing with the on-line system of web creation, Labeling and packaging of products are also provided. Participants lbM were very excited to follow the activities of counseling and practicing the manufacture of various cakes and herbal turmeric aloe-based acid. Chairman of UKM is very aware with the diversification of processed cake and herbal based aloe, and the manufacture of labels and packaging and website will increase the selling of aloe-based products and will continue to make products that have been transferred by lbM team.

**Keywords: diversification of aloe products, brownies, legit layer, herbal turmeric acid.**

## PENDAHULUAN

Tanaman lidah buaya (*Aloe vera*) yang ditanam di Kalimantan Barat merupakan varietas terunggul di Indonesia bahkan diakui keunggulannya di dunia. Tanaman ini dapat mencapai berat rata-rata 1,2 kg per helai daunnya pada umur 8 bulan sampai 1 tahun. Di Kalimantan Barat, daun lidah buaya dijual dengan harga Rp 1.500-Rp 2.000 per kilogram. Tanaman lidah buaya dapat dipanen pada saat berumur 10-12 bulan setelah tanam, dan selanjutnya dipanen dengan setiap 3 bulan atau 4 kali panen per tahun. Hasil panen berupa daun lidah buaya segar dengan ukuran panjang 60-70 cm, tebal 5-7 cm dengan populasi 7.500 tanaman per hektar. Produksi lidah buaya dapat mencapai rata-rata 6-7 ton.ha<sup>-1</sup> setiap kali panen atau 24-30 ton.ha<sup>-1</sup>.tahun<sup>-1</sup>. Lidah buaya banyak dimanfaatkan untuk diolah menjadi berbagai makanan dan minuman, karena daging dari pelepah daun ternyata enak untuk dikonsumsi. Makanan dan minuman hasil olahan lidah buaya sangat berpotensi sebagai

makanan/minuman kesehatan. Lidah buaya yang diolah menjadi makanan adalah lidah buaya dengan daging tebal. Sentra produksi olahan lidah buaya di Kalimantan Barat terdapat di Kota Pontianak dan sebagian di Kabupaten Kubu Raya, salah satunya adalah UKM ISUN VERA. UKM ISUN VERA mengolah berbagai kuliner dari lidah buaya seperti manisan, dodol, minuman segar, dan merupakan salah icon kuliner Kota Pontianak.

UKM ISUN VERA yang beralamat di Jl Budi Utomo No. 3 Siantan Hulu, Pontianak Utara, bergerak di bidang olahan lidah buaya sejak tahun 2004. UKM ini merupakan target lbM melalui proses pendampingan kemitraan, untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan lidah buaya, peningkatan kualitas produksi dengan teknologi perbaikan kemasan, dan pemasaran dengan sistem on line.

Berdasarkan kenyataan ini maka dapat diasumsikan bahwa peluang pasar olahan lidah buaya cukup besar untuk masa-masa mendatang. Kondisi ini akan memungkinkan timbulnya industri pengolahan (agroindustri)

lidah buaya yang akses pemasarannya akan lebih luas pada masa mendatang, terutama untuk ekspor dan menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean. Harga daun lidah buaya segar di tingkat petani mencapai Rp.800,- Rp. 1.500,- /kg, sedangkan harga instan aloe dalam kawasan Siantan (Pontianak Utara) adalah Rp. 20.000,- /250 g, sedangkan harga ekstrak atau tepung lidah buaya yang didatangkan dari Amerika dan Australia mencapai Rp. 700.000,- Rp. 900.000,-/kg. Hingga saat ini pedagang lidah buaya masih belum dapat memenuhi permintaan pasar secara kontiyudi luar negeri seperti Singapura, Malaysia, Taiwan, Australia.

Pengembangan agribisnis lidah buaya di Indonesia terpusat di Pontianak Propinsi Kalimantan Barat. Lidah buaya juga banyak diusahakan di Pulau Jawa, tetapi skala usahanya relatif kecil dan lokasinya terpencar. Pengolahan lidah buaya umumnya dibuat minuman lidah buaya, namun dalam kegiatan IbM ini akan ditransfer produk lainnya yaitu kue brownies, kue lapis legit dan jamu kunyit asam aloe. Cara pembuatan ketiga produk tersebut masih perlu disosialisasikan dan dimulai dari industri skala kecil yang masih menggunakan teknologi pengolahan yang cukup sederhana, yang dilakukan secara manual dengan tangan.

UKM ISUN VERA perlu perhatian khusus dan di dukung oleh informasi yang akurat, agar terjadi link bisnis yang terarah antara pelaku usaha kecil dan menengah

dengan elemen daya saing usaha, yaitu jaringan pasar. Terdapat dua aspek yang harus dikembangkan untuk membangun jaringan pasar, aspek tersebut adalah: 1. Membangun sistem promosi untuk penetrasi pasar, dan 2. Merawat jaringan pasar untuk mempertahankan pangsa pasar.

Untuk meningkatkan daya saing UKM diperlukan langkah bersama untuk mengangkat kemampuan teknologi dan daya inovasinya. Inovasi berarti sesuatu yang baru bagi si penerima yaitu komunitas UKM yang bersangkutan. Kemajuan ekonomi terkait dengan tingkat perkembangan 'technical change' yang berarti tahap penguasaan teknologi.

Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah :

1. Terdapat produk baru dari hasil inovasi diversifikasi produk olahan lidah buaya, yang akan menambah keanekaragaman produk yang telah dikenal sebelumnya yaitu kue Brownies, kue lapis legit, dan jamu kunyit asam berbasis aloe
2. Sistem pemasaran yang lebih modern selain pemasaran yang telah dilakukan selama ini yaitu pemasaran dengan sistem Online seperti pembuatan Web dan penjualan via FB, twitter, istagram dsb
3. Mendapatkan kemasan yang lebih higienis dan menarik sebagai ciri khas UKM Isun Vera

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan ini dimulai dengan diskusi

bersama Ibu Sunani (pemilik UKM Isun Vera) dan peserta pelatihan tentang bagaimana cara membuat kue brownies, kue lapis legit, dan jamu kunyit asam berbasis aloe. Selanjutnya dilakukan pelatihan dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kue brownies, lapis legit dan jamu kunyit asam berbasis aloe. Pemasaran dengan system online yaitu pembuatan facebook web. Pembuatan labeling dan kemasan produk juga diberikan.

Materi dalam pelatihan ini meliputi bahan dan alat yang digunakan untuk kue brownies, lapis legit dan jamu kunyit asam berbasis aloe. Untuk menguji keterampilan peserta pelatihan, maka pada bagian akhir pelatihan peserta diberi kesempatan untuk membuat sendiri kue brownies, lapis legit dan jamu kunyit asam berbasis aloe dengan menggunakan bahan dan alat yang telah disediakan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dalam kegiatan IbM di UKM I Sun Vera telah dilakukan kegiatan pembuatan kue Brownies dan Lapis Legit serta Jamu Kunyit Asam berbasis Aloe. Selain itu labeling dan kemasan yang higienis juga di perkenalkan.

Kegiatan pembuatan kue dan jamu dimulai dengan menunjukkan bahan dan alat yang akan digunakan pada pembuatan kue brownies dan lapis legit yaitu telur, tepung terigu, instan aloe, mentega,

pewarna makanan, baking powder dan SP. Untuk pembuatan jamu kunyit asam maka disiapkan kunyit, asam jawa dan instan aloe. Selanjutnya mempraktekkan setiap tahapan-tahapan pembuatan kue dan jamu (Gambar 1). Pada pelatihan ini digunakan alat siap pakai yaitu mixer, baskom, cetakan ukuran 18x18 cm, pengukus dan oven gas.

Pelatihan dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada mitra untuk mempraktekkan sendiri cara membuat kue dan jamu berbasis instan aloe sesuai dengan tahapan yang telah diberikan pada kegiatan diskusi sambil memberikan bimbingan kepada peserta yang mengalami kesulitan dalam melakukan kegiatan praktek. Kegiatan ini berlangsung dengan sangat baik. Peserta sangat bersemangat mengerjakan tahapan-tahapan pembuatan kue. Suasana praktek pembuatan kue dapat dilihat pada Gambar 2.



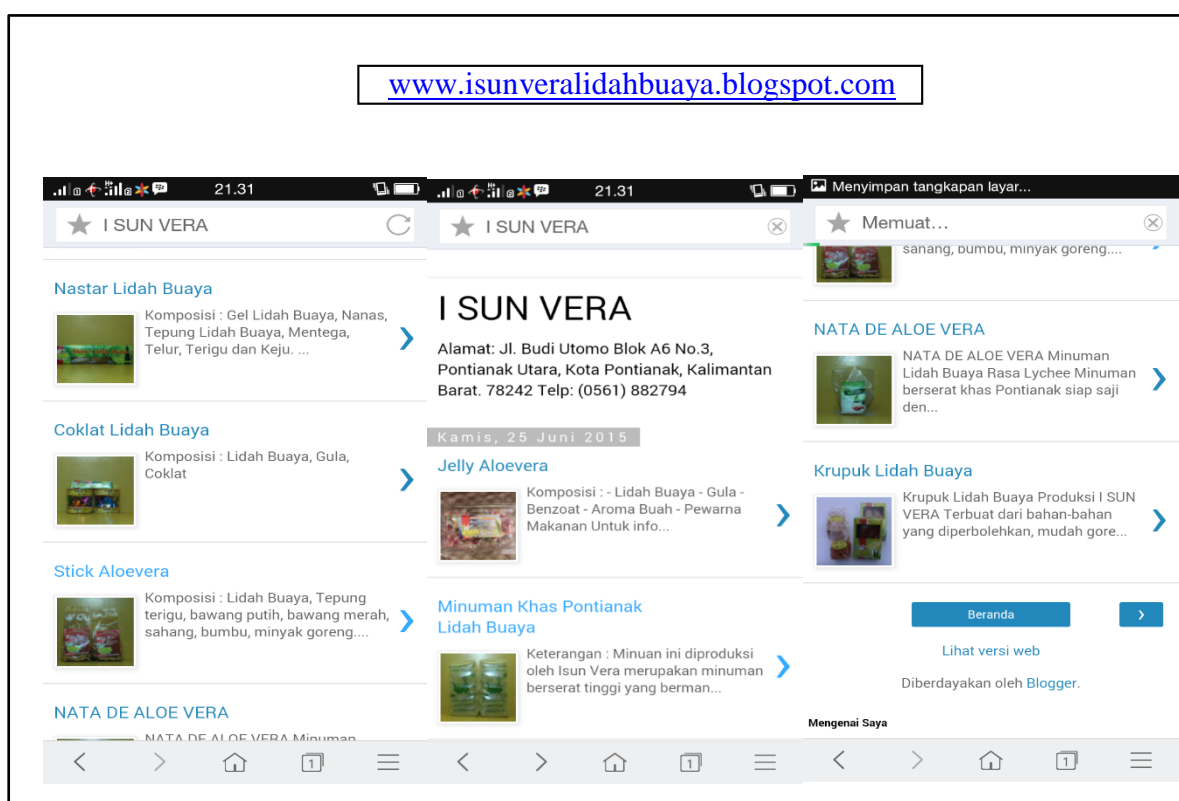
Gambar 1. Praktek pembuatan (Atas) dan hasil jamu kunyit asam berbasis aloe(bawah)



Gambar 2. Praktek pembuatan dan hasil kue bownies dan kue lapis legit berbasis aloe.



Gambar 3. Penandatanganan berita acara dan penyerahan 1 set oven gas kepada ukm I sun vera



Gambar 4. Website Kelompok Mitra untuk pemasaran Online produk I Sun Vera



Gambar 5. Kemasan dan disain label produk sebagai ciri khas UKM I SUN VERA

## SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Peserta lbM sangat antusias dalam membuat aneka kue dan jamu kunyit asam berbasis aloe
2. UKM I Sun Vera telah mempunyai web site dan Labelling untuk produk unggulannya sehingga pemasaran dapat diperluas dan menambah nilai jual produk
3. UKM I Sun Vera mempunyai diversifikasi produk olahan aloe vera yang baru yaitu kue lapis legit, kue brownies dan jamu kunyit asam berbasis aloe yang mampu bersaing bebas di pasar kuliner khas Pontianak

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Direktorat Jendral Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi, sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Penugasan Pelaksanaan Program Penelitian Hibah Teknologi Terapan Nomor 036/SP2H/LT/DRPM/II/2016, Tanggal: 17 Februari 2016.

## DAFTAR PUSTAKA

- The winners. 2011. Studi Kelayakan Bisnis (Budidaya Lidah Buaya. Sumber online <http://Fizi-winners.blogspot.co.id>. May 27, 2011. Studi Kelayakan Bisnis (Budidaya Lidah Buaya), Tanggal akses 27 April 2017.
- UPTD Agribisnis Dinas Pertanian Perikanan dan Kehutanan Kota Pontianak. Lidah Buaya di Kota Pontianak. Sumber Online <http://dppk@pertanian.pontianak.kota.go.id>.2016. Lidah Buaya di Kota Pontianak. Tanggal Akses 11 Mei 2017.
- Redaksi Bisnis UKM. 2009. Mutiara Hijau Kalimantan. Sumber Online <http://BisnisUKM.com>. 18 July 2009. Mutiara Hijau Kalimantan Barat. Tanggal Akses 28 April 2017.
- Porcupine. 2011. Lidah Buaya Memperbaiki System. Sumber Online <http://Newsworld.blogpot.co.id>. 22 Januari 2011.Lidah buaya memperbaiki system. Tanggal Akses 28 April 2017.
- Yosephin. 2014. Lidah Buaya Berpotensi Tembus Pasar Jepang. Dumber Online <http://Familiinia.com>.2014. lidah-buaya-berpotensi-tembus-pasar-jepang.html. Tanggal Akses 11 Mei 2017.
- Aldiano,Wahyudi. 2014. Budidaya Lidah Buaya di Lahan Gambut, Sumber Online <http://Wahyudialdiano.blogspot.co.id>. Tanggal Akses 11 Mei 2017. .
- Humaira, Rahimah. 2012. 1001 Khasiat Daun Lidah Buaya. Sumber Online <http://Puteri-pelangi.blogspot.co.id>. August 14, 2012. 1001-khasiat-daun-lidah-buaya.html. Tanggal Akses 11 Mei 2017.