

TAMBAHAN MAKANAN LIDAH BUAYA DAN PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA

¹Minda Muliana SEBAYANG, ²Nur Asyiah DALIMUNTHE, ³Siti AISYAH

¹Program Studi Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Medan Area, Indonesia

²Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Medan Area, Indonesia

³Prodi Psikologi, Fakultas Psikologi, Universitas Medan Area, Indonesia

Corresponding author: Minda Muliana SEBAYANG

Email: mindamuliana@staff.uma.ac.id

Informasi artikel:

Dikirim: 2022-01-12

Direvisi: 2022-01-28

Diterima: 2022-02-17

Volume: 1

Number: 1

Hal: 32-35

Kata Kunci:

Agar-agar, Lidah Buaya, PKK

Abstrak:

Gracilaria sp. merupakan salah satu jenis rumput laut penghasil agar-agar dimana senyawa ester asam sulfat dari senyawa galaktan, tidak larut dalam air dingin, tetapi larut dalam air panas dengan membentuk gel. Produksi agar-agar di Indonesia menggunakan metode yang melibatkan ekstraksi rumput laut dengan pelarut asam pada suhu tinggi. Paluh Kemiri merupakan salah satu Kelurahan yang ada di kecamatan Lubuk Pakam, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara, yang berpotensi memiliki tanaman pekarangan rumah berupa tanaman Lidah Buaya. Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Kel Puluh Kemiri bertujuan mensosialisasi dan mengajak ibu - ibu PKK memanfaatkan lidah buaya untuk kesehatan khususnya bagi anak-anak, dan bertujuan agar dapat meningkatkan ekonomi keluarga. PKM telah dilaksanakan selama 3 hari pada tanggal 11 - 13 Januari 2022 dengan peserta ibu-ibu PKK Kel Puluh Kemiri Kec. Lubuk Pakam. Agar - agar merupakan salah satu makanan yang banyak mengandung kalsium selain susu dan olahannya yang begitu digemari anak-anak sebagai makanan cemilan dikarenakan teksturnya begitu lembut dan mudah untuk dicerna sehingga para ibu dapat menambahkan nutrisi yang terdapat pada tumbuhan lidah buaya berupa vitamin (A, B1, B2, B3, B12, C, E), mineral (Calsium, Magnesium, Potasium, Sodium, Iron, Seng, Chromium), dan enzim (Amylase, Catalase, Cellulose, Carboxypepilase, Carboxyhelulose, Bradykinase). Lidah buaya dapat diolah menjadi agar-agar supaya anak-anak bisa langsung mendapatkan manfaat kandungannya, dan dapat dijadikan sebagai alternatif cemilan sehat sebagai pengganti jajanan, dengan biaya pengolahan yang begitu murah sehingga bisa juga sebagai alernatif untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Dengan biaya produksi yang murah dalam pengolahannya maka dapat dijadikan usaha jualan jajanan agar-agar lidah buaya.



Cite This as: SEBAYANG, M. M., DALIMUNTHE, N. A., AISYAH, S. (2022). "Tambahan Makanan Lidah Buaya Dan Peningkatan Ekonomi Keluarga" Akuntansi dan Humaniora: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1 (1), Hal. 32-35

PENDAHULUAN

Agar-agar merupakan salah satu makanan yang banyak mengandung kalsium selain susu dan olahannya. Zat ini mengandung karbohidrat kompleks berupa polisakarida yang berasal dari dinding sel beberapa jenis alga merah, terutama dari marga Gracilaria (Mauli, 2018). Karena memiliki kandungan kalsium yang cukup tinggi, agar-agar bermanfaat untuk menjaga kekuatan serta kesehatan tulang dan gigi. Agar-agar terbuat dari rumput laut dan dapat menjadi pengganti gelatin. Agar-agar bisa digunakan sebagai alternatif vegetarian untuk membantu mengentalkan makanan. Gelatin banyak digunakan sebagai agen penebalan dalam berbagai makanan penutup, seperti puding, es krim, yogurt dan jelly (Angka & Suhartono, 2020). Manfaat agar-agar yaitu membantu penurunan berat badan, menguatkan tulang, mencegah anemia, mengontrol gula darah, menyehatkan jantung, pengganti gelatin untuk vegetarian, mengandung

tinggi kalium dan magnesium, mengatasi sembelit dan dapat mendukung kesehatan usus (Anggadiredja et al., 2002).

Lidah buaya (*Aloe Vera*) adalah spesies tumbuhan dengan daun berdaging tebal dari genus *Aloe*. Tumbuhan ini bersifat menahun, berasal dari Jazirah Arab, dan tanaman liarnya telah menyebar ke kawasan beriklim tropis, semi-tropis, dan kering di berbagai belahan dunia. Tanaman lidah buaya (*Aloe Vera*) dapat tumbuh di daerah kering, seperti Afrika, Asia, dan Amerika. Hal ini disebabkan lidah buaya dapat menutup stomata daun sampai rapat pada musim kemarau untuk menghindari kehilangan air dari daunnya. Lidah buaya juga dapat tumbuh di daerah yang beriklim dingin termasuk tanaman yang efisien dalam penggunaan air, karena dari segi fisiologi tumbuhan, tanaman ini termasuk dalam jenis CAM (*Crassulace Acid Metabolism*) dengan sifat tahan kekeringan. Dalam kondisi gelap terutama malam hari, stomata daun membuka, sehingga uap air dapat masuk, disebabkan pada malam hari udaranya dingin, uap air tersebut berbentuk embun (Ananda & Zuhrotun, 2017)

Manfaat lidah buaya (*Aloe Vera*) bagi kesehatan kita yaitu dapat mengatasi kulit kering, membantu menghilangkan jerawat, membantu membersihkan make up, mengatasi mata bengkak, mempercepat penyembuhan luka, meredakan gatal dan ruam kronis, membantu pemulihan cold sore, membantu mengatasi psoriasis, menurunkan kadar gula darah dan melancarkan buang air besar (Sewta et al., 2015). Dari manfaat lidah buaya (*Aloe Vera*) tersebut maka tanaman ini baik/dianjurkan ditambahkan ke dalam agar-agar sebagai tambahan nutrisi dan cemilan ini aman dikonsumsi bagi penderita gula darah (*Diabebets*). Bagi anak-anak yang sulit untuk mengkonsumsi (minum) susu dapat ditambahkan ke dalam olahan agar-agar lidah buaya (*aloe vera*) sera untuk memberi warna menarik dan wangi harum pada cemilan tersebut dapat ditambahkan pewarna alami berupa daun pandan.

Bahan Pengolahan

1. Bahan Pembuatan Agar-Agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*)

2 (Dua) bungkus agar-agar, 5 (Lima) batang daun lidah buaya (ukuran besar), 5 (Lima) lembar daun pandan, 250 gram gula pasir (rasa manis dapat sesuai dengan selera), susu kental manis 200 gr, garam secukupnya. Bahan-bahan pembuatan Agar-agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*) tersebut dapat dilihat pada gambar 1:



Gambar 1. Bahan Pembuatan Agar-Agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*)

2. Biaya Bahan

Biaya bahan untuk pembuatan/pengolahan Agar-agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Biaya dan Bahan

No	Nama Bahan	Satuan	Vol	Biaya Satuan (Rp)	Total (Rp)
1	Agar-agar	Bungkus	2	5,000	10,000
2	Gula pasir	gram	250	4,000	4,000
3	Susu kental manis	gram	200	5,000	5,000
Jumlah					19,000

METODE

Cara Pengolahan

1. Pengolahan Lidah Buaya (*Aloe Vera*)

Dikupas kulit Lidah Buaya (*Aloe Vera*) kemudian di serut/dikerok dagingnya, direndam dengan air bersih selama 10 menit agar lendir lidah buayanya (*Aloe Vera*) keluar dari dagingnya. Bilas berulang kali (3-4 kali) agar lendirnya benar-benar tidak ada lagi, setelah itu ditiriskan.

2. Pembuatan Warna Alami dari Daun Pandan

5 lembar daun pandan digiling halus kemudian dimasukkan ke dalam mangkuk dan ditambahkan 100 ml air bersih lalu diperas dan diambil air perasannya (ekstraknya).

3. Pengolahan Agar-Agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*)

2 bungkus agar-agar dimasukkan ke dalam wadahnya (panci) kemudian ditambahkan 7 gelas air bersih, kemudian ditambahkan gula pasir, garam, susu kental manis dan pewarna alami dari daun pandan kemudian dimasak sambil diaduk-aduk. Setelah adonan setengah masak lalu dimasukkan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) yang telah diserut kemudian dimasak sampai benar-benar masak. Setelah masak maka adonan dapat dipindahkan ke dalam cetakan (seuai dengan yang diinginkan). Setelah agar-agar dingin dan mengeras dapat disajikan sebagai makanan cemilan yang sehat, dan dapat pula di taruh di dalam lemari dingin (kulkas) untuk memberi sensasi segar sejuiknya ketika dimakan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil olahan dari Pemanfaatan Lidah Buaya (*Aloe vera*) Untuk Tambahan Makanan dan Peningkatan Ekonomi Keluarga Ibu - Ibu PKK dari Kelurahan Puluh Kemiri Kecamatan Lubuk Pakan Sumatera Utara dapat dilihat dari gambar 1



Gambar 1. Hasil Olahan Agar-Agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*)

PKM ini diadakan untuk Ibu - Ibu PKK dari Kelurahan Puluh Kemiri Kecamatan Lubuk Pakan Sumatera Utara dengan semangat yang tinggi untuk mengikuti Kegiatan ini. Pelaksana Pengabdian Pada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan bertujuan untuk memberi informasi kepada ibu PKK manfaat dari Lidah Buaya (*Aloe Vera*) sebagai bahan tambahan nutrisi yang dapat ditambahkan dalam pengolahan/pembuatan makanan cemilan berupa agar-agar dan meningkatkan perekonomian keluarga dengan menekan biaya pengeluaran uang jajan anak dan

dapat dijadikan sbegai usaha rumahan (*home idustry*) yang dapat menambah ekonomi keluarga. Dari data tabel 1. dapat dilihat bahwa biaya yang diperlukan untuk pembuatan 2 (Dua) bungkus agar-agar sebesar Rp 19.000 (Sembilan Belas Ribu Rupiah) yang di dapat hasil potongan agar-agar berkisar 20 -25 potong, maka harga perpotongnya berkisar Rp 900 (Sembilan Ratus Rupiah). Sedangkan untuk Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dan Daun Pandannya, Ibu-Ibu PKK tidak membeli dan mendapatkannya dari tanaman pekarangan rumah masing-masing.

KESIMPULAN

Dari pembuatan Agar-Agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*) ini didapatkan tekstur yang lembut dan mudah dicerna walaupun dengan adanya penambahan bahan berupa Lidah Buaya (*Aloe Vera*) khususnya bagi anak-anak di bawah umur 8 tahun. Rasa segar yang di dapat dari lidah buaya (*Aloe Vera*) dan warna hijau muda yang di dapat dari ekstrak Daun Pandan membuat cemilan ini sangat disukai semua orang dan khususnya anak-anak sehingga dapat mengurangi keinginan anak-anak untuk jajan di warung. Dikarenakan harga pembuatan Agar-Agar (*Aloe Vera*) relatif murah dan bahannya yang mudah di dapat maka Ibu-Ibu PKK menjadikan ini sebagai ide unyuk membantu peningkatan perekonomian keluarga dengan menjual cemilan Agar-Agar Lidah Buaya (*Aloe Vera*) di pekarangan rumahnya.

Daftar Pustaka

- Mauli, R. S. (2018). "Eksraksi dan Analisis Agara-Agar Dari Rumput Laut *Gracilia* sp Menggunakan Asam Jawa", Program Studi Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
- Angka, S.L., Suhartono, M.T. (2000). *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya dan Pesisir Lauta
- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. (2002). *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ananda, H. & Zuhrotun, A. (2017). "Review: Aktivitas Tanaman Lidah Buaya (*Aloe Vera* Linn) Sebagai Penyembuhan Luka" Fakultas Farmasi Universitas, *Jurnal Farmaka Suplemen* Volume 15 Nomor 2 82
- Sewta, CA, Mambo C, Wuisan J. (2015). Uji Efek Ekstrak Daun Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Terhadap Penyembuhan Luka Insisi Kulit Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal e-Biomedik (eBm)*. 3(1) : 453- 459
- Natsir, N. (2013). Pengaruh Ekstrak Daun Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Penghambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Prosiding FMIPA Universitas Pattimura*. ISBN: 978-602-97522-0-5.