



## Pengembangan produk *aloe chewy* dari lidah buaya sebagai upaya peningkatan ekonomi kreatif masyarakat

Mutiara Sari Dewi\*, Evariati Isabel, Unjana, Silvia Devi Permata Sri

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

\*email Koresponden Penulis: [mutiara.sari@unisma.ac.id](mailto:mutiara.sari@unisma.ac.id)

### Info Artikel

#### Riwayat Artikel

**Diajukan:** 2025-02-30

**Diterima:** 2025-05-02

**Diterbitkan:** 2025-05-16



**Lisensi:** cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

### ABSTRAK

Dusun Precet, Desa Sumbersekar, Kecamatan Dau, memiliki potensi tanaman lidah buaya (*Aloe vera*) yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan masih terbatas pada penggunaan tradisional. Melihat kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi tanaman lidah buaya melalui pengembangan produk inovatif berupa permen *Aloe Chewy*, sekaligus memberdayakan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan kader PKK. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Participatory Action Research (PAR), yang dilaksanakan melalui lima tahapan utama: identifikasi masalah, perencanaan, tindakan, evaluasi, dan penyebaran hasil. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pelatihan pembuatan permen berbahan dasar lidah buaya dengan memanfaatkan bahan serta alat yang mudah dijangkau oleh masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi permen secara mandiri, dibuktikan melalui hasil praktik, observasi, dan diskusi kelompok. Selain itu, muncul respons positif berupa minat masyarakat untuk mengembangkan produk ini sebagai peluang usaha rumahan. Kegiatan ini menghasilkan prototipe produk, panduan pembuatan, serta rencana pengembangan berbasis komunitas. Secara keseluruhan, program ini membuktikan bahwa pendekatan partisipatif berbasis potensi lokal efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendukung pengembangan ekonomi kreatif berbasis desa.

**Kata Kunci:** *aloe chewy*; lidah buaya; ekonomi kreatif

### Cara mensitasi artikel:

Dewi, M. S., Isabel, E., Unjana, & Sri, S. D. P. (2025). Pengembangan produk *aloe chewy* dari lidah buaya sebagai upaya peningkatan ekonomi kreatif masyarakat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(2), 409-419. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i2.23434>

## PENDAHULUAN

Dusun Precet merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Sumbesekar, Kecamatan Dau, Kabupaten Malang. Dusun ini digadang-gadang memiliki ikon tanaman berupa lidah buaya. Namun, di Dusun Precet, Desa Sumbersekar, pemanfaatan tanaman lidah buaya masih terbatas pada penggunaan tradisional, seperti pengobatan luka dan bahan perawatan kecantikan. Masyarakat setempat, terutama ibu Kepala Dusun Precet mengharapkan adanya produk unggulan dari potensi lokal yang ada yang dapat dijadikan sebagai ciri khas dari Dusun Precet.

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar warga, termasuk pelaku usaha rumahan, belum memiliki pengetahuan maupun keterampilan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk bernilai jual tinggi. Tidak terdapat data pemanfaatan yang terstruktur, dan produk olahan lidah buaya hampir tidak ditemukan di lingkungan sekitar. Padahal, berdasarkan literatur, kandungan gel dalam daunnya kaya akan vitamin, mineral, enzim, serta antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh. Menurut (Endartiwi & Anggoro, 2021), Lidah buaya juga memiliki sifat antivirus dan anti bakteri yang dapat mendukung kesehatan tubuh secara keseluruhan. Selain itu, tanaman lidah buaya juga memiliki khasiat sebagai antibiotik, antiseptik, antibakteri, antivirus, antijamur, antiinfeksi, anti peradangan dan juga anti pembengkakan (Ningsih & Ambarwati, 2021). Biru dalam buku berjudul Teknik Budidaya dan Mengolah Lidah Buaya juga mengatakan bahwa lidah buaya memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan, seperti mengatasi kulit kering, menghilangkan jerawat, mempercepat penyembuhan luka, meredakan gatal dan ruam, menurunkan kadar gula darah, meningkatkan fungsi pencernaan dan lain sebagainya.

Seiring dengan berkembangnya IPTEK, pemanfaatan lidah buaya berkembang sebagai bahan baku industri farmasi, kosmetik dan juga sebagai bahan makanan dan minuman kesehatan (Wachyuni, 2019). Selain manfaat yang telah disebutkan diatas, menurut Ningrum et al (2024) pengembangan agribisnis lidah buaya dapat mendorong tumbuhnya industri pedesaan, memberikan nilai tambah produk, serta membuka pasar yang lebih luas. Hal ini menjadi peluang besar bagi masyarakat Dusun Precet untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui diversifikasi produk lokal.

Berdasarkan kebutuhan tersebut, tim pengabdian merancang sebuah program pelatihan pembuatan permen kenyal (*Aloe Chewy*), yaitu permen berbahan dasar lidah buaya. Produk ini tidak hanya memberikan alternatif camilan sehat, tetapi juga dapat meningkatkan nilai ekonomi pada tanaman lidah buaya yang banyak di budidayakan di Dusun Precet. Dengan teknik pengolahan yang tepat, *Aloe Chewy* diharapkan dapat menjadi produk unggulan dari Dusun Precet yang memiliki rasa lezat serta beberapa manfaat kesehatan.

Pelatihan pembuatan olahan permen berbahan dasar lidah buaya yang dilakukan oleh tim pengabdian ini memiliki tujuan utama untuk memberikan nilai tambah pada produktivitas tanaman lidah buaya. Karena jika tanaman lidah buaya tidak diolah menjadi suatu produk atau dipasarkan hanya dalam bentuk tanaman maka hal tersebut kurang efisien dalam meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat (Radede et al., 2022). Tujuan lainnya adalah menciptakan permen lidah buaya ini sebagai produk unggulan dari Dusun Precet, Desa Sumbersekar. Apalagi Dusun Precet kini memiliki potensi untuk menjadi kawasan yang ramai dikunjungi.

Pelatihan ini juga menjadi bagian dari upaya pemberdayaan masyarakat agar lebih mandiri dalam memanfaatkan sumber daya lokal. Dengan meningkatnya keterampilan dalam mengolah lidah buaya, masyarakat diharapkan mampu menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan (Heryadi et al., 2023). Selain itu, adanya diversifikasi produk dari lidah buaya dapat membuka

akses pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional (Dewi, 2022). Keberhasilan inovasi ini juga sangat bergantung pada komitmen masyarakat dalam menjaga kualitas produk serta konsistensi dalam produksi (Sembiring, 2023). Oleh karena itu, tim pengabdian tidak hanya memberikan pelatihan teknis, tetapi juga pendampingan dalam aspek pemasaran dan manajemen usaha. Dengan demikian, masyarakat dapat lebih siap menghadapi persaingan di dunia industri makanan sehat berbasis bahan alami.

Selain memberikan manfaat ekonomi, inovasi ini juga berkontribusi pada peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan bergizi (sehat) (Prabu Aji et al., 2024). Lidah buaya yang kaya akan serat, vitamin, dan antioksidan dapat menjadi pilihan camilan yang lebih baik dibandingkan dengan makanan ringan yang tinggi gula dan bahan tambahan kimia (Santoso et al., 2020). Edukasi mengenai manfaat kesehatan dari *Aloe Chewy* menjadi bagian penting dalam program ini agar masyarakat semakin memahami nilai gizi dari produk yang dihasilkan. Dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan sehat, diharapkan permintaan terhadap produk olahan lidah buaya juga semakin meningkat. Dalam jangka panjang, ini dapat mendorong Dusun Precet untuk menjadi sentra produksi camilan sehat berbasis tanaman herbal. Jika dikelola dengan baik, inovasi ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkuat identitas Dusun Precet sebagai daerah yang inovatif dalam pengembangan produk berbasis pertanian lokal.

## METODE

Bagian metode pelaksanaan berisi paparan tentang tahapan-tahapan atau langkah-langka Kegiatan pelatihan olahan permen lidah buaya ini dilaksanakan oleh tim pengabdian dengan melibatkan Ibu Kepala Dusun Precet, Ibu Ketua Rw, dan warga RT 01 dan RT 02. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah *Participatory Action Research* (PAR). Pendekatan ini berorientasi pada pemberdayaan masyarakat, yang mana pemberdayaan tersebut harus selalu memenuhi kebutuhan serta terdapat penyelesaian terhadap masalah yang ada di tengah-tengah masyarakat (Rambe et al., 2021).

Kegiatan ini dilakukan selama 3 minggu, dimulai dari tanggal 03 - 22 Februari 2025. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini berpedoman pada tahapan *Participatory Action Research* (PAR). Pelaksanaan kegiatan mengacu pada lima tahapan dalam PAR sebagaimana dikemukakan oleh Aris & Hakim (2019), yaitu:

Tim pengabdian melakukan observasi awal dan dialog partisipatif dengan tokoh masyarakat untuk menggali permasalahan yang dihadapi warga, khususnya terkait pemanfaatan tanaman lidah buaya yang belum optimal. Aktivitas ini dilaksanakan selama tiga hari, yaitu pada tanggal 3-5 Februari 2025. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa masyarakat masih belum memiliki pengetahuan maupun keterampilan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk bernilai jual tinggi.

Kegiatan perencanaan dilaksanakan selama dua hari, yakni pada tanggal 6-8 Februari 2025. Bersama masyarakat, tim menyusun rencana kegiatan berupa

pelatihan pembuatan permen kenyal berbahan dasar lidah buaya (*Aloe Chewy*). Perencanaan ini mencakup penyusunan materi pelatihan, pemilihan narasumber, penjadwalan kegiatan, serta penyediaan bahan dan alat.

Tahapan pelaksanaan meliputi kegiatan pelatihan secara langsung, dimulai dari pengenalan manfaat lidah buaya sebagai bahan pangan, praktik pengolahan *Aloe Chewy*, hingga pengemasan produk secara sederhana. Kegiatan ini dilaksanakan secara partisipatif dan berbasis praktik. Pelatihan dilaksanakan sebanyak dua kali, sedangkan praktik pembuatan permen dilakukan setiap hari mulai tanggal 10 hingga 21 Februari 2025. Rangkaian pelaksanaan ini diakhiri dengan seminar branding produk yang dilaksanakan pada tanggal 22 Februari 2025.

Evaluasi dilakukan melalui diskusi kelompok (wawancara) untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta, kendala yang dihadapi selama pelatihan, serta tanggapan terhadap produk yang dihasilkan. Pada tahap ini, tim pengabdian tidak menggunakan survei kuantitatif berbentuk kuesioner, dengan pertimbangan bahwa tingkat pemahaman peserta dapat dilihat langsung melalui praktik pembuatan *Aloe Chewy*.

Tim pengabdian memfasilitasi refleksi bersama warga untuk mengevaluasi proses kegiatan sekaligus menyusun rencana keberlanjutan. Hasil pelatihan dihubungkan dengan peluang pengembangan produk unggulan lokal untuk mendorong potensi ekonomi masyarakat. Kegiatan refleksi ini dilaksanakan bersamaan dengan seminar branding produk pada tanggal 22 Februari 2025.

Dengan tahapan tersebut, metode pengabdian ini tidak hanya menasar peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran kolektif akan potensi lokal serta membuka ruang kolaborasi antara masyarakat dan akademisi dalam pengembangan inovasi berbasis sumber daya desa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pengolahan lidah buaya menjadi produk *Aloe Chewy* dilaksanakan di RT 01 RW 06 Dusun Krajan, Desa Kebonagung, Kabupaten Malang. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, agar mampu memanfaatkan potensi lokal secara produktif dan berkelanjutan. Lidah buaya yang tumbuh subur di lingkungan desa dipilih sebagai bahan utama karena keberlimpahannya dan kandungan gizi yang tinggi.

Pemilihan tanaman lidah buaya ini selain karena mudah dijumpai di lingkungan sekitar, juga karena lidah buaya (*Aloe Vera*) merupakan tanaman yang memiliki banyak keistimewaan baik dari segi budidaya dan manfaatnya. Tanaman lidah buaya memiliki beberapa vitamin didalamnya yaitu vitamin A, B, C dan E, selain itu lidah buaya juga memiliki kandungan zat yang bermanfaat bagi tubuh, seperti vitamin B1, B2 dan B6, Asam Folat, Asam Amino, (oksidase, amylase, katalase, lipase, protease), Glukosa, Selulosa, Saponin dan masih banyak lagi (Endartiwi & Anggoro, 2021). Selain itu, dilihat dari segi perawatannya, tanaman ini juga mudah diperbanyak dan tidak memerlukan pemeliharaan yang khusus dan dapat hidup di sepanjang tahun. Masyarakat sekitar atau bahkan ibu rumah tangga

dapat menggunakan tanaman-tanaman disekitar rumah mereka seperti lidah buaya untuk menjadikannya sebagai produk bernilai ekonomis seperti pembuatan olahan permen.

Pelatihan diikuti oleh 27 peserta, terdiri dari ibu rumah tangga, remaja karang taruna, serta tokoh masyarakat setempat. Kegiatan berlangsung selama dua hari dengan metode penyampaian yang menggabungkan teori dan praktik. Hari pertama difokuskan pada pengenalan manfaat lidah buaya, teknik pengolahan pangan sehat, serta potensi ekonomi dari produk berbasis herbal. Hari kedua diisi dengan demonstrasi pembuatan *Aloe Chewy* dan praktik mandiri peserta secara berkelompok. Masyarakat sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan permen kenyal dari lidah buaya ini. Hal ini terlihat dari awal pelatihan hingga akhir, peserta atau masyarakat yang mengikuti pelatihan sangat aktif bertanya ketika pemateri (tim pengabdian) menyampaikan materi pelatihan, ada yang bertanya atau berdiskusi mengenai penambahan rasa alami seperti jahe, bagaimana jika dibuat dengan konsep *less sugar*, bagaimana jika dibuat dengan gula tabur, serta mencoba mengupas dan memotong daging lidah buaya, memblender lidah buaya hingga merebus bakal permen.



**Gambar 1.** Ibu-Ibu antusias merebus dan mengaduk bakal olahan permen

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama proses pelatihan berlangsung. Ketertarikan mereka tidak hanya terbatas pada praktik pembuatan permen berbahan dasar lidah buaya, tetapi juga meluas pada aspek pengemasan dan pemasaran. Beberapa peserta bahkan menyampaikan harapan untuk mendapatkan pelatihan lanjutan terkait kedua aspek tersebut. Dalam sesi wawancara yang dilakukan pasca-pelatihan, Ibu Winarni (45 tahun) mengungkapkan bahwa ia baru mengetahui lidah buaya dapat diolah menjadi camilan yang enak dan mudah dibuat. Ia menyatakan keinginannya untuk mencoba membuat produk tersebut di rumah dan memasarkannya melalui warung kecil miliknya.

Sementara itu, peserta lain, Yuli (21 tahun), menyampaikan bahwa selama ini lidah buaya hanya dikenal sebagai bahan perawatan rambut, namun pelatihan ini membuka wawasannya akan potensi tanaman tersebut sebagai bahan pangan. Ia melihat peluang usaha yang menjanjikan, terutama jika dikemas secara menarik dan dipasarkan secara daring. Kutipan-kutipan tersebut menunjukkan bahwa

pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis peserta, tetapi juga berhasil menumbuhkan semangat dan ide-ide kewirausahaan baru, terutama di kalangan perempuan dan generasi muda.



**Gambar 2.** Kegiatan pelatihan pembuatan *aloe chewy*

Dari segi teknis, produk *Aloe Chewy* dibuat dengan mencampurkan potongan daging lidah buaya yang telah direbus dengan larutan agar-agar dan gula. Pewarna serta perasa alami ditambahkan untuk menambah daya tarik produk. Tabel 1 menunjukkan komposisi bahan yang digunakan dalam proses produksi.

**Tabel 1.** Alat dan bahan pembuatan *aloe chewy*

|       |                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------|
| Bahan | Daging Lidah Buaya, Agar-Agar Putih, Nutrijel, Gula, Pewarna Makanan |
| Alat  | Pisau, Blender, Cetakan, Panci, Kompor, Loyang                       |

Dalam pembuatan 1 resep permen kenyal lidah buaya (*Aloe Chewy*), maka diperlukan perbandingan komposisi sebagai berikut,  $\pm 1$ kg daging lidah buaya, 1kg gula pasir, 2 sachet agar-agar putih dan 2 sachet nutrijel. Adapun langkah-langkah pembuatan permen kenyal lidah buaya (*Aoe Chewy*), meliputi: 1) Siapkan lidah buaya segar atau yang baru saja dipetik. 2) Sisir bagian samping lidah buaya (duri), kemudian kupas lidah buaya pada satu sisi, lalu potong daging lidah buaya  $\pm 1$ kg. 3) Masukkan daging lidah buaya ke dalam air mendidih (rebus selama  $\pm 3$  menit). 4) Tiriskan daging lidah buaya yang telah direbus, lalu cuci hingga bersih. 5) Haluskan daging lidah buaya yang telah direbus dan dicuci bersih hingga halus. 6) Tuang lidah buaya yang sudah dihaluskan ke dalam wadah/panci. 7) Tambahkan 1kg gula pasir, 2 bungkus agar-agar putih, 2 bungkus nutrijel, aduk hingga rata. 8) Rebus hingga mendidih sambil diaduk. 9) Tuang ke wadah/loyang, tambahkan pewarna makanan sesuai selera, aduk hingga rata. 10) Diamkan hingga dingin. Lalu potong kecil-kecil atau sesuai selera. 11) Jemur dibawah sinar matahari selama 3-4 hari. Proses ini cukup sederhana dan dapat diterapkan oleh masyarakat secara mandiri dengan alat dapur standar. Berikut beberapa produk *Aloe Chewy* yang sudah dikemas, namun masih perlu adanya *packaging* yang lebih menarik lagi.



**Gambar 3** Produk *aloe chewy*

Evaluasi organoleptik secara informal menunjukkan bahwa sebagian besar peserta menyukai rasa dan tekstur produk yang kenyal dan menyegarkan. Tanggapan positif dari peserta mencerminkan potensi pengembangan produk sebagai usaha rumahan. Meskipun belum dilakukan uji formal seperti pre-test dan post-test, hasil observasi dan wawancara menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta. Misalnya, sebelum pelatihan, hanya 2 dari 27 peserta yang mengetahui bahwa lidah buaya dapat diolah menjadi makanan ringan. Namun setelah pelatihan, lebih dari 80% peserta mampu menyebutkan kembali langkah-langkah pembuatan *Aloe Chewy* dan menyatakan minat untuk memproduksi ulang di rumah.

Setelah selesai berkegiatan membuat permen lidah buaya (*Aloe Chewy*), selanjutnya diadakan sesi tanya jawab bersama peserta pelatihan mengenai kegiatan pembuatan permen yang telah dilaksanakan. Peserta pelatihan sangat antusias dalam sesi tanya jawab tersebut. Tidak sedikit dari peserta yang mampu menjawab serta menjabarkan proses pembuatan permen dengan rinci. Peserta pelatihan juga mencoba atau mencicipi hasil permen yang sudah dibuat sebelumnya dan disediakan sebagai sample. Sample yang disediakan oleh fasilitator (tim pengabdian) berupa olahan permen yang sudah jadi atau sudah dikeringkan melalui proses penjemuran dan olahan permen yang masih baru dibuat atau belum kering.

Melalui sesi tanya jawab ini, peserta tidak hanya menguji pemahaman mereka terhadap proses pembuatan *Aloe Chewy*, tetapi juga berbagi pengalaman dan tantangan yang mereka hadapi selama praktik. Beberapa peserta mengajukan pertanyaan terkait variasi rasa, daya tahan produk, serta strategi pemasaran yang dapat diterapkan untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Tim pengabdian memberikan penjelasan secara rinci, termasuk tips dalam menjaga tekstur dan kualitas permen agar tetap enak dikonsumsi. Selain itu, peserta juga memberikan masukan mengenai kemungkinan inovasi lain, seperti penggunaan pewarna alami atau tambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai gizi. Antusiasme peserta menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil membangun ketertarikan serta motivasi mereka untuk mengembangkan produk olahan lidah buaya lebih lanjut. Dengan adanya diskusi ini, diharapkan peserta semakin percaya diri dalam memproduksi dan memasarkan *Aloe Chewy* sebagai produk unggulan Dusun

Precet. Respon positif pun bermunculan dari para peserta pelatihan, mulai dari rasa yang enak, tidak pahit serta tekstur yang lembut dan kenyal.

Selain mencicipi 2 sample permen yang berbeda, pada akhir kegiatan pelatihan tidak lupa fasilitator juga membagikan sample permen lidah buaya (*Aloe Chewy*) yang sudah jadi kepada para peserta pelatihan untuk di bawa pulang. Tindak lanjut dari kegiatan ini, tim pengabdian bersama kader PKK dusun Precet yakni: 1) membuat konsep produksi dengan skala yang lebih besar; 2) branding produk; serta 3) menjalin kemitraan dengan toko oleh-oleh di Kota Batu dan Malang. Tim pengabdian juga berencana mengadakan pelatihan lanjutan terkait pengemasan yang higienis dan menarik agar produk lebih kompetitif. Diharapkan dengan sinergi antara masyarakat, kader PKK, dan tim pengabdian, *Aloe Chewy* dapat menjadi produk unggulan yang berkelanjutan.

Inovasi *Aloe Chewy* juga memiliki nilai strategis dalam diversifikasi pangan lokal. Selama ini, lidah buaya lebih dikenal sebagai bahan kosmetik atau minuman herbal. Produk dalam bentuk makanan ringan dengan tekstur kenyal ini menjadi alternatif baru yang menjembatani antara pangan sehat dan produk kekinian. Sejalan dengan pernyataan (Rahmadhia et al., 2020) bahwa pengolahan lidah buaya menjadi makanan ringan menawarkan keuntungan ganda, yaitu meningkatkan nilai tambah produk lokal sekaligus memenuhi permintaan konsumen akan pangan fungsional.

Kegiatan pelatihan pengolahan lidah buaya menjadi produk *Aloe Chewy* menunjukkan bahwa intervensi berbasis potensi lokal mampu meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya dalam hal keterampilan kewirausahaan berbasis rumah tangga. Tingginya antusiasme peserta, baik selama proses pelatihan maupun dalam sesi diskusi, menjadi indikator positif atas keberhasilan pendekatan partisipatif yang digunakan. Keterlibatan aktif peserta dalam seluruh rangkaian pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif sangat efektif dalam kegiatan pengabdian masyarakat berbasis potensi lokal. Menurut Maghfiroh et al (2024), metode pelatihan berbasis praktik langsung dapat meningkatkan keterampilan motorik dan kepercayaan diri peserta secara signifikan, dibandingkan hanya melalui metode ceramah. Kegiatan praktik pembuatan *Aloe Chewy* yang melibatkan peserta dari tahap persiapan hingga proses akhir produksi tidak hanya memberikan pengalaman langsung, tetapi juga membentuk keterampilan baru yang aplikatif dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini penting, karena keberhasilan transfer keterampilan merupakan salah satu indikator utama keberlanjutan program pemberdayaan masyarakat (Rangga, 2023).

Hasil pelatihan tidak hanya menambah wawasan mengenai pengolahan pangan, tetapi juga mendorong munculnya motivasi untuk memanfaatkan bahan lokal sebagai peluang usaha. Hal ini selaras dengan pendapat (Prasetya & Rahaju, 2024) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat meningkatkan kemandirian masyarakat melalui penguatan keterampilan praktis dan pengembangan produk inovatif yang memiliki nilai jual. Dalam konteks ini, lidah buaya yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal, berhasil diolah menjadi produk yang menarik, bernilai ekonomi, dan mudah dibuat.

Lebih jauh, kegiatan ini juga mencerminkan prinsip-prinsip pemberdayaan masyarakat sebagaimana dijelaskan oleh (Santosa, 2020), yaitu: adanya proses pembelajaran, partisipasi aktif, serta keberlanjutan. Peserta pelatihan terlibat secara aktif mulai dari tahap pengenalan, praktik, hingga diskusi lanjutan mengenai inovasi produk dan strategi pemasaran. Kegiatan ini bukan hanya bersifat satu arah, melainkan mendorong terjadinya dialog antara fasilitator dan peserta untuk bersama-sama menemukan solusi dan peluang pengembangan.

Dari sudut pandang ekonomi kreatif, program ini sejalan dengan konsep *local-based entrepreneurship*, di mana produk lokal dikembangkan menjadi komoditas unggulan berbasis inovasi dan kreativitas (Widhari et al., 2023). Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan bahwa dengan sentuhan inovatif dan pendampingan yang tepat, produk sederhana seperti permen lidah buaya dapat menjelma menjadi potensi usaha yang menjanjikan. Langkah lanjutan seperti pengembangan produksi, *branding*, serta kemitraan dengan toko oleh-oleh juga menunjukkan bahwa hasil pelatihan ini tidak berhenti pada tataran keterampilan saja, tetapi mengarah pada ekosistem ekonomi lokal yang lebih luas.

Langkah tindak lanjut ini diharapkan dapat membantu masyarakat Dusun Precet dalam mengembangkan *Aloe Chewy* sebagai produk bernilai ekonomi tinggi. Dengan produksi dalam skala lebih besar, masyarakat dapat lebih efisien dalam memenuhi permintaan pasar yang semakin luas (Dewi, 2022). *Branding* produk juga menjadi fokus utama agar *Aloe Chewy* memiliki identitas yang menarik dan mudah dikenali oleh konsumen.

## SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan lidah buaya menjadi produk *Aloe Chewy* di Dusun Precet bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam memanfaatkan potensi lokal secara produktif. Proses pelaksanaan dilakukan melalui kombinasi metode penyampaian teori dan praktik langsung, dengan melibatkan 27 peserta dari berbagai kelompok usia. Pelatihan ini menunjukkan dampak nyata berupa peningkatan pengetahuan peserta tentang manfaat lidah buaya, keterampilan teknis dalam pengolahan pangan, serta munculnya motivasi kewirausahaan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, peserta tidak hanya memahami langkah-langkah pembuatan *Aloe Chewy*, tetapi juga aktif mengajukan ide pengembangan produk, seperti inovasi rasa dan strategi pemasaran. Respon positif ini didukung oleh hasil uji organoleptik sederhana, di mana sebagian besar peserta menyatakan bahwa produk memiliki rasa, tekstur, dan potensi pasar yang baik.

Lebih jauh, pelatihan ini mencerminkan pencapaian aspek edukatif dan sosial, tidak hanya menghasilkan produk, tetapi juga meningkatkan kesadaran warga akan potensi ekonomi tanaman lokal serta membangun kepercayaan diri dalam berwirausaha. Partisipasi aktif peserta sejak tahap awal hingga sesi diskusi menunjukkan adanya transfer keterampilan yang efektif dan potensi keberlanjutan program. Tindak lanjut berupa perencanaan produksi skala besar, *branding*, serta pengembangan kemitraan juga dirancang dengan melibatkan masyarakat, agar keberlanjutan produksi *Aloe Chewy* tidak bergantung semata-

mata pada tim pengabdian. Ke depan, disarankan agar program serupa diperluas ke wilayah lain dengan pendekatan berbasis potensi lokal dan diikuti pendampingan intensif untuk memperkuat daya saing produk di pasar yang lebih luas.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada Kader PKK Dusun Precet, Dau, Sumbersekar sebagai mitra tim pengabdian atas kolaborasi yang baik dalam kegiatan ini.

## DAFTAR RUJUKAN

- Aris, N., & Hakim, M. A. (2019). *Participatory Action Research Keberagaman: Penelitian Terapan Model Pengabdian Kepada Masyarakat Untuk PTKI*.
- Dewi, M. L. (2022). Processing Aloe Vera as a Healthy Drink. *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 35–45. <https://doi.org/10.31943/abdi.v4i1.46>
- Endartiwi, S. S., & Anggoro, S. (2021). Training Utilizing Aloe vera into Nutritional Food. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 3(2), 1–5. <https://doi.org/10.33992/jpms.v3i3.2045>
- Heryadi, Y., Rofatin, B., Nurcahya, I., Nirwanto, Y., Program, ), Agribisnis, S., Pertanian, F., Siliwangi, U., & Agroteknologi, S. (2023). Pemberdayaan Pkk Melalui Diversifikasi Pengolahan Lidah Buaya Untuk Peningkatan Kesejahteraan Keluarga. *Communnity Development Journal*, 4(3), 6327–6334. <https://doi.org/10.31004/cdj.v4i3.16481>
- Maghfiroh, F. L., Nurrokhim, I., & Mahmud, A. (2024). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Membuat Pola dan Teknik Menjahit. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 773–778. <https://doi.org/10.30762/welfare.v2i4.1967>
- Ningrum, S., Setyaningrum, I. R., Ardila, A., Maulana, I., & Wakhiriyah, W. (2024). Pembuatan dan pengolahan aloevera (lidah buaya) sebagai minuman sehat. *Wikuacity: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 278–285. <https://doi.org/10.56681/wikuacity.v3i2.227>
- Ningsih, A. M. M., & Ambarwati, N. S. S. (2021). Pemanfaatan Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Bahan Baku Perawatan Kecantikan Kulit. *Jurnal Tata Rias*, 11(1), 1–10. <https://doi.org/10.21009/11.1.11.2009>
- Prabu Aji, S., Sumarmi, S., Millati, R., Tri Wijayanti, Y., & Aris Tyarini, I. (2024). Increasing Community Nutrition Awareness through Balanced Nutrition Education Program. *Abdimas Polsaka*, 3(1), 33–39. <https://doi.org/10.35816/abdimaaspolsaka.v3i1.65>
- Prasetya, M. W., & Rahaju, T. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Kampung Kreatif dan Independen. *Journal Administrasi Publik Dan Ilmu Komunikasi*, 11(1), 14–24. <https://doi.org/10.55499/intelektual.v11i1.1148>
- Radede, A. I., Arifin, M., & Puspitojati, E. (2022). Strategi Pengembangan Pemasaran Online Produk Olahan Lidah Buaya Kelompok Tani Pelangi 43 melalui Whatsapp Business di Kelurahan Giwangan, Kemantren

- Umbulharjo, Kota Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(5), 603–614. <https://doi.org/10.52436/1.jpmi.760>
- Rahmadhia, S. N., Akbar, S. A., & Anton, Y. (2020). Inovasi pengolahan kerupuk lidah buaya (Aloe vera) di Desa Wareng, Kabupaten Gunungkidul. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat, November*, 379–388.
- Rambe, F. A., Romanda, G., Siregar, L., & Iqbal, M. (2021). Meningkatkan Potensi Diri Masyarakat Melalui Program Unggulan Bidang Pendidikan, Sosial, Agama dan Kesehatan pada Masa Pandemi Covid-19 di Desa Air Merah. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 5(1). <https://doi.org/10.33487/edumaspul.v5i1.2029>
- Rangga, K. K. (2023). *Keefektifan Kelompok dalam Program Pemberdayaan Masyarakat*.
- Santosa, D. H. (2020). Pemberdayaan masyarakat berkonsep pembangunan berkelanjutan (SDGs) dalam kegiatan kuliah kerja nyata Universitas Gadjah Mada di masa pandemi Covid-19. *Unri Conference Series: Community Engagement*, 2, 317–324. <https://doi.org/10.31258/unricsce.2.317-324>
- Santoso, I., Prayoga, T., Agustina, I., & Rahayu, W. S. (2020). Formulasi Masker Gel Peel-Off Perasan Lidah Buaya (Aloe vera L.) Dengan Gelling Agent Polivinil Alkohol. *Jurnal Riset Kemarfasian Indonesia*, 2(1), 17–25. <https://doi.org/10.33759/jrki.v2i1.33>
- Sembiring, T. B. (2023). *Pengaruh Inovasi Produk Dan Strategi Bersaing Pada Keputusan Pembelian Kabupaten Deli Serdang (Studi Kasus : Ud Opak Desa Pasar 3 Tuntungan Kecamatan Pancur Batu)*. Universitas Medan Area.
- Wachyuni, S. S. (2019). Inovasi Pembuatan Jelly Dari Bahan Lidah Buaya Dengan Penambahan Lemon. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 4(3), 20–29. <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/126>
- Widhari, C. I. S., Sudarmini, N. M., & Pugra, I. W. (2023). Local Potential Based-Entrepreneurship Development through Community Service Program. *International Journal of Social Science and Human Research*, 06(07), 4465–4475. <https://doi.org/10.47191/ijsshr/v6-i7-76>