

PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA MELALUI KBU OLAHAN LIDAH BUAYA DI KELURAHAN LAMPER KIDUL SEMARANG

A. Zulaidah, R.D. Juliani, S. Susanto

Diterima: Oktober 2018 Disetujui: November 2018 Dipublikasikan: Desember 2018

Abstrak

Kelurahan Lamper Kidul merupakan salah satu kelurahan yang masuk dalam wilayah kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. Kelurahan Lamper Kidul terdiri dari 6 Rukun Warga (RW) dan 41 Rukun Tetangga (RT). Pemberdayaan masyarakat kepada Ibu-Ibu Rumah tangga melalui Kelompok Belajar Usaha (KBU) yang fokus pada pengolahan makanan berbahan dasar lidah buaya melalui program kreativitas masyarakat (PKM). Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan produktivitas KBU (Kelompok Belajar Usaha) Sari Dua di Kelurahan Lamper Kidul khususnya Kelompok Cempedak I dan II yang sekarang berganti nama dengan KBU Olibu Sejahtera I dan II. Tujuan jangka panjang PKM yang ingin dicapai adalah menjadikan Lidah Buaya sebagai ikon Kelurahan Lamper Kidul sebagai daerah sentra penghasil makanan olahan berbahan dasar lidah buaya. Permasalahan yang dihadapi oleh kedua Mitra kegiatan PKM ini adalah keterbatasan bahan baku lidah buaya, produk yang dihasilkan tidak tahan lama, pengemasan produk yang kurang menarik, masalah pemasaran, dan kurangnya permodalan. Kegiatan yang dilaksanakan oleh Tim PKM Universitas Pandanaran untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra kegiatan PKM dilakukan beberapa metode pelaksanaan kegiatan, meliputi: 1) Pelatihan, 2) Penyuluhan, dan 3) Pendampingan. Kegiatan yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan kedua mitra PKM adalah: memberi bantuan bibit lidah buaya, memberi pelatihan tentang pengolahan lahan dan budidaya lidah buaya, melakukan sosialisasi pemanfaatan lahan kosong untuk menanam lidah buaya dengan model vertikal, melakukan sosialisasi tentang bahan tambahan makanan (BTM) yang diizinkan oleh BPOM RI, melakukan pelatihan membuat blog di website sebagai sarana perluasan pemasaran, melakukan sosialisasi dan pelatihan tentang kewirausahaan, mendampingi dalam pengurusan izin usaha, pelatihan cara *packing* produk dan pembuatan desain kemasan yang menarik, dan memberi bantuan peralatan untuk kegiatan produksi.

Kata Kunci: Ibu Rumah Tangga, KBU, Olahan Lidah Buaya

Pendahuluan

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan daya atau kekuatan pada masyarakat dengan cara memberi dorongan, peluang, kesempatan, dan perlindungan dengan tidak mengatur dan mengendalikan kegiatan masyarakat yang diberdayakan untuk mengembangkan potensinya sehingga masyarakat tersebut dapat meningkatkan kemampuan dan mengaktualisasi diri atau berpartisipasi melalui berbagai aktivitas (Almasri dan Deswimar, 2014). Proses pemberdayaan adalah suatu siklus atau proses yang melibatkan masyarakat untuk bekerjasama dalam kelompok formal maupun nonformal untuk melakukan kajian masalah, merencanakan, melaksanakan, dan melakukan evaluasi terhadap program yang telah direncanakan bersama. Proses pemberdayaan diukur melalui (a) kualitas dan kuantitas keterlibatan masyarakat mulai dari kegiatan kajian atau analisis masalah, (b) perencanaan program, (c) pelaksanaan program, serta (d) keterlibatan dalam evaluasi secara berkelanjutan (Widjajanti, 2011). Berdasarkan Data BPS Kota Semarang (2016), Kelurahan Lamper Kidul merupakan salah satu kelurahan yang masuk dalam wilayah kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. Luas wilayah kelurahan Lamper Kidul yaitu 0,41 km². Kelurahan Lamper Kidul terdiri dari 6 Rukun Warga (RW) dan 41 Rukun Tetangga (RT). Permasalahan yang muncul di Kelurahan Lamper Kidul terkait dengan kegiatan perekonomian adalah masih banyaknya penduduk usia

produktif yang belum bekerja dan ibu-ibu yang hanyasebagai ibu rumah tangga saja. Salah satu usaha yang dilakukan oleh Tim Penggerak PKK Kelurahan Lamper Kidul untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat Kelurahan Lamper Kidul adalah dengan membentuk Kelompok Belajar Usaha (KBU) yang anggotanya adalah ibu-ibu PKK Kelurahan Lamper Kidul. Oleh karenanya dibentuklah KBU Sari Dua yang terbagi menjadi 4 kelompok dengan anggota masing-masing 20 orang ibu-ibu Rumah Tangga. Dengan dibentuknya KBU Sari Dua diharapkan dapat lebih memberdayakan Ibu-ibu PKK dan pada akhirnya dapat meningkatkan taraf perekonomian mereka.

Kelompok Belajar Usaha (KBU) Sari Dua di Kelurahan Lamper Kidul dibentuk pada tanggal 28 Januari 2012. Pada Bulan April 2018, KBU Sari Dua mengalami regenerasi struktur organisasi dan pengurusan serta perubahan nama menjadi KBU Olibu (olahan lidah buaya) dengan jumlah kelompok sebanyak 2 menjadi Kelompok Sejahtera I dan II.

Lidah Buaya (*Aloe vera*) termasuk jenis tanaman yang mudah dikembangbiakkan termasuk di budidaya di lahan-lahan kritis. Daun Lidah Buaya yang sudah berumur 4 bulan sudah bisa dipanen (Faqih, 2014). Tanaman lidah buaya memiliki banyak manfaat seperti tanaman hias, bahan makanan kesehatan, bahan industry dan tanaman obat (Tenny dkk., 2005). Daun tanaman lidah buaya memiliki kandungan senyawa karbohidrat, protein, lignin, saponin, aloin, tannin, glukomanan, enzim-enzim, vitamin A,

vitamin B1 dan B2, vitamin C, vitamin E, dan mineral (Kane, 2007; Rajendra dkk., 2009). Daun lidah buaya dapat diolah menjadi beberapa jenis olahan makanan berbahan dasar daun lidah buaya antara lain permen, keripik, manisan, pudding, sirup, nata de aloe, jus, permen jelly, cendol, teh, serbat, dawet, selai, dodol, dan kerupuk (Faqih, 2014; Darini dan Sudrajat, 2016; Jadnika dan Saptoningsih, 2009).

Permasalahan yang dihadapi oleh kedua Mitra kegiatan PKM KBU Olibu Sejahtera I dan II adalah keterbatasan bahan baku lidah buaya, produk yang dihasilkan tidak tahan lama, pengemasan produk yang kurang menarik, masalah pemasaran, dan kurangnya permodalan. Program Pengabdian Kepada Masyarakat skema PKM (Program Kemitraan Masyarakat) ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan produktifitas KBU (Kelompok Belajar Usaha) Olibu di Kelurahan Lamper Kidul khususnya Kelompok Sejahtera I dan Sejahtera II dalam memproduksi makanan olahan berbahan dasar lidah buaya. Sedangkan tujuan jangka panjang yang ingin dicapai adalah menjadikan Lidah Buaya sebagai ikon Kelurahan Lamper Kidul sebagai daerah sentra penghasil makanan olahan berbahan dasar lidah buaya. Dari Program Pengabdian Kepada Masyarakat PKM (Program Kemitraan Masyarakat) ini kontribusi mendasar pada khalayak sasaran adalah adanya peningkatan kualitas dan kuantitas produksi makanan olahan berbahan dasar lidah buaya, meningkatkan pemasaran produk, peningkatan taraf hidup dan ekonomi anggota KBU Olibu khususnya Kelompok Sejahtera I dan Sejahtera II dan masyarakat di Kelurahan Lamper Kidul pada umumnya, serta dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

Metode Penelitian

Kegiatan yang dilaksanakan oleh Tim Pengusul kegiatan PKM ini untuk membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra kegiatan PKM ini, maka akan dilakukan beberapa metode pelaksanaan kegiatan, meliputi : 1) Pelatihan, 2) Penyuluhan, dan 3) Pendampingan.

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi KBU Olibu adalah sebagai berikut:

1. Pengolahan lahan, penanaman dan pembibitan lidah buaya.
2. Penyuluhan dan pelatihan penggunaan Bahan Tambahan Makanan/BTM yang aman dan tahan lama.
3. Pelatihan pengemasan/packaging produk agar menarik serta dapat menjaga kualitas produk.
4. Pelatihan pembuatan blog/website untuk memasarkan produk secara luas.
5. Melakukan pendampingan dalam pemilihan produk yang akan dihasilkan (yang diminati oleh masyarakat).

6. Pelatihan diversifikasi product lidah buaya.
7. Penyuluhan ke masyarakat tentang manfaat lidah buaya.
8. Pendampingan dalam pengurusan hak ijin usaha.

Hasil dan pembahasan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat PKM (Program Kemitraan Masyarakat) melalui pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga anggota kelompok belajar usaha produk makanan olahan berbahan dasar lidah buaya ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan produktifitas KBU (Kelompok Belajar Usaha) Olibu di Kelurahan Lamper Kidul khususnya Kelompok Sejahtera I dan Sejahtera II dalam memproduksi makanan olahan berbahan dasar lidah buaya.

Adapun kegiatan PKM yang dilaksanakan untuk memberikan solusi atas permasalahan Ibu-ibu rumah tangga anggota KBU Olibu terdiri dari:

1. Kegiatan untuk solusi keterbatasan bahan baku lidah buaya

- a) Pengadaan bibit tanaman lidah buaya



Gambar 1. Pengadaan bibit lidah buaya dan penyerahan bibit lidah buaya kepada KBU Olibu Sejahtera I dan II

Sebelum membeli bibit lidah buaya, tim pelaksana melakukan survey ke beberapa tempat untuk pembelian bibit lidah buaya, diantaranya di daerah Mijen Kota Semarang, Pucanggading Kabupaten Demak dan di daerah Banyumanik Kota Semarang. Bibit lidah buaya yang dibeli memiliki kualitas unggul, sehingga memiliki daun lidah buaya yang besar-besar. Bibit lidah buaya diserahkan kepada Kelompok Belajar Usaha Olibu Sejahtera I dan II untuk dibudidayakan dan dirawat agar dapat tumbuh dan berkembang sehingga cadangan bahan baku lidah buaya untuk produksi makanan olahan berbahan dasar lidah buaya dapat tersedia dengan baik.

- b) Memberi sosialisasi dan pelatihan tentang pengolahan lahan dan budidaya lidah buaya dengan model vertical

Sosialisasi dan pelatihan budidaya lidah buaya dilakukan di Kelurahan Lamper Kidul Kota Semarang pada 31 Maret 2018 dengan narasumber Sosa Arinof yang merupakan Ketua Komunitas Petani Kota Semarang agar kelompok KBU memahami cara budidaya lidah buaya yang baik dan dapat memanfaatkan lahan sempit pekarangan untuk lahan budidaya lidah buaya pada media vertikal.



Gambar 2. Sosialisasi dan pelatihan budidaya lidah buaya KBU Olibu Sejahtera I dan II



Gambar 3. Contoh budidaya lidah buaya pada model vertikal

2. Kegiatan untuk solusi produk yang dihasilkan tidak tahan lama

- a) Pelatihan pembuatan makanan olahan lidah buaya



Gambar 4. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan makanan olahan lidah buaya kepada KBU Olibu

Pelatihan pembuatan makanan olahan lidah buaya dilakukan di Kelurahan Lamper Kidul Kota Semarang pada 15 April 2018 dengan narasumber Agustien Zulaidah, S.T., M.T. agar produk olahan lidah buaya lebih bervariasi dan lebih komersil di pasaran, sehingga secara tidak langsung

dapat meningkatkan pendapatan dari anggota KBU Olibu Sejahtera I dan II.

- b) Sosialisasi dan pelatihan bahan tambahan makanan (BTM) yang diijinkan oleh BPOM berupa Natrium Benzoat

Gambar 5. Sosialisasi penggunaan bahan tambahan makanan pada makanan olahan lidah buaya kepada KBU Olibu Sejahtera I dan II

Pelatihan dan sosialisasi penggunaan BTM pada makanan olahan lidah buaya dilakukan di Kelurahan Lamper Kidul Kota Semarang pada 5 Mei 2018 dengan narasumber Susanto, S.Pd., M.Sc. Bahan tambahan makanan yang dapat dimanfaatkan untuk mengatasi permasalahan produk olahan lidah buaya yang tidak tahan lama adalah natrium benzoat. Natrium benzoate merupakan bahan pengawet makanan yang diizinkan oleh BPOM RI yang dapat dibeli di toko-toko bahan pembuatan roti. Menurut BPOM RI (2013) dalam peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013, Bahan Tambahan Makanan (BTM) pengawet dapat ditambahkan pada makanan agar makanan menjadi lebih awet. BTM berupa Natrium Benzoat yang sudah sering digunakan sebagai bahan pengawet makanan. Menurut BPOM RI (2013), batas maksimum *Acceptable Daily Intake* / Asupan harian yang dapat diterima tubuh manusia untuk penggunaan BTM Pengawet Natrium benzoat adalah 0-5 mg/Kg berat badan.

3. Kegiatan untuk solusi pengemasan produk yang kurang menarik



- a) pelatihan cara pengemasan produk dan pembuatan desain kemasan yang menarik

Gambar 6. Sosialisasi dan pelatihan pengemasan produk dan pembuatan desain kemasan yang menarik



Pelatihan pengemasan produk dan desain kemasan produk yang menarik dilakukan kepada KBU Olibu Sejahtera I dan II di Kelurahan Lamper Kidul Kota Semarang pada 8 Juli 2018 dengan narasumber Dra. Retno Djohar Juliani, M.Pd. yang bertujuan agar produk makanan olahan lidah buaya untuk menarik konsumen dan produk kemasan tidak terpapar udara sehingga produk juga tidak mudah teroksidasi dan produk makanan menjadi lebih awet. Karena salah satu syarat pengurusan PIRT Produk makanan olahan lidah buaya harus memiliki kemasan menarik dengan label yang produk sebagai penciri KBU Olibu Sejahtera I dan II.



Gambar 7. Produk Hasil Olahan Lidah Buaya

b) Pemberian bantuan alat pengemasan produk

Bantuan berupa alat pengemasan dan label produk diberikan kepada KBU Olibu Sejahtera I dan II untuk produk makanan olahan lidah buaya. Alat pengemasan berupa mesin *cup sealer* dan Mesin *Sealer/ Press* Plastik biasa serta plastik kemasan dan gelas plastik.

4. Kegiatan untuk solusi masalah pemasaran

a) Pelatihan membuat blog website sebagai salah satu usaha untuk memperluas pemasaran.



Gambar 8. Sosialisai dan pelatihan pemasaran online pada makanan olahan lidah buaya

Pelatihan pengemasan produk dan desain kemasan produk yang menarik dilakukan kepada KBU Olibu Sejahtera I dan II di Kelurahan Lamper Kidul Kota Semarang pada 22 September 2018 dengan narasumber Abdul Rohman, S.Pd., M.Kom. yang bertujuan untuk memperluas pemasaran secara online pada produk makanan olahan lidah buaya.



b) Pelatihan dan pendampingan pengurusan izin usaha makanan olahan lidah buaya.

Gambar 8. Sosialisasi pengurusan PIRT kepada KBU Olibu Sejahtera I dan II

Sosialisasi cara pengurusan PIRT dilakukan di Kelurahan Lamper Kidul Kota Semarang pada 8 April 2018 dengan narasumber Sosa Arinof yang Merupakan Ketua Komunitas Petani Kota Semarang agar KBU Olibu Sejahtera I dan II memahami persyaratan dan tatacara pengurusan izin PIRT produk olahan makanan lidah buaya yang mereka produksi.

Simpulan

Pemberdayaan masyarakat kepada Ibu-Ibu Rumah tangga melalui Kelompok Belajar Usaha (KBU) yang fokus pada pengolahan makanan berbahan dasar lidah buaya melalui program kreativitas masyarakat (PKM). Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan produktifitas KBU (Kelompok Belajar Usaha) Sari Dua di Kelurahan Lamper Kidul khususnya Kelompok Cempedak I dan II yang sekarang berganti nama dengan KBU Olibu Sejahtera I dan II. Tujuan jangka panjang PKM yang ingin dicapai adalah menjadikan Lidah Buaya sebagai ikon Kelurahan Lamper Kidul sebagai daerah sentra penghasil makanan olahan berbahan dasar lidah buaya. Permasalahan yang dihadapi oleh kedua Mitra kegiatan PKM ini adalah keterbatasan bahan baku lidah buaya, produk yang dihasilkan tidak tahan lama, pengemasan produk yang kurang menarik, masalah pemasaran, dan kurangnya permodalan. Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan kedua mitra PKM adalah: memberi bantuan bibit lidah buaya, memberi pelatihan tentang pengolahan lahan dan budidaya lidah buaya, melakukan sosialisasi pemanfaatan lahan kosong untuk menanam lidah buaya dengan model vertikal, melakukan sosialisasi tentang bahan tambahan makanan (BTM) yang diizinkan oleh BPOM RI, melakukan pelatihan membuat blog di website, melakukan sosialisasi dan pelatihan tentang kewirausahaan, mendampingi dalam pengurusan izin usaha, pelatihan cara packing produk dan

pembuatan desain kemasan yang menarik, dan memberi bantuan peralatan untuk kegiatan produksi.

Daftar Pustaka

- Almasri, A. dan Deswimar, D., 2014. Peran Program Pemberdayaan Masyarakat Desa Dalam Pembangunan Pedesaan. *Jurnal El-Riyasah*, 5(1):pp.41-52.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI. 2013. Peraturan Kepala BPOM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. BPOM RI. Jakarta
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Semarang. 2016. Kota Semarang Dalam Angka. BPS Kota Semarang. Semarang.
- Darini, M.T. dan I.G. Sudrajat. 2016. Budidaya dan Pengolahan Produk Daun Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) di Dusun Kuwaru dan Cangkring Poncosari Srandakan Bantul. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat (Sendimas) Duta Wacana*, Yogyakarta, 20 Oktober 2016: 241-246.
- Faqih, M. 2014. Kumpulan Resep Cemilan Sehat Dari Lidah Buaya, [link website:http://terupdatedanterbaru.blogspot.co.id/2014/01/kumpulan-resep-cemilan-sehat-dari-lidah.html](http://terupdatedanterbaru.blogspot.co.id/2014/01/kumpulan-resep-cemilan-sehat-dari-lidah.html) diakses pada 9 Juni 2017 pada pukul 11.00 WIB.
- Jadnika, A. dan S. Saptoningsih, 2009. Budidaya dan Pengolahan: Meraub laba dari olahan lidah buaya. Agro Medika Pustaka Press. Jakarta.
- Kane, N. 2007. Aloe for acid reflux, you' ve seem aloe juice at the health food Store. <http://findararticle.com/p/article.uni-nOFKA/is-4-69>.
- Rajendra L., Suvamalata, G., Ravishankar, G. A. and Venkataraman L. V. 2009. Aloe veramiracle plant its medicinal and tradisional uses in India. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 1(4): 118 – 124.
- Tenny, S., Sari, E. dan Usri K. 2005. Penggunaan gel daun lidah buaya (*Aloe vera L.*) untuk pengobatan stomatis aftosa (sariawan) di Desa Ciburial kecamatan Cimenjan kabupatenBandung. Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Padjajaran.
- Widjajanti, K., 2011. Model Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 12(1):15-27.