

## Pengembangan Minuman Lidah Buaya (Aloe vera) sebagai Produk Inovatif dalam Mendukung Ekonomi Kreatif

Sufyati HS, Tati Handayani, Anggi Angga Resti, Desmintari, Ai Kokoy Koyyimah\*,  
Diah Yuni Astuti

Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, Jakarta Selatan, Indonesia

\*Corresponding Author: [akoyyimah@upnvj.ac.id](mailto:akoyyimah@upnvj.ac.id)

Dikirim: 10-04-2026; Direvisi: 22-04-2026; Diterima: 25-04-2026

**Abstrak:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan jamaah muslimah Majelis Taklim Baiturrahmah, Pisangan, Ciputat Timur, Tangerang Selatan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk minuman inovatif yang bernilai ekonomi. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat melalui empat tahapan, yaitu: (1) identifikasi potensi dan permasalahan melalui observasi dan wawancara untuk menggali kondisi awal dan kebutuhan peserta; (2) perencanaan program berupa penyusunan materi pelatihan pengolahan lidah buaya, higienitas, pengemasan, dan pemasaran; (3) pelaksanaan pelatihan dan demonstrasi dengan keterlibatan aktif peserta dalam proses produksi; serta (4) evaluasi melalui observasi dan wawancara untuk menilai peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu memahami teknik pengolahan lidah buaya yang tepat dan higienis, serta memiliki keterampilan dasar dalam memproduksi minuman lidah buaya. Selain itu, peserta juga mulai memahami pentingnya pengemasan dan pemasaran produk dalam mendukung usaha berbasis ekonomi kreatif. Kegiatan ini juga mendorong munculnya motivasi kewirausahaan berbasis rumah tangga melalui pemanfaatan bahan lokal. Dengan demikian, pengembangan minuman lidah buaya berpotensi menjadi alternatif usaha yang dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat serta mendukung penguatan ekonomi kreatif berbasis komunitas.

**Kata kunci:** lidah buaya; ekonomi kreatif; pemberdayaan masyarakat.

**Abstract:** This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of the Muslimah congregation of Majelis Taklim Baiturrahmah, Pisangan, Ciputat Timur, Tangerang Selatan, in processing Aloe vera into an innovative beverage product with economic value. The method used is a participatory approach and community empowerment through four main stages: (1) identification of potential and issues through field observation and interviews to explore the initial conditions and participants' needs; (2) program planning, including the development of training materials on Aloe vera processing, hygiene, packaging, and marketing; (3) implementation of training and demonstrations with active participant involvement in the production process; and (4) evaluation through observation and interviews to assess the increase in knowledge, skills, and motivation of participants. The results show that participants were able to understand proper and hygienic Aloe vera processing techniques, as well as gain basic skills in producing Aloe vera beverages. Furthermore, participants also began to comprehend the importance of product packaging and marketing in supporting creative economy-based businesses. This activity also sparked entrepreneurial motivation based on household enterprises through the utilization of local resources. Thus, the development of Aloe vera beverages has the potential to become an alternative business that can increase the economic value of the community and support the strengthening of community-based creative economy.

**Keywords:** Aloe vera; creative economy; community empowerment.

## PENDAHULUAN

Ekonomi kreatif merupakan salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi modern, terutama di negara berkembang seperti Indonesia. Ekonomi kreatif merupakan gagasan sistem ekonomi yang menggunakan informasi dan kreativitas manusia sebagai salah satu dorongan produksi yang paling utama. Ekonomi kreatif, khususnya di bidang kuliner, memiliki potensi besar dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat. (Wirawan et al., 2025). Industri makanan dan minuman merupakan motor utama pertumbuhan industri pengolahan nonmigas di Indonesia, didukung oleh sumber daya alam yang berlimpah dan permintaan domestik yang terus meningkat. (Kementerian Perindustrian, 2023). Kontribusi subsektor kuliner termasuk produk minuman terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia sangat signifikan, menunjukkan peran penting ekonomi kreatif dalam struktur ekonomi nasional. Pertumbuhan sektor ini juga berdampak pada peningkatan nilai tambah dan penyerapan tenaga kerja melalui inovasi produk berbasis material lokal atau khas daerah.

Lidah buaya (*Aloe vera* L.) adalah tumbuhan yang mudah dan cepat tumbuh di daerah tropis dengan lahan berpasir dan memiliki sedikit air. (Savitri et al., 2022) Lidah buaya merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat namun rasanya hambar dan beraroma langu. (Liska Badriansyah et al., 2023). Lidah buaya dikenal luas bukan hanya karena manfaat kesehatan dan nutrisi alami, tetapi juga karena potensinya sebagai komoditas bernilai ekonomi tinggi. Penelitian global menunjukkan bahwa ekstrak *Aloe vera* kaya akan senyawa bioaktif seperti polisakarida, mineral, dan antioksidan, yang dapat dimanfaatkan secara efisien dalam industri makanan dan minuman. (Jessica Rianty Suhendi, 2023). Hal ini membuka peluang bagi inovasi produk minuman berbasis *Aloe vera* yang tidak hanya sehat tetapi juga memiliki nilai tambah ekonomi tinggi.

Di tingkat lokal, berbagai studi menunjukkan upaya transformasi lidah buaya dari bahan baku tradisional menjadi produk inovatif yang memberi nilai tambah ekonomi bagi komunitas melalui pemrosesan dan diversifikasi produk olahan (Kusufa et al., 2023). Beberapa contohnya yaitu penelitian pengembangan produk *aloe chewy* menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis *Aloe vera* dapat menjadi strategi pemberdayaan masyarakat dan meningkatkan keterlibatan dalam ekonomi kreatif berbasis desa. (M. S. Dewi et al., 2025). Kemudian diversifikasi hasil olahan daun lidah buaya terbukti memberikan nilai tambah secara ekonomi kepada pelaku UMKM. (Kusufa et al., 2023)

Penelitian terkait pengembangan produk minuman lidah buaya seperti minuman *Marqualoe* (kombinasi markisa dan lidah buaya) mencerminkan bahwa proses inovasi formulasi, pengujian organoleptik, dan strategi penentuan harga merupakan bagian integral dari upaya meningkatkan nilai jual serta daya saing produk UMKM di pasar. (Anggraeni et al., 2025). Penelitian ini juga menegaskan bagaimana inovasi produk tidak hanya berdampak pada penerimaan konsumen tetapi juga memperhitungkan pengembangan usaha dan strategi pemasaran yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif lokal.

Saat ini produk minuman yang digemari oleh masyarakat adalah minuman fungsional, yaitu minuman yang menyehatkan karena mengandung nutrisi dan senyawa bioaktif. Lidah buaya dapat dijadikan sebagai bahan minuman fungsional karena mengandung senyawa bioaktif seperti fenol dan vitamin C yang berperan



sebagai antioksidan.(Dhitasari et al., 2025). Flavonoid adalah senyawa antioksidan yang terkandung dalam gel lidah buaya dan memberikan manfaat kesehatan, terutama karena memiliki efek hipoglikemik dan hipolipidemik. Namun, konsumsi gel lidah buaya dalam bentuk segar dinilai kurang praktis serta kurang diminati, sehingga perlu diolah terlebih dahulu minuman secara kreatif. (Wariyah et al., 2024)

Berdasarkan hal tersebut, minuman lidah buaya memiliki potensi besar sebagai produk inovatif dalam subsektor kuliner ekonomi kreatif, yang tidak hanya memperkaya ragam produk lokal tetapi juga membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat melalui nilai tambah produk, keterlibatan UMKM, dan penguatan rantai nilai ekonomi kreatif.

## **KAJIAN TEORI**

### **Ekonomi Kreatif**

Pertumbuhan ekonomi perkotaan di Indonesia semakin bergantung pada sektor berbasis kreativitas dan inovasi. (Nurfaizi & Huda, 2026). Dalam perspektif kebijakan dan perencanaan pembangunan, ekonomi kreatif dipahami sebagai pendekatan pengembangan ekonomi yang menekankan kreativitas, inovasi, dan pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber utama penciptaan nilai tambah. Ekonomi kreatif memiliki keterkaitan erat dengan sektor pariwisata dan ekonomi lokal, karena keduanya sama-sama bertumpu pada pengelolaan sumber daya berbasis budaya, kearifan lokal, dan kreativitas masyarakat. Melalui kebijakan dan perencanaan yang terintegrasi, ekonomi kreatif dapat mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dengan melibatkan masyarakat lokal sebagai pelaku utama, meningkatkan daya saing produk lokal, serta menciptakan peluang usaha baru yang adaptif terhadap perubahan pasar dan teknologi. Pendekatan ini menempatkan ekonomi kreatif tidak hanya sebagai instrumen ekonomi, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan sosial, pelestarian budaya, dan keberlanjutan lingkungan.

Pariwisata budaya dipahami sebagai bentuk pengembangan pariwisata yang bertumpu pada nilai-nilai budaya, sejarah, dan kearifan lokal sebagai daya tarik utama destinasi. (Suparman & Muzakir, 2024) menjelaskan bahwa pembangunan pariwisata budaya tidak hanya berorientasi pada peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga diarahkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal dan perekonomian daerah melalui pengelolaan potensi budaya secara berkelanjutan. Dalam konteks ini, pariwisata budaya memiliki keterkaitan erat dengan ekonomi kreatif, karena mendorong munculnya produk dan aktivitas ekonomi berbasis kreativitas masyarakat, seperti kuliner khas, kerajinan, dan produk inovatif lokal. Melalui dukungan kebijakan, promosi, dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia, pariwisata budaya dapat menjadi sektor strategis yang memperkuat ekonomi kreatif sekaligus menjaga keberlanjutan sosial, budaya, dan lingkungan.

Ekonomi kreatif adalah konsep perekonomian berbasis pemanfaatan sumber daya manusia. (Hadiyati, 2021). Ekonomi kreatif dipahami sebagai pendekatan pemberdayaan ekonomi yang menitikberatkan pada pengembangan kreativitas, inovasi, dan pemanfaatan potensi lokal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. (Kusumawardani et al., 2023). Ekonomi kreatif adalah sebuah konsep yang menempatkan kreativitas dan pengetahuan sebagai aset utama dalam menggerakkan ekonomi. (Sunarto et al., 2024). Ekonomi kreatif memiliki peran



strategis dalam pemberdayaan masyarakat lokal karena mampu memperkuat identitas budaya, membuka akses pasar bagi produk lokal, serta menciptakan peluang usaha berbasis komunitas. Melalui penguatan kapasitas sumber daya manusia, pemanfaatan teknologi digital, dan dukungan kebijakan yang kolaboratif, ekonomi kreatif dapat mendorong pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Pendekatan ini menempatkan masyarakat lokal tidak hanya sebagai objek pembangunan, tetapi sebagai pelaku utama dalam menciptakan nilai tambah ekonomi yang berdaya saing dan adaptif terhadap dinamika pasar.

Menurut Hasan et al. (2023), ekonomi kreatif merupakan salah satu strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat yang efektif dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga, khususnya melalui pengembangan usaha berbasis kreativitas dan potensi lokal. Dalam perspektif ekonomi Islam, pemberdayaan usaha ekonomi kreatif tidak hanya berorientasi pada keuntungan ekonomi, tetapi juga menekankan prinsip keadilan, kemanfaatan, dan keberlanjutan usaha. Penerapan ekonomi kreatif pada usaha kecil berbasis kearifan lokal mampu mendorong kemandirian ekonomi masyarakat, memperkuat peran pelaku usaha sebagai subjek pembangunan, serta menciptakan nilai tambah ekonomi yang selaras dengan nilai-nilai sosial dan moral. Pendekatan ini menegaskan bahwa ekonomi kreatif berperan strategis dalam pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan.

Menurut Shabillia & Santoso (2023), dalam ekosistem ekonomi kreatif di Indonesia masih terdapat tantangan dalam mengoptimalkan pemanfaatan kekayaan intelektual sebagai basis pembiayaan usaha karena belum adanya aturan pelaksanaan yang jelas dan sinergi kebijakan antar pemangku kepentingan. Penelitian ini menegaskan bahwa produk kreativitas dan inovasi yang dihasilkan pelaku ekonomi kreatif sesungguhnya merupakan bentuk kekayaan intelektual yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan berpotensi menjadi jaminan pembiayaan untuk memperkuat modal usaha. Namun, keterbatasan kesadaran pelaku usaha dan kurangnya dukungan kebijakan hukum terhadap perlindungan HKI menghambat akses pembiayaan formal bagi UMKM kreatif, sehingga dibutuhkan sosialisasi dan fasilitasi dari pemerintah untuk mengembangkan ekonomi kreatif secara optimal dan berkelanjutan. Kerangka ekonomi kreatif tersebut menjadi relevan ketika dikaitkan dengan pengembangan produk pangan inovatif berbasis sumber daya lokal, seperti lidah buaya.

### **Lidah Buaya**

Lidah buaya (Aloe vera) merupakan salah satu tanaman herbal tradisional Indonesia yang memiliki potensi besar dalam bidang kesehatan dan ekonomi kreatif karena kandungan senyawa bioaktifnya yang beragam. Lidah buaya memiliki kandungan mineral dan vitamin seperti Zn, K, Fe, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B12, vitamin C, vitamin E, asam folat dan inositol (Anggraeni, 2025). Lidah buaya bermanfaat bagi kesehatan tubuh, seperti membantu menjaga daya tahan tubuh, mendukung kesehatan pencernaan, serta berperan dalam perawatan kulit dan rambut. Dalam konteks pengembangan produk herbal untuk kalangan muda, lidah buaya dinilai adaptif karena mudah diolah menjadi berbagai produk inovatif, seperti minuman kesehatan, kosmetik alami, dan produk pangan fungsional. Pemanfaatan lidah buaya tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan kesehatan masyarakat, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis herbal yang kreatif, bernilai tambah, dan sesuai dengan tren gaya hidup sehat generasi muda.



Aloe vera atau lidah buaya merupakan tanaman yang selama ini dikenal luas dalam pemanfaatannya untuk produk kecantikan. (Hilma et al., 2021). Padahal lidah buaya mudah dijumpai, memiliki potensi yang melimpah, dan banyak manfaatnya bagi kesehatan. (Syahputra et al., 2025)

Penelitian yang dilakukan oleh Hendrawati et al. (2023) di kota Tangerang menunjukkan bahwa lidah buaya dapat diolah sebagai minuman sehat. Penelitian (Novananda et al., 2022) juga mengemukakan bahwa lidah buaya dapat diolah menjadi minuman herbal yang banyak manfaatnya. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa lidah buaya dapat diolah menjadi minuman sehat yang tidak hanya meningkatkan wawasan masyarakat terkait manfaat tumbuhan lokal, tetapi juga membuka peluang bisnis baru bagi pelaku komunitas seperti ibu-ibu PKK untuk memperoleh pendapatan ekonomi dari olahan lidah buaya. Pendekatan pengolahan serta pemanfaatan lidah buaya sebagai minuman sehat mencerminkan bagaimana sumber daya alam lokal dapat menjadi basis pengembangan produk yang kreatif, bernilai tambah, dan berpotensi mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat. (M. L. Dewi, 2022)

Lidah buaya merupakan tanaman obat alami yang telah banyak dimanfaatkan dalam berbagai olahan produk pangan, termasuk minuman jelly lidah buaya, karena kandungan gelnya yang kaya akan senyawa bioaktif seperti polisakarida, asam amino, enzim, mineral, dan vitamin yang mendukung karakter fisikokimia produk. Gel lidah buaya memiliki komponen utama berupa air ( $\pm 99\%$ ) serta zat aktif lain yang berpotensi memberikan tekstur, cita rasa, serta stabilitas organoleptik yang berbeda pada minuman olahan jika diolah melalui perlakuan teknis tertentu seperti perendaman atau blanching. Penelitian ini menunjukkan bahwa penanganan gel lidah buaya berdampak signifikan terhadap pH, total padatan terlarut, dan sineresis minuman jelly lidah buaya, yang mencerminkan pentingnya teknologi pengolahan gel lidah buaya dalam menghasilkan minuman yang diterima konsumen secara fisikokimia dan sensorik. Dengan demikian, lidah buaya tidak hanya berperan sebagai bahan baku tanaman herbal tetapi juga sebagai basis pengembangan produk minuman fungsional yang bernilai tambah di sektor ekonomi kreatif pangan. (Findayanti & Palupi, 2023)

Menurut Marini et al. (2022) lidah buaya memiliki kandungan nutrisi, vitamin, dan mineral yang berfungsi sebagai antioksidan alami, sehingga cocok digunakan sebagai bahan baku formulasi minuman fungsional yang menyehatkan. Dalam penelitian tentang formulasi dan uji stabilitas sediaan minuman alkaline lidah buaya, gel lidah buaya diolah menjadi minuman dengan variasi konsentrasi untuk mengevaluasi mutu produk melalui uji organoleptik, pengukuran pH, uji mikrobiologis, serta aktivitas antioksidan dengan metode DPPH. Hasilnya menunjukkan bahwa minuman lidah buaya stabil secara organoleptik dan memenuhi standar mutu pangan, serta memiliki nilai aktivitas antioksidan yang signifikan pada formula dengan konsentrasi lebih tinggi. Temuan ini menegaskan bahwa pengolahan yang tepat terhadap gel lidah buaya dapat menghasilkan minuman fungsional dengan karakteristik mutu yang baik dan potensial sebagai produk inovatif dalam ekonomi kreatif pangan, sekaligus memberikan justifikasi ilmiah mengenai kandungan bioaktif lidah buaya.

Berdasarkan hal tersebut lidah buaya (Aloe vera) merupakan tanaman yang memiliki manfaat kesehatan dan ekonomis tinggi namun sering kali belum dimaksimalkan pemanfaatannya oleh masyarakat. Dalam konteks pemberdayaan

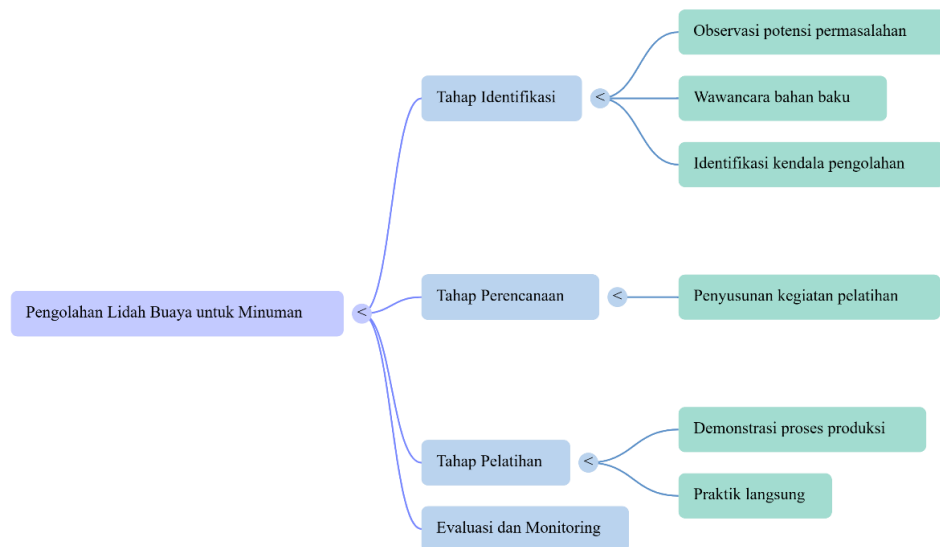


ekonomi keluarga, pengolahan lidah buaya menjadi minuman sehat atau produk pangan lain seperti nata de aloe dapat memberikan nilai tambah ekonomi sekaligus meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya perempuan yang memanfaatkan tanaman yang tumbuh di lingkungan rumah tangga sebagai bahan baku olahan. Proses pengolahan tersebut tidak hanya memperluas ragam penggunaan lidah buaya dari sekadar tanaman estetika tetapi juga menciptakan peluang usaha yang mampu menambah pendapatan rumah tangga dan mendukung kemandirian keluarga. Pengembangan produk lidah buaya yang dikombinasikan dengan pendekatan pemberdayaan masyarakat menunjukkan bahwa tanaman ini dapat berkontribusi pada ekonomi kreatif pangan yang berbasis potensi lokal dan keterampilan Masyarakat.

## METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat (community empowerment) dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan kapasitas pelaku usaha lokal dalam mengolah lidah buaya (Aloe vera) menjadi produk minuman inovatif yang bernilai ekonomi. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh tahapan kegiatan sehingga hasil yang diperoleh lebih berkelanjutan dan aplikatif. Penelitian terdahulu mengemukakan bahwa pendekatan partisipatif berbasis potensi lokal efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dan mendukung pengembangan ekonomi kreatif berbasis desa. (M. S. Dewi et al., 2025).

Desain kegiatan dilaksanakan melalui beberapa tahapan sebagaimana dapat dilihat pada gambar 1.



**Gambar 1.** Desain kegiatan pengabdian masyarakat

Kegiatan diawali dengan tahap identifikasi potensi dan permasalahan melalui observasi lapangan serta wawancara dengan masyarakat sasaran untuk menggali ketersediaan bahan baku lidah buaya dan kendala dalam pengolahan serta pemasaran produk. Selanjutnya, pada tahap perencanaan program disusun kegiatan pelatihan yang mencakup teknik pengolahan lidah buaya menjadi minuman siap konsumsi, standarisasi kebersihan dan keamanan pangan, pengemasan produk yang higienis dan

menarik, serta strategi pemasaran berbasis ekonomi kreatif. Tahap pelaksanaan dilakukan melalui pelatihan praktik langsung pembuatan minuman lidah buaya, demonstrasi proses produksi mulai dari pemilihan bahan hingga pengemasan, serta pendampingan usaha yang mencakup aspek branding dan pemasaran digital sederhana.

Kemudian tahap evaluasi dan monitoring kegiatan dilakukan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta melalui wawancara, observasi keterampilan praktik, serta pengumpulan umpan balik dari peserta. Kegiatan ini dilaksanakan di wilayah mitra dalam kurun waktu tertentu yang mencakup tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Peserta dalam kegiatan ini adalah jamaah muslimah Majelis Taklim Baiturrahmah, Pisangan, Ciputat Timur, Tangerang Selatan, yang dipilih sebagai sasaran pengabdian karena memiliki potensi dalam pengembangan usaha berbasis rumah tangga serta minat dalam kegiatan produktif dan kewirausahaan. Pemilihan peserta dilakukan secara purposive dengan kriteria memiliki minat dalam pengolahan produk pangan, bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, serta berpotensi untuk mengembangkan usaha berbasis ekonomi kreatif.

Data dikumpulkan melalui observasi langsung ketika demonstrasi pembuatan minuman lidah buaya, wawancara, serta dokumentasi kegiatan. Selanjutnya, data dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menggambarkan proses pelaksanaan dan respons masyarakat. Keberhasilan kegiatan diukur melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, kemampuan peserta dalam memproduksi minuman lidah buaya secara mandiri dan terbentuknya produk inovatif yang memiliki nilai jual.

## **IMPLEMENTASI KEGIATAN DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada jamaah muslimah Majelis Taklim Baiturrahmah, Pisangan, Ciputat Timur, Tangerang Selatan menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat (community empowerment) yang digunakan mampu memberikan dampak yang nyata terhadap peningkatan kapasitas peserta dalam mengolah lidah buaya (Aloe vera) menjadi produk minuman inovatif. Hasil dan pembahasan disajikan berdasarkan tahapan kegiatan yang telah dirancang, yaitu identifikasi potensi, perencanaan, pelaksanaan, serta evaluasi melalui observasi dan wawancara.

Pada tahap identifikasi potensi dan permasalahan, hasil observasi lapangan dan wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki pengalaman dalam mengolah lidah buaya menjadi produk konsumsi yang bernilai ekonomi. Meskipun demikian, terdapat potensi bahan baku yang cukup mudah diakses, baik melalui lingkungan sekitar maupun pasar lokal. Peserta umumnya hanya mengenal lidah buaya sebagai tanaman hias atau bahan sederhana tanpa pengolahan lebih lanjut. Selain itu, ditemukan pula bahwa keterbatasan pengetahuan terkait teknik pengolahan yang tepat menjadi salah satu kendala utama, khususnya dalam menghilangkan rasa pahit dan lendir pada lidah buaya agar layak dikonsumsi. Dari sisi ekonomi, sebagian peserta memiliki minat untuk menambah penghasilan keluarga, namun belum memiliki keterampilan maupun ide produk yang dapat dikembangkan menjadi usaha berbasis rumah tangga. Temuan ini menunjukkan



adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dengan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkannya secara produktif.

Berdasarkan kondisi tersebut, tahap perencanaan program difokuskan pada penyusunan materi pelatihan yang aplikatif dan mudah dipahami oleh peserta. Materi tidak hanya mencakup aspek teknis pengolahan lidah buaya, tetapi juga memperhatikan aspek kebersihan, keamanan pangan, pengemasan, serta pemasaran produk. Hal ini sejalan dengan konsep ekonomi kreatif yang menekankan pentingnya nilai tambah melalui inovasi dan kreativitas dalam mengolah sumber daya lokal. Perencanaan kegiatan juga mempertimbangkan karakteristik peserta yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga, sehingga metode pelatihan dirancang secara praktis, interaktif, dan berbasis praktik langsung.

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan pelatihan dan demonstrasi berjalan dengan baik dan menunjukkan tingkat partisipasi yang tinggi dari peserta. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan berlangsung, peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan proses produksi minuman lidah buaya, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencucian dan perendaman untuk mengurangi lendir, perebusan, hingga pencampuran dengan bahan tambahan seperti gula dan perisa alami. Peserta juga dilatih dalam teknik pengemasan sederhana yang higienis dan menarik, sebagai salah satu faktor penting dalam meningkatkan nilai jual produk. Keterlibatan langsung peserta dalam praktik ini menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan dibandingkan dengan metode ceramah semata.



**Gambar 2.** Pengolahan Bahan Lidah Buaya



**Gambar 3.** Proses Pembuatan Minuman Lidah Buaya



**Gambar 4.** Praktik Pembuatan Minuman Lidah Buaya Bersama Jamaah

Hasil wawancara dengan peserta setelah kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa mereka memperoleh pengetahuan baru yang sebelumnya belum dimiliki, terutama terkait teknik pengolahan lidah buaya yang benar dan aman untuk dikonsumsi. Peserta juga menyampaikan bahwa kegiatan ini memberikan inspirasi untuk memanfaatkan bahan yang sebelumnya kurang dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Beberapa peserta mengungkapkan ketertarikan untuk mencoba memproduksi minuman lidah buaya secara mandiri di rumah, baik untuk konsumsi keluarga maupun untuk dijual dalam skala kecil. Hal ini menunjukkan adanya perubahan sikap dan motivasi peserta ke arah yang lebih produktif.

Disamping aspek teknis produksi, kegiatan pendampingan yang diberikan juga memberikan pemahaman awal mengenai pentingnya branding dan pemasaran dalam usaha berbasis ekonomi kreatif. Peserta dikenalkan pada konsep sederhana seperti pemberian label produk, penggunaan kemasan yang menarik, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Berdasarkan hasil observasi, peserta mulai memahami bahwa nilai jual suatu produk tidak hanya ditentukan oleh rasa atau kualitas, tetapi juga oleh tampilan dan strategi pemasaran yang digunakan. Hal ini menjadi langkah awal dalam membangun kesadaran kewirausahaan di kalangan masyarakat.

Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif mampu mendorong keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran. Peserta tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga berperan sebagai pelaku yang secara langsung terlibat dalam proses produksi. Hal ini memperkuat proses transfer pengetahuan dan meningkatkan rasa percaya diri peserta dalam mencoba hal baru. Selain itu, kegiatan ini juga memperkuat interaksi sosial antar peserta, yang berpotensi menjadi modal sosial dalam pengembangan usaha bersama di masa depan.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengembangan minuman lidah buaya sebagai produk inovatif memiliki potensi yang besar dalam mendukung ekonomi kreatif berbasis masyarakat. Melalui pendekatan pemberdayaan, masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga mulai memiliki kesadaran akan pentingnya inovasi dan nilai tambah dalam meningkatkan pendapatan. Produk minuman lidah buaya yang dihasilkan dapat menjadi alternatif usaha yang relatif mudah dijalankan, dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia serta proses produksi yang tidak terlalu kompleks.

Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya jamaah muslimah Majelis Taklim Baiturrahmah, dalam mengembangkan usaha berbasis rumah tangga, sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Syifa et al. (2026), Setiowati et al. (2022), Juliyani & Abidah (2025),

Aji & Pratiwi (2018), Sebayang et al. (2022), Novananda et al. (2022), Nontji et al. (2023), Hendrawati et al. (2023), Syahputra et al. (2025) dan Hilma et al. (2021) bahwa pengabdian masyarakat berupa pengolahan lidah buaya mampu memberikan nilai tambah bagi kemandirian masyarakat, sebagaimana tujuan pengabdian kepada masyarakat, yaitu menciptakan masyarakat yang lebih mandiri, produktif, dan kreatif dalam memanfaatkan potensi lokal. Dalam jangka panjang diperlukan upaya lanjutan berupa pendampingan berkelanjutan dan penguatan aspek kewirausahaan agar dampak kegiatan ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih luas.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengembangan minuman lidah buaya (Aloe vera) pada jamaah muslimah Majelis Taklim Baiturrahmah menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk inovatif bernilai ekonomi. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, peserta mampu memahami teknik pengolahan yang tepat dan higienis serta mulai menyadari pentingnya inovasi, pengemasan, dan pemasaran dalam mendukung usaha berbasis ekonomi kreatif.

Selain meningkatkan kapasitas individu, kegiatan ini juga mendorong pemanfaatan potensi lokal menjadi sumber nilai tambah ekonomi serta menumbuhkan motivasi kewirausahaan berbasis rumah tangga. Hal ini memperkuat peran ekonomi kreatif sebagai strategi pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan dan penguatan akses pasar agar produk yang dihasilkan dapat berkembang dan memiliki daya saing yang lebih luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, O. R., & Pratiwi, A. R. (2018). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (Kwt) Annaba' Dalam Diversifikasi Olahan Lidah Buaya Di Desa Ambarketawang Kabupaten Sleman. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2). <https://doi.org/10.12928/jp.v1i2.325>
- Anggraeni, R. D., Ayuni, N. R. L., & Astuti, S. (2025). Pengembangan Produk Minuman Marqualoe (Markisa Lidah Buaya) Instan (Studi Kasus di KWT Mekar Sari Temanggung). *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 32(2). <https://doi.org/10.55259/jiip.v32i2.287>
- Dewi, M. L. (2022). Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat. *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.31943/abdi.v4i1.46>
- Dewi, M. S., Isabel, E., Unjana, U., & 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). <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i2.23434>



- Dhitasari, R. M., Lestari, O. A., & Raharjo, D. (2025). Deskripsi Sensori Minuman Lidah Buaya-Nanas Dengan Penambahan Madu. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 15(1). <https://doi.org/10.26418/jspe.v15i1.98021>
- Findayanti, N., & Palupi, H. T. (2023). Efek penggunaan gel lidah buaya buaya (Aloe vera L.) terhadap mutu minuman jelly lidah buaya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3786>
- Hadiyati, N. (2021). Kebijakan Financial Inclusion Terhadap Pelaku Ekonomi Kreatif Yang Unbankable Di Indonesia. *Jurnal Komunitas Yustisia*, 4(2). <https://doi.org/10.23887/jatayu.v4i2.38091>
- Hasan, P. S., Hamdani, I., & Hakiem, H. (2023). Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif untuk Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga Dalam Perspektif Ekonomi Islam: Studi Pada Usaha Kecil Kerajinan Anyaman Bambu di Desa Gobang Kecamatan Rumpin. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 4(6).
- Hendrawati, T. Y., Gustia, H., Nugrahani, R. ariatmi, Hasyim, U. H., Ismiyati, I., Kadarisman, M., Hidayat, U., Wusono, C. nabilah, & Agdila, A. F. (2023). Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Produk Minuman Sehat dan Masker Aloe vera di Komunitas Pengajian Nusa loka Serpong Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, 5(2). <https://doi.org/10.24853/jpmt.5.2.65-70>
- Hilma, R., Prasetya, P., Syahri, J., `Nasution, H., Syafri, R., Siregar, S. H., & Perdana, F. (2021). Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Desa Suka Ramai, Kec. Tapung Hulu, Kab. Kampar dengan Produk Facemist Berbahan Dasar Aloevera Dan Ekstrak Green Tea. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 5(2). <https://doi.org/10.37859/jpumri.v5i2.3067>
- Jessica Rianty Suhendi. (2023). Potensi Daun Lidah Buaya (Aloe Vera L.) sebagai Suplemen untuk Mengurangi Risiko Sindrom Ovarium Polistikistik. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p02>
- Juliyani, E., & Abidah, Z. (2025). Pendampingan Kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK dalam Pengolahan Lidah Buaya sebagai Cemilan Tradisional untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Kranji Paciran Lamongan. *Semar: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2). <https://doi.org/10.54732/semarjpkm.v1i2.3>
- Kementerian Perindustrian. (2023). *Kemenperin Mendorong Ekspansi Industri Makanan dan Minuman ke Pasar Global* . Kementerian Perindustrian.
- Kusufa, R. A. B., Firdaus, R. M., Dwanoko, Y. S., Meviana, I., & Andiyansya, M. F. (2023). Peningkatan Value Added dan Product Quality Produk Olahan Lidah Buaya melalui Metode PLA pada UMKM Tirtha Shanum. *Jurnal ABM Mengabdi*, 10(2). <https://doi.org/10.31966/jam.v10i2.1333>
- Kusumawardani, N., Meidasari, E., & Sukmasari, D. (2023). Peningkatan Kompetensi Wirausaha Ekonomi Kreatif Bagi Siswa Kejuruan Melalui Produk



- Kerajinan Tangan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 2(4).  
<https://doi.org/10.59025/js.v2i4.166>
- Liska Badriansyah, Kurniawan, M. F., & Siti Nurhalimah. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Lidah Buaya (Aloe Vera) Dengan Penambahan Sari Lemon (Citrus Limon) Dan Daun Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius Roxb.). *Karimah Tauhid*, 2(5).  
<https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v2i5.9766>
- Marini, M., Maesaroh, I., & Priatni, H. L. (2022). Formulasi Dan Uji Stabilitas Sediaan Minuman Alkali Lidah Buaya (Aloe Vera. 1) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 8(2), 234–241.  
<https://doi.org/10.51352/jim.v8i2.535>
- Nontji, M., HS, S., Galib, M., & Robbo, A. (2023). Pemanfaatan Tanaman Lidah Buaya (Aloe Vera) Menjadi Nata De Aloe Sebagai Makanan Berserat Pada Kelompok Wanita Tani Di Desa Pucak Kabupaten Maros. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2). <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.865>
- Novananda, P., Yanto, E. S., & Handayani, R. P. (2022). pembuatan minuman herbal dari lidah buaya (aloe vera), lemon (citrus limon 1) dan kayu manis (Cinnamomum burmannii) Untuk Pencahar Alami. *Journal of Holistic and Health Sciences*, 6(2). <https://doi.org/10.51873/jhhs.v6i2.173>
- Nurfaizi, M. D., & Huda, S. (2026). Ekonomi Kreatif Sebagai Solusi Dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Di Kota Surabaya. *Jurnal Ekonomi Kreatif Indonesia*, 3(4). <https://doi.org/10.61896/jeki.v3i4.144>
- Savitri, D. A., Nadzirah, R., & Novijanto, N. (2022). Pengenalan Bertanam Lidah Buaya Untuk Anak-Anak Di Jember. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(1). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i1.7207>
- SEBAYANG, M. M., DALIMUNTHER, N. A., & AISYAH, S. (2022). Tambahan Makanan Lidah Buaya Dan Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Akuntansi Dan Humaniora: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).  
<https://doi.org/10.38142/ahjpm.v1i1.189>
- Setiowati, H., Misrochah, N., Ningrum, L. S., & Lutfianasari, U. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Ekonomi Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pembuatan Sabun Susu Lidah Buaya (Aloe Vera). *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(3). <https://doi.org/10.31764/jmm.v6i3.8635>
- Shabillia, L., & Santoso, B. (2023). Analisis Yuridis Terhadap Pembiayaan Berbasis Kekayaan Intelektual dalam Ekosistem Ekonomi Kreatif di Indonesia. *AL-MANHAJ: Jurnal Hukum Dan Pranata Sosial Islam*, 5(1).  
<https://doi.org/10.37680/almanhaj.v5i1.2871>
- Sunarto, N., Astuti, D., & Astari, Y. D. (2024). Penyusunan Panduan Sosialisasi Dan Literasi Ekonomi Kreatif Kabupaten Bengkalis. *Tanjak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1). <https://doi.org/10.35314/tanjak.v5i1.4101>
- Suparman, & Muzakir. (2024). Pariwisata Budaya Potensi Pariwisata Budaya di Negeri Seribu Megalit. In *PARIWISATA BUDAYA*.



- Syahputra, A. F., Fauziah, T., Melani, A., Fauziah, S., & Supriadi, D. R. (2025). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pengolahan Lidah Buaya Menjadi Produk Bernilai Ekonomipada Kelompok Sakurmika Alam SMAN 2 CIKAMPEK. *JURNAL ABDIMAS MANDIRI*, 9(3).
- Syifa, K., Wulandari, R., & Safira, D. A. (2026). Produktivitas Tumbuhan Biofarmaka Tahun 2020 – 2024 Di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Sains Agro*, 10(2). <https://doi.org/10.36355/jsa.v10i2.1888>
- Wariyah, C., Slamet, A., & Subranto, Y. W. (2024). Pelatihan untuk Penerapan Teknologi Pengolahan Minuman Gel Lidah Buaya di Ghra Sambiroto, Nanggulan, Kulon Progo, DIY. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(3). <https://doi.org/10.33379/icom.v4i3.5278>
- Wirawan, Y. R., Ardiyani, M., Berlianantiya, M., & Sari, N. E. (2025). Peran Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner dalam Meningkatkan Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Ngawi. *Jurnal Pendi*, 9(2).

