



Pembuatan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) Berbasis Cooking Class pada Balita Berbahan Dasar Aloe Vera di Desa Sayati Margahayu Bandung

Yanyan Mulyani^{1*}, Dyah Ayu Fitriani², Richa Nopriyanti³, Yosef Pandai Lolan⁴, Amida Sriwianti Sarbini⁵, Lia Novita⁶

Published online: 1 Agustus 2024

ABSTRAK

Pendahuluan: Lidah Buaya (*Aloevera sp*) dengan manfaat dan nilai ekonomis yang tinggi menjadikan tanaman ini sebagai komoditi unggulan khususnya di Indonesia. Tidak hanya sebagai tanaman hias saja namun juga saat ini lidah buaya kerap dimanfaatkan sebagai obat, makanan, minuman hingga bahan baku pembuatan kosmetik. Kurangnya edukasi, informasi serta pemahaman terkait manfaat tanaman ini berimbas terhadap kurangnya ataupun turunnya antusiasme masyarakat khususnya dalam mengelola dan memanfaatkan potensi yang ada. **Tujuan:** Program cooking class pembuatan PMT balita berbahan dasar aloe vera dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah Makanan Tambahan pada kader agar mereka tahu, mau, serta mampu melakukan dan mengolahnya. **Metode Penelitian:** Pengabdian Masyarakat ini menggunakan metode promotive dan preventif yang akan dibagi menjadi tiga tahapan, tahapan pertama mengumpulkan Ibu balita dan kader posyandu, tahap kedua pelaksanaan cooking class olahan makanan dan minuman aloe vera untuk PMT balita, dan tahap ketiga pembagian makanan hasil olahan pada saat pemberian vitamin A. **Hasil:** Dari kegiatan masyarakat ini memberikan produk yakni meningkatkan pemahaman masyarakat terkait tatacara, teknik ataupun metode dalam memproduksi dan membuat minuman dari lidah buaya sebagai upaya dalam meningkatkan nutrisi balita. **Kesimpulan:** dalam upaya perubahan pengetahuan serta penguatan pemahaman ini diharapkan masyarakat lebih antusias dalam mengelola dan memanfaatkan potensi dari lidah buaya.

Kata kunci: Aloe vera, Balita, cooking class, PMT

PENDAHULUAN

Sebagai komoditas unggulan, tanaman lidah buaya (*Aloevera sp*) memiliki nilai ekonomi dan manfaat yang sangat tinggi. Penggunaan bubuk bayi saat ini tidak terbatas pada pengobatan jerawat; mereka juga dapat digunakan sebagai kosmetik, aditif makanan, dan suplemen mineral. Namun, fungsi-fungsi ini tidak tergantung pada komponen nutrisi yang ada dalam tubuh, seperti asam amino, enzim, mineral, karbohidrat, dan komponen antrakinon spesifik seperti emodin, aloin, barbaloin, dan asam aloetate. (Kesumawati & Hayati, 2019). Kurangnya inovasi serta variasi dalam pengolahan makanan serta minuman bahan lidah buaya ini juga menjadi focus penting dan harus diperhatikan. Selama ini produk olahan dari lidah buaya yang beredar di pasaran berupa dodol lidah buaya dan nata de coco. Namun, produk, yang merupakan makanan dan minuman, masih cukup sulit untuk ditemukan (Hidayati et al., 2021).

Makanan fungsional adalah makanan atau minuman yang mengandung satu atau lebih zat bioaktif dengan fungsi biologis tertentu yang memiliki potensi untuk mempertahankan dan meningkatkan kesehatan. Makeup fungsional mencakup karakteristik seperti tekstur, warna, dan

¹⁻⁶ Universitas Bhakti Kencana

*) *corresponding author*

Yanyan Mulyani
Universitas Bhakti Kencana

Email: yanyan.mulyani@bku.ac.id

suara yang dapat ditoleransi oleh konsumen dan tidak menyebabkan ketidaknyamanan atau efek samping berdasarkan jumlah pengguna yang diizinkan (Effendi et al., 2020). Kandungan serta nutrisi dalam lidah buaya merupakan manfaat yang besar dalam tanaman lidah buaya. Lidah buaya mengandung 8 enzim, yaitu, carboxypeptidase, alkaline phosphatase, amylase, aliase, selulase, bradykinase, katalase, lipase, dan peroksidase (Yadi Heryadi et al., 2023). Tidak hanya itu, lidah buaya juga memiliki sejumlah kandungan mineral dan vitamin. Lidah buaya mengandung vitamin B12, asam folat, dan kolin. Sebagai masyarakat Indonesia khususnya, sudah tidak asing lagi dan bahkan banyak dijumpai di lingkungan sekitar bahkan di halaman depan rumah warga. Kurnagnya informasi, pengetahuan serta edukasi yang menjadikan antusias ataupun inovasi masyarakat dalam pemanfaatan tanaman inipun rendah serta penurunan potensi diri masyarakat itu sendiri (Meryati et al., 2023). Kendala pemberdayaan masyarakat salah satunya adalah kurangnya kemampuan budidaya tanaman di pekarangan. Selain itu masyarakat juga dituntut bisa melakukan diverifikasi olahan hasil panen dari pekarangan mereka (Effendi et al., 2020).

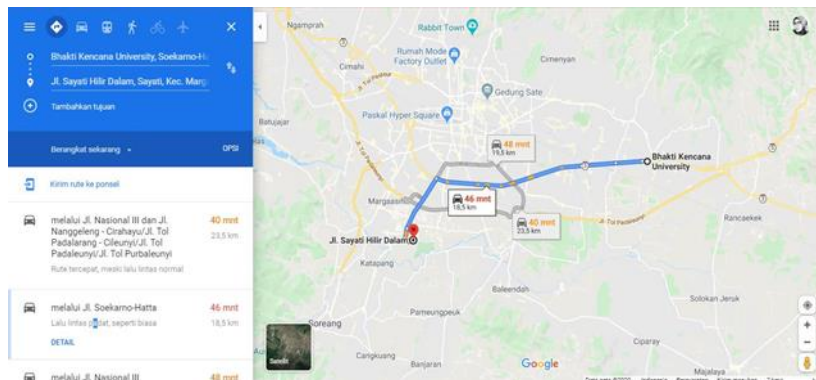
Hasil dari observasi yang ada bahwa ada beberapa produk olahan lidah buaya yang tersebar di Indonesia ini baik makanan ataupun minuman. Namun juga diketahui bahwa olahan tersebut masih minim dan sedikit baik jumlah ataupun jenisnya. Minimnya informasi mengenai olahan tanaman lidah buaya, hingga menyebabkan lidah buaya belum banyak dibudidayakan secara khusus oleh masyarakat sebagai tanaman agribisnis. Padahal lidah buaya memiliki potensi yang sangat besar dikarenakan mudah dalam pengolahan, disamping itu juga harganya yang murah serta memiliki khasiat dan nilai gizi yang tinggi. Tidak hanya itu, lidah buaya juga memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi (Hidayanti & Maywati, 2019).

Pemanfaatan tanaman ini umumnya menggunakan daging dalam daunnya yang memiliki tekstur seperti gel dan kaya akan manfaat, Kandungan gizi di dalamnya meliputi asam askorbat, lemak, protein, dan serat pangan. daging daun lidah buaya juga tersusun atas air (96%) dan bahan kering (4%). Dibalik itu, Daging daun lidah buaya dapat dikonsumsi dan memiliki peran penting dalam proses kelancaran pencernaan (efek laksatif) yang kuat karena kandungan senyawa aloin-nya. Hanya saja, efek laksatif ini dapat dikurangi dengan cara mengupas, mencuci serta memeras daging daunnya. Selain menurunkan efek laksatifnya, cara ini juga dapat menghilangkan rasa pahit saat dikonsumsi (Meryati et al., 2023).

Melihat dari banyaknya manfaat dari kandungan gizi dari lidah buaya memaparkan bahwa potensi yang luas serta terbuka dengan lebar untuk memanfaatkan lidah buaya terutama dalam penyediaan pangan keluarga dan juga penting dalam memperbaiki gizi balita. Namun berbalik dengan kenyataan yang ada di ranah masyarakat yakni kurangnya inovasi dan peran masyarakat dalam pemanfaatan lidah buaya yang sangat melimpah di lingkungan sebagai bahan dasar makanan dikarenakan minimnya pengetahuan masyarakat dan ader dalam pengolahannya menjadi makanan tambahan balita beserta manfaatnya dalam peningkatan gizi balita itu sendiri. Sehingga diperlukan adanya bentuk promosi Kesehatan yang langsung baik secara langsung baik secara promotive maupun preventif dengan cara menciptakan metode sosialisasi yang tidak hanya menarik namun juga kreatif untuk mengedukasi baik kader maupun ibu yang memiliki balita serta metode ini diharapkan dapat mengedukasi masyarakat dalam teknik-teknik diversifikasi pengolahan produk lidah buaya sebagai produk minuman yang tidak hanya sehat namun juga digemari masyarakat sekitar. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan wawasan kader dan Ibu Hamil terhadap tanaman lidah buaya dimana dapat mengedukasi seluruh masyarakat desa, yang dimuali dengan praktek dasar untuk Teknik pembuatan produk minuman dan makanan, untuk mencapai tujuan dalam melatih Kader dan Ibu balita mengenal berbagai produk makanan yang dapat diversifikasi.

Berdasarkan data yang diperoleh diketahui rendahnya tingkat ataupun presentase pengetahuan masyarakat dan kader mengenai pengelolaan lidah buaya sebagai makanan tambahan pada balita, serta diperoleh bahwa cakupan kunjungan Bayi dan Balita ke Posyandu di Desa Sayati setiap Bulannya sangat banyak rata-rata kunjungan 120 orang, pelaksanaan Posyandu selain pelaksanaan imunisasi Bayi dan Balita yang datang selalu diberikan makanan tambahan berupa snack atau

makanan ringan serta minuman UHT yang dibeli di toko untuk kompensasi agar Bayi dan Balita mau dilakukan penimbangan, sehingga dengan makanan tambahan yang tidak bervariasi membuat anak menjadi bosan. Dengan permasalahan tersebut, maka tujuan pengabdian kepada masyarakat ini untuk pembuatan PMT (pemberian makanan tambahan) berbasis cooking class pada balita berbahan dasar aloe vera di desa sayati margahayu bandung. Berikut peta lokasi kegiatan yang menunjukkan jarak Posyandu dari Lembaga Litbang Universitas Bhakti Kencana.



Gambar 1. Peta Lokasi Pengabdian Masyarakat

METODE PENELITIAN

Pengabdian Masyarakat ini melalui penyuluhan, tanya jawab, diskusi, dan praktik pembuatan PMT. Ada 3 langkah yang perlu dilakukan dalam pengabdian masyarakat ini:



Gambar 2 Mapping Metode Pengabdian

Tahapan-tahapan kegiatan meliputi :

1. Tahap Persiapan
 - a. Survey lokasi kegiatan
 - b. Observasi dan wawancara dengan kader dan ibu balita
 - c. Koordinasi tempat dan waktu dengan pihak terkait
2. Tahap Pelaksanaan
 - a. Pengimplemtasian kegiatan pengabdian masyarakat dimuali dengan persentasi dihadapan peserta yaitu kader dan Ibu Balita Desa Sayati. Persentasi dimulai dengan pengenalan terhadap lidah buaya, praktek diversifikasi olahan produk dari lidah buaya. Dilanjutkan dengan beberapa pemaparan mengenai metode-metode untuk mengajarkan pembuatan produk olahan lidah buaya kepada kader dan Ibu Balita melalui cooking class.

- b. Praktek secara langsung yang menjadi teknik ataupun metode pendukung keberhasilan pengolahan minuman dan makanan dari lidah buaya.

3. Tahap Evaluasi

Tahapan ini merupakan tahapan akhir yang dilakukan setelah tahapan cooking class selesai, dalam metode ini bertujuan untuk menilai keterpengaruhannya edukasi dalam pengabdian masyarakat tersebut terhadap masyarakat khususnya ibu balita dan juga kader dalam pengolahan lidah buaya.

Dari proses kegiatan tersebut, dijabarkan beberapa rentetan yaitu edukasi terhadap ibu balita beserta kader mengenai pengenalan tanaman lidah buaya, proses selanjutnya dengan praktek diversifikasi olahan produk lidah buaya serta peserta edukasi ini mendapatkan pemaparan mengenai metode-metode dalam mengajarkan pembuatan olahan sebagai produk dari lidah buaya itu sendiri kepada kader dan ibu balita dari cooking class. Edukasi ini dilakukan dengan menggunakan media penyuluhan yaitu leaflet dimana edukasi ini dilakukan dengan metode ceramah, praktik, serta diskusi. Tidak hanya itu saja, namun edukasi ini bertujuan juga untuk jangka panjang dan bias di pelajari kembali mendatang oleh ibu balita beserta kader sebagai penguat. Selain penggunaan instrument leaflet, dalam penelitian ini juga menggunakan instrument kuis dengan tahapan post test dan pretest sebagai tahap evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dan juga dari instrument ini diharapkan berguna untuk mengkaji pengetahuan ibu dan kader sebelum dan sesudah edukasi ini disuguhkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi yang diberikan meliputi pembukaan dengan pengenalan tanaman lidah buaya serta praktik diversifikasi dalam pengolahan produk lidah buaya itu sendiri. dan diakhiri dengan teknik pengimplementasiannya khususnya dalam metode-metode pengajaran pembuatan produk olahan tersebut khususnya dituju kepada kader dan Ibu Balita melalui cooking class.



Gambar 3 Penyampaian Edukasi

Dalam implementasi penyampaian edukasi kepada ibu balita beserta kader di mulai dengan persiapan dimana anggota edukasi memulai dengan proses pengisian biodata dan absensi terlebih dahulu. Strategi penyuluhan ini dirasa memiliki peran penting dan juga merupakan strategi yang sangat efektif dalam peningkatan pemahaman dan praktik kesehatan ibu dan (Dewi, 2021). Edukasi

ataupun koseling mengenai nutrisi dirasa begitu penting serta merupakan wadah yang aktif dalam proses informan kepada ibu dan persepsi ibu mengenai makanan pendamping tambahan.



Gambar 4 (a) (b) Praktik cooking class

Peningkatan rangsangan ibu balita dalam Pemanfaatan makanan dari bahan yang mudah diperoleh serta murah merupakan produk Praktik cooking class ini. Selain itu, ibu jadi mengetahui tentang pemanfaatan tanaman lidah buaya ini serta didalamnya terdapat andungan gizi seperti lemak, protein, asam acrobat, dan juga serat pangan. Kandungan senyawa aloin dari lidah buaya berperan penting dalam proses kelancaran pencernaan (efek laktasif) yang kuat dimana hal tersebut terkandung dalam daging daun lidah buaya yang di konsumsi. (Hidayati et al., 2021).

Selanjutnya, berdasarkan evaluasi yang dilakukan setelah kegiatan pengabdian Masyarakat ini diketahui ibu balita dan para kader sangat senang dan lebih paham bagaimana cara mengolah lidah buaya sebagai PMT. Urgensi dari edukasi ini menitik beratkan pada perubahan yaitu peningkatan pengetahuan pada ibu balita serta kader, bagaimana praktik serta implementasi diversifikasi olahan produk dari lidah buaya khususnya.

KESIMPULAN

Pengabdian terhadap masyarakat ini menjadi wadah untuk meningkatkan pengetahuan serta mengembangkan wawasan kader dan Ibu balita terhadap tanaman lidah buaya di Desa Sayati dengan pemberian edukasi terkait manfaat tanaman lidah buaya dengan metode sharing, diskusi, ceramah dan di tunjang dengan adanya praktik cooking class dan media penyuluhan berupa leaflet sebagai penguatan pemahaman kepada ibu balita dan kader, peran inipun menjadi sebagai salah satu program yang dibentuk dalam kegiatan ini untuk mendukung kesehatatan ibu dan balita. Integritas ataupun manfaat dari edukasi ini yakni perubahan serta peningkatan pengetahuan ibu balita dan kader tentang pemanfaatan lidah buaya salah satunya sebagai PMT. Serta melatih Kader dan Ibu balita mengenal berbagai produk makanan yang dapat diversifikasi

DAFTAR PUSTAKA

Effendi, Ud, Estiasih, T., Asmaul Fakultas Teknologi Pertanian, S. M., Brawijaya Jl Veteran Malang, U., & Korespondensi, P. (N.D.). Peningkatan Performansi Produk Lidah Buaya Di

Kelompok Wanita Tani “Sri Rejeki” Di Kota Batu Increasing Of Aloe Vera Products Performance At Women Farmer Group “Sri Rejeki”, Batu City.

- Hidayanti, L., & Maywati, S. (2019). Program Kemitraan Masyarakat: Pmt Penyuluhan Pangan Lokal Di Desa Sukarame Kecamatan Sukarame Kabupaten Tasikamalaya Jawa Barat. *Warta Lpm*, 22(1).
- Hidayati, R., Restapaty, R., & Sayakti, P. I. (2021). Pemberian Edukasi Bahaya Radikal Bebas Melalui Pengolahan Minuman Kesehatan Lidah Buaya Pada Penghuni Rumah Yatim Ar-Rohmah Banjarbaru Kalimantan Selatan. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 170–176. <https://doi.org/10.37478/Mahajana.V2i2.870>
- Kesumawati, N., & Hayati, R. (2019). Pemanfaatan Tanaman Lidah Buaya Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Selai. In *Www.Jurnal.Umb.Ac.Id* (Vol. 2, Issue 2). [Www.Jurnal.Umb.Ac.Id](http://www.jurnal.umb.ac.id)
- Meryati, A., Kunci, K., Pengolahan, A., Sehat, M., & Buaya, L. (2023). Memperkenalkan Produk Olahan Lidah Buaya Beserta Potensi Sisi Ekonomisnya Kepada Siswa-Siswi SMP Muhammadiyah Parakan. In *Praxis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 3, Issue 1). <https://hallosehat.com>,
- Yadi Heryadi, D., 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.