

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun Melalui Pelatihan Inovasi Pengolahan Pangan Lidah Buaya

Isnaini Nur Azizah¹, Afifah Mukmaidah², Fatikah Salma Nugraheni³, Jovita Ersa Natasyah⁴, Daafiq Rizqa Al Kautsar⁵, Ersa Abdillah⁶

¹ Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro, ² Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Diponegoro, ³ Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Diponegoro, ⁴ Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Diponegoro, ⁵ Fakultas Hukum, Universitas Diponegoro, ⁶ Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Diponegoro

*Corresponding author

E-mail: isnaininurazzh04@gmail.com*

Article History:

Received: Aug, 2025

Revised: Aug, 2025

Accepted: Aug, 2025

Abstract: Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen Universitas Diponegoro di wilayah Kelurahan Jombor bertujuan untuk membantu mitra dalam meningkatkan potensi tanaman lidah buaya yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal dan masih terbatas. Melihat kondisi tersebut, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi tanaman lidah buaya melalui pengembangan produk inovatif seperti permen dan jelly lidah buaya, serta memberdayakan masyarakat, khususnya wanita di KWT Guyub Rukun. Karena kurangnya informasi, tanaman lidah buaya hanya dilihat sebagai tanaman biasa dan tidak dimanfaatkan secara maksimal. Oleh karena itu, perlu mengenalkan tanaman lidah buaya serta produk olahan dari bahan lidah buaya kepada masyarakat, khususnya KWT Guyub Rukun. Metode yang digunakan adalah Community Based Participant Research melalui kolaborasi mahasiswa KKN UNDIP dengan KWT Guyub Rukun Jombor. Kegiatan ini menghasilkan prototipe produk, panduan pembuatan, serta pemberdayaan berbasis komunitas. Selain itu, juga dilakukan pengembangan ekonomi kreatif berbasis desa.

Keywords:

Lidah Buaya, Pemberdayaan Perempuan, Kelompok Wanita Tani, Diversifikasi Pangan, Kabupaten Sukoharjo

Pendahuluan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang berupa pelatihan pembuatan produk olahan lidah buaya yang layak dan aman dikonsumsi dilaksanakan di RW 12 dengan sasaran anggota Kelompok Wanita Tani ("KWT") Guyub Rukun. Tujuan pelaksanaan kegiatan ini yaitu untuk pemberdayaan khusus kelompok wanita tani yang memiliki keahlian khusus mengenai perawatan tanaman dengan baik dan benar. Mengingat, KWT merupakan salah satu organisasi yang bergerak di bidang pertanian, sehingga

searah dengan tujuan diadakannya pelatihan pembuatan produk olahan lidah buaya.

Lidah buaya mengandung dua jenis cairan, yaitu cairan bening seperti jeli serta cairan yang berwarna kekuningan dan mengandung aloin. Cairan tersebut mengandung 11 komponen kimia yang bermanfaat bagi kesehatan, diantaranya adalah asam amino, antrakuinon, enzim, hormon, mineral, asam salisilat, vitamin, gula, dan sterol (Satriya, 2021). Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi, lidah buaya berkembang sebagai bahan baku dalam industri kosmetik, farmasi, hingga bahan makanan atau minuman (Dewi et al., 2025). Selama ini lidah buaya diketahui oleh masyarakat adalah bahan kecantikan, sehingga belum banyak masyarakat yang mengetahui lidah buaya sebagai minuman yang mempunyai khasiat dan manfaat untuk kesehatan. Tanaman ini juga sering ditemukan di pekarangan rumah, budidayanya juga mudah, tetapi tidak semua masyarakat memahami manfaatnya (Sushanty et al., 2020). Menurut data lapangan, beberapa orang hanya tahu bahwasannya lidah buaya hanya bisa digunakan sebagai tanaman obat yang dapat digunakan di luar atau tidak dapat dikonsumsi secara langsung.

Tujuan lain diadakannya pelatihan pengolahan lidah buaya menjadi produk yang layak konsumsi ini juga melihat lingkungan sekitar lokasi KWT Guyub Rukun dan wilayah masyarakat RW 12 Kelurahan Jombor banyak ditemukan tanaman lidah buaya yang tidak dimanfaatkan dengan optimal. Beberapa dari mereka menggunakan lidah buaya hanya sebagai obat luka, digunakan untuk rambut, dan dijadikan sebagai kandungan skincare yang banyak dipasarkan oleh beberapa brand. Selain itu, lidah buaya dapat diolah untuk konsumsi dengan teknik pemanasan pada suhu tinggi. Lidah buaya yang diolah pada suhu blansing 70°C memiliki sifat antioksidatif yang tinggi ditunjukkan dengan kemampuan menangkap radikal bebas sebesar 15,79% dan penghambatan oksidasi lemak sebesar 25,00%. Secara organoleptik, pada suhu blansing ini lebih dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Oleh karena itu, jely dan permen dari lidah buaya layak disebut makanan fungsional (Silitonga et al., 2018).

Pelatihan adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan seseorang dalam pekerjaan yang bisa dilakukan sehari-hari (Bariqi, 2020). Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat khususnya ibu-ibu anggota KWT Guyub Rukun lebih memahami manfaat lain dari lidah buaya yang bisa dikonsumsi dengan aman. Sebagai sasaran pelatihan karena organisasi tersebut merupakan salah satu organisasi perempuan khususnya ibu rumah tangga. Di mana lidah buaya memiliki banyak manfaat seperti halnya mampu mengencangkan kulit, melembabkan kulit, menghilangkan garis halus, menunda penuaan dini, dan lain

sebagainya. Sebagian orang menganggap lidah buaya hanya digunakan untuk produk skincare. Namun dengan olahan lidah buaya menjadi produk makanan menjadi salah satu cara agar tidak hanya merawat kulit dari luar tetapi juga bisa dari dalam. Manfaat lidah buaya adalah gel lidah buaya memiliki senyawa anti inflamasi yang membantu meredakan peradangan pada mukosa lambung, memiliki kandungan lignin pada lidah buaya membantu gelnya meresap ke dalam jaringan dan menciptakan lapisan pelindung di lambung (Bangun et al., 2024).

Pelatihan pembuatan olahan lidah buaya ini ditujukan sebagai produk yang dapat diunggulkan oleh Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun. Melalui pelatihan ini dapat menciptakan kemandirian ekonomi, baik untuk membangun bisnis bersama untuk nama KWT maupun bisnis mandiri rumah tangga yang mampu membantu memperbaiki atau meningkatkan perekonomian masyarakat (Nurhaida et al., 2023). Mengingat bahwasanya lidah buaya merupakan tanaman yang mudah ditanam dan banyak ditemukan di wilayah RW 12, khususnya di sekitar lokasi KWT Guyub Rukun, sehingga sebelum melakukan produksi olahan lidah buaya secara besar maka dapat melakukan budidaya tanaman lidah buaya terlebih dahulu untuk menjadi suplai produksi yang dapat dijalankan secara stabil. Lidah buaya adalah tanaman yang mudah tumbuh, mudah dibudidayakan, harganya murah, dan memiliki efek samping yang sedikit. Tanaman ini memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, seperti mampu menurunkan kadar gula darah, mengurangi peradangan, membantu penyembuhan luka, serta menghambat pertumbuhan bakteri. Kegunaan untuk mengurangi peradangan bisa digunakan dalam bentuk minum atau oles, tetapi pemberian melalui mulut lebih efektif dan cepat. Meskipun banyak manfaat lidah buaya, masyarakat di sekitar Kelurahan Jombor belum banyak memanfaatkannya sebagai upaya meningkatkan kesehatan dan ketahanan pangan (Susilo et al., 2020).

Tujuan lain pelatihan pengolahan pembuatan lidah buaya yaitu untuk meningkatkan produktivitas masyarakat, khususnya perempuan yang masuk ke dalam organisasi KWT agar bisa melaksanakan kegiatan produktif lainnya selain budidaya tanaman, perawatan tanaman, ataupun pemasaran hasil panen. Oleh karena itu, anggota KWT akan lebih paham mengenai hasil panen yang bisa diolah menjadi produk-produk unggulan. Sehingga, kegiatan organisasi KWT tidak hanya melingkup pada perawatan tanaman saja namun juga pada hasil olahannya yang ke depannya diharapkan mampu berpengaruh pada keadaan ekonomi masyarakat, khusus pada organisasi KWT itu sendiri.

Dari beberapa penuturan anggota KWT, salah satu tanaman unggulan yang berada di lokasi KWT yaitu tanaman ubi jalar. Namun anggota KWT mengalami

kendala dalam penanaman ubi jalar tersebut, pasalnya mereka beberapa kali harus mengulang proses penanaman karena tidak sesuai dengan tujuan awal. Selain itu, saat ini ubi yang ditanam di lokasi KWT belum proses panen, sehingga hasil produk olahan unggulan dari ubi belum bisa untuk diproduksi. Maka dari itu, produk olahan lidah buaya menjadi salah satu jalan bagi kelompok wanita tani untuk mengembangkan tanaman unggulan lainnya dengan melalui produk olahan, seperti halnya tanaman lidah buaya yang diolah menjadi permen dan jelly lidah buaya yang aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan.

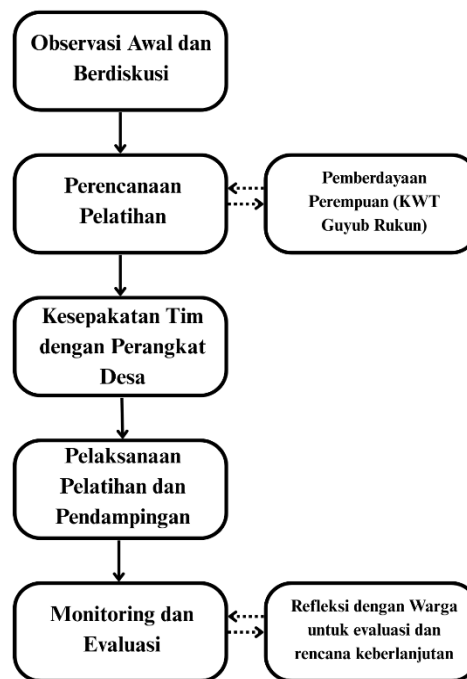
Dengan adanya pelatihan pembuatan olahan lidah buaya juga mampu menambah pengetahuan masyarakat bahwa lidah buaya merupakan salah satu tanaman yang bisa dikonsumsi sehari-hari. Lidah buaya bisa untuk dikonsumsi sehari-hari dengan aman jika diolah dengan baik dan benar, seperti halnya cara pembersihan yang harus diperhatikan dengan baik. Beberapa masyarakat khawatir jika mengonsumsi lidah buaya karena rasanya yang pahit, sehingga muncul ketakutan masyarakat bahwasanya lidah buaya mengandung racun. Namun, dari adanya pelatihan ditekankan rasa pahit yang ada dalam kandungan lidah buaya berasal dari lendir, sehingga cara pembersihan dan pengolahan harus dilakukan secara tepat dan benar. Seperti halnya harus melalui perendaman dengan air garam dan harus dibilas dengan air bersih beberapa kali hingga kandungan lendir pada lidah buaya menghilang.

Metode

Metode pelaksanaan kegiatan program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Diponegoro menjelaskan langkah-langkah dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan permen lidah buaya yang dilaksanakan oleh tim KKN-T IDBU 08 Universitas Diponegoro. Kegiatan ini melibatkan Ibu Ketua KWT Guyub Rukun serta warga RW 12. Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah *Community Based Participant Research* (CBPR). Pendekatan ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat, di mana pemberdayaan tersebut harus memenuhi kebutuhan masyarakat dan menyelesaikan masalah yang ada di tengah-tengah masyarakat.

Kegiatan ini berlangsung selama 4 minggu, mulai dari tanggal 1 hingga 26 Juli 2025. Tahapan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini berpedoman pada metode *Community Based Participant Research* (CBPR). Pelaksanaannya mengacu pada lima tahapan dalam CBPR, yaitu: Tim KKN-T IDBU 08 dari Universitas Diponegoro

melakukan observasi awal dan berdiskusi secara partisipatif dengan tokoh masyarakat untuk mengidentifikasi masalah yang dihadapi warga, terutama terkait pemanfaatan tanaman lidah buaya yang belum optimal. Berdasarkan hasil observasi tersebut terungkap bahwa masyarakat masih kurang memahami serta memiliki keterampilan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

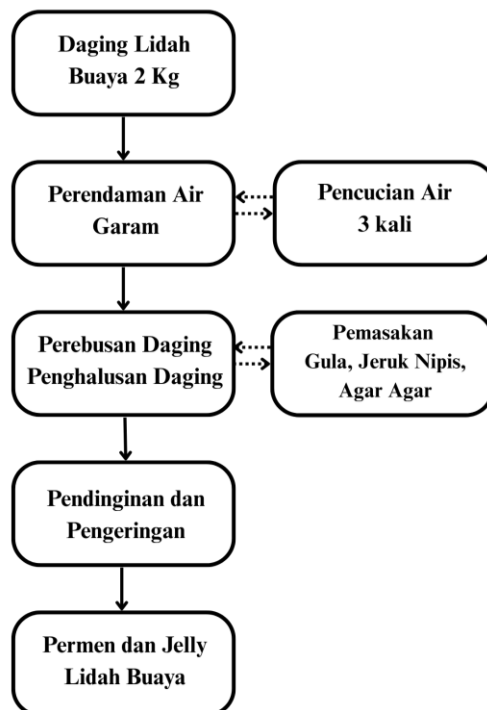


Gambar 1. Metode dan Strategi

Kegiatan perencanaan meliputi penyusunan rencana kegiatan berupa pelatihan pembuatan permen kenyal menggunakan bahan dasar lidah buaya oleh tim KKN-T IDBU 08 Universitas Diponegoro bersama masyarakat. Dalam perencanaan ini, tim KKN-T IDBU 08 Universitas Diponegoro juga menyusun materi pelatihan, menentukan jadwal kegiatan, serta mempersiapkan bahan dan alat yang diperlukan.

Tahapan pelaksanaan program meliputi serangkaian kegiatan pelatihan langsung yang dirancang untuk memberikan keterampilan yang komprehensif kepada peserta. Tahapan ini dimulai dengan pengenalan mendalam mengenai manfaat lidah buaya sebagai bahan pangan, termasuk pembahasan mengenai nilai gizinya dan potensi ekonominya. Selanjutnya, peserta diajak untuk berpartisipasi aktif dalam praktik pembuatan permen lidah buaya, mulai dari persiapan bahan hingga proses produksi. Pada pelatihan ini juga dilaksanakan pembelajaran mengenai teknik pengemasan produk yang sederhana namun efektif, sehingga mampu meningkatkan daya tarik dan daya tahan produk.

Semua kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, di mana peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga secara langsung terlibat dalam setiap tahap praktik. Pendekatan berbasis praktik ini memastikan peserta mendapatkan pengalaman nyata serta keterampilan yang dapat diterapkan langsung. Dengan demikian, peserta mampu melakukan proses produksi secara mandiri. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberdayakan masyarakat agar dapat memanfaatkan sumber daya lokal, khususnya lidah buaya, menjadi produk pangan yang memiliki nilai ekonomis.



Gambar 2. Alur Pembuatan Permen dan Jelly Lidah Buaya

Evaluasi dilakukan dengan cara mendiskusikan bersama (wawancara) untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta, hambatan yang mereka hadapi selama pelatihan, serta tanggapan mereka terhadap hasil produk yang telah dihasilkan. Metode ini dibuat agar bisa memahami secara menyeluruh tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diajarkan, hambatan dan tantangan yang dihadapi selama pelatihan dan penerapan, serta reaksi mereka terhadap hasil yang diperoleh.

Tim KKN-T IDBU 08 Universitas Diponegoro melakukan refleksi bersama warga untuk mengevaluasi proses kegiatan serta menyusun rencana keberlanjutan. Hasil pelatihan dikaitkan dengan peluang pengembangan produk unggulan lokal yang dapat mendorong potensi ekonomi masyarakat. Dengan tahapan tersebut, metode pengabdian ini tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan teknis,

tetapi juga mendorong kesadaran kolektif mengenai potensi lokal serta menciptakan ruang kolaborasi antara masyarakat dan institusi akademis dalam pengembangan inovasi yang berbasis sumber daya desa.

Hasil

Kecamatan Jombor merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Sukoharjo, yang mana wilayah tersebut merupakan wilayah tropis pada umumnya. Pada saat ini wilayah Sukoharjo sedang berada pada musim panas, meskipun sudah masuk ke musim panas wilayah Sukoharjo khususnya Kecamatan Jombor tidak mengalami kekeringan air, jadi untuk kebutuhan air di wilayah tersebut saat ini masih tercukupi untuk kebutuhan sehari-hari.

Kelurahan Jombor, Kabupaten Sukoharjo memiliki salah satu organisasi yang bergerak di bidang pertanian dengan nama, Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun yang berlokasi di RW 12 Kelurahan Jombor. Kelompok Wanita Tani (KWT) merupakan suatu wadah yang memberikan kesempatan bagi kaum perempuan untuk ikut andil dalam memajukan sektor pertanian (Putra et al., 2022). Organisasi KWT tersebut bergerak aktif hingga saat ini dalam mengelola tanaman dan hasil panen, namun pengelolaan hasil panen KWT saat ini hanya berada di lingkup masyarakat sekitar dan tidak dipasarkan dalam bentuk olahan hasil panen. Maka dari itu, dari hal tersebut maka diadakannya pelatihan pengolahan hasil panen bagi masyarakat khususnya ibu-ibu anggota KWT Guyub Rukun untuk meningkatkan produktivitas anggota KWT. Mengingat KWT Guyub Rukun akan mengikuti perlombaan desa binaan maka pengolahan hasil panen menjadi salah satu produk unggulan, maka dianggap mampu untuk mendukung proses lomba agar dapat menambah poin penilaian.

Dengan melihat kondisi lokasi sekitar KWT dan wilayah RW 12 Kelurahan Jombor, lidah buaya menjadi salah satu tanaman yang sering ditemukan di sekitar wilayah KWT Guyub Rukun dan di beberapa rumah warga. Maka dari itu, lidah buaya menjadi salah satu tanaman yang akan dijadikan sebagai bahan produk olahan unggulan yang akan diubah menjadi olahan yang layak untuk dikonsumsi. Lidah buaya merupakan tanaman yang mudah ditemukan dan mudah untuk dibudidayakan, bahkan menurut hasil data lapangan menyatakan bahwasanya tanaman lidah buaya di sekitar lokasi KWT maupun yang berada di rumah-rumah warga tidak memerlukan perawatan khusus, dan beberapa hanya dibiarkan tumbuh di halaman rumah, bahkan lidah buaya dianggap oleh beberapa orang sebagai

tanaman liar yang hanya dibuang tanpa mempertimbangkan manfaat dari lidah buaya itu sendiri untuk kehidupan sehari-hari. Lidah buaya atau aloe vera adalah tumbuhan yang mudah dan cepat tumbuh di daerah tropis dengan lahan berpasir dan memiliki sedikit air (Savitri et al., 2022).

Dari permasalahan tersebut, maka pelatihan pembuatan olahan lidah buaya cukup dibutuhkan di tengah-tengah masyarakat saat ini, pasalnya mereka perlu pemahaman mengenai manfaat lebih lanjut tentang lidah buaya. Di mana lidah buaya secara sadar diakui memiliki banyak manfaat, namun banyak juga masyarakat yang secara sadar tidak memanfaatkan lidah buaya secara optimal. Dengan pelatihan, maka masyarakat lebih paham mengenai manfaat yang terkandung di dalam tanaman lidah buaya, yang mana tidak hanya bermanfaat untuk mengobati luka, digunakan untuk rambut, dan digunakan untuk kandungan skincare, tetapi masyarakat juga harus paham mengenai manfaat lidah buaya jika dikonsumsi.

Jika lidah buaya digunakan sebagai campuran pembuatan skincare maka dapat digunakan sebagai pelembab kulit dan lain sebagainya yang mampu merawat kulit dari luar, namun jika lidah buaya diolah menjadi produk makanan yang bisa dikonsumsi sehari-hari maka dapat menjadi salah satu bentuk perawatan kulit dari dalam. Sehingga, jika perawatan kulit dilakukan dari luar dan dalam maka akan lebih maksimal. Lidah buaya mengandung enzim oksidase, amilase, katalase, lipase, protease, serta zat selulosa, glukosa, ramnosa, mannos, aldopentosa yang bermanfaat merawat serta menyembuhkan luka luar dan dalam (Endartiwi & Anggoro, 2021).

Tanaman lidah buaya saat ini hanya dianggap sebagai tanaman yang tidak memiliki nilai di mata masyarakat, meskipun memiliki banyak manfaat dan nilai jual yang tinggi di kelas produk skincare. Namun, keberadaan tanaman lidah buaya tidak dianggap berarti, yang menjadikan tanaman tersebut tidak dirawat dengan baik oleh masyarakat, bahkan hanya dianggap sebagai tanaman liar. Dengan pelatihan pengolahan produk lidah buaya menjadi salah satu makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi bertujuan untuk meningkatkan produktivitas anggota KWT, sehingga KWT tidak hanya bergerak di bidang pertanian tetapi juga bergerak di bidang perekonomian. Produk olahan dari lidah buaya dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan yang dapat menunjang proses penilaian perlombaan dan program keberlanjutan yang mampu meningkatkan pemasukan keuangan KWT.

Tujuan utama dari adanya pelatihan ini yaitu agar anggota KWT Guyub Rukun Kelurahan Jombor bisa memproduksi olahan lidah buaya menjadi produk yang bisa

dikonsumsi sehari-hari dan memiliki nilai jual, sehingga mampu menciptakan nilai jual dari produk olahan tersebut. Dari adanya nilai jual maka akan terciptanya kemandirian ekonomi organisasi maupun pribadi atau rumah tangga (Dewi et al., 2025). Maka dari itu, pelatihan pengolahan lidah buaya menjadi produk layak konsumsi bisa menjadi kegiatan produktif yang berkelanjutan di lingkup organisasi Kelompok Wanita Tani Guyub Rukun Kelurahan Jombor.



Gambar 3. Pelatihan Olahan Permen dan Jelly Lidah Buaya

Pelatihan olahan lidah buaya dilakukan dengan demonstrasi melibatkan partisipasi aktif anggota KWT Guyub Rukun. Metode demonstrasi dengan partisipasi aktif peserta pelatihan merupakan metode yang paling baik untuk meningkatkan pemahaman peserta terhadap prosedur pembuatan produk olahan lidah buaya (Kerans et al., 2025). Anggota KWT Guyub Rukun diberikan bahan dan alat untuk membuat permen dan jelly lidah buaya dan mengikuti langkah-langkah bersama sesuai instruksi yang dijelaskan. Anggota KWT Guyub Rukun sebagai peserta pelatihan tidak hanya belajar secara kognitif mendengarkan dan melihat tetapi juga belajar secara psikomotorik sehingga proses belajar menjadi lebih efektif (Fibriansyah et al., 2024). Selama pelatihan berlangsung anggota KWT Guyub Rukun aktif memberikan pertanyaan terkait pengolahan permen dan jelly lidah buaya dan pertanyaan langsung ditanggapi oleh demonstrator.

Dalam kegiatan ini tidak hanya terdapat pelatihan cara pembuatan olahan lidah buaya menjadi permen dan jelly yang aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan. Untuk keberlanjutan program maka sebagai mahasiswa yang sedang menjalankan pengabdian masyarakat maka juga memperkenalkan cara pemasaran produk, hingga packaging yang dibutuhkan untuk pemasaran produk. Hal tersebut dilakukan untuk sistem produksi hingga pemasaran yang searah dan teratur. Pengenalan pemasaran produk secara digital melalui e-commerce juga dilakukan

untuk memperluas jangkauan pasar (Nurliza et al., 2022). Sehingga, pelatihan ini tidak hanya ditujukan untuk membuka pengetahuan masyarakat mengenai manfaat lidah buaya secara lebih luas, bagaimana pengolahan produk lidah buaya menjadi permen dan jelly, namun juga membantu dalam pembuatan packaging produk, hingga tata cara pemasaran produk agar menjadi produk keberlanjutan yang memiliki nilai jual tinggi (Heryadi & Rofatin, 2020).



Gambar 4. Produk Olahan Permen dan Jelly Lidah Buaya

Diskusi

Pelaksanaan program pelatihan pengolahan lidah buaya di Kelurahan Jombor, Kabupaten Sukoharjo merupakan bagian dari kegiatan pengabdian masyarakat yang bertujuan meningkatkan kapasitas dan keterampilan masyarakat lokal, khususnya anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Guyub Rukun. Pelatihan ini berlangsung di Balai RW 12 dengan melibatkan peserta secara aktif dalam praktik pengolahan lidah buaya menjadi produk olahan yang dapat dikonsumsi maupun dipasarkan. Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan rencana kerja yang telah disusun sebelumnya, dengan mempertimbangkan potensi lokal serta kebutuhan masyarakat akan keterampilan yang aplikatif dan bernilai ekonomi. Keterlibatan masyarakat sejak tahap awal menjadi faktor penting dalam memastikan keberhasilan pelaksanaan program.

Selama proses pelatihan, anggota KWT dibagi menjadi empat kelompok kecil untuk memaksimalkan efektivitas pembelajaran dan memastikan setiap peserta mendapat kesempatan yang setara dalam praktik langsung. Demonstrator berperan sebagai fasilitator utama yang memandu langkah-langkah pengolahan lidah buaya, mulai dari pemilihan bahan, pencucian, pemotongan, hingga proses pembuatan produk akhir. Panitia yang bertugas mengamati dan mendokumentasikan setiap tahapan pelaksanaan turut memastikan bahwa standar pelatihan dijalankan dengan baik. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada transfer pengetahuan, tetapi juga

membangun kapasitas teknis dan kewirausahaan peserta. Interaksi aktif antara demonstrator dan peserta memungkinkan proses umpan balik berlangsung secara dinamis, sehingga setiap peserta dapat segera memahami dan mengoreksi kesalahan teknis selama proses produksi. Hal ini sejalan dengan hasil studi oleh (Muzrifah et al., 2025), menekankan pentingnya interaksi sosial dan pendampingan dalam pembelajaran kewirausahaan masyarakat untuk mempercepat peningkatan kemampuan anggota kelompok tani di Jawa Tengah.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa seluruh peserta mengikuti prosedur pelatihan dengan baik dan menunjukkan antusiasme tinggi dalam setiap sesi kegiatan. Keaktifan peserta mencerminkan adanya perubahan sikap dan minat tentang potensi pemanfaatan lidah buaya sebagai produk yang bernilai jual. Selain memperoleh pengetahuan baru, para anggota KWT juga mulai memahami pentingnya standar kualitas produk serta aspek higienitas dalam produksi makanan atau minuman olahan. Perubahan ini menandai terjadinya transformasi sosial skala mikro, di mana masyarakat mulai mengembangkan cara pandang baru terhadap sumber daya lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan secara optimal.

Untuk memastikan keberlanjutan dari hasil pelatihan, mahasiswa pendamping memaparkan strategi pemasaran digital dan teknik dasar desain kemasan (packaging) yang menarik. Dengan memperkenalkan media online sebagai sarana promosi dan penjualan, pelatihan ini membuka peluang baru bagi anggota KWT untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Kegiatan ini juga memperkuat konsep pengembangan masyarakat berbasis komunitas, di mana pemberdayaan dilakukan melalui pelatihan yang adaptif terhadap perkembangan teknologi digital.

Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif yang terlihat dalam peningkatan kapasitas individu dan kelompok serta munculnya kesadaran kolektif untuk mengelola sumber daya lokal secara produktif. Keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa proses pengabdian masyarakat yang dilakukan secara partisipatif, terstruktur, dan didukung oleh teori pembelajaran yang tepat mampu mendorong perubahan sosial yang berkelanjutan. Program ini menunjukkan bahwa transformasi sosial tidak harus terjadi secara makro, melainkan bisa dimulai dari inisiatif kecil yang berdampak pada kehidupan masyarakat lokal. Hal ini selaras dengan temuan dari (Heni Setiawati et al., 2025) yang mengkaji peran pengabdian masyarakat di perguruan tinggi dalam mendorong perubahan sosial berbasis pemberdayaan komunitas.

Kesimpulan

Pelatihan pengolahan lidah buaya yang dilaksanakan oleh Tim KKN-T IDBU 08 Universitas Diponegoro di RW 12 bersama KWT Guyub Rukun bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi para perempuan melalui pemanfaatan tanaman lokal yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Dalam pelatihan ini, metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR), yang terdiri dari lima tahapan yaitu observasi, perencanaan, pelatihan, evaluasi, dan refleksi. Para peserta belajar cara mengolah lidah buaya menjadi berbagai produk konsumsi seperti permen dan jelly, serta memahami peluang usaha yang bisa diperoleh dari produk tersebut. Kegiatan ini juga mendorong pergeseran peran KWT dari sekadar budidaya tanaman menuju pengembangan produk unggulan desa, serta membuka peluang keberlanjutan melalui kerja sama antara warga dan institusi pendidikan.

Sebelum memasuki produksi dalam skala besar, diperlukan penguatan terlebih dahulu pada budidaya lidah buaya sebagai bahan baku utama. Pemanfaatan pekarangan rumah serta lahan kosong di sekitar RW 12 dapat menjadi langkah awal untuk meningkatkan ketersediaan pasokan yang berkelanjutan. Selain itu, anggota KWT Guyub Rukun perlu mendapatkan bantuan dalam hal pencatatan keuangan yang sederhana dan penyusunan model bisnis. Dengan demikian, mereka bisa memahami alur biaya produksi, keuntungan, serta strategi pengembangan usaha yang berkelanjutan dan mandiri. Sehingga, penting bagi institusi pendidikan tinggi untuk terus memperkuat fungsi pengabdian masyarakat sebagai bagian dari tridharma perguruan tinggi. Sehingga pelatihan ini memberikan dampak positif bagi perempuan

Pengakuan/Acknowledgements

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pusat Pelayanan Kuliah Kerja Nyata Universitas Diponegoro atas pendanaan kegiatan KKN-T IDBU 8 sebagai salah satu perwujudan tri dharma perguruan tinggi, Pemerintah Kelurahan Jombor atas dukungan fasilitas dan koordinasi, Pengurus dan seluruh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Guyub Rukun atas partisipasi aktif, kerja sama, dan penerimaan yang hangat selama pelaksanaan kegiatan KKN-T IDBU 8, Masyarakat RW 12 Kelurahan Jombor atas sambutan hangat, kepercayaan, dan dukungan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan KKN-T IDBU 8, Teman-teman tim pelaksana KKN-T IDBU 8 atas dedikasi dan kerja kerasnya selama masa pengabdian.

Daftar Referensi

- Bangun, S. E. B., Harnis, Z. E., & Purba, J. S. (2024). Pemanfaatan Bahan Alam Lidah Buaya (Aloe vera) sebagai Kesehatan Lambung dan Perawatan Rambut di SMA Negeri 17 Medan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau*, 5(1), 73–76.
- Bariqi, M. (2020). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 5, 64–69. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v5i2.6654>
- Dewi, M., Isabel, E., Unjana, U., & Sri, S. (2025). Pengembangan produk aloe chewy dari lidah buaya sebagai upaya peningkatan ekonomi kreatif masyarakat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6, 409–419. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i2.23434>
- Endartiwi, S. S., & Anggoro, S. (2021). Pelatihan Pemanfaatan Lidah Buaya Menjadi Makanan yang Bergizi. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 3(2), 1–5.
- Fibriansyah, R., Astuti, N., Pangesthi, L. T., & Romadhoni, I. F. (2024). Penerapan Metode Demonstrasi Terhadap Hasil Belajar Kognitif dan Psikomotor pada Pelatihan Pembuatan Donat Isi di Pondok Pesantren Nurul Amin Jember. *Student Research Journal*, 2(1), 526–545. <https://doi.org/10.55606/srjyappi.v2i1.1052>
- Heni Setiawati, Firmansyah, I., Salsabila, R. M., & Purwanto, E. (2025). Komunikasi Pembangunan Berbasis Komunitas dalam Upaya Pemberdayaan Perempuan. *Interaction Communication Studies Journal*, 1(4), 20. <https://doi.org/10.47134/interaction.v1i4.3586>
- Heryadi, D., & Rofatin, B. (2020). PKM Peningkatan Nilai Tambah Produk Lidah Buaya Di Desa Bojongjengkol Kec. Indihiang Kota Tasikmalaya. *Jurnal Abdimas*, 24(2), 90–95.
- Kerans, F. F. A., Evayanti, L. G., Witari, N. P. D., Sumadewi, K. T., Dewi, A. A. A. A. P., Astini, D. A. A. A. S., Kurniawati, I., & Gede Agus Surya Pratama. (2025). Pemberdayaan Kelompok PKK Banjar Tengah Desa Blahbatuh melalui Pelatihan Keterampilan Pembuatan Sabun Padat Berbahan Aloe Vera. *Warmadewa Minesterium Medical Journal*, 4(2), 111–118. <https://doi.org/10.22225/wmmj.4.2.2025.111-118>
- Muzrifah, R. A., Rahmawati, N., Shokhifah, V., & Ekky, M. (2025). Peran Bahasa dalam Membangun Jaringan Ekonomi : Studi tentang Pembuka Percakapan di Kalangan Wirausahawan Muda.
- Nurhaida, D., Busnetty, I., Tambunan, T., & Munawar, M. (2023). PEMBERDAYAAN KELOMPOK IBU PKK MELALUI PELATIHAN OLAHAN PANGAN LIDAH BUAYA DENGAN METODE PARTICIPATORY RURAL APPRAISAL. *Buletin*

Udayana Mengabdi, 22, 235–240.

Nurliza, N., Pamela, P., & Nugraha, A. (2022). Pelatihan Digital Marketing UMKM Lidah Buaya. *Jurnal Pengabdian KITA*, 5(1), 1–6.

Putra, I., Sumartini, A., & Indriyani, N. (2022). PKM Implementasi Sistem Akuntansi Sederhana dan Digitalisasi Pemasaran Loloh Daun Terter Pada KWT Dwi Tunggal Putri Desa Taro. *International Journal of Community Service Learning*, 6, 263–269. <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v6i3.50635>

Satriya, B. A. (2021). Peningkatan Kemampuan Budidaya Serta Diverifikasi Produk Hasil Olahan Lidah Buaya Pontianak (Aloe Chinensis Baker) Sebagai Upaya Pendukung Pelaksanaan Progam Hatinya PKK di Kelurahan Tamanan Kota Kediri. *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 7, 201–208. <https://doi.org/10.32528/jpmi.v7i2.4377>

Savitri, D. A., Nadzirah, R., & Novijanto, N. (2022). Pengenalan Bertanam Lidah Buaya Untuk Anak-anak Di Jember. *Selaparang*, 6(1), 219–224. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i1.7207>

Silitonga, R., HS, K., Tjahjono, K., Suci, N., & Afifah, D. (2018). Pengaruh pemberian minuman lidah buaya terhadap kadar antioksidan total dan persentase lemak tubuh pada sindrom metabolik. *Jurnal Gizi Indonesia*, 7, 1. <https://doi.org/10.14710/jgi.7.1.1-8>

Sushanty, V. R., Ratnawati, S., & Sutarman, S. (2020). Pelatihan Meningkatkan Kualitas Produk, Manajemen Dan Pemasaran Minuman Lidah Buaya “Hijau Daun” Di Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal Abdidas*, 1(6), 720–728. <https://doi.org/10.31004/abdididas.v1i6.147>

Susilo, J., Erwiyani, A. R., & Hati, A. K. (2020). Pembekalan Hand Hygiene Dan Pelatihan Pembuatan Hand Sanitizer Lidah Buaya (Aloe Vera L.) Di SMA Negeri 1 Ungaran Kabupaten Semarang. *Indonesian Journal of Community Empowerment (ICE)*, 2(1), 11–20.