

Women's empowerment based on local potential: Processing aloe vera into functional beverages as a featured MSME product for PCA Kuwarasan, Kebumen

Dyah Puji Astuti[✉], Diah Astutiningrum, Umi Laelatul Qomar, Juni Sofiana, Sumarni
Universitas Muhammadiyah Gombong, Kebumen, Indonesia

[✉] dyahpuji090384@gmail.com

 <https://doi.org/10.31603/ce.12095>

Abstract

The potential of aloe vera as a functional food material with high economic value remains underutilized at the community level, particularly among women's groups. This community service program aims to enhance the capacity of members of the Aisiyiah Branch Leadership (PCA) in Kuwarasan, Kebumen Regency, in processing aloe vera into value-added and competitive functional beverages to serve as a featured local MSME product. The implementation methods included counseling on aloe vera utilization, technical training on product processing and packaging, production practice mentoring, and evaluation of program outcomes. The results demonstrated an increase in participants' knowledge and skills regarding the aloe vera processing workflow, ranging from raw material preparation and beverage production to final packaging. Furthermore, participants showed improved self-confidence and readiness to develop micro-enterprises based on local resources. This initiative contributes directly to strengthening women's roles in family economic empowerment.

Keywords: Aloe vera; Women empowerment; MSMEs; Functional beverages; Aisiyiah

Pemberdayaan perempuan berbasis potensi lokal: Pengolahan lidah buaya menjadi minuman fungsional sebagai produk unggulan UMKM PCA Kuwarasan, Kebumen

Abstrak

Potensi lidah buaya sebagai bahan pangan fungsional bernilai ekonomi tinggi masih belum dimanfaatkan secara optimal di tingkat komunitas, khususnya oleh kelompok perempuan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas anggota Pimpinan Cabang Aisiyiah (PCA) Kuwarasan, Kabupaten Kebumen, dalam mengolah lidah buaya menjadi produk minuman fungsional yang bernilai tambah dan berdaya saing sebagai produk unggulan UMKM lokal. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan pemanfaatan lidah buaya, pelatihan teknis pengolahan dan pengemasan produk, pendampingan praktik produksi, serta evaluasi hasil kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam proses pengolahan lidah buaya mulai dari penyiapan bahan, pembuatan minuman, hingga pengemasan produk. Peserta juga menunjukkan peningkatan kepercayaan diri dan kesiapan untuk mengembangkan usaha mikro berbasis sumber daya lokal. Kegiatan ini berkontribusi pada penguatan peran perempuan dalam pemberdayaan ekonomi keluarga.

Kata Kunci: Lidah buaya; Pemberdayaan perempuan; UMKM; Minuman fungsional; Aisiyiah

Contributions to
SDGs



Article History

Received: 27/12/24

Revised: 22/02/25

Accepted: 24/01/26

1. Pendahuluan

Lidah buaya (*Aloe vera*) merupakan komoditas yang memiliki potensi besar di Indonesia dan telah banyak dimanfaatkan pada bidang pangan, obat-obatan, dan kosmetik. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa lidah buaya memiliki kandungan bioaktif yang bernilai ekonomi dan fungsional tinggi, terutama jika diolah menjadi produk makanan dan minuman bergizi (Br Bangun et al., 2024; Jaiswal & Masih, 2025). Namun demikian, pemanfaatan lidah buaya di tingkat masyarakat masih relatif terbatas dan umumnya hanya digunakan secara sederhana, misalnya sebagai obat luar pada luka bakar atau iritasi kulit (Agustina & Suprianto, 2025; Septiani et al., 2020). Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi ekonomi lidah buaya belum dioptimalkan secara sistematis oleh masyarakat.

Pimpinan Cabang Aisyiyah (PCA) Kecamatan Kuwarasan, Kabupaten Kebumen, merupakan organisasi perempuan yang memiliki peran strategis dalam pemberdayaan ekonomi keluarga dan masyarakat. Kecamatan Kuwarasan sendiri merupakan wilayah dengan karakteristik agraris, di mana sebagian besar penduduknya bermata pencaharian di sektor pertanian. Dalam konteks tersebut, anggota PCA Kuwarasan berperan aktif dalam berbagai kegiatan sosial dan ekonomi yang bertujuan memperkuat kemandirian perempuan dan kesejahteraan keluarga.

Namun demikian, anggota PCA Kuwarasan masih menghadapi keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah potensi lokal menjadi produk bernilai tambah, khususnya tanaman lidah buaya (*Aloe vera*). Padahal, lidah buaya tumbuh subur di wilayah ini dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan dasar produk minuman kesehatan yang bernilai ekonomi. PCA Kuwarasan pada periode kepengurusan 2022–2027 membawahi 11 ranting dan memiliki Majelis Ekonomi dan Ketenagakerjaan yang berfokus pada pengembangan kemandirian ekonomi anggota, tetapi hingga saat ini belum memiliki produk unggulan berbasis sumber daya lokal tersebut.

Pola pengolahan pangan yang berkembang di lingkungan PCA Kuwarasan masih didominasi oleh bahan baku konvensional seperti singkong dan pisang yang diolah menjadi lanting, keripik singkong, keripik brekele, dan keripik pisang. Meskipun banyak anggota PCA menanam lidah buaya di pekarangan rumah masing-masing, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1, tanaman tersebut belum dimanfaatkan secara optimal dan belum dikembangkan secara kolektif sebagai produk unggulan kelompok. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan potensi lokal dan kemampuan pengolahan yang dimiliki anggota PCA Kuwarasan.

Sebagai wilayah dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian di sektor agraris, Kecamatan Kuwarasan memiliki potensi besar untuk pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal. Anggota PCA Kuwarasan memiliki peran strategis dalam pemberdayaan ekonomi keluarga, khususnya perempuan. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk pangan bernilai ekonomi, minimnya akses pelatihan teknis, serta lemahnya perencanaan pemasaran menjadi kendala utama dalam pengembangan UMKM berbasis lidah buaya. Analisis situasi menunjukkan bahwa meskipun minat belajar anggota PCA cukup tinggi, kurangnya pendampingan dan pengalaman praktis menyebabkan potensi lidah buaya belum berkembang menjadi produk unggulan kelompok. Oleh sebab itu tim

pengabdian tertarik menggunakan bahan lidah buaya sebagai bahan dasar olahan makanan dan minuman yang nantinya dapat menjadi produk unggulan bagi masyarakat.



Gambar 1. Tanaman lidah buaya di rumah warga area kuwarasan

Berbagai riset telah dikembangkan dan pengujian secara ilmiah telah menunjukkan bahwa lidah buaya mempunyai nilai gizi tinggi jika diolah menjadi produk makanan maupun minuman jika dilakukan pengolahan secara tepat. Olahan makanan dan minuman yang berasal dari lidah buaya ini juga mempunyai potensi pasar yang mengkonfirmasi bahwa lidah buaya mengandung senyawa bioaktif seperti polisakarida, vitamin, mineral, dan antioksidan yang mendukung pengembangan minuman fungsional sehat (Comas-Serra et al., 2023; Cuvas-Limón et al., 2022; Martínez-Burgos et al., 2022).

Dalam konteks pengembangan produk, penelitian formulasi minuman siap minum (*ready to drink*) menunjukkan bahwa gel lidah buaya dapat diekstraksi dan diuji secara kimia serta sensoris untuk menghasilkan produk dengan kualitas dan daya simpan yang memadai (Imanin et al., 2025; Tariq et al., 2023). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa minuman berbasis lidah buaya yang diperkaya dengan bahan tambahan seperti *moringa* dan *baobab* memiliki sifat fungsional yang baik, termasuk kandungan *fenolik* dan vitamin C yang berkontribusi pada kesehatan konsumen serta membuka peluang diversifikasi produk (Lee et al., 2021; Njoroge et al., 2025). Hasil formulasi minuman lidah buaya tersebut terbukti memiliki karakteristik kimia dan sensorik yang layak dikonsumsi, sehingga relevan untuk dikembangkan sebagai produk UMKM (Dewi, 2022; Purwanti et al., 2022).

Dari perspektif pemberdayaan masyarakat, pengolahan lidah buaya menjadi produk pangan, khususnya minuman, memiliki potensi memberikan manfaat ekonomi sekaligus kesehatan. Pelatihan pengolahan bahan alami terbukti mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuka peluang peningkatan pendapatan, terutama apabila didukung dengan inovasi produk yang sesuai dengan selera pasar. Namun, pada tingkat praktik di masyarakat, khususnya di wilayah Kebumen, pemanfaatan lidah buaya masih sangat terbatas dan belum berkembang menjadi produk unggulan berbasis komunitas. Kondisi ini menyebabkan potensi ekonomi lidah buaya yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal.

Berdasarkan kesenjangan antara potensi dan praktik tersebut, program pengabdian ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan kepada masyarakat mengenai proses pembuatan minuman berbahan dasar lidah buaya. Kegiatan pengabdian

meliputi penyuluhan pemanfaatan lidah buaya, pelatihan pengolahan menjadi minuman inovatif, pengemasan produk, serta pengenalan strategi pemasaran sederhana. Melalui pendekatan pelatihan yang komprehensif, diharapkan anggota PCA Kuwarasan mampu meningkatkan keterampilan, produktivitas, dan kemandirian ekonomi. Selain itu, program ini diarahkan untuk mendorong terbentuknya produk minuman lidah buaya sebagai unggulan UMKM lokal yang sehat, bernutrisi, dan memiliki daya saing pasar, sehingga memberikan dampak ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat di tingkat regional.

2. Metode

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada Bulan Juli- September 2024 di aula Kantor PCA Kuwarasan, Kabupaten Kebumen. Lokasi ini dipilih karena mudah dijangkau oleh anggota PCA dan memiliki fasilitas yang memadai untuk mendukung pelaksanaan pelatihan dan pendampingan. Selain itu, lokasi ini juga menjadi sentra kegiatan organisasi, sehingga dapat mempermudah koordinasi antara tim pengabdian dan mitra. Peserta kegiatan adalah anggota Pimpinan Cabang Aisyiyah (PCA). Adapun tahapan kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:

2.1. Penyuluhan pemanfaatan lidah buaya

Kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai manfaat dan potensi lidah buaya sebagai bahan dasar olahan makanan dan minuman. Penyampaian materi dilakukan melalui media presentasi dan video edukatif, dengan melibatkan seluruh anggota PCA Kecamatan Kuwarasan serta dukungan Ketua Tim Penggerak PKK Kecamatan, Ketua PDA, dan pengurus PCA periode 2022–2027. Kegiatan ini difasilitasi oleh tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Kontribusi mitra meliputi pengorganisasian peserta, penyediaan tempat kegiatan, dan perlengkapan pendukung.

2.2. Pelatihan pembuatan produk olahan lidah buaya

Pelatihan dilaksanakan secara praktik langsung, meliputi teknik pengupasan, pencucian, dan pembuatan jeli lidah buaya sebagai bahan dasar olahan pangan. Peserta diperkenalkan berbagai variasi produk olahan, seperti minuman, puding, kue, dan makanan ringan berbahan lidah buaya. Kegiatan dipandu oleh ketua tim pengusul dengan melibatkan seluruh tim pengabdian serta anggota PCA dan pengurus terkait. Selain pengolahan, peserta juga dibekali teknik pengemasan produk untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual. Kontribusi mitra mencakup penyediaan bahan baku, peralatan sederhana, serta fasilitas memasak, sehingga peserta dapat mempraktikkan secara mandiri seluruh tahapan pengolahan.

2.3. Pelatihan pengemasan dan pemasaran produk

Tahap akhir pelatihan difokuskan pada pengemasan dan pengenalan strategi pemasaran produk olahan lidah buaya. Peserta dibekali pengetahuan mengenai teknik pengemasan yang menarik, higienis, dan sesuai dengan karakteristik produk pangan rumahan, serta pengenalan strategi pemasaran sederhana agar produk lebih dikenal dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Kegiatan ini melibatkan seluruh tim pengabdian dan anggota PCA Kuwarasan. Peran mitra pada tahap ini adalah sebagai peserta aktif serta penyediaan lokasi dan perlengkapan kegiatan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Penyuluhan mengenai pemanfaatan lidah buaya

Tahap awal kegiatan pengabdian dilaksanakan melalui penyuluhan mengenai potensi dan pemanfaatan lidah buaya sebagai bahan dasar olahan makanan dan minuman. Penyuluhan disampaikan menggunakan media presentasi dan video edukatif, dengan melibatkan seluruh anggota Pimpinan Cabang Aisyiyah (PCA) Kecamatan Kuwarasan serta unsur pendukung organisasi, seperti Ketua Tim Penggerak PKK Kecamatan, Ketua PDA, dan pengurus PCA periode 2022–2027. Kegiatan ini difasilitasi oleh tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa, sementara mitra berperan dalam mobilisasi peserta serta penyediaan tempat dan sarana pendukung kegiatan.

Pada tahap ini dilakukan penggalian pemahaman awal peserta terkait pemanfaatan lidah buaya. Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa sebelum kegiatan, sebagian besar peserta hanya mengenal lidah buaya sebagai tanaman obat tradisional dan belum memahami potensi ekonominya sebagai produk pangan. Setelah penyuluhan, peserta mulai memahami bahwa lidah buaya dapat diolah menjadi berbagai produk minuman bernilai ekonomi, serta mengenali tahapan dasar pengolahan seperti pencucian, pengupasan, perebusan, dan pencampuran dengan bahan tambahan. [Gambar 2](#) menampilkan kegiatan penyuluhan pemanfaatan lidah buaya yang dilaksanakan oleh tim pengabdian sebagai tahap awal peningkatan pengetahuan peserta.



Gambar 2. Penyuluhan mengenai pemanfaatan lidah buaya

3.2. Pelatihan pengolahan lidah buaya

Tahap berikutnya adalah pelatihan pengolahan lidah buaya yang dilaksanakan secara praktik langsung. Pelatihan difokuskan pada teknik pengupasan kulit, pencucian, dan pembuatan jeli lidah buaya sebagai bahan dasar olahan makanan dan minuman. Peserta diperkenalkan berbagai variasi produk yang dapat dikembangkan, seperti minuman lidah buaya, puding, kue, makanan ringan, serta olahan minuman yang dikombinasikan dengan bahan lain untuk meningkatkan cita rasa.

Pelatihan dipandu oleh ketua tim pengusul dengan melibatkan seluruh tim pengabdian, serta diikuti oleh anggota PCA, Ketua Tim PKK Kecamatan Kuwarasan, dan pengurus PCA. Dalam sesi ini, peserta tidak hanya mempelajari teknik pengolahan bahan baku, tetapi juga diperkenalkan pada teknik pengemasan produk sederhana untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual. Mitra berkontribusi dengan menyediakan bahan

baku lidah buaya, peralatan sederhana, serta fasilitas memasak sehingga seluruh peserta dapat mempraktikkan proses pengolahan secara mandiri.

Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai proses pengolahan lidah buaya secara aman dan higienis. Peserta mampu mempraktikkan tahapan pengolahan mulai dari pemilihan bahan hingga menghasilkan produk minuman siap konsumsi. Beberapa peserta juga menunjukkan kreativitas dengan mengembangkan variasi rasa, seperti penambahan madu dan jeruk nipis, yang dinilai lebih menarik bagi konsumen. [Gambar 3](#) menunjukkan proses pengupasan kulit lidah buaya, sedangkan [Gambar 4](#) menampilkan tahapan pengolahan, mulai dari pencucian jeli, perebusan, hingga penyajian produk minuman lidah buaya.



Gambar 3. Proses pengupasan kulit lidah buaya

3.3. Pengemasan dan pemasaran produk minuman

Setelah peserta menguasai teknik dasar pengolahan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan dan pemasaran produk. Tahap ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing produk hasil olahan lidah buaya. Peserta dibekali pengetahuan mengenai teknik pengemasan sederhana menggunakan botol dan cup *sealer*, serta pembuatan label produk yang informatif.

Selain pengemasan, peserta juga diperkenalkan strategi pemasaran sederhana melalui pemanfaatan media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook. Peserta dilatih membuat foto produk yang menarik untuk mendukung promosi digital. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya kemasan dan pemasaran dalam meningkatkan nilai jual produk, serta mampu memanfaatkan jejaring sosial dan komunitas lokal sebagai saluran pemasaran awal. [Gambar 5](#) memperlihatkan contoh pengemasan dan kegiatan pemasaran produk minuman lidah buaya yang dilakukan oleh peserta.

3.4. Evaluasi dan dampak kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui survei dan diskusi kelompok terfokus dengan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta menilai kegiatan pelatihan dan pendampingan memberikan manfaat nyata dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan lidah buaya. Peserta menyampaikan bahwa kegiatan ini memberikan solusi terhadap keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang sebelumnya mereka hadapi.

Dampak kegiatan terlihat dari munculnya inisiatif peserta untuk membentuk kelompok usaha kecil berbasis pengolahan lidah buaya. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong peningkatan rasa percaya diri peserta dalam mengembangkan usaha mikro berbasis potensi lokal serta memperkuat peran PCA Kuwarasan sebagai penggerak pemberdayaan ekonomi perempuan.



Gambar 4. Pengolahan lidah buaya, pencucian jeli, perebusan, penyajian



Gambar 5. Pengemasan dan pemasaran produk

3.5. Pembahasan

Lidah buaya (*Aloe vera*) telah lama dikenal sebagai tanaman dengan berbagai manfaat kesehatan dan potensi sebagai bahan baku produk minuman fungsional. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa lidah buaya mengandung senyawa bioaktif penting

seperti polisakarida, vitamin, mineral, dan antioksidan yang berkontribusi terhadap manfaat kesehatan, termasuk aktivitas antioksidan dan peningkatan sistem imun (Comas-Serra et al., 2023; Cuvas-Limón et al., 2022; Purwanti et al., 2022). Oleh karena itu, pengolahan lidah buaya menjadi minuman tidak hanya menawarkan kesegaran, tetapi juga nilai tambah dari aspek kesehatan dan gizi.

Hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mempraktikkan tahapan pengolahan lidah buaya secara benar, mulai dari pengupasan daun, pencucian gel untuk menghilangkan lendir dan senyawa pahit, hingga perebusan dan formulasi minuman. Proses ini sejalan dengan rekomendasi dalam berbagai studi yang menekankan pentingnya teknik pengolahan yang tepat untuk menjaga kualitas bioaktif lidah buaya serta mencegah efek iritasi akibat kandungan lateks atau *aloin* (Mensah et al., 2025; Rusanti, 2017; Tensiska et al., 2018). Dengan demikian, pendekatan pelatihan dalam kegiatan ini relevan dengan prinsip teknologi pangan yang direkomendasikan dalam literatur ilmiah.

Variasi formulasi minuman lidah buaya yang diperkenalkan dalam kegiatan, seperti penambahan jeruk nipis, madu, maupun bahan pendukung lain, juga sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya. Studi menunjukkan bahwa diversifikasi bahan tambahan, misalnya penggunaan buah *sitrus* atau bahan herbal lain, dapat meningkatkan karakteristik sensorik, kandungan *fenolik*, dan daya tarik konsumen terhadap minuman berbasis lidah buaya (Benalia et al., 2021; Dewi, 2022; Yadeta, 2022).

Selain itu, penelitian formulasi minuman siap minum (*ready to drink*) berbasis lidah buaya melaporkan bahwa produk yang dihasilkan memiliki karakteristik kimia dan sensorik yang layak dikonsumsi serta stabil selama penyimpanan tertentu, sehingga potensial dikembangkan sebagai produk UMKM memadai (Imanin et al., 2025; Jaiswal & Masih, 2025; Septiani et al., 2020; Tariq et al., 2023).

Dari perspektif keamanan pangan, kegiatan pengabdian ini juga menekankan aspek kebersihan dan higienis dalam proses produksi. Hal ini penting karena pengolahan lidah buaya yang tidak tepat dapat menurunkan mutu produk dan berpotensi menimbulkan efek samping bagi konsumen (Njoki et al., 2025; Njoroge et al., 2025). Temuan lapangan menunjukkan bahwa peserta memahami pentingnya tahapan pencucian berulang, perebusan, serta sanitasi peralatan, yang sejalan dengan literatur yang menegaskan bahwa pelatihan dan edukasi produsen berperan penting dalam menjamin kualitas dan keamanan produk pangan berbasis bahan alami.

Dari sisi ekonomi, pengolahan lidah buaya menjadi produk minuman memberikan nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan pemanfaatan bahan mentah. Beberapa studi menunjukkan bahwa fortifikasi dan inovasi produk minuman berbasis lidah buaya tidak hanya meningkatkan nilai fungsional, tetapi juga memperkuat citra produk sehat dan meningkatkan daya tarik konsumen (Br Bangun et al., 2024; Devaraj et al., 2025; Ofosu et al., 2025). Temuan ini selaras dengan hasil kegiatan pengabdian yang menunjukkan meningkatnya motivasi anggota PCA Kuwarasan untuk mengembangkan minuman lidah buaya sebagai produk unggulan lokal berbasis komunitas.

Lebih lanjut, kegiatan ini relevan dengan konsep pemberdayaan ekonomi perempuan. Keterlibatan aktif anggota PCA sebagai pelaku utama dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk mendukung temuan penelitian yang menyatakan bahwa pengembangan minuman fungsional berbasis bahan lokal dapat menjadi strategi efektif

dalam memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga dan UMKM perempuan (Agustina & Suprianto, 2025; Devaraj et al., 2025). Dengan demikian, pengabdian ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat aspek sosial dan ekonomi masyarakat.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan dan pendampingan pengolahan lidah buaya menjadi minuman sehat mampu menjawab permasalahan mitra, meningkatkan kapasitas keterampilan, serta membuka peluang pengembangan usaha mikro berbasis sumber daya lokal. Temuan ini menegaskan bahwa integrasi antara potensi bahan lokal, pendekatan pelatihan berbasis praktik, dan dukungan literatur ilmiah merupakan strategi yang relevan untuk mendorong keberlanjutan pemberdayaan masyarakat.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mencapai tujuan utama, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PCA Kuwarasan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk minuman bernilai tambah sebagai produk unggulan UMKM berbasis potensi lokal. Melalui rangkaian penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan, peserta mampu memproduksi, mengemas, dan memasarkan minuman lidah buaya secara mandiri, sehingga berkontribusi pada peningkatan kemandirian ekonomi dan pendapatan keluarga.

Selain berdampak pada aspek ekonomi, program ini juga memperkuat peran anggota PCA Kuwarasan sebagai agen pemberdayaan perempuan dalam mengembangkan produk lokal yang sehat, ramah lingkungan, dan berdaya saing. Keberhasilan pengembangan minuman lidah buaya sebagai produk unggulan menunjukkan bahwa pendekatan pengabdian berbasis pemanfaatan sumber daya lokal memiliki potensi untuk di replikasi pada komunitas serupa di wilayah lain. Meskipun demikian, keberlanjutan program masih memerlukan penguatan, khususnya pada perluasan jangkauan pemasaran dan pengelolaan usaha berbasis kelompok. Oleh karena itu, pendampingan lanjutan dalam strategi pemasaran digital serta sinergi dengan pemerintah daerah dan lembaga pendukung UMKM sangat direkomendasikan untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan usaha secara jangka panjang.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada Pimpinan Cabang Aisyiyah (PCA) Kuwarasan, pemerintah daerah setempat, mitra pendukung, peserta, serta tim pelaksana atas dukungan dan partisipasinya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Semoga kegiatan ini memberi manfaat berkelanjutan bagi masyarakat.

Kontribusi Penulis

Pelaksana kegiatan: DPA, DA, ULQ, JS, S; Penyiapan artikel: DPA, ULQ, JS, S; Analisis dampak pengabdian: DA, J, DPA; Penyajian hasil pengabdian: DPA, ULQ ; Revisi artikel: DPA,JS.

Daftar Pustaka

- Agustina, R., & Suprianto, D. (2025). Entrepreneurial Venture: Developing Aloe Vera Health Drinks in Sekarpuro Village, Malang. *ABDIMASNU: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2). <https://doi.org/10.47710/abdimasnu.v5i2.684>
- Benalia, A., Derbal, K., Khalfaoui, A., Bouchareb, R., Panico, A., Gisonni, C., Crispino, G., Pirozzi, F., & Pizzi, A. (2021). Use of Aloe vera as an Organic Coagulant for Improving Drinking Water Quality. *Water*, 13(15), 2024. <https://doi.org/10.3390/w13152024>
- Br Bangun, S. E., 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. <https://doi.org/10.36656/jpmph.v5i1.2138>
- Comas-Serra, F., Estrada, P., Minjares-Fuentes, R., & Femenia, A. (2023). Evaluation of Acemannan in Different Commercial Beverages Containing Aloe Vera (*Aloe barbadensis* Miller) Gel. *Gels*, 9(7), 552. <https://doi.org/10.3390/gels9070552>
- Cuvas-Limón, R. B., Ferreira-Santos, P., Cruz, M.-L., Teixeira, J. A., Belmares, R., & Nobre, C. (2022). Novel Bio-Functional Aloe vera Beverages Fermented by Probiotic *Enterococcus faecium* and *Lactobacillus lactis*. *Molecules*, 27(8), 2473. <https://doi.org/10.3390/molecules27082473>
- Devaraj, D., R., R., & V. R, S. (2025). Fortification of Sugarcane Juice with Aloe vera Ginger Lemon Extract: A Study on its Nutritional, Functional and Sensory Properties. *Journal of Advances in Biology & Biotechnology*, 28(8), 569–582. <https://doi.org/10.9734/jabb/2025/v28i82730>
- Dewi, M. L. (2022). Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat. *Abdi Wiralodra: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 35–45. <https://doi.org/10.31943/abdi.v4i1.46>
- Imanin, M. I., Wariyah, C., & Yulianto, W. A. (2025). Antioxidant activity and preference level of aloe vera (*Aloe vera* var. *chinensis*) beverages made with gel size and boiling time variation. *JITIPARI Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNSIRI*, 10(1), 24–37.
- Jaiswal, T., & Masih, D. (2025). Storage Stability and Physicochemical Attributes of Kinnow (*Citrus Reticulata* cv.)-Aloe-vera-Mint Blended Juice. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 13(5), 257–263. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20251305.14>
- Lee, S.-H., Eun, C.-H., Kwon, Y.-S., Baek, J.-H., & Kim, I.-J. (2021). Evaluation of Fermented Extracts of Aloe vera Processing Byproducts as Potential Functional Ingredients. *Fermentation*, 7(4), 269.
- Martínez-Burgos, W. J., Serra, J. L., Marsiglia, F. R. M., Montoya, P., Sarmiento-Vásquez, Z., Marin, O., Gallego-Cartagena, E., & Paternina-Arboleda, C. D. (2022). Aloe vera: From ancient knowledge to the patent and innovation landscape – A review. *South African Journal of Botany*, 147, 993–1006.
- Mensah, E. O., Adadi, P., Asase, R. V., Kelvin, O., Mozhdehi, F. J., Amoah, I., & Agyei, D. (2025). Aloe vera and its byproducts as sources of valuable bioactive compounds: Extraction, biological activities, and applications in various food industries. *PharmaNutrition*, 31, 100436.
- Njoki, P., Nkirote, C., Moraa, C., Wakuthie, C., & Wanjiku, A. (2025). Development and quality evaluation of a functional beverage from Aloe Vera (*Aloe barbadensis*

- Miller), Moringa oleifera and baobab pulp. *Applied Food Research*, 5(2), 101366. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101366>
- Njoroge, P. N., Kunyanga, C. N., Onyango, C. M., Muthike, C. W., & Mwangi, A. W. (2025). Development and quality evaluation of a functional beverage from Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller), Moringa oleifera and baobab pulp. *Applied Food Research*, 5(2), 101366. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101366>
- Ofori, E., Adadi, P., Vincent, R., Kelvin, O., Jalil, F., Amoah, I., & Agyei, D. (2025). PharmaNutrition Aloe vera and its byproducts as sources of valuable bioactive compounds : Extraction , biological activities , and applications in various food industries. *PharmaNutrition*, 31(February), 100436.
- Purwanti, Y., Hasdar, M. H., Wadli, W., & Umisara, E. (2022). Pelatihan Pengolahan Aloe Vera sebagai Pangan Sehat Berbasis Keluarga di Desa Banjarharjo. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 3(01), 29–34.
- Rusanti, W. D. (2017). Pengaruh Penambahan Lidah Buaya (Aloevera sp) Terhadap Kekentalan dan pH pada Soygrut. *JURNAL KONVERSI*, 5(2), 93. <https://doi.org/10.24853/konversi.5.2.93-96>
- Septiani, Fatimah-Muis, S., & Gemala, A. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Alion pada Lidah Buaya (Aloe Vera Chinensis). *Jurnal Medika Indonesia*, 1(2), 8.
- Tariq, M. R., Ali, S. W., Batool, Z., Fatima, N., Fasih ul Hassan, Adil, F., Khalid, M., Mehmood, N., & Anees, M. (2023). Development of Aloe Vera based functional drink. *International Journal of Pharmacy & Integrated Health Sciences*, 4(2), 47–57. <https://doi.org/10.56536/ijpihs.v4i2.105>
- Tensiska, T., Sumanti, D. M., & Sari, V. H. (2018). Pemanfaatan Kulit Lidah Buaya (Aloe vera Linn.) dan Bunga Rosela (Hibiscus Sabdariffa Linn.) dalam Pembuatan Minuman Herbal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 2(1). <https://doi.org/10.24198/jp2.2017.vol2.1.01>
- Yadeta, A. T. (2022). Food applications of Aloe species: A review. *Journal of Plant Science and Phytopathology*, 6(2), 024–032.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)