

PEMBUATAN MINUMAN HERBAL LIDAH BUAYA (*ALLOEVERA*) DI USAHA KECIL MIKRO SARI KUMETAP KABUPATEN SUBANG

¹Cecep Erwan, ²Nurhaidar Rahman, ³Cahya Edi Wahyu Anggara

^{1,2,3}Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna Lembaga Ilmu pengetahuan Indonesia ,Jl. Aipda K.S Tubun No. 5 Subang 41213, Telp 0260 – 411478, Fax. 0260- 411239

Email : ¹cecep_erwan@yahoo.com

Abstract. Aloe vera herbal drink is a drink made from the flesh of aloe vera are formulated with other herbal ingredients include: ginger, turmeric, white turmeric and galangal. This herbal drink has the most content of aloe vera that is above 50%. This drink has the characteristics of a liquid that is thick with the smell is very strong and component herbs used are ginger 10%, 1% white turmeric, galangal 1.5% and 60% aloe vera, sugars as much as 7.5% , Honey 5% last CMC and Sodium Benzoate as much as 0.02%. Herbal Aloe vera products resulting from this research are expected Sari kumetap micro small can improve after the introduction of technology that is a herbal aloe beverage production around the territory earning

Keywords: Formulation, Herbal Aloe Vera, Sari Kumetap Micro Small

Abstrak. Minuman herbal lidah buaya merupakan minuman berbahan dasar daging lidah buaya yang diformulasi dengan bahan herbal lainnya antara lain : jahe, kunyit, kunir putih dan lengkuas. Minuman herbal ini mempunyai kandungan lidah buaya paling besar yaitu diatas 50 %. Minuman ini memiliki karakteristik cairan yang sangat kental dengan aroma yang sangat kuat dan khas dari komponen penyusunnya. Bahan rempah yang digunakan adalah jahe 10%, kunyit putih 1%, Lengkuas 1,5% dan lidah buaya 60%, selanjutnya gula sebanyak 7,5%, Madu 5% terakhir CMC dan Natrium Benzoat sebanyak 0,02%. Produk Herbal lidah buaya yang dihasilkan dari penelitian ini diharapkan UKM yaitu Sari kumetap dapat meningkatkan usahanya setelah di introduksi teknologi yaitu meningkatnya produksi minuman herbal lidah buaya disekitar wilayah subang

Kata Kunci : Formulasi, , Herbal Lidah buaya, UKM Sari Kumetap,

1. Latar Belakang

Lidah buaya merupakan jenis tumbuhan yang mudah sekali kita temukan dan banyak manfaatnya. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan beberapa zat yang terkandung dalam lidah buaya yaitu Antakuinon dan Kuinon, yang menghilangkan rasa sakit (Analgetik). Lidah buaya dikenal sebagai sumber Vitamin B12 dan banyak mengandung material penting bagi proses pertumbuhan dan fungsi sistem tubuh. Sejumlah penelitian diseluruh dunia, lidah buaya membantu mencegah berbagai jenis penyakit termasuk infeksi. (Yayan 2004)

Jenis lidah buaya yang dipakai untuk pembuatan herbal lidah buaya adalah jenis *Barbadensis* yang mengandung zat untuk kebutuhan manusia, seperti Vitamin A, B1, B2, B6,

B12, Vitamin E dan Vitamin C. Tanaman ini dapat juga menyembuhkan penyakit diabetes, jantung, dan penyakit lainnya.

Meskipun banyak manfaatnya yang diperoleh dari lidah buaya, tetapi tingkat konsumsi masyarakat terhadap lidah buaya sangat minim, apalagi dalam bentuk makanan dan yaitu minuman. Hal ini disebabkan karena masyarakat enggan mengolahnya, serta belum terbiasa dengan rasanya. Kondisi tersebut merupakan peluang untuk menambah keanekaragaman produk minuman yang dijual dipasaran. Dari berbagai macam produk olahan lidah buaya tersebut, herbal lidah buaya yang diunggulkan untuk di reformulasi.

Minuman herbal berbahan dasar lidah buaya yang dihasilkan memiliki kandungan gizi dan senyawa aktif yang bersifat fungsional yang berasal dari bahan bahan yang digunakan. Komponen fungsional tersebut memiliki manfaat penting bagi kesehatan tubuh.

Dalam rangka upaya peningkatan kualitas maupun kuantitas produksi pengolahan lidah buaya maka diperlukan sebuah penerapan teknologi tepat guna berupa bantuan teknologi seperti teknologi proses pengolahan. Penerapan teknologi proses ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas usaha produksi olahan berbasis lidah buaya yaitu minuman herbal lidah buaya yang sudah sejak lama dikembangkan oleh UKM Sari Kumetap, sehingga mampu mengembangkan produksi untuk kebutuhan lokal, nasional bahkan internasional.

2. Tujuan

1. Mereformulasi produk olahan lidah buaya yaitu herbal lidah buaya
2. Membina usaha UKM dalam usaha produksi olehan herbal lidah buaya.
3. Meningkatkan kemampuan UKM melalui teknologi proses olahan lidah buaya

3. Permasalahan

Belum ditemukannya formulasi yang tepat untuk produk olahan herbal lidah buaya di UKM Sari Kumetap.

4. Metodologi

Metodologi yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan survey langsung di UKM Sari Kumetap. Selain itu dilakukan wawancara secara langsung, disertai dengan diskusi dengan anggota UKM Sari Kumetap. Dalam pelaksanaan penelitian ini dilakukan percobaan dan praktek di laboratorium.

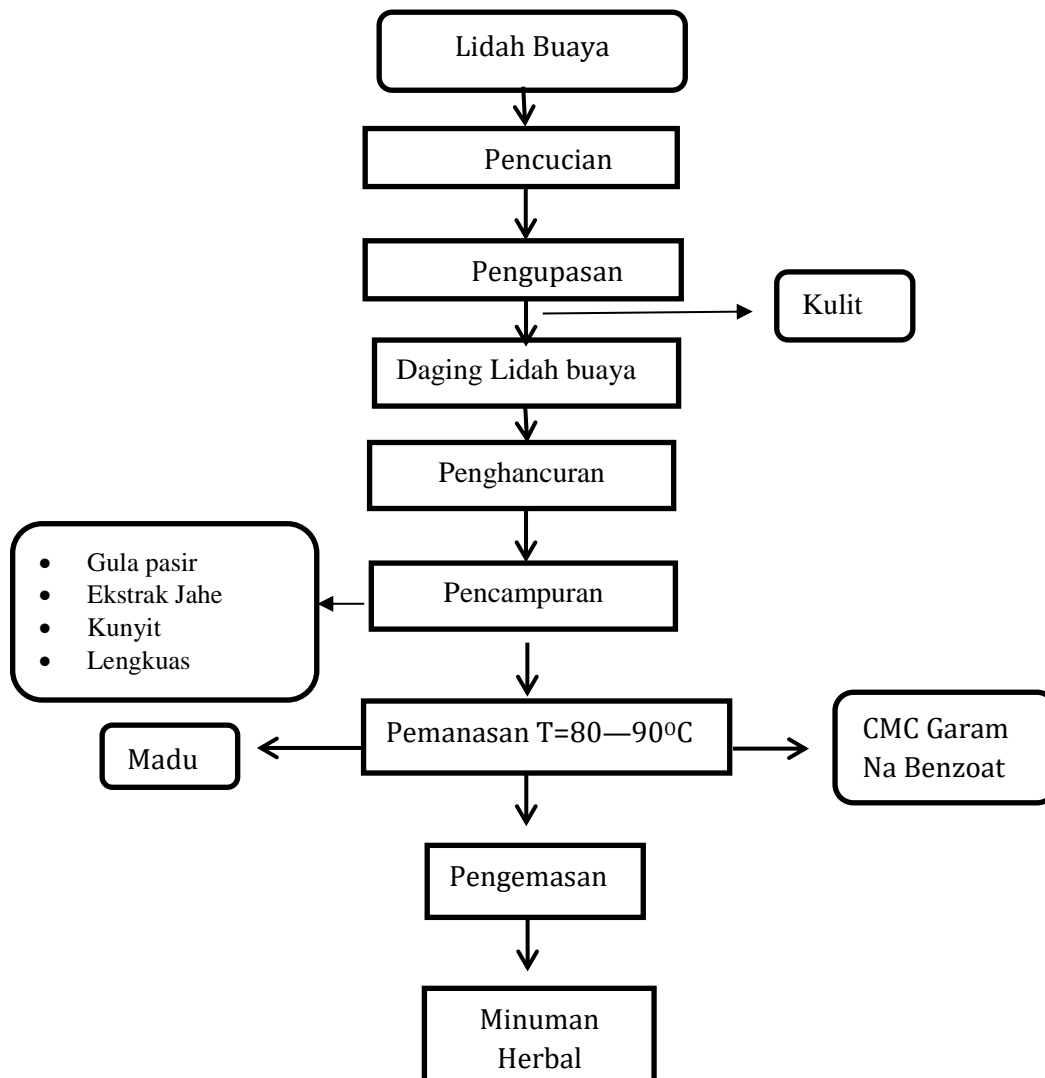
5. Pembahasan

Teknologi pengolahan pangan diharapkan dapat meningkatkan kapasitas usaha melalui peningkatan kapasitas produksi . Pengembangan usaha dan peningkatan kapasitas produksi ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan baku yang ada, dan perbaikan formulasi yang telah ada.

UKM Sari Kumetap diarahkan dapat menjadi sentra pengembangan usaha yang berbahan baku lidah buaya yang dijalankan secara komersial dan berkembang sehingga memiliki kemampuan untuk mengembangkan usahanya dengan teknologi yang

berkelanjutan. Dari tanaman lidah buaya dapat diproduksi berbagai bentuk dan jenis produk yang beraneka ragam antara lain produk minuman yaitu herbal lidah buaya. Adapun cara pembuatan minuman herbal lidah buaya adalah sebagai berikut : Sortasi merupakan kegiatan untuk memilih lidah buaya berdasarkan kualitasnya. Kriteria lidah buaya yang dikehendaki adalah lidah buaya jenis barbadensis dan umur lidah buaya antara 8-12 bulan. Pencucian lidah buaya dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran sehingga didapatkan lidah buaya yang bersih. Penghancuran /penggilingan dimaksudkan untuk mempermudah proses ekstraksi. Bahan-bahan rempah yang digunakan adalah jahe 10%, kunyit putih 1%, Lengkuas 1,5% dan lidah buaya 60%, selanjutnya gula sebanyak 7,5%, Madu 5% terakhir CMC dan Natrium Benzoat masing masing sebanyak 0,02%. Sebelum dihancurkan daging lidah buaya direndam dalam air garam selama 1 jam. Proses selanjutnya adalah proses pemanasan. Pemasakan merupakan proses terakhir dari pembuatan minuman herbal lidah buaya, waktu pemasakan maksimal 4 jam dalam suhu 80 derajat celsius. Dapat dilihat pada diagram alir berikut ini.

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Minuman Herbal Lidah Buaya



Tabel. 1 Komposisi bahan dan Formulasi

BAHAN	FORMULA			
	F1	F2	F3	F4
Lidah buaya	79,9	74,9	69,9	79,93
Gula	5	7,5	10	7,5
Jahe	5	7,5	10	7,5
Kunir putih	2	2	2	2
Kunyit	2	2	2	2
Lengkuas	1	1	1	1
Garam	0,03	0,03	0,03	0,03
CMC	0,02	0,02	0,02	0,02
Sitrat	0,03	0,03	0,03	0
Na-Benzoat	0,02	0,02	0,02	0,02
Air	0	0	0	0
Madu	5	5	5	5
Total	100 ml	100 ml	100 ml	

Komposisi bahan diatas di jadikan tiga formulasi yang terdiri dari F2, F3 dan F4. Sedangkan F1 digunakan sebagai Kontrol

Uji organoleptik dan hasil yang disukai pada formulasi minuman herbal lidah buaya adalah F2 dibuat dalam 2 liter dengan penambahan madu. Seperti dibawah ini :

Tabel 2.

BAHAN	FORMULA			
	F2	Satuan	Unt 2 Liter	Satuan
Lidah buaya	74,9	ml	1498	ml
Gula	7,5	Gr	150	Gr
Jahe	7,5	ml	150	ml
Kunir putih	2	ml	40	ml
Kunyit	2	ml	40	ml
Lengkuas	1	ml	20	ml
Garam	0,03	Gr	0,6	Gr

CMC	0,02	Gr	0,4	Gr
Sitrat	0,03	Gr	0,6	Gr
Na-Benzoat	0,02	Gr	0,4	Gr
Air	0	0	0	0
Madu	5	Gr	5	Gr
Total	100	MI	2000	ml/2 l

Hasil uji organoleptic yang terdiri dari rasa, aroma dan warna didapatkan hasil secara keseluruhan : F2 agak disukai. Sedangkan untuk F3 dan F4 tidak disukai.

Uji organoleptic ini, dapat disimpulkan bahwa minuman herbal lidah buaya yang telah direformulasi dapat diterima dengan rasa warna dan aroma yang lebih enak dan tidak pahit.

6. Kesimpulan

Dari penelitian minuman herbal lidah buaya ini dapat disimpulkan bahwa : Bahan-bahan yang digunakan menurut komposisi yang telah diujicoba adalah jahe 10%, kunyit putih 1%, Lengkuas 1,5% dan lidah buaya 60%, selanjutnya gula sebanyak 7,5%, Madu 5% terakhir CMC dan Natrium Benzoat masing masing sebanyak 0,02%.

Dalam pelaksanaan penelitian digunakan tiga macam formulasi yang terdiri dari formulasi F2, F3 dan F4 serta F1 digunakan sebagai kontrol. Uji organoleptik rasa, aroma dan warna dihasilkan formulasi F2 sebagai formulasi yang terbaik dari ketiga formulasi

Daftar pustaka

Kusuma M,H Wijaya. Cantik dan Sehat dengan Lidah Buaya, Pondok Renungan
<http://www.Pondokrenungan.com>

Sumber : Yayan, Artikel Kesehatan “Lidah Buaya Tanaman Berkhasiat
Webmaster@vision.net.id.tanggal 12 Agustus 2004

Rahman, N., dkk., 2014, *Pengembangan Usaha Agribisnis Berbasis Lidah Buaya di Usaha Kecil MikroSari Kumetap di Kabupaten Subang*, Proposal kegiatan penerapan ilmu pengetahuan dan Teknologi di daerah (iptekda) lipi Tah\un 2015. Subang.

http://www.academia.edu/5090849/Pengertian_analisis_SWOT,17 Februari 2015.

<http://www.mellindapsari.wordpress.com>, Juli