


# Pendampingan Kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK dalam Pengolahan Lidah Buaya sebagai Cemilan Tradisional untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Kranji Paciran Lamongan

Erly Juliyani, Zakiyatul Abidah

Universitas Sunan Drajat Lamongan, Jl. Raden Qosim, Banjaranyar, Paciran, Lamongan, Jawa Timur, Indonesia

Informasi Artikel	Abstrak
<b>Riwayat artikel:</b> Received: 29 September 2025 Revised: 31 Oktober 2025 Accepted: 9 Nopember 2025	<i>Pendampingan yang diberikan kepada kelompok PKK Asman Wijaya Kusuma dalam mengolah lidah buaya menjadi camilan tradisional merupakan inisiatif pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga di Desa Kranji, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan kemampuan anggota kelompok PKK dalam mengolah lidah buaya menjadi camilan tradisional seperti dawet, memperdalam pemahaman mereka tentang manajemen produksi dan pemasaran, serta mendorong ketahanan ekonomi rumah tangga yang mandiri. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini meliputi pelatihan tatap muka, pelatihan praktis dalam produksi, dan bimbingan berkelanjutan mengenai strategi pemasaran dan manajemen usaha mikro. Pelaksanaan dilakukan melalui serangkaian tahap, mulai dari sosialisasi program, pelatihan teknis dalam pengolahan bahan baku, bantuan proses produksi, hingga penilaian hasil kegiatan usaha. Hasil kegiatan ini menunjukkan kemajuan dalam keterampilan teknis anggota kelompok dalam pengolahan lidah buaya, munculnya inovasi dalam pengembangan produk, dan peningkatan pendapatan keluarga melalui penjualan camilan tersebut. Selain itu, bantuan ini juga memperkuat solidaritas di antara anggota kelompok dan meningkatkan antusiasme mereka untuk memasuki dunia kewirausahaan. Temuan ini menegaskan bahwa upaya pemberdayaan berbasis keterampilan produksi lokal dapat menjadi pendekatan efektif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga di tingkat desa.</i>
<b>Kata kunci:</b> Kelompok Asma Wijaya Kusuma PKK Pengolahan lidah buaya Ekonomi keluarga Cemilam tradisional	
Penulis korespondensi: Zakiyatul Abidah, zakiyah@insud.ac.id	DOI: <a href="https://doi.org/10.54732/semarjpkm.v1i2.3">https://doi.org/10.54732/semarjpkm.v1i2.3</a>
This is an open access article under the <a href="#">CC-BY</a> license.	
	

## 1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal merupakan strategi fundamental dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga, khususnya di wilayah pedesaan yang memiliki keterbatasan akses terhadap modal, teknologi, dan pasar. Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sebagai organisasi kemasyarakatan yang berbasis perempuan memiliki peran strategis dalam menggerakkan ekonomi produktif di tingkat keluarga. Namun, potensi kelompok PKK seringkali belum optimal karena minimnya keterampilan teknis pengolahan produk, pengetahuan manajemen usaha, dan strategi pemasaran yang tepat [1]. Di Desa Kranji, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK menghadapi tantangan serupa, di mana anggotanya memiliki keterbatasan dalam mengolah sumber daya lokal seperti lidah buaya menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Padahal, tanaman lidah buaya tumbuh subur di wilayah tersebut dan memiliki prospek pasar yang menjanjikan sebagai bahan baku camilan tradisional. Kondisi ini mendorong perlunya pendampingan intensif untuk mengembangkan keterampilan produksi, inovasi produk, dan penguatan kapasitas

kewirausahaan anggota kelompok PKK guna meningkatkan pendapatan keluarga secara berkelanjutan.

Tinjauan literatur menunjukkan bahwa penelitian tentang pemberdayaan komunitas dan penguatan ekonomi rumah tangga melalui produk lokal telah dilakukan dengan berbagai metode dan perspektif penelitian, namun belum ada yang secara khusus mengeksplorasi potensi lidah buaya sebagai camilan tradisional dalam konteks pemberdayaan kelompok perempuan di tingkat komunitas. Suryana (2020) menyoroti urgensi pemberdayaan masyarakat dan kewirausahaan berbasis desa sebagai pendekatan untuk membangun ekonomi pedesaan yang berkelanjutan, dengan penekanan pada pemanfaatan sumber daya lokal dan penguatan struktur organisasi, meskipun tidak membahas inovasi di bidang kuliner berdasarkan tanaman obat bernilai tinggi yang mudah diakses oleh penduduk pedesaan [2]. Prasetyo dan Rahmawati (2021) membahas peran krusial usaha kecil berbasis makanan lokal dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui perluasan sumber pendapatan dan penguatan nilai tambah produk [3], namun pembahasannya masih bersifat umum terkait komoditas pertanian biasa, tanpa menyentuh penggunaan aloe vera sebagai bahan alternatif yang menjanjikan. Selain itu, Wulandari (2022) memperkenalkan ide inovasi makanan fungsional dari tanaman herbal asli, termasuk aloe vera, dengan fokus pada pemenuhan standar kualitas dan keamanan pangan, namun lebih berorientasi pada manfaat kesehatan dan gizi daripada mengembangkan potensinya sebagai bahan utama dalam camilan tradisional seperti dawet [4].

Selama dekade terakhir, berbagai penelitian telah mengeksplorasi penggunaan lidah buaya, terutama dalam bentuk minuman kesehatan dan produk olahan kreatif yang memanfaatkan sifat fungsional dan penyembuhan tanaman tersebut. Menurut Dewi (2022), pengolahan lidah buaya menjadi minuman sehat sangat penting untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang makanan fungsional, dengan penekanan pada peningkatan kandungan bioaktif seperti polisakarida, antioksidan, dan senyawa antiinflamasi untuk mendukung kesehatan jangka panjang [5] [6]. Namun, kedua studi tersebut masih fokus pada metode pengolahan makanan kontemporer dan manfaat kesehatan saja, tanpa menyentuh inovasi berbasis tradisi yang kaya nilai budaya dan berpotensi memperkuat kebijaksanaan lokal dalam melestarikan warisan kuliner komunitas.

Di sisi lain, Fadhli dkk. (2024) menyoroti peran pelatihan kewirausahaan dalam produk makanan olahan sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga dan mengembangkan usaha kecil dan menengah berbasis komunitas, meskipun mereka belum secara spesifik mengaitkan hal ini dengan lidah buaya sebagai bahan baku yang mudah didapat dan ramah lingkungan [7]. Selain itu, Heryadi dkk. (2023) berusaha mengaitkan pemberdayaan kelompok PKK dengan diversifikasi produk lidah buaya melalui strategi partisipatif [8], namun hasil olahannya masih generik dan belum mencapai makanan tradisional yang sesuai dengan selera dan kebiasaan masyarakat sekitar. Akhirnya, Dewi dkk. (2025) memperkenalkan produk permen lidah buaya untuk sektor ekonomi kreatif dengan desain modern dan kemasan yang menarik, menggambarkan peluang inovasi berbasis lidah buaya dalam memproduksi barang bernilai tinggi, meskipun belum diintegrasikan dengan unsur kuliner tradisional seperti dawet, yang sudah memiliki pangsa pasar stabil dan penerimaan luas di kalangan masyarakat [9]. Oleh karena itu, masih ada ruang untuk penelitian, yaitu mengkaji bantuan bagi kelompok PKK dalam mengolah lidah buaya menjadi camilan tradisional yang secara ekonomi menguntungkan, sehingga dapat menggabungkan dimensi kesehatan, pelestarian tradisi kuliner, dan peningkatan kesejahteraan keluarga yang berkelanjutan.

Pendampingan terhadap masyarakat merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup dan kesejahteraan warga melalui pemberdayaan sumber daya lokal berdasarkan partisipasi aktif dan pendekatan dari bawah ke atas. Di Desa Kranji, yang terletak di Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, sebagian besar warga bergantung pada pertanian konvensional dan pekerjaan informal, dengan penghasilan yang tidak stabil dan cenderung berfluktuasi sesuai dengan siklus tanam dan panen. Lokasi geografis desa di pesisir utara Jawa Timur menimbulkan tantangan khusus, di mana cuaca ekstrem dan perubahan iklim semakin mengganggu produktivitas pertanian [10]. Akibatnya,

perekonomian rumah tangga menjadi rentan terhadap fluktuasi harga pertanian, kegagalan panen, dan ketidakpastian pasar, menyebabkan banyak keluarga kesulitan memenuhi kebutuhan dasar dan meningkatkan standar hidup mereka. Akses terbatas terhadap modal usaha, teknologi pengolahan, dan saluran pemasaran juga menjadi hambatan struktural bagi masyarakat dalam mengembangkan mata pencaharian alternatif. Oleh karena itu, upaya strategis dan berkelanjutan diperlukan untuk mengembangkan kapasitas produktif penduduk, terutama perempuan, melalui kelompok PKK yang sudah memiliki organisasi yang kuat dan jaringan sosial yang luas, sehingga mereka dapat berperan sebagai pelopor dalam memperkuat ekonomi keluarga dan pemberdayaan masyarakat.

Salah satu sumber daya lokal yang belum sepenuhnya dimanfaatkan adalah tanaman lidah buaya, yang dikenal tumbuh dengan mudah di berbagai kondisi iklim dan memiliki kemampuan adaptasi yang kuat terhadap lingkungan pesisir. Tanaman ini telah diakui secara luas karena manfaat kesehatannya, yang didukung oleh bukti ilmiah, termasuk perannya dalam memperlancar proses pencernaan berkat enzim alami dan seratnya, memperkuat sistem kekebalan tubuh melalui polisakarida dan antioksidan, menurunkan kadar gula darah, serta penggunaannya sebagai bahan kosmetik alami untuk perawatan kulit dan rambut. Berbagai zat bioaktif dalam aloe vera, seperti vitamin A, C, dan E, mineral seperti kalsium dan magnesium, serta asam amino esensial, menjadikannya ideal untuk diolah menjadi produk makanan fungsional [9]. Selain manfaat kesehatannya, aloe vera juga menonjol karena tekstur gelnya yang khas dan rasa netralnya, sehingga mudah diintegrasikan ke dalam berbagai resep tradisional tanpa mengganggu rasa utama. Inovasi potensial yang relevan dengan preferensi lokal meliputi pengembangan aloe vera menjadi camilan berbasis tradisional, seperti aloe vera dawet yang menggabungkan kesegaran gel asli dengan santan kelapa dan gula merah, jelly tradisional yang diperkaya dengan pandan atau jahe, atau minuman segar berbasis aloe vera dengan tambahan rempah-rempah lokal [11]. Produk-produk tersebut tidak hanya kaya akan nilai gizi dan manfaat kesehatan, tetapi juga menawarkan prospek pasar yang menguntungkan dengan menggabungkan tren makanan sehat dengan rasa tradisional yang familiar, sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga secara signifikan sambil menjaga budaya kuliner lokal.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan kapasitas produktif kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK melalui pendampingan komprehensif dalam pengolahan lidah buaya menjadi camilan tradisional. Kegiatan meliputi pelatihan teknis pengolahan produk, pendampingan manajemen produksi dan keuangan usaha mikro, serta pengembangan strategi pemasaran yang efektif. Melalui pendekatan partisipatif dan pembelajaran langsung, diharapkan anggota kelompok dapat mengembangkan keterampilan kewirausahaan, menciptakan inovasi produk yang sesuai dengan preferensi pasar lokal, dan pada akhirnya meningkatkan pendapatan keluarga secara berkelanjutan. Kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkuat kohesi sosial kelompok dan membangun motivasi berwirausaha sebagai upaya pemberdayaan ekonomi keluarga di tingkat desa.

## 2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan metode pendampingan langsung kepada Kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK. Pendekatan ini dipilih agar anggota kelompok dapat terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi program. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

### 1) Tahap Persiapan

Melakukan koordinasi dengan pihak desa dan pengurus PKK untuk perizinan dan teknis pelaksanaan. Melaksanakan survei lokasi guna mengidentifikasi potensi, kendala, serta kebutuhan bahan baku dan peralatan. Menyusun modul pelatihan dan materi terkait pengolahan lidah buaya, standar kebersihan, pengemasan, dan pemasaran produk.

### 2) Tahap Sosialisasi

Mengadakan pertemuan dengan anggota kelompok PKK untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan jadwal kegiatan serta membentuk tim pelaksana. Memberikan materi teori

mengenai kandungan gizi lidah buaya, potensi ekonomi, peluang pasar, strategi pemasaran, serta aspek legalitas usaha mikro.

3) Tahap Pelatihan dan Praktik

Melatih teknik pemilihan, pembersihan, dan pengolahan lidah buaya sesuai standar produk dawet. Melakukan praktik pembuatan dawet lidah buaya dan kuah pendampingnya, serta pelatihan penyajian produk. Memberikan pelatihan penerapan standar kebersihan, penyimpanan bahan dan produk, serta sanitasi peralatan produksi.

4) Tahap Pendampingan Produksi

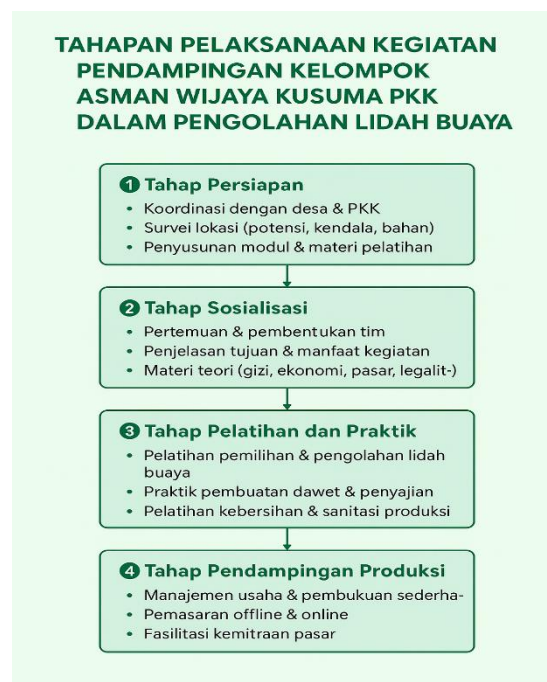
Mendampingi produksi perdana secara mandiri oleh kelompok dengan asistensi teknis dan quality control. Melatih teknik pengemasan higienis dan menarik, desain label sesuai regulasi, serta pengemasan untuk berbagai segmen pasar. Menjelaskan pentingnya branding dan identitas produk.

5) Tahap Pemberdayaan Ekonomi

Melatih manajemen usaha meliputi perhitungan harga pokok produksi, penetapan harga jual, pembukuan sederhana, dan pengelolaan keuangan. Memberikan pelatihan pemasaran offline dan online, pembuatan konten promosi, serta memfasilitasi jaringan pemasaran dengan mitra potensial.

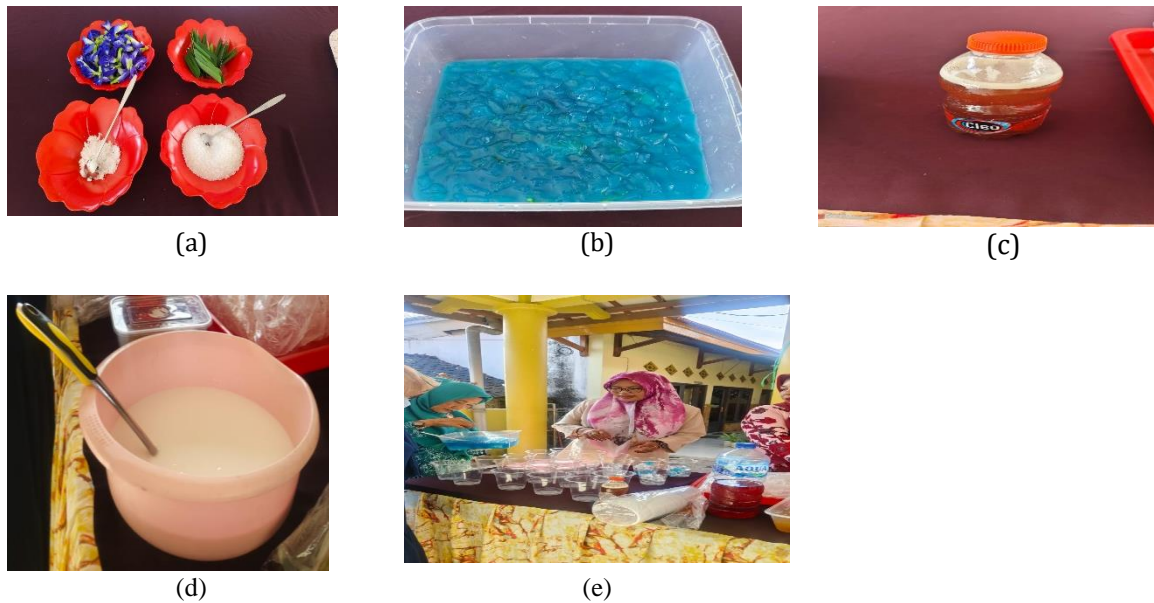
Untuk memperjelas tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, disajikan diagram alir yang menggambarkan secara sistematis kelima tahap utama program pendampingan. Diagram alir ini dirancang untuk memberikan visualisasi komprehensif mengenai urutan kegiatan, mulai dari tahap persiapan hingga pemberdayaan ekonomi, sehingga memudahkan pemahaman terhadap proses pelaksanaan program secara menyeluruh. Setiap tahap dalam diagram dilengkapi dengan rincian aktivitas kunci yang menjadi fokus pendampingan kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK dalam mengembangkan usaha pengolahan lidah buaya menjadi cemilan tradisional seperti disajikan pada Gambar 1.

Adapun Untuk membuat minuman dawet lidah buaya tradisional yang segar dan bergizi, serangkaian langkah penting harus dilakukan secara terstruktur. Setiap langkah memiliki peran spesifik, mulai dari menyiapkan bahan-bahan dan membuat cendol hingga mencampur bahan-bahan sebelum disajikan. Berikut ini adalah penjelasan rinci tentang langkah-langkah yang terlibat dalam pembuatan dawet.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pendampingan





Gambar 2. Proses pembuatan dawet dari lidah buaya: (a) persiapan bahan baku; (b) pembuatan cendol dari lidah buaya; (c) pembuatan gula cair; (d) persiapan santan kelapa; (e) proses pencampuran dan penyajian

1. Persiapan Bahan Baku (Gambar 2(a))  
Pada tahap awal, bahan baku utama disiapkan sebelum proses produksi dimulai. Bahan baku yang digunakan meliputi bunga telang sebagai pewarna alami berwarna biru, daun pandan untuk memberikan aroma khas, gula pasir sebagai pemanis, dan santan kelapa sebagai pelengkap kuah dawet. Semua bahan disimpan dalam wadah bersih untuk memudahkan pengolahan. Penggunaan bunga telang dan daun pandan mencerminkan penggunaan bahan alami yang tidak hanya memperkaya rasa tetapi juga menambah nilai gizi dan keindahan pada minuman tradisional ini.
2. Proses Pembuatan Cendol Aloe Vera (Gambar 2(b))  
Setelah bahan-bahan disiapkan, potongan lidah buaya dimasak bersama ekstrak bunga telang untuk menghasilkan warna biru yang menarik. Potongan lidah buaya kemudian dibentuk menjadi cendol dan ditempatkan dalam wadah besar. Warna biru alami dari bunga telang memberikan kesan segar dan menggugah selera, serta menjadi ciri khas yang membedakan dawet ini. Lidah buaya dipilih karena teksturnya yang kenyal dan nilai gizi yang tinggi.
3. Membuat Gula Cair atau Sirup Gula Merah (Gambar 2(c))  
Langkah berikutnya adalah membuat gula cair, yang berfungsi sebagai pemanis utama. Gula merah atau gula kelapa direbus hingga larut sepenuhnya, kemudian disaring dan disimpan dalam botol. Cairan merah ini berfungsi sebagai pemanis alami yang memberikan rasa khas pada dawet. Pengemasan dalam botol memudahkan pengukuran dan menjaga kebersihan serta kemudahan penggunaannya.
4. Persiapan Santan Kelapa (Gambar 2(d))  
Santan kelapa segar disiapkan dalam wadah besar sebagai bahan utama dalam pembuatan dawet. Biasanya, santan kelapaini direbus terlebih dahulu dengan daun pandan untuk memberikan aroma harum dan mengurangi kemungkinan cepat basi. Gambar menunjukkan santan kelapakental berwarna putih yang disimpan dalam wadah plastik besar dengan sendok sup sebagai alat ukur. Santan kelapa memberikan rasa gurih dan kelembutan pada cita rasa keseluruhan dawet.
5. Proses Pencampuran dan Penyajian (Gambar 2(e))  
Tahap akhir melibatkan proses pencampuran dawet. Peserta bekerja sama untuk menuangkan bahan-bahan ke dalam gelas plastik secara berurutan, dimulai dengan cendol

lidah buaya, diikuti dengan sirup gula, es batu, dan terakhir Santan kelapa. Proses ini dilakukan secara teratur untuk memastikan rasa yang seimbang. Kerjasama yang ditunjukkan dalam kelompok mencerminkan rasa kebersamaan yang kuat dan memberikan kesempatan belajar bagi anggota PKK dalam mengolah bahan alami menjadi minuman tradisional yang memiliki nilai ekonomi.

Pelaksanaan pendampingan Kelompok Asman Wijaya Kusuma PKK dalam pengolahan lidah buaya dilaksanakan secara sistematis melalui empat tahapan yang saling berkesinambungan, dirancang untuk memberikan pembelajaran komprehensif dari teori hingga praktik produksi.

1. Penyampaian Materi (Gambar 3(a))

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi teoritis di balai desa menggunakan metode presentasi interaktif dan diskusi. Materi yang disampaikan meliputi karakteristik dan kandungan nutrisi lidah buaya, potensi ekonomi produk olahan, prinsip pengolahan pangan yang higienis, teknik pengolahan lidah buaya menjadi cendol, serta dasar-dasar manajemen usaha mikro dan pemasaran. Tim pendamping membagikan modul pelatihan sebagai panduan praktis bagi peserta. Sesi tanya jawab berlangsung aktif, dengan peserta menunjukkan antusiasme tinggi melalui berbagai pertanyaan terkait teknis produksi, modal usaha, dan strategi pemasaran.

2. Pembuatan cendol dari lidah buaya (Gambar 3(b))

Peserta dibagi dalam kelompok kecil untuk praktik langsung pembuatan cendol lidah buaya dengan bimbingan fasilitator. Proses dimulai dari pemilihan lidah buaya berkualitas, pembersihan dan pembuangan getah melalui perendaman berulang, pemotongan gel, hingga perebusan dengan air kapur sirih untuk menghasilkan tekstur kenyal. Secara paralel, peserta juga membuat kuah santan dan larutan gula merah. Selama praktik, tim pendamping memberikan bimbingan teknis dan menekankan pentingnya menjaga kebersihan, sanitasi peralatan, serta standar keamanan pangan. Peserta terlihat antusias mengikuti setiap tahapan dan aktif bertanya untuk memastikan hasil produk yang optimal.

3. Mencicipi hasil pembuatan es cendol lidah buaya (Gambar 3(c))

Produk cendol lidah buaya disajikan dalam gelas dengan es batu dan dilakukan uji cita rasa bersama seluruh peserta, tim pendamping, dan tamu undangan. Penilaian meliputi tekstur, rasa, aroma, tampilan visual, dan tingkat ke higienisan produk. Respons sangat positif, dengan banyak yang menyatakan bahwa cendol lidah buaya memiliki cita rasa unik dan segar namun tetap mempertahankan kesan tradisional. Tim pendamping memanfaatkan sesi ini untuk evaluasi langsung dan mendiskusikan kemungkinan inovasi produk, seperti variasi topping, penyesuaian tingkat kemanisan, dan pengembangan kemasan menarik untuk pemasaran.

4. Penutupan (Gambar 3(d))

Kegiatan ditutup dengan sesi refleksi yang melibatkan peserta, tim pendamping, perwakilan pemerintah desa, dan pengurus PKK. Peserta menyampaikan apresiasi atas manfaat kegiatan dan menyatakan komitmen untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Tim pendamping memberikan motivasi dan kesediaan pendampingan lanjutan. Acara ditutup dengan penyerahan sertifikat keikutsertaan dan dokumentasi kegiatan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan Kelompok PKK Asman Wijaya Kusuma di Desa Kranji, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, telah memberikan hasil signifikan dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Sebelum program ini dijalankan, lidah buaya di lingkungan desa lebih banyak dikenal sebagai tanaman hias dan bahan obat tradisional, tanpa adanya pemanfaatan serius sebagai bahan pangan bernilai ekonomi. Melalui pendampingan ini, terjadi perubahan paradigma masyarakat dari sekadar konsumsi pribadi menjadi pemanfaatan lidah buaya sebagai peluang usaha.



Gambar 3. Pelaksanaan pendampingan: (a) Penyampaian materi; (b) Pembuatan cendol dari lidah buaya; (c) Mencicipi hasil pembuatan es cendol lidah buaya; (d) Penutupan

Dari segi keterampilan teknis, kegiatan ini memberikan pelatihan intensif mengenai proses pengolahan lidah buaya menjadi bahan dasar cendol atau dawet. Peserta diajarkan cara memilih lidah buaya yang berkualitas, membersihkannya agar tidak meninggalkan lendir pahit, serta mengolahnya menjadi adonan cendol yang lembut. Selain melatih ketelitian, proses ini juga mengenalkan standar kebersihan dan keamanan pangan sederhana yang sebelumnya kurang diperhatikan oleh anggota PKK. Selain pengolahan lidah buaya, pendampingan ini juga memperkenalkan penggunaan pewarna alami dari bunga telang untuk memberikan warna biru keunguan pada cendol. Inovasi ini mendapat tanggapan positif dari peserta karena membuat produk dawet menjadi lebih menarik, sehat, dan memiliki daya saing dibandingkan produk yang menggunakan pewarna sintetis. Kreativitas ini sekaligus menumbuhkan kesadaran akan pentingnya inovasi dalam produk kuliner lokal agar mampu bersaing di pasar.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mempraktikkan teknik yang diajarkan secara mandiri. Hal ini terlihat dari keberhasilan mereka dalam menghasilkan cendol lidah buaya dengan tekstur kenyal dan rasa segar. Keberhasilan praktik ini menjadi indikator bahwa transfer keterampilan diterima dengan baik oleh kelompok sasaran. Selain itu, kegiatan ini juga meningkatkan rasa percaya diri para ibu PKK untuk mengembangkan produk olahan lidah buaya secara berkelanjutan. Dari aspek ekonomi, kegiatan ini membuka wawasan baru mengenai potensi lidah buaya sebagai produk usaha mikro. Sebelumnya, sebagian besar ibu rumah tangga di Desa Kranji hanya mengandalkan penghasilan suami sebagai nelayan atau buruh harian. Melalui pelatihan ini, mereka menyadari bahwa keterampilan mengolah lidah buaya dapat menjadi sumber penghasilan tambahan bagi keluarga. Hal ini sejalan dengan pendapat Prasetyo & Rahmawati (2021) yang menyatakan bahwa usaha berbasis pangan lokal berpotensi memperkuat ekonomi keluarga jika dikelola dengan baik [12].

Antusiasme peserta juga tercermin dari minat mereka untuk memasarkan produk. Beberapa anggota PKK menyatakan keinginan untuk menjual dawet lidah buaya pada acara desa, pengajian, maupun pasar mingguan. Respon masyarakat sekitar terhadap produk ini cukup positif, dengan daya tarik pada rasa unik, tampilan menarik, dan manfaat kesehatan lidah buaya [13]. Hal ini menunjukkan adanya peluang pasar yang menjanjikan apabila produk dikembangkan



lebih lanjut. Selain manfaat ekonomi, kegiatan pendampingan ini juga memberikan dampak sosial yang positif. Anggota PKK menjadi lebih kompak melalui kegiatan bersama yang melibatkan kerja tim mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk. Kekompakan ini memperkuat solidaritas kelompok dan menjadi modal sosial penting untuk pengembangan kegiatan selanjutnya. Pemberdayaan melalui kelompok PKK juga menegaskan peran perempuan dalam mendukung kesejahteraan keluarga dan pembangunan desa.

Dari perspektif gizi, lidah buaya dikenal mengandung serat, vitamin A, C, E, serta mineral penting yang bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan lidah buaya sebagai bahan olahan pangan seperti dawet dapat menjadi alternatif cemilan sehat bagi keluarga. Hal ini sesuai dengan temuan Dewi (2023) yang menekankan pentingnya pengembangan pangan lokal berbasis sumber daya alam sekitar untuk meningkatkan gizi masyarakat sekaligus memperkuat ekonomi kreatif desa. Pendampingan ini juga membuktikan pentingnya inovasi kuliner berbasis kearifan lokal. Dawet merupakan minuman tradisional yang sudah dikenal luas di masyarakat Jawa. Dengan modifikasi bahan dasar menggunakan lidah buaya, produk ini tetap mempertahankan cita rasa tradisional namun memiliki sentuhan modern dan inovatif [14]. Inovasi tersebut memungkinkan tradisi kuliner tetap hidup dan relevan dengan selera pasar saat ini.

Dari sisi akademik, kegiatan ini menunjukkan keberhasilan sinergi antara perguruan tinggi dan masyarakat. Tim pengabdian dari Institut Pesantren Sunan Drajat Lamongan berperan sebagai fasilitator dalam transfer pengetahuan dan teknologi tepat guna. Hal ini mendukung pendapat Suryana (2020) yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat desa akan lebih efektif jika didukung pendampingan berkelanjutan dari akademisi, sehingga masyarakat tidak hanya menerima pengetahuan, tetapi juga mampu mengaplikasikannya [15].

Meski demikian, terdapat beberapa tantangan dalam pengembangan program ini. Keterbatasan modal menjadi hambatan utama untuk memproduksi dawet lidah buaya dalam skala besar. Selain itu, kemampuan manajemen usaha dan pemasaran digital anggota PKK masih perlu ditingkatkan. Hal ini menjadi catatan penting agar keberhasilan kegiatan tidak berhenti pada tahap pelatihan, melainkan berkembang menjadi usaha ekonomi produktif yang berkelanjutan. Tantangan lain yang dihadapi adalah daya tahan produk. Dawet lidah buaya memiliki masa simpan yang relatif singkat karena berbahan dasar alami tanpa pengawet. Oleh karena itu, inovasi dalam pengemasan dan teknik pengawetan alami perlu dipelajari lebih lanjut agar produk dapat dijual dalam jangkauan pasar yang lebih luas. Tindak lanjut berupa pelatihan pengemasan modern dan strategi pemasaran online sangat penting untuk meningkatkan nilai jual produk.

Meskipun menghadapi tantangan, kegiatan ini memberikan manfaat besar dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap potensi lingkungan sekitar. Lidah buaya yang sebelumnya kurang dimanfaatkan kini memiliki nilai tambah nyata. Kesadaran ini mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dalam mengolah sumber daya alam yang ada, sesuai dengan prinsip pemberdayaan berbasis potensi lokal. Hal ini mendukung konsep pembangunan desa berkelanjutan yang menekankan pemanfaatan sumber daya lokal demi kesejahteraan masyarakat. Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pengolahan lidah buaya sebagai cemilan tradisional dawet memiliki nilai ganda: meningkatkan keterampilan kuliner masyarakat sekaligus membuka peluang ekonomi keluarga. Program ini berhasil memberikan kontribusi nyata dalam pemberdayaan perempuan melalui kelompok PKK, memperkuat solidaritas sosial, serta membuka jalan bagi pengembangan usaha mikro berbasis kuliner lokal. Dengan pendampingan lanjutan, kegiatan ini berpotensi menjadi model praktik terbaik dalam pengembangan ekonomi kreatif desa.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat melalui program Pendampingan Kelompok PKK Asman Wijaya Kusuma dalam pengolahan lidah buaya sebagai cemilan tradisional untuk peningkatan ekonomi keluarga di Desa Kranji, Kecamatan Paciran, Kabupaten Lamongan, dapat disimpulkan beberapa hal penting. Pertama, peserta berhasil meningkatkan pengetahuan



dan keterampilan dalam mengolah lidah buaya menjadi produk dawet yang sehat, menarik, dan memiliki nilai ekonomis, yang menunjukkan bahwa transfer teknologi sederhana efektif dalam meningkatkan kompetensi ibu-ibu PKK. Selanjutnya, lidah buaya yang sebelumnya hanya dikenal sebagai tanaman hias kini dimanfaatkan sebagai produk kuliner bernilai jual, mencerminkan kesadaran masyarakat untuk menggali potensi sumber daya lokal sebagai peluang usaha. Dari sisi dampak, program ini memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha mikro berbasis kuliner, sekaligus memperkuat solidaritas sosial dan pemberdayaan perempuan desa melalui kegiatan kelompok PKK. Selain itu, inovasi produk tradisional berupa dawet lidah buaya dengan pewarna alami bunga telang berhasil mempertahankan nilai tradisional sekaligus menambah daya tarik modern, sehingga berpotensi menjadi produk unggulan desa. Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi, seperti keterbatasan modal, masa simpan produk yang singkat, serta kemampuan pemasaran digital yang masih terbatas. Oleh karena itu, pendampingan lanjutan dalam aspek manajemen usaha, pengemasan, dan strategi pemasaran sangat diperlukan agar program ini dapat berkelanjutan dan memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Nurhidayanti, H. Abubakar, M. Galib, M. Basri, T. Supriadi, and S. Lasharan Jaya, "Strategi Kemandirian Usaha Mikro Pedesaan Melalui Pemberdayaan Sumber Daya Lokal," *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 4, pp. 6920–6926, Sep. 2023, doi: 10.31004/CDJ.V4I4.18526.
- [2] A. Suryana, *Pemberdayaan Masyarakat dan Kewirausahaan Desa*. Bandung: Alfabeta, 2020.
- [3] B. Prasetyo and T. Rahmawati, *Ekonomi Keluarga dan Usaha Mikro Berbasis Pangan Lokal*. Surabaya: Airlangga University Press, 2021.
- [4] S. Wulandari, *Inovasi Produk Pangan Fungsional dari Tanaman Herbal*. Malang: UB Press, 2022.
- [5] M. S. Dewi, *Ekonomi Kreatif Berbasis Pangan Lokal: Peluang dan Tantangan Pengembangan Usaha Mikro*. Yogyakarta: Deepublish, 2023.
- [6] J. Pengabdian Kepada Masyarakat and M. Lina Dewi, "Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat: Pengolahan Aloe Vera (Lidah Buaya) sebagai Minuman Sehat," *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 4, no. 1, pp. 35–45, Mar. 2022, doi: 10.31943/ABDI.V4I1.46.
- [7] K. Fadhli, I. Rahmawati, B. Widyaningsih, L. R. Nazila, N. Dhiyaaulhaq, and A. B. A. Islam, "Peningkatan Pendapatan Keluarga Melalui Pelatihan Wirausaha Produk Olahan Makanan," *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 5, no. 1, pp. 1–8, Apr. 2024, doi: 10.32764/ABDIMASEKON.V5I1.3135.
- [8] D. Yadi Heryadi *et al.*, "Pemberdayaan PKK Melalui Diversifikasi Pengolahan Lidah Buaya Untuk Peningkatan Kesejahteraan Keluarga," *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 3, pp. 6327–6334, Aug. 2023, doi: 10.31004/CDJ.V4I3.16481.
- [9] M. Sari Dewi, E. Isabel, S. Devi Permata Sri, and R. Artikel, "Pengembangan produk aloe chewy dari lidah buaya sebagai upaya peningkatan ekonomi kreatif masyarakat," *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, vol. 6, no. 2, pp. 409–419, May 2025, doi: 10.33474/JP2M.V6I2.23434.
- [10] S. Rahma, H. Haslindah, and M. Muis, "Dampak Perubahan Iklim Terhadap Produktivitas Pertanian dan Kesejahteraan Petani Muslim Bugis di Desa Ulaweng Riaja Kabupaten Bone," *Indonesian Journal of Intellectual Publication*, vol. 5, no. 3, pp. 257–266, Jul. 2025, doi: 10.51577/IJIPUBLICATION.V5I3.710.
- [11] D. Hefni, N. Suharti, and Y. Srangenge, "Pembuatan Minuman Herbal Jahe Serbuk Dan Nata Lidah Buaya Dari Tanaman Obat Keluarga (Toga) Di Nagari Sikucur Kecamatan V Koto Kampung Dalam Kabupaten Padang Pariaman," *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, vol. 5, no. 4, pp.

- 189–197, Dec. 2022, doi: 10.25077/JHI.V5I4.616.
- [12] A. Sumarsono, R. Widyastuti, S. Sunarni, A. K. Hermansyah, and R. H. Rado, “Mengolah Pangan Lokal Menjadi Potensi Olahan Pangan Melalui Pemasaran dan Pengembangan Usaha Warga Kampung Buti Kabupaten Merauke,” *Abdimas Galuh*, vol. 7, no. 2, pp. 1169–1174, Sep. 2025, doi: 10.25157/AG.V7I2.18610.
- [13] S. Elia Sari Bangun, Z. Efa Harnis, J. Saberlan Purba, D. Fachrunnisa, A. Clara, and P. Studi Pendidikan Profesi Apoteker Institut Kesehatan Deli Husada Deli Tua, “Pemanfaatan Bahan Alam Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Kesehatan Lambung Dan Perawatan Rambut Di SMA Negeri 17 Medan,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Putri Hijau*, vol. 5, no. 1, pp. 73–76, Dec. 2024, doi: 10.36656/JPMPH.V5I1.2138.
- [14] N. Noviani, “Edukasi Pembuatan Minuman Sehat Dari Tanaman Lidah Buaya,” *Amaliah: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5, no. 2, pp. 126–130, Nov. 2021, doi: 10.32696/AJPKM.V5I2.967.
- [15] A. Wijaya, T. A. Meida, A. Hidayatullah, and A. Maulana, “Pelatihan Strategi Pemasaran Dan Penguatan Branding Dalam Membangun Usaha Di Lingkungan Kecamatan Bandung Kab. Serang,” *BESIRU : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 2, no. 12, pp. 1158–1167, Dec. 2025, doi: 10.62335/BESIRU.V2I12.1945.