

PELATIHAN PEMBUATAN PUDING LIDAH BUAYA

Wina Siti Nurrohma¹⁾, Anissa Ariyanti Utomo²⁾, Anastia Elia Putri³⁾,
Intan Nur Azizah⁴⁾, Ardian Prima Putra⁵⁾

^{1,2,3,4,5} Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo

winanurrohma754@gmail.com

anissaariyantiutomo@gmail.com

Abstrak

Puding adalah makanan yang terbuat dari hidrokoloid yang diolah dengan cara pemasakan dengan penambahan air sehingga menghasilkan tekstur yang lembut. Puding selain disajikan sebagai makanan pencuci mulut, juga disajikan sebagai makanan sajian utama (Webster, 1966 di dalam Hayati, 2006). Puding merupakan hidangan penutup atau dessert yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis, teksturnya lembut, dan proses pembuatannya yang relatif mudah dan cepat. Maka dari itu kami mengadakan "Pelatihan Pembuatan Puding Lidah Buaya". Untuk kegiatan yang kami lakukan adalah melakukan sosialisasi kemudian pelatihan pembuatan puding lidah buaya dan juga untuk strategi pemasarannya. Untuk sosialisai kita laksanakan pada malam hari dan di hadiri oleh mitra yaitu Karang Taruna Desa Grogol, Sukoharjo untuk selanjutnya adalah dengan melakukan pelatihan pembuatan puding lidah buaya oleh mitra dan selanjutnya adalah membantu mitra untuk strategi pemasarannya. Untuk pemasarannya sendiri kami mengajarkan untuk menggunakan Imooji dan juga Copywriting

Kata Kunci: Puding, Pelatihan, Imooji, Media Promosi

Abstract

pudding is a food made from hydrocolloid which is processed by cooking with the addition of water to produce a soft texture. Apart from being served as a dessert, pudding is also served as a main dish (Webster, 1966 in Hayati, 2006). Pudding is a dessert that is in great demand by the people of Indonesia because of its sweet taste, soft texture, and relatively easy and fast manufacturing process. Therefore, we held an "Aloe Vera Pudding Training". The activities we carry out include outreach and then training in making aloe vera pudding and also marketing strategies. For the socialization, we will carry it out in the evening and will be attended by partners, namely Karang Taruna Grogol Village, Sukoharjo. The next step is to carry out training in making aloe vera pudding by partners and the next step is to help partners with their marketing strategy. For marketing itself, we teach you to use Imooji and also Copywriting

Keywords: Pudding, Training, Imooji, Promotional Media

A. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Puding adalah makanan yang terbuat dari hidrokoloid yang diolah dengan cara pemasakandengan penambahan air sehingga menghasilkan tekstur yang lembut. Puding selain disajikan sebagai makanan pencuci mulut, juga disajikan sebagai makanan sajian utama (Webster, 1966 di dalam Hayati, 2006). Puding merupakan hidangan penutup atau dessert yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis, teksturnya lembut, dan proses pembuatannya yang relatif mudah dan cepat.

Salah satu contoh olahan puding adalah puding lidah buaya. Mungkin banyak yang belum tahu bahwa tanaman lidah buaya dapat dimanfaatkan untuk bahan makanan, biasanya orang-orang hanya memanfaatkan tanaman ini untuk vitamin rambut dan obat luka. Maka dari itu kami mengadakan "Pelatihan Pembuatan Puding Lidah Buaya". Kegiatan ini kami laksanakan di Pendopo Srikandi, Kajen, Kecamatan Gogol, Kabupaten Sukoharjo. Untuk acara yang pertama adalah sosialisasi tentang pembuatan puding lidah buaya kemudian untuk kegiatan selanjutnya adalah pelatihan pembuatan puding lidah buaya oleh mitra.

Lidah buaya (*Aloe vera*) adalah spesies tumbuhan dengan daun berdaging tebal dari genus *Aloe*. Tumbuhan ini bersifat menahun, berasal dari Jazirah Arab, dan tanaman liarnya telah menyebar ke kawasan beriklim tropis, semi-tropis, dan kering di berbagai belahan dunia. Tanaman lidah buaya banyak dibudidayakan untuk pertanian, pengobatan, dan tanaman hias, dan dapat juga ditanam di dalam pot. Tanaman lidah buaya ada beberapa jenis namun yang kami gunakan untuk pembuatan puding adalah jenis lidah buaya *Barbadensis* Miller

Lidah buaya mengandung mineral di antaranya, selenium, kalsium, magnesium, kalium, natrium, mangan, seng, tembaga dan kromium. Mineral berperan penting untuk mengelola sistem enzim pada aliran metabolisme tubuh untuk menjadi antioksidan. Selain itu mengandung vitamin A dalam bentuk beta-karoten, vitamin C, dan E. Ketiga jenis vitamin ini merupakan antioksidan. Vitamin C sendiri sangat penting untuk proses pembentukan zat besi, mendukung sistem imun, dan menjaga kesehatan tulang dan gigi. Lidah buaya juga mengandung 8

enzim, yaitu aliase, alkaline phosphatase, amylase, bradykinase, carboxypeptidase, katalase, selulase, lipase, dan peroksidase. Bradykinase diketahui dapat membantu mengurangi peradangan berlebihan ketika diterapkan pada kulit secara topikal, Sedangkan jenis enzim lainnya membantu dalam pemecahan gula dan lemak.

Tujuan Pengabdian

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Melatih Karang Taruna di Desa Grogol yang tidak bekerja supaya mendapat keterampilan baru agar mereka ada kegiatan yang dapat menambah pendapatan keluarga
2. Membuka lapangan kerja untuk Karang Taruna supaya dapat dijadikan tambahan untuk meningkatkan pendapatan mereka
3. Untuk memberikan manfaat pada masyarakat yang mengonsumsinya
4. Untuk mengetahui strategi pemasaran pada Puding Lidah Buaya

Manfaat Pengabdian

Adapun manfaat dari pengabdian ini adalah:

1. Menumbuhkan serta mengembangkan inovasi dan kreativitas masyarakat
2. Membaca peluang usaha dengan memanfaatkan potensi yang ada di sekitar
3. Menciptakan alternatif bahan pangan inovati bagi manusia
4. Memberdayakan lidah buaya yang banyak manfaat bagi masyarakat

B. METODE



Metode pelaksanaan diawali dari perencanaan yaitu dengan melakukan pembentukan dan pembekalan tim PKM-PM dan menyusun proposal yang kemudian diajukan. Program ini akan dilaksanakan dari bulan Juli – November.

Tahap selanjutnya yang kami lakukan adalah persiapan. Pada tahap Persiapan dilakukan dengan beberapa tahap terdiri dari melakukan survei untuk mengetahui

Seminar Inovasi Manajemen Bisnis dan Akuntansi (SIMBA) 5

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas PGRI Madiun

September 2023

E-ISSN: 2686 - 1771

potensi SDM dan penyediaan alat yang dibutuhkan, kesepakatan kerja sama, penentuan tempat kegiatan, penyusunan jadwal kegiatan, koordinasi dan perizinan, menyiapkan kebutuhan sosialisasi dan pelatihan, serta menyiapkan konten dan buku pedoman mitra. Koordinasi yang dilakukan terdiri dari koordinasi tim, dosen pendamping, mitra, dan salah satu bidang kesehatan Desa Grogol.

Untuk kegiatan selanjutnya setelah persiapan adalah pelaksanaan. Pada tahap pelaksanaan dilakukan tahap yang terdiri dari sosialisasi garis besar program dan kegiatan pelatihan ataupun sosialisasi sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat. Untuk sosialisai kami laksanakan pada malam hari di Pendopo Srikandi, Kajen, Kecamatan Gogol, Kabupaten Sukoharjo pada tanggal 16 Juli 2023 dan untuk pelatihan pembuatan puding kami laksanakan pada tanggal 23 Juli 2023 di Pendopo Srikandi, Kajen, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo. Untuk pelatihan pembuatan puding lidah buaya ini kami laksanakan pada siang hari yaitu pada pukul 10.00-12.00.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini memberikan pengertian tentang tanaman lidah buaya serta bagaimana cara pengolahan lidah buaya untuk menjadi sebuah makanan yang dapat dikonsumsi yaitu puding selain itu kami juga memberikan penjelasan tentang manfaat dari tanaman lidah buaya supaya mereka tahu tentang kandungan serta manfaat yang ada pada tanaman ini sehingga tidak perlu takut lagi untuk mengonsumsinya selain itu kami juga memberikan untuk strategi pemasaran untuk memasarkan produk olahan puding dari lidah buaya ini tujuannya adalah untuk membantu meningkatkan penghasilan dari mitra serta untuk dijadikan sebagai peluang usaha supaya Karang Taruna Di Desa Grogol ada kegiatan yang produktif untuk mengisi waktu luang di saat libur bekerja Pada kegiatan pertama yaitu kita melakukan survei tempat guna mengetahui potensi SDM.

Untuk kegiatan Sosialisai ini dilakukan pada pada malam hari pukul 19.30-21.30. Pelatihan ini menggunakan metode presentasi dan juga tanya jawab. Pemateri mulai memaparkan dari pengertian lidah buaya, kandungan dari lidah buaya, manfaat lidah buaya, cara pembauatan puding lidah buaya, serta ada tanya

jawab setelah pemaparan materi, selain itu juga ada pengisian kuesioner kepada para peserta yaitu Karang Taruna Desa Grogol, Sukoharjo. Kegiatan ini dihadiri oleh mitra yaitu Karang Taruna Desa Grogol, Kabupaten Sukoharjo



Kegiatan yang selanjutnya setelah sosialisasi pembuatan puding lidah buaya adalah kita mengadakan praktik bersama dengan mitra untuk pembuatan puding lidah buaya. Ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra terkait pengolahan puding dari tanaman lidah buaya supaya mengerti tentang pengolahan pudingnya dan menjadi paham bahwa lidah buaya dapat diolah menjadi sebuah makanan salah satunya adalah puding dan juga mengerti apa saja manfaat dari tanaman lidah buaya. Kegiatan ini kami lakukan pada tanggal 23 Juli 2023 di Pendopo Srikandi, Kajen, Kecamatan Grogol, Kabupaten Sukoharjo. Untuk praktik bersama ini dihadiri oleh mitra Karang Taruna Desa Grogol, Sukoharjo dan kami bentuk menjadi beberapa kelompok dalam praktik pembuatannya. Setelah selesai melakukan praktik pembuatan puding kami melakukan sebuah inovasi untuk topping yang kami gunakan dalam puding kami yaitu dengan menggunakan fla untuk topping di puding lidah buaya.



Setelah melakukan praktik pembuatan puding bersama kami juga membantu para mitra untuk strategi pemasarannya supaya ini dapat menjadi peluang usaha yang dapat membantu meningkatkan pendapatan para mitra. Setelah itu kami juga mendampingi para mitra supaya dapat melakukan pembuatan pudingnya dengan baik dari proses pembuatan sampai ke pemasaran. Pemasaran dan juga packaging disini sangat penting agar lebih menarik dan terlindungi dengan baik. Untuk packagingsnya sendiri kita menggunakan cup plastik yang ada tutupnya sehingga aman untuk di konsumsi.

Setelah melakukan praktik dan juga strategi untuk penasarannya selanjutnya kita melakukan pengawasan kepada mitra terkait dengan proses pembuatan puding lidah buaya. Hal ini bertujuan untuk memantau perkembangan terkait dengan proses pembuatan puding lidah buaya dan juga untuk mengetahui perkembangan pemasarannya. Di harapkan dengan ini dapat di jadikan sebagai peluang usaha untuk mitra sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Untuk pemasarannya kami mengajarkan dengan menggunakan imooji dan juga menggunakan promosi lewat sosial media dengan menggunakan copywriting.

Setelah melakukan pengawasan kepada mitra selanjutnya adalah melakukan evaluasi. Tahap evaluasi ini guna untuk mengetahui kelebihan, kekurangan, kelemahan, dan potensi serta merencanakan tindak lanjut paling efektif dan efisien sebagai perbaikan dalam program Pelatihan ini. Diharapkan dengan adanya evaluasi ini membuat kami lebih baik lagi dalam melaksanakan program ini untuk kedepannya.

D. SIMPULAN

Puding adalah makanan yang terbuat dari hidrokoloid yang diolah dengan cara pemasakan dengan penambahan air sehingga menghasilkan tekstur yang lembut. Puding selain disajikan sebagai makanan pencuci mulut, juga disajikan sebagai makanan sajian utama (Webster, 1966 di dalam Hayati, 2006). Puding merupakan hidangan penutup atau dessert yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis, teksturnya lembut, dan proses pembuatannya yang relatif mudah dan cepat. Dan salah satu contoh olahan puding adalah puding lidah buaya. Mungkin banyak yang belum tahu bahwa tanaman lidah buaya dapat dimanfaatkan untuk bahan makanan, biasanya orang-orang hanya memanfaatkan tanaman ini untuk vitamin rambut dan obat luka. Maka dari itu kami mengadakan "Pelatihan Pembuatan Puding Lidah Buaya". Kegiatan ini kami laksanakan di Pendopo Srikandi, Kajen, Kecamatan Gogol, Kabupaten Sukoharjo. Untuk kegiatan yang pertama adalah kami mengadakan acara sosialisasi tentang pembuatan puding lidah buaya dan untuk kegiatan yang selanjutnya adalah pelatihan pembuatan puding lidah buaya. Setelah diadakannya pelatihan pembuatan puding lidah buaya ini untuk kemampuan mitra sendiri mengalami peningkatan yaitu 70%

DAFTAR PUSTAKA

- DNI Sari. 2014. Pembuatan Puding Waluh Dengan Pemanis Alami Daun Stevia Untuk Kudapan Penderita Diabetes. https://eprints.ums.ac.id/29658/1/HALAMAN_DEPAN.pdf
- <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/13971/2/BAB%20I.pdf>
- R Sari. 2021. Perlakuan penambahan LBG di dalam formula premiks puding untuk menurunkan nilai sineresis.
- 20 Juni 2021. Perhatikan Sistematika Penulisan Karya Ilmiah. <https://kepegawaian.uma.ac.id/perhatikan-sistematika-penulisan-karya-ilmiah/>