

# IBM KELOMPOK PENGUSAHA MIKRO PENJUAL MINUMAN DAN KELOMPOK MAHASISWA PRODUSEN TANAMAN OBAT DI KOTA PEKANBARU

Sri Rahayu Prastyaningsih<sup>1</sup>, Hamdan Yasid<sup>2</sup>, Ambar Tri Ratnaningsih<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Staf Pengajar Universitas Lancang Kuning,  
JL Yos Sudarso Km 8 Rumbai Pekanbaru  
sriahayupn@unilak.ac.id

## ABSTRAK

Kelompok mahasiswa budidaya tanaman obat di Fakultas Kehutanan Universitas Lancang Kuning sudah membudidayakan tanaman obat selama  $\pm$  1 tahun. Jenis-jenis tanaman obat yang dibudidayakan antara lain lidah buaya, jahe merah, kencur dll. Saat ini tanaman obat sudah berproduksi tetapi mahasiswa dalam pemasarannya masih kesulitan dan terbatas pada saat pameran. Sebagian besar mahasiswa Universitas Lancang Kuning berasal dari daerah-daerah di luar kota Pekanbaru. Terkadang mereka tidak mempersiapkan makanan dan minuman dan makan dan minum di kantin kampus. Sebagian besar minuman yang dijual di kantin-kantin merupakan minuman dalam kemasan botol maupun kotak yang mengandung pengawet. Kondisi demikian merupakan peluang usaha yang baik bagi kelompok mahasiswa produsen tanaman obat untuk menjual hasil tanaman obat kepada pengusaha kantin untuk diolah sebagai minuman yang segar dan berkhasiat bagi kesehatan tubuh. Kegiatan Ibm dilakukan kepada 2 kelompok yaitu kelompok pengusaha mikro penjual minuman dan kelompok mahasiswa produsen tanaman obat dengan jangka waktu kegiatan satu tahun. Metode yang telah dilakukan yaitu (1) pelatihan budidaya tanaman obat yaitu lidah buaya, jahe merah dan kencur (2) pelatihan ketrampilan membuat minuman berbahan dasar tanaman obat yaitu minuman lidah buaya, wedang jahe dan beras kencur, (3) pelatihan ketrampilan pengemasan minuman dan (4) pelatihan analisis usaha minuman.

Dari hasil kuisioner, setelah dilakukan pelatihan budidaya tanaman obat maka (1) Pengetahuan mitra tentang budidaya lidah buaya meningkat sebesar 27,1 % dengan persen hidup tanaman sebesar 95%, sedangkan pengetahuan mitra tentang budidaya jahe merah dan kencur meningkat sebesar 40% dengan persen hidup tanaman sebesar 100%. (2) Mitra telah berhasil mengolah pelepah lidah buaya, jahe merah dan kencur menjadi minuman segar dengan nilai rata-rata tingkat ketrampilan peserta dalam mengolah pelepah lidah buaya menjadi minuman adalah 4 (baik), sedangkan pengetahuan mitra tentang pengolahan minuman jahe merah dan kencur sebesar 45% dengan nilai rata-rata tingkat ketrampilan peserta dalam mengolah pelepah lidah buaya menjadi minuman adalah 4 (baik). (3) Mitra memiliki ketrampilan dalam mengemas produk minuman lidah buaya, jahe merah dan beras kencur. (4) Mitra mampu menghitung pembukuan secara sederhana usaha minuman lidah buaya dengan keuntungan per 50 gelas adalah Rp.51.119,- .atau Rp.1.022,- per gelas dari harga Rp.2.000,- per gelas minuman segar lidah buaya, sedangkan untuk jahe merah dan beras kencur dengan keuntungan per 50 gelas adalah Rp.59.535,- .atau Rp.1.191,- per gelas dari harga Rp.2.000,- per gelas minuman jahe merah dan beras kencur.

*Kata Kunci : Ibm, Minuman Segar, Lidah Buaya, Jahe Merah dan Beras Kencur*

---

## PENDAHULUAN

Kelompok mahasiswa pecinta membudidayakan tanaman obat  
tanaman obat Unilak sudah selama  $\pm$  1 tahun dengan beragam

jenis tanaman obat di rumah kassa Fakultas Kehutanan. Kelompok mahasiswa pembudidaya tanaman obat ini berjumlah 15 orang. Kelompok tersebut telah memproduksi tanaman obat dan menjualnya, namun masih dalam skala yang sangat kecil yaitu pada acara pameran. Anggota kelompok ini sangat antusias untuk mengembangkan tanaman obatnya dan berharap mendapat penghasilan dari kegiatan ini. Oleh karena itu, pembimbingan dalam produksi tanaman obat yang baik dan memenuhi standar sangat diperlukan oleh kelompok mahasiswa ini. Setelah mendapatkan bimbingan yang baik dalam produksi tanaman obat, diharapkan kelak mahasiswa-mahasiswa tersebut dapat memasarkan hasilnya sehingga diharapkan juga tercipta mental dan jiwa kewirausahaan bagi mereka.

Sebagian besar mahasiswa Universitas Lancang Kuning berasal dari daerah-daerah di luar kota Pekanbaru. Terkadang mereka tidak mempersiapkan makanan dan minuman dan mereka makan dan minum di kantin kampus. Sebagian besar minuman yang dijual di kantin-kantin merupakan minuman dalam kemasan botol maupun kotak yang mengandung pengawet. Kondisi demikian merupakan peluang usaha yang baik bagi kelompok mahasiswa produsen tanaman obat untuk menjual hasil tanaman obat kepada pengusaha kantin yang selanjutnya diolah sebagai minuman yang segar dan berkhasiat bagi kesehatan tubuh.

Kantin Bude Yeni ini menjual beragam menu makanan sederhana dan minuman seperti beragam minuman seperti teh, kopi, cappucino dan coffe mix. Akan

tetapi, jenis minuman yang dijual di Kantin Bude Yeni belum menjual minuman segar.. Dari 12 kantin di lingkungan yang menjual jus buah hanya satu yaitu Kantin Bu Ira tetapi jus buah yang dibuat sama dengan jus yang dibuat pada umumnya seperti jus alpukat, jus mangga, jus jagung, jus belimbing atau jus tomat. Pemilik kantin Yeni (seorang ibu rumah tangga) menginginkan terobosan baru dalam menu makanan atau minuman yang dijualnya.

Pendapatan Kantin Bude Yeni berkisar antara 3 sd 4,5 juta/bulan. Namun, tidak ada pembukuan yang jelas sehingga beliau sangat menginginkan pelatihan pembukuan sederhana. Oleh karena itu, tim IbM menyambut keinginan pemilik kantin "Bude Yeni" tersebut untuk memberikan pelatihan dan pendampingan baik dalam pembuatan minuman segar berbahan dasar tumbuhan berkhasiat obat atau berkhasiat menjaga kesehatan tubuh yaitu minuman lidah buaya, jahe merah dan beras kencur maupun analisis finansialnya. Peluang usaha penjualan minuman sehat atau berkhasiat obat di lingkungan kampus akan cukup baik, karena masyarakat kampus tentu menyadari bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi akan sangat berpengaruh bagi kesehatan tubuh. Apalagi saat ini kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan tubuh dengan bahan-bahan herbal semakin meningkat. Keinginan Kantin Bude Yeni untuk menjual minuman sehat berkhasiat obat akan menjadi lebih mudah dengan adanya kelompok mahasiswa di Fakultas

Kehutanan yang selama satu tahun ini telah membudidayakan beragam jenis tanaman obat yang ditanam

di dalam areal kampus Fakultas Kehutanan yang cukup luas.

## **BAHAN DAN METODE**

Kegiatan Ibm dilakukan kepada dua mitra yaitu kelompok pengusaha mikro penjual minuman yaitu 2 (dua) pengusaha mikro kantin Universitas Lancang Kuning yaitu Ibu Yeni Tuti Safitri dan Bapak Nofri Hariawan, sedangkan kelompok mahasiswa produsen tanaman obat yang terdiri atas 15 mahasiswa Universitas Lancang Kuning dari Fakultas Kehutanan dan Fakultas Pertanian. Kelompok pengusaha mikro akan diberikan pelatihan pembuatan minuman berbahan dasar tanaman obat dan pelatihan analisis usaha, sedangkan untuk kelompok produsen tanaman obat akan diberi pelatihan budidaya tanaman obat.

### **1. Pelatihan budidaya tanaman obat**

Kegiatan pelatihan yang dilakukan pengusul kepada mitra Ibm adalah mentransfer pengetahuan tentang teknik budidaya tanaman obat. Pada saat pengusul melakukan survei di lokasi Ibm diketahui tanaman obat yang dihasilkan mitra memiliki produktitas yang rendah, waktu produksi yang lama, belum memiliki ketrampilan dalam kegiatan perkembangbiakan tanaman. Hal ini disebabkan oleh pengetahuan mahasiswa tentang budidaya tanaman obat sebatas teori tanpa dibekali ketrampilan. Untuk memudahkan pemahan mitra tentang budidaya tanaman obat maka dilakukan demonstrasi persiapan lahan, perbanyak tanaman, pemilihan bibit, pemeliharaan, dengan membuat demplot dengan ukuran 35 m<sup>2</sup>.

### **2. Pelatihan membuat minuman berbahan dasar tanaman obat.**

Dalam pelatihan pembuatan minuman berbahan dasar tanaman obat yang akan dikembangkan oleh mitra adalah minuman lidah buaya, wedang jahe merah dan minuman beras kencur. Dipilihnya lidah buaya sebagai minuman kesehatan karena memiliki khasiat untuk kesehatan tubuh dan sangat enak rasanya terutama minuman lidah buaya, dipilihnya jahe sebagai minuman yang akan dipasakan adalah jahe memiliki kasiat mengatasi pilek, sakit kepala, menghilangkan nyeri dan dipilihnya jus beras kencur sebagai minuman yang memiliki memiliki khasiat kesehatan tubuh dan kecantikan.

### **3. Pelatihan pengemasan dan promosi produk**

Minuman yang telah dihasilkan dari kegiatan pelatihan diatas perlu dikemas dengan baik agar minuman tersebut lebih tahan lama, mudah dibawa-bawa, tidak tumpah dan lebih higienis. Salah satu teknik yang diperkenalkan pengusul kepada mitra adalah mesin sealer cup tutup gelas. Mesin ini mampu menyegel gelas plastik dengan berbagai ukuran gelas plastik. Dalam membuka peluang pasar penjualan minuman dengan bahan dasar tanaman obat maka perlu dilakukan promosi oleh mitra. Pengusul akan memberikan pengetahuan kepada mitra tentang strategi pemasaran produk yang paling tepat dengan memanfaatkan konsumen lingkungan kampus

Universitas Lancang Kuning. Untuk kelompok mahasiswa produsen tanaman obat maka pengusul akan memfasilitasi mitra dalam menjual tanaman obat yang dihasilkan kepada pengusaha mikro penjual minuman. Sehingga kelompok ini dapat menjual langsung produk tanaman obat seperti lidah buaya, jahe, sereh dan kencur.

#### **4. Pelatihan analisis usaha**

Pelatihan analisis usaha penjualan minuman sehat berbahan dasar tanaman obat dilakukan agar pengusaha mikro/mitra dapat mengetahui besarnya biaya yang harus dikeluarkan untuk membuat minuman dengan bahan dasar tanaman obat. Pelatihan analisis usaha ini dilakukan dengan cara memberi pengetahuan kepada kelompok usaha mikro bagaimana cara pembukuan keuangan secara sederhana dengan mengetahui komponen biaya tetap dan biaya tidak tetap sehingga diketahui keuntungan yang diperoleh.

#### **5. Pendampingan dan evaluasi hasil.**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1. Pelatihan budidaya tanaman obat**

Pelatihan budidaya tanaman obat yaitu budidaya tanaman lidah buaya pada tanggal 20 Juni 2015 dan 21 Juni 2015, sedangkan budidaya tanaman jahe merah dan kencur pada tanggal 24 April 2015 dengan mitra kelompok mahasiswa produsen tanaman obat. Sebelum dilakukan pelatihan terlebih dahulu peserta mengisi kuisioner tentang pemahaman peserta terhadap materi pelatihan yaitu pengetahuan mengenai tanaman lidah buaya, jahe merah dan kencur. Berdasarkan hasil

Kegiatan pendampingan dilakukan untuk memantau ketrampilan pengusaha mikro dalam mengolah tanaman obat menjadi produk minuman sehat yang siap untuk dipasarkan. Sedangkan untuk kelompok mahasiswa produsen tanaman obat dilakukan pendampingan dalam membudidayakan tanaman obat sehingga tanaman tersebut dapat memiliki kualitas yang diharapkan oleh pembeli (kelompok pengusaha penjual minuman).

Evaluasi hasil dapat diketahui dari kualitas minuman yang dihasilkan, tingkat penjualan minuman yang dihasilkan serta kemampuan pengusaha mikro dalam membuat pembukuan terhadap usaha minuman. Sedangkan untuk kelompok mahasiswa produsen tanaman obat dilakukan evaluasi terhadap pertumbuhan tanaman dan produksi tanaman. Apabila ada kendala, mitra dan tim IbM secara bersama-sama merumuskan permasalahan tersebut dan mencari solusinya.

perhitungan rata-rata tingkat pengetahuan peserta terhadap lidah buaya dan budidayanya diketahui 61,6% peserta sudah mengetahui tentang lidah buaya dan budidanya sedangkan 38,4% belum memiliki pengetahuan tentang tanaman lidah buaya. Berdasarkan hasil perhitungan setelah dilakukan penyuluhan diketahui bahwa 88,7% peserta mengetahui pengetahuan tentang budidaya lidah buaya sedangkan 11,3% masih kurang pengetahuannya sehingga peningkatan pengetahuan mitra sebesar 27,1%. Pengetahuan mitra

tentang budidaya jahe merah dan kencur meningkat sebesar 35,5% dari pemahaman pengetahuan mitra sebesar 62% menjadi 96,5%. Tingginya tingkat pengetahuan peserta dimungkinkan peserta sudah memahami materi sewaktu penyuluh melakukan penyuluhan, sedangkan sisanya disebabkan oleh kurangnya daya konsentrasi mahasiswa untuk menyerap pengetahuan penyuluh sewaktu dilakukannya penyuluhan budidaya lidah buaya.

Selain dengan kuisioner, evaluasi kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan mengamati persentase tumbuh baik pada tanaman lidah buaya, jahe merah maupun kencur. Dari pengamatan dilapangan, diketahui bahwa pertumbuhan bibit lidah buaya sebanyak 19 bibit dari 20 tanaman lidah buaya sehingga dapat dihitung persentase tumbuh tanaman adalah bibit yang hidup/dibagi dengan bibit yang ditanam dikalikan 100% yaitu sebesar 95%., sedangkan persentase tumbuh tanaman jahe merah dan kencur adalah 100%. Tingginya persentase tanaman lidah buaya disebabkan karena kesesuaian lingkungan dengan syarat tumbuh tanaman.

## **2. Pelatihan membuat minuman berbahan dasar tanaman obat.**

Kelompok Pengusaha Mikro Penjual Minuman merupakan mitra yang akan diberikan pelatihan membuat minuman berbahan dasar lidah buaya, jahe merah dan kencur. Namun demikian, kelompok mahasiswa produsen tanaman obat juga diikutsertakan dalam kegiatan ini agar kelompok mahasiswa juga dapat mengembangkan tanamannya menjadi produk yang siap jual. Kelompok pengusaha mikro di

lingkungan kantin Universitas Lancang Kuning yang dilatih terdiri dari 2 orang yaitu ibu Yeni Tuti Safitri dan Bapak Nofri Heriawan.

Bahan dasar yang dibutuhkan untuk membuat minuman lidah buaya adalah pelepah lidah buaya, perasan jeruk nipis, garam dapur, gula pasir, sirup dan essen (sesuai selera). Peralatan yang digunakan adalah panci, pisau, saringan, sendok makan, baskom dan kompor. Cara pembuatannya adalah dengan memotong daging lidah buaya sebanyak 2 kg menjadi ukuran kubus kotak-kotak kemudian dicuci dengan air sampai lendirnya hilang. Potongan lidah buaya yang telah bersih direndam dengan satu sendok air garam selama 1 jam. Setelah direndam potongan lidah buaya dicuci dan disaring kemudian dimasak dengan air mendidih dan diberi perasan 1 buah jeruk nipis. Setelah mendidih, potongan lidah buaya disaring dan dicuci. Potongan lidah buaya yang telah dicuci tersebut direbus kembali sampai mendidih. Setelah mendidih potongan lidah buaya ditiriskan dengan saringan  $\pm 10$  menit, dan dimasukkan ke dalam air masak yang telah direbus dengan gula pasir (perbandingan 6 : 1) ditambah sirup dan assen secukupnya. Rendaman lidah buaya dimasukkan kedalam kulkas sampai potongan lidah buaya telah menyerap dan minuman lidah buaya telah siap untuk diminum dan dikemas.

Untuk membuat minuman jahe adalah jahe merah, serih, gula merah, gula pasir dan garam. Peralatan yang digunakan adalah kompor, panci, ulekan, pengaduk, saringan dan timbangan. Untuk membuat minuman jahe maka peserta melakukan sendiri kegiatan

membuat minuman jahe dengan diawali kegiatan membersihkan jahe dan batang serih dari kotoran dengan menggunakan air mengalir. Jahe yang telah dibersihkan kotorannya dikupas hingga bersih dan ditumbuk sampai hancur. Kemudian jahe dan serih direbus ke dalam panci yang telah berisi air dan ditambahkan gula merah, gula pasir dan garam secukupnya selama  $\pm 15$  menit dengan api sedang sampai mendidih. Setelah mendidih, minuman jahe tersebut disaring dan siap untuk disajikan. Untuk beras kencur, beras dan kencur diulek sampai halus kemudian disaring dan dimasukkan sedikit minuman jahe merah.

Penilaian kemampuan praktek membuat minuman terdiri dari kemampuan mempersiapkan alat, kemampuan mempersiapkan bahan, ketrampilan pengupasan dan pemotongan daging lidah buaya, ketrampilan dalam perendaman dan perebusan daging lidah buaya, serta minuman yang telah dibuat. Masing-masing mempunyai bobot 20% dengan skor 1 sd 5 ( 1 = sangat kurang , 2= kurang, 3 = cukup, 4 = baik, 5 = sangat baik). Nilai rata-rata ketrampilan peserta merupakan hasil perkalian antara skor dengan bobot. Dari hasil evaluasi ketrampilan membuat minuman lidah buaya, minuman jahe merah dan beras

kencur, mitra mendapatkan nilai ketrampilan 4 (baik).

### 3. Pelatihan pengemasan dan promosi produk

Dalam kegiatan ini, mitra dilatih untuk menggunakan peralatan yang dinamakan mesin *cup selaer*. Mesin ini sudah banyak dijual di toko yang menjual alat-alat untuk usaha kecil menengah maupun restoran. Pengemasan produk minuman oleh mitra berupa minuman lidah buaya, wedang jahe dan beras kencur dikemas dalam gelas plastik yang disegel dengan plastik yang sudah diberikan label yang sudah disepakati. Sebelum dikemas dalam gelas aqua plastik, produk minuman diberi label terlebih dahulu. Label berisi tulisan antara lain nama minuman, produksi, khasiat, komposisi dan cara minum.

### 4. Pelatihan analisis usaha

Pelatihan analisis usaha dilakukan untuk mengembangkan suatu produk menjadi usaha yang dapat memberikan keuntungan. Pelatihan analisis usaha minuman lidah buaya, jahe merah dan beras kencur adalah membuat pembukuan sederhana untuk menentukan modal dan harga jual produk minuman lidah buaya. Berikut rincian analisis usaha minuman lidah buaya, jahe merah dan beras kencur.

**Tabel 1 Pembukuan Sederhana Pembuatan Minuman Lidah Buaya**

No	Komponen Biaya	Umur (th)	Harga (rp)	Harga rata-rata per bulan
1.	Biaya Modal			
1	Pisau 1 bh	2	12.000	23.611
2	Baskom 3 bh	2	30.000	3.750
3	Takaran gelas 1bh	2	45.000	1.875
4	Saringan 1 bh	1	7.000	583
5	Sendok 1 bh	3	6.000	167
6	Timbangan 1 bh	3	125.000	3.472
7	Panci 1 bh	5	60.000	1.667

8	Kompor Gas 1 bh	3	350.000	9.722
9	Kulkas 1bh	5	1.000.000	16.667
10	Pengepres 1 bh	3	850.000	23.611
	Biaya modal rata-rata/bln			62.016
II	Biaya Tdk Tetap			
	Alat			
1	Tabung Gas 5 kg		20.000	4.000
2	Gelas 50 bh		12.000	300
3	Stiker 50 bh		25.000	500
4	Gulungan Tutup gelas 1000		150.000	100
5	Listrik pm		25.000	500
	Bahan			
1	Lidah Buaya 2kg		20.000	20.000
2	Gula Pasir 1 kg		15.000	15.000
3	Air Mineral (matang) 6 liter		4.000	4.000
4	Sirup atau essen		12.000	2.000
	Biaya per 50 cup gelas			46.600
III	Produksi			
1	50 gelas lidah buaya		2.000	100.000
2	50 gelas/25 hari			2.500.000
3	Biaya modal_ tdk tetap/bln			1.222.014
4	Keuntungan per gelas/			1.022

Dari penghitungan bahan baku pelepah lidah buaya, gula pasir dan bahan tambahan lainnya diperlukan biaya modal sebesar Rp.62.016,-/bulan dengan biaya operasional Rp 46.600- per 50 gelas. Apabila harga per gelas Rp. 2.000,- maka

keuntungan yang di dapat per 50 gelas ( 1 kotak) selama 25 kali adalah Rp. 2.500.000,-. Sehingga keuntungannya rata-rata adalah Rp.1.022,-/per gelas.

**Tabel 2 Pembukuan Sederhana Pembuatan Minuman Lidah Buaya**

No	Komponen Biaya	Umur (th)	Harga (rp)	Harga rata-rata per bulan
1.	Biaya Modal			
1	Pisau 1 bh	2	12.000	23.611
2	Baskom 3 bh	2	30.000	3.750
3	Takaran gelas 1bh	2	45.000	1.875
4	Saringan 1 bh	1	7.000	583
5	Sendok 1 bh	3	6.000	167
6	Timbangan 1 bh	3	125.000	3.472
7	Panci 1 bh	5	60.000	1.667
8	Kompor Gas 1 bh	3	350.000	9.722
9	Kulkas 1bh	5	1.000.000	16.667
10	Pengepres 1 bh	3	850.000	23.611
11	Ulekan	10	70.000	583
	Biaya modal rata-rata/bln			62.431
II	Biaya Tdk Tetap			
	Alat			
1	Tabung Gas 5 kg		20.000	4.000

2	Gelas 50 bh		12.000	300
3	Stiker 50 bh		25.000	500
4	Gulungan Tutup gelas 1000		150.000	100
5	Listrik pm		25.000	500
	Bahan			
1	Jahe Merah, Kencur dan Beras		2.275	2.750
2	Gula Pasir 1 kg		15.000	15.000
3	Air Mineral (matang) 6 liter		4.000	4.000
4	Serai 5 ikat		1.000	2.00
	Biaya per 50 cup gelas			37.950
III	Produksi			
1	50 gelas jahe merah atau beras kencur		2.000	100.000
2	50 gelas/25 hari			2.500.000
3	Biaya modal_ tdk tetap/bln			948.750
4	Keuntungan per gelas/			1.191

Dari penghitungan bahan baku jahe merah, beras kencur dan bahan tambahan lainnya diperlukan biaya modal sebesar Rp.62.431,-/bulan dengan biaya operasional Rp 37.950- per 50 gelas. Apabila harga per gelas

Rp. 2.000,- maka keuntungan yang di dapat per 50 gelas ( 1 kotak) selama 25 kali adalah Rp. 2.500.000,-. Sehingga keuntungannya rata-rata adalah Rp.1.191,-/per gelas

### KESIMPULAN DAN SARAN

1. Peningkatan pengetahuan kelompok mitra produsen tanaman obat sebesar 27,1% (tanaman lidah buaya) dan 35,5% (jahe merah dan kencur) dengan persentase tumbuh adalah 95% (tanaman lidah buaya) dan jahe merah dan kencur (100%),
2. Kelompok Mitra Penjual Minuman dan Kelompok Mahasiswa Produsen Tanaman Obat memiliki ketrampilan dalam membuat minuman segar lidah buaya, jahe merah dan beras kencur dengan nilai 4 (baik).
3. Kelompok Mitra Penjual Minuman dan Kelompok Mahasiswa Produsen Tanaman Obat memiliki ketrampilan dalam mengemas produk minuman lidah buaya, jahe merah dan beras kencur dengan menggunakan mesin *cup sealer*.
4. Kelompok Mitra Penjual Minuman dan Kelompok Mahasiswa Produsen Tanaman Obat mampu menghitung pembukuan secara sederhana usaha minuman lidah buaya.

### DAFTAR PUSTAKA

- Astriyani, D, Dinarto W, Mildaryani W. 2013. *Penerapan Agroteknologi Tanaman Jahe dan Pengolahan Rimpangnya Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Petani di Dusun Sorogaten dan Kaliberot*. Jurnal Agrisains



Vol4. No 7 September 2013.  
Hal 56 -54

- Dalimartha, S. 2000. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2. Trubus Agriwidya. Jakarta. Denyer, C.V., P. Jackson, D.M. Loakes, M.R. Ellis dan D.A.B. Yound.
1994. *Isolation of antirhinoviral sesquiterpenes from ginger (Zingiber officinale). J Nat Products.*
- Fauzi, EA. 2005. Herba Sebagai Antimalaria Terhadap Pertumbuhan Plasmodium berghei dalam Kultur in vivo pada Mencit. <http://digilib.its.ac.id/>. Diakses 8 Oktober 2008.
- Hartati, Sri. Handayani C.B, Tari, AIN.2011. *Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf guna Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Posdaya di Kecamatan Polokarto.* Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2011. LPPM Universitas Bantara Sukoharjo. Hal 179-184.
- Haryadi, 2006. Ternyata Serai Banyak Manfaatnya. <http://www.deherba.com/>. Diakses 8 Oktober 2013.
- Henarni dan Winarni, Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- <http://balittro.litbang.deptan.go.id/>. Diakses 8 Oktober 2013.
- Kwang, K., S. Kyung, L. Jong, L. Sang dan S. Young. 1998. *Inhibitory effects of [6]-gingerol, a major pungent principle of ginger, on phorbol esterinduced inflammation, epidermal ornithine decarboxylase activity and skin tumor promotion in ICR mice. Canc.*
- Nurseto, 2011. *Pengembangan Ide Usaha.* Pelatihan Pengelolaan Laboratorium Kewirausahaan Mahasiswa Pendidikan Ekonomi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta. <http://staff.uny.ac.id/>. Diakses 8 Oktober 2013
- Purwaningsih, Dyah.2015.*Prospek dan Peluang Usaha Pengolahan Produk Aloe vera* L. Jurdik Kima Universitas Negeri Yogyakarta.
- Robin, 2007. Hutan Sebagai Sumber Tumbuhan Obat. Buletin Konservasi Sumber Daya Alam. Kantor Balai Besar KSDA Riau. Edisi II Tahun 2007. Pekanbaru.
- Simanungkalit. Agus Rian. 2014. *Analisis Keuntungan dan Skala Usaha Tani Hortikultura Aloe vera (Lidah Buaya) di Kota Pontianak.* Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tapsell, L.C., I. Hemphill, L.

- Cobiac, C.S. Patch, D.R. Sullivan, M. Fenech, S. Roodenrys, J.B. Keogh, P.M. Clifton, P.G. Williams, V.A. Fazio dan K.E. Inge.
2006. *Health benefits of herbs and spices: the past, the present, the future. Med. J. Aust.* 185 (Suppl.4).
- Suhendro Pristi, Sagala Prihatiningsih. September 2013. *Penyuluhan Budidaya Lidah Buaya Sebagai Bahan Baku Alternatif Dodol Bengkel di Desa Bengkel Serdang Bedagai.* Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol.19 Nomor 73 Tahun XIX September 2013. UNIMED. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Yurisithae Erlinda, Dolorosa Eva, Muani Ani, Januari 2012. *Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi produksi usaha tani lidah buaya di sentra produksi kota Pontianak Provinsi Kalimantan Barat.* Jurnal Ipteks – Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa. POLNEP. Pontianak.
- Zuhud, E.A.M. 2009. Potensi Hutan Tropika Indonesia sebagai Penyangga Bahan Obat Alam untuk Kesehatan Bangsa. *Jurnal Bahan Alam Indonesia.* Vol 6. No 6, hal : 227-232, Januari 2009. Perhimpunan Peneliti Bahan Obat Alam. Jakarta.