

PEMBUATAN KUE KAPIT SARI DAUN LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.) SEBAGAI PRODUK ALAMIAH INOVATIF SIAP KONSUMSI BAGI MASYARAKAT NON AGRARIS UNTUK MENJAGA KESEHATAN LAMBUNG

Monalisa Fadhilah Haque¹, Risa Kota Putra^{2*}, Dewi Ratnasari³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Tinggi Ilmu Kesehatan Holistik

*Korespondensi: Jl. Veteran No. 272 Ciseureuh Purwakarta, Email: dewiratnasari@stikesholistic.ac.id

ABSTRAK

Latar Belakang: Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) merupakan tanaman yang biasa digunakan masyarakat untuk mengobati penyakit lambung, tetapi penggunaan lidah buaya dalam bentuk ekstrak kurang praktis, mudah rusak dan akseptabilitasnya rendah. Sehingga perlu adanya inovasi sediaan yang praktis dan tahan lama pada penyimpanannya.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan menyediakan produk alamiah inovatif dalam bentuk kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) untuk menjaga kesehatan lambung agar mudah dikonsumsi, praktis dan mudah dibawa kemana-mana oleh masyarakat non agraris.

Metode: Penelitian ini dilakukan dengan metode penelitian tindakan. Penelitian ini dibuat dengan mencampurkan 150 gram sari lidah buaya (*Aloe vera* L.), tepung beras 150 gr, tepung sagu 50 gr, satu butir telur ayam ras, 100 gr gula pasir, 0,3 gr garam dan tiga variasi jumlah santan kelapa yang berbeda. Variasi jumlah komposisi santan kelapa yang digunakan 30 mL, 80 mL, dan 130 mL.

Hasil: Hasil variasi komposisi yang paling memenuhi syarat kriteria kue kapit dan tingkat kerapuhan yang sedang yaitu dengan penambahan santan kelapa 80 mL dari jumlah adonan 400 mL. Pengujian organoleptik sediaan dilakukan selama 21 hari pada suhu 25°C meliputi bau, bentuk, rasa, tekstur, warna dan pertumbuhan jamur, hasil uji organoleptik sediaan kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) relatif stabil tidak terjadi perubahan dan tidak adanya pertumbuhan jamur selama 21 hari.

Simpulan: Simpulan dari penelitian ini didapatkan kriteria yang paling baik adalah F2 dengan penambahan santan kelapa 80 mL dari jumlah bahan 400 mL menunjukkan kandungan sari lidah buaya 9,37 gram yang dapat bertahan selama tiga minggu.

Kata kunci: Kue Kapit, Produk alamiah inovatif, Sari Daun Lidah Buaya (*Aloe vera* L.)

ABSTRACT

Background: *Aloe vera* (*Aloe vera* L.) is a plant that is commonly used by the community to treat gastric ailments, but the use of aloe vera in the form of extract is less practical, easily damaged and low acceptability. So there is a need for innovative, practical and durable preparations for storage.

Objective: This study aims to provide innovative natural products in the form of aloe vera L. (*Aloe vera* L.) leaf juice to maintain healthy stomach so that it is easy to consume, practical and easy to carry everywhere by non-agricultural communities.

Methods: This research was conducted by the action research method. This research was made by mixing 150 grams of Aloe vera juice (*Aloe vera* L.), 150 gr rice flour, 50 gr sago flour, one egg, 100 gr sugar, 0.3 gr salt and three variations of the amount of coconut milk that different. Variations in the composition of coconut milk used are 30 mL, 80 mL, and 130 mL.

Result: The composition variation results that most meet the criteria of capitite cake criteria and the level of fragility that is with the addition of 80 mL coconut milk from the amount of 400 mL batter. Organoleptic testing of preparations carried out for 21 days at a temperature of 25 ° C includes odor, shape, taste, texture, color and growth of mushrooms, the results of organoleptic testing of aloe vera leaf capitale leaf cake capitals (*Aloe vera* L.) are relatively stable, no changes and no mold growth for 21 days.

Conclusion: The conclusion from this study found that the best criterion is F2 with the addition of 80 mL coconut milk from the amount of 400 mL material showing the content of 9.37 grams of aloe vera which can last for three weeks.

Keywords: Kapit Cakes, Innovative natural products, Aloe vera leaf extract (*Aloe vera* L.)

PENDAHULUAN

Setiap hari jutaan orang menderita Masyarakat non agraris lekat dengan rutinitas sibuk bekerja untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Hal ini akan mengakibatkan masyarakat non agraris cenderung memiliki potensial pola makan tidak sehat seperti halnya mengkonsumsi makanan pedas, asam-asaman, makanan siap saji, minum-minuman bersoda, melewatkan waktu makan karena sibuk, dan frekuensi makan yang sedikit yang dilakukan oleh masyarakat non agraris. Hal ini menjadi pemicu terjadinya gangguan dan penyakit pada pencernaan khususnya tukak lambung^[1]. Masih banyak masyarakat yang belum mengetahui kegunaan tumbuhan yang bisa digunakan untuk mengobati penyakit pencernaan, khususnya tukak lambung. Tanaman obat yang berpotensi mengobati tukak lambung salah satunya adalah Lidah buaya^[2].

Lidah buaya (*Aloe vera* L.) memiliki aktivitas anti ulkus karena mengandung glukomannan dan giberelin^[3]. *Aloe vera* memberikan hasil kesembuhan ulkus yang hampir sama bila dibandingkan dengan sukralfat yang bersifat sitoprotektif dengan melindungi mukosa.^[4] Lidah buaya (*Aloe vera*) memiliki kemampuan meningkatkan faktor pertahanan lambung seperti peningkatan aktivitas *superoxide dismutase* (SOD)^[5].

Selama ini, masyarakat mengobati tukak lambung hanya dengan obat sintetis karena penggunaan yang praktis padahal kenyataannya pemakaian rutin obat sintetis dapat menyebabkan efek samping timbulnya penyakit baru^[6]. Namun penggunaan lidah buaya secara tradisional memerlukan bahan yang

selalu tersedia dan tidak dapat disimpan lama sehingga perlu adanya inovasi sediaan yang praktis dan tahan lama dalam penyimpanannya.

Peneliti tertarik melakukan penelitian pembuatan makanan ringan kue kapit dari sari daun lidah buaya, yang akan memudahkan masyarakat mengkonsumsi sari daun lidah buaya menjadi makanan ringan yang praktis, tahan lama dalam penyimpanan dan mudah dibawa kemana-mana, sementara makanan ringan yang sudah dibuat pada penelitian sebelumnya adalah simping dari daun beluntas untuk perawatan kesehatan^[7].

METODE PENELITIAN

Pada penelitian digunakan metode penelitian tindakan, Penelitian tindakan mengacu pada proses yang bergantian secara terus menerus antara penyelidikan dan tindakan antara praktik dan berpikir inovatif^[8]. Alat yang dibutuhkan dalam pembuatan kue kapit sari daun lidah buaya adalah baskom, pisau, saringan, timbangan, gelas ukur 25 mL, gelas ukur 100 mL, gelas ukur 500 mL, cetakan kue semprong, pengaduk manual, kompor gas, gas elpiji, lap kain. Bahan yang digunakan pada penelitian ini diantaranya: Tepung beras 150 gr, Tepung sagu 50 gr, satu butir Telur ras, Gula pasir 100 gram, Garam 0,3 gram, lidah buaya 150 gram, dan santan kelapa 30 mL, 80 mL, dan 130 mL.

2.1 Prosedur Pembuatan Sari Daun Lidah Buaya

Langkah - langkah pembuatan sari daun lidah buaya adalah sebagai berikut: Siapkan daun Lidah buaya, cuci bersih dengan air mengalir, potong daun lidah buaya lalu mengambil bagian yang bening, Daging lidah buaya yang berbentuk gel

direndam dalam larutan garam 0.1% sampai lendirnya keluar kemudian cuci dengan air bersih sebanyak 2 (dua) kali, Daging daun lidah buaya ditimbang sesuai kebutuhan kemudian diblender sampai hancur^[9].

2.2 Prosedur Pembuatan Kue Kapit Sari Daun Lidah Buaya

Siapkan alat dan bahan, untuk 3 komposisi F1, F2, dan F3, masukkan telur dan gula pasir kedalam baskom, kemudian kocok menggunakan pengaduk manual sampai homogen dan mengembang, tambahkan tepung beras dan tepung sagu, sambil diaduk tambahkan sedikit garam dan sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) diaduk hingga homogen, tambahkan santan kelapa sesuaikan perbandingan F1, F2, F3, kemudian aduk semua bahan sampai homogen, tampilan adonan kue kapit jangan terlalu encer ataupun terlalu kental, masukkan adonan ke dalam gelas

ukur sampai 25 mL kemudian tuangkan kedalam cetakan kue kapit yang telah diolesi minyak kelapa, kemudian tutup cetakan, panaskan dengan api kecil selama 2-3 menit, selama pemanasan cetakan dibolak-balik supaya matang merata, kemudian buka tutup cetakan, ambil hasil cetakan kue kemudian selagi panas lipat kue kapit menggunakan lap kain yang bersih, lakukan ulang pengerjaan pencetakan kue kapit sampai adonan kue kapit habis, untuk komposisi F1, F2, dan F3, kemudian tiriskan kue kapit sari daun lidah buaya, kemas rapih dalam wadah tertutup. Beri etiket dan penandaan.

HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN

Dosis sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) adalah 2 x 75gr/hari ^[2]. Berikut hasil dan dosis/ kandungan kue kapit sari lidah buaya pada Tabel.3.1

Tabel. 3.1 Hasil jumlah kue kapit dan kandungan Sari Daun Lidah Buaya (*Aloe vera* L.)

Bahan	Variasi komposisi		
	F1	F2	F3
Sari lidah buaya	150 gram	150 gram	150 gram
Santan kelapa	30 mL	80 mL	130 mL
Jumlah bahan	350 mL	400 mL	450 mL
Jumlah kue kapit yang didapatkan per 25 mL	14 kue kapit sari daun lidah buaya.	16 kue kapit sari daun lidah buaya.	18 kue kapit sari daun lidah buaya.
Kandungan sari lidah buaya per 25 mL/ satu kue kapit	10,71 gr	9,37 gr	8,33 gr
Konsumsi Kue Kapit/ Hari	Dosis 1kali konsumsi: 7 Kue. Dosis 1 hari konsumsi: 2x 7 kue = 14 kue kapit.	Dosis 1kali konsumsi: 8 Kue. Dosis 1 hari konsumsi: 2x 8 kue = 16 kue kapit.	Dosis 1kali konsumsi: 9 Kue. Dosis 1 hari konsumsi: 2x 9 kue = 18 kue kapit.

Pada Tabel.3.1 menunjukkan Hasil kue kapit sari daun lidah buaya yang didapat pada ketiga variasi komposisi yaitu pada F1 adalah 14 kue yang dihasilkan dari jumlah bahan kue kapit 350 mL dan satu kue kapit F1 memiliki kandungan lidah buaya sebanyak 10, 71 gram sehingga cara mengkonsumsi sebanyak 7 (tujuh) kue kapit dua kali sehari, F2 didapatkan 16 kue kapit sari daun lidah buaya yang dihasilkan dari jumlah bahan kue kapit 400 mL dan satu

kue kapit F2 memiliki kandungan lidah buaya sebanyak 9,37 gram sehingga cara mengkonsumsinya dianjurkan 8 (delapan) kue kapit 2 dua kali sehari, dan F3 didapatkan 18 kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) dan pada satu kue kapit F3 memiliki kandungan lidah buaya sebanyak 8,33 gram sehingga cara mengkonsumsinya adalah 9 kue dua kali sehari. Karakteristik awal kue kapit sari lidah buaya yang dibuat dengan tiga variasi komposisi pada Tabel.3.2

Tabel. 2 Hasil Kue kapit Sari Daun Lidah Buaya (*Aloe vera*)

Formula	Hasil kue kapit sari daun lidah buaya					
	Bau	Bentuk	Rasa	Tekstur	Warna	Berat Rata-rata kue kapit
F1	Aroma khas telur.	Berbentuk seperti kipas, utuh, tidak pecah-pecah.	Gurih dan manis seimbang.	Renyah dan tidak mudah rapuh.	Coklat kekuningan.	13 gram
F2	Aroma khas telur.	Berbentuk seperti kipas, utuh, tidak pecah-pecah.	Gurih dan manis seimbang.	Renyah dan agak mudah rapuh.	Coklat kekuningan	12 gram
F3	Aroma khas telur.	Berbentuk seperti kipas, utuh, tidak pecah-pecah.	Gurih dan manis seimbang.	Renyah dan mudah rapuh.	Coklat kekuningan	11 gram

Pada Tabel 3.2 menunjukan hasil pada sediaan kue kapit sari daun lidah buaya dengan variasi komposisi F1, F2 dan F3 mempunyai hasil yang relatif sama pada bau, bentuk, rasa dan warna, tetapi berbeda dengan tekstur pada F1 menunjukkan tekstur renyah tidak mudah rapuh, F2 menunjukkan tekstur renyah dan agak mudah rapuh dan F3 menunjukkan tekstur renyah dan mudah rapuh, dan mempunyai berat rata- rata

yaitu 13 gram (F1), 12 gram (F2) dan 11 gram (F3).

3.1 Uji Organoleptik

Kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) telah selesai dibuat kemudian dilakukan pengujian organoleptik dengan mengamati bentuk, bau, warna, rasa, tekstur dan jamur selama 3 (tiga) minggu setiap tiga hari sekali. Pada pengamatan ini yaitu menggunakan 15 sampel penelitian pada

pada F1 menunjukkan tekstur renyah tidak mudah rapuh, F2 menunjukkan tekstur renyah dan agak mudah rapuh dan F3 menunjukkan tekstur renyah dan mudah rapuh. Pengujian kerapuhan pada kue kapit yaitu dengan cara diuji/dipatahkan dan hasil uji organoleptik kue kapit sari daun lidah buaya selama tiga minggu berturut-turut tidak ada tumbuhnya jamur.

Pengamatan dilakukan dimulai pada hari Kamis, 04 Juli 2019 - Kamis, 25 Juli 2019. Sediaan kue kapit pada Tabel. 3.3, Tabel. 3.4 dan Tabel. 3.5 menunjukkan hasil pengamatan yang relatif stabil selama tiga minggu berturut-turut, hasil pengujian organoleptik pada ketiga variasi relatif sama pada bau, bentuk, rasa dan warna, tetapi berbeda dengan tekstur

Tabel 3.3 Hasil Pengamatan Kue Kapit Sari Lidah Buaya F1

[illegible]

Keterangan: F1 volume santan kelapa 30 mL dan volume akhir 350 mL.

Tabel 3. 4 Hasil Pengamatan Kue Kapit Sari Lidah Buaya F2

[illegible]

(Lima belas kue kapit)	Bentuk	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah
	Jamur	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
	Rasa	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang
	Tekstur	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh
	Warna	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.

Keterangan: F1 volume santan kelapa 30 mL dan volume akhir 400 mL.

Tabel 3.5 Hasil Pengamatan Kue Kapit Sari Lidah Buaya F3

SAMP	Uji Organoleptik	Minggu Ke-1			Minggu ke-2			Minggu ke-3		
		H+1	H+3	H+6	H+1	H+3	H+6	H+1	H+3	H+6
F1 (Lima belas Kue Kapit)	Bau	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur	Beraroma khas telur
	Bentuk	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah	berbentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah
	Jamur	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
	Rasa	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang	Gurih manis seimbang
	Tekstur	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh	Kering, renyah, tidak mudah rapuh
	Warna	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.	Coklat kekuningan.

Keterangan: F1 volume santan kelapa 30 mL dan volume akhir 450 mL.

Pembuatan adonan dengan mencampurkan tepung beras, tepung sagu,

telur ras, gula pasir, garam, air santan kelapa, dan yang paling utama yakni sari

daun lidah buaya (*Aloe vera* L.). Pada saat pembuatan diusahakan kue kapit jangan sampai gosong, karena akan merusak penampilan dan tidak terlihat menarik. Hasil kue kapit sari daun lidah buaya yang didapat yaitu dari ketiga variasi komposisi F1, F2, dan F3 yang didapat pada F1 adalah 14 kue yang dihasilkan dari jumlah bahan kue kapit 350 mL, F2 didapatkan 16 kue kapit sari daun lidah buaya yang dihasilkan dari jumlah bahan kue kapit 400 mL, dan F3 didapatkan 18 kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.).

Formulasi kue kapit yang telah dibuat menjadi tiga variasi komposisi F1, F2, dan F3, kemudian dipilih formula kue kapit sari daun lidah buaya yang paling mendekati kriteria kue kapit dan paling mudah dikonsumsi dan tampilannya yang menarik.

Hasil kue kapit pada formula F1, F2 dan F3 yaitu memberikan karakteristik yang hampir sama pada bentuk, bau, rasa dan warna, akan tetapi berbeda pada tekstur pada tingkat kerapuhan, uji kerapuhan kue kapit dengan cara diuji/ dipatahkan. Dari ketiga variasi formulasi didapatkan tingkat kerapuhan yang berturut-turut dari rapuh, sedang dan rendah yaitu F3 (mudah rapuh), F2 (agak mudah rapuh), dan F1 (tidak mudah rapuh).

Perbedaan tingkat kerapuhan ini ternyata berkorelasi dengan kandungan jumlah volume santan pada adonan kue kapit. Hasil ini menunjukkan tingkat kerapuhan tersebut dapat diberikan analisa hasil, bahwa perbedaan jumlah volume santan kelapa adalah 30 mL, 80 mL, dan 130 mL menjadi penyebab utama yang berpengaruh terhadap tingkat kerapuhan dengan argumentasi semakin banyak kandungan santan kelapa pada formula kue kapit maka semakin rapuh sediaan kue kapit tersebut^[10].

Dari ketiga variasi formula kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) yang berbeda berdasarkan uji kerapuhan yang paling mendekati kriteria pada bentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah, berwarna coklat kekuningan, rasa gurih dan manis seimbang, bau beraroma harum khas telur, dan bertekstur kering, renyah. dan agak rapuh adalah F2 dengan volume santan

kelapa 80 mL dan volume akhir adonan 400 mL.

Pada hasil uji organoleptik kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera*) pada formula F1, F2 dan F3 menunjukkan hasil yang relatif stabil pada bentuk, bau, rasa, warna, tekstur dan tidak ada tumbuhnya jamur pada penyimpanan selama tiga minggu. Hal ini dinyatakan bahwa formula kue kapit yang berbeda variasi komposisi tidak mempengaruhi ketahanan sediaan kue kapit sari daun lidah buaya.

SIMPULAN

Pembuatan adonan dengan mencampurkan tepung beras, tepung sagu, telur ras, gula pasir, garam, air santan kelapa, dan yang paling utama yakni sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.). Pada saat pembuatan diusahakan kue kapit jangan sampai gosong, karena akan merusak penampilan dan tidak terlihat menarik. Hasil kue kapit sari daun lidah buaya yang didapat yaitu dari ketiga variasi komposisi F1, F2, dan F3 yang didapat pada F1 adalah 14 kue yang dihasilkan dari jumlah bahan kue kapit 350 mL, F2 didapatkan 16 kue kapit sari daun lidah buaya yang dihasilkan dari jumlah bahan kue kapit 400 mL, dan F3 didapatkan 18 kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.).

Formulasi kue kapit yang telah dibuat menjadi tiga variasi komposisi F1, F2, dan F3, kemudian dipilih formula kue kapit sari daun lidah buaya yang paling mendekati kriteria kue kapit dan paling mudah dikonsumsi dan tampilannya yang menarik.

Hasil kue kapit pada formula F1, F2 dan F3 yaitu memberikan karakteristik yang hampir sama pada bentuk, bau, rasa dan warna, akan tetapi berbeda pada tekstur pada tingkat kerapuhan, uji kerapuhan kue kapit dengan cara diuji/ dipatahkan. Dari ketiga variasi formulasi didapatkan tingkat kerapuhan yang berturut-turut dari rapuh, sedang dan rendah yaitu F3 (mudah rapuh), F2 (agak mudah rapuh), dan F1 (tidak mudah rapuh).

Perbedaan tingkat kerapuhan ini ternyata berkorelasi dengan kandungan jumlah volume santan pada adonan kue

kapit. Hasil ini menunjukkan tingkat kerapuhan tersebut dapat diberikan analisa hasil, bahwa perbedaan jumlah volume santan kelapa adalah 30 mL, 80 mL, dan 130 mL menjadi penyebab utama yang berpengaruh terhadap tingkat kerapuhan dengan argumentasi semakin banyak kandungan santan kelapa pada formula kue kapit maka semakin rapuh sediaan kue kapit tersebut^[10].

Dari ketiga variasi formula kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) yang berbeda berdasarkan uji kerapuhan yang paling mendekati kriteria pada bentuk seperti kipas utuh dan tidak pecah-pecah, berwarna coklat kekuningan, rasa gurih dan manis seimbang, bau beraroma harum khas telur, dan bertekstur kering, renyah. dan agak rapuh adalah F2 dengan volume santan kelapa 80 mL dan volume akhir adonan 400 mL.

Pada hasil uji organoleptik kue kapit sari daun lidah buaya (*Aloe vera*) pada formula F1, F2 dan F3 menunjukkan hasil yang relatif stabil pada bentuk, bau, rasa, warna, tekstur dan tidak ada tumbuhnya jamur pada penyimpanan selama tiga minggu. Hal ini dinyatakan bahwa formula kue kapit yang berbeda variasi komposisi tidak mempengaruhi ketahanan sediaan kue kapit sari daun lidah buaya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Siska, H. (2018). *Gambaran Pola Makan Dalam Kejadian Gastritis Pada Remaja Di Smp Negeri 1 Sekayam Kabupaten Sanggau*. *Jurnal ProNers*, 3(1).
2. Darwis, W. (2012). *Tanaman Obat Yang Terdapat Di Kota Bengkulu Yang Berpotensi Sebagai Obat Penyakit Dan Gangguan Pada Sistem Pencernaan*. *Konservasi Hayati*, 2012, 8. 1:1-15
3. Surjushe A, Vasani R, and Saple D G, (2008), *Aloe Vera: A Short Review*, *Indian Journal of Dermatology*, 53(4): pp. 163-166.
4. Eamlamnam, K, Patumraj S, Visedopas N, Thong-Ngam D, (2006), *Effects of Aloe vera and sucralfate on gastric microcirculatory changes, cytokine levels and gastric ulcer healing in rats*, *World J Gastroenterol*, 12: pp. 2034-2039
5. Gopinathan, S, Rameela, N, (2014), *Anti-ulcer activity of aloe vera juice and aloe vera and amla fruit combined juice in ethanol induced ulcerated rats*, *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, Vol 6, Issue 6, pp. 190-197.
6. Utami, P., Puspaningtyas, D. E., & Gz, S. (2013). *The miracle of herbs*. AgroMedia.
7. Jayadinata P.E., Andriani S., dan Ratnasari D. (2017) *Pembuatan Simping Herbal dari Daun Beluntas (Plucea Indica (L) Less) untuk perawatan kesehatan*. *E-journal.stikesholistic.ac.id*.
8. Hart, E., & Bond, M. (2000). *Using action research. Using evidence in health and social care*. London: Sage, 86-107.
9. Sundari, T., dan Elfi Anis Saati. (2010). *Pembuatan Es Krim Lidah Buaya (Aloe chinensis) dengan Penambahan Gelling Agents*. [Online]. ejournal.umm.ac.id/index.php/bestari/article/view/123/127. Universitas Muhammadiyah Malang.
10. Satuhu, S. S., & Sunarmani, D. (2004). *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar