

MENJADIKAN BUAH TOMAT SEBAGAI INOVASI BARU DALAM PEMBUATAN MANISAN TOMAT

Ardi Usmaul Rizal^{1*)}, Dwi Maryamah Haniza Putri²⁾, Putu Eka Suarmika³⁾, Nuris Hidayat⁴⁾

^{1,2}Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

^{3,4}Prodi PGSD, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

*Email Korespondensi : 202013009@unars.ac.id

Abstrak

Tomat merupakan bahan dasar makanan yang sering diolah menjadi bahan makanan sehari-hari. Selain itu, tomat juga mempunyai manfaat yang sangat beragam. Di antaranya, dalam sektor kesehatan tomat mengandung banyak vitamin dan mineral. Hal ini juga dapat berfungsi sebagai opsi untuk menurunkan tekanan darah dan mengurangi resiko kanker. Di samping itu, tomat juga dapat diolah menjadi berbagai olahan makanan seperti manisan tomat. Metode yang dilakukan dalam pelatihan ini adalah sosialisasi dan praktek. Dengan adanya sosialisasi dan praktek ini dapat memberikan edukasi terhadap masyarakat Desa Tokelan. Sehingga mereka dapat membuat inovasi baru dalam mengolah tomat menjadi olahan yang fungsional dan berkelanjutan. Hasil dari praktek pembuatan manisan tomat yang di lakukan juga berhasil menambah potensi yang berada di dalam Desa Tokelan.

Kata kunci: manisan, tomat

Abstract

Tomatoes are a basic food ingredient that is often processed into daily food. Apart from that, tomatoes also have various benefits. Among other things, in the health sector tomatoes contain many vitamins and minerals. It may also serve as an option to lower blood pressure and reduce the risk of cancer. Apart from that, tomatoes can also be processed into various processed foods such as candied tomatoes. The method used in this training is socialization and practice. With this outreach and practice, it can provide education to the people of Tokelan Village. So they can make new innovations in processing tomatoes into functional and sustainable products. The results of the practice of making candied tomatoes have also succeeded in increasing the potential within Tokelan Village.

Keywords: candy, tomato

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan proses pembelajaran bagi mahasiswa yang dilakukan di lingkungan masyarakat dengan melakukan pengabdian selama jangka waktu yang telah ditentukan, kegiatan ini biasanya berbasis PKM (Pengabdian kepada Masyarakat) yang dilakukan untuk membantu jalannya kegiatan yang ada di masyarakat agar berkembang daripada sebelumnya. Pada kegiatan KKN peneliti menganalisis salah satu tanaman hortikultura (Rahayu et al., 2023) yaitu buah tomat.

Tanaman tomat di Desa Tokelan sangat melimpah. Hasil panen tomat yang melimpah ini membuat harga tomat di Desa Tokelan menurun. Menurut petani setempat tercatat bahwa harga tomat turun menjadi Rp 800 – Rp 2000 per kilo yang sebelumnya mencapai harga Rp 6.000 - Rp 8.000. Dengan harga yang rendah ini, para petani terkadang membiarkan

tomatnya begitu saja di lahan sawahnya sehingga tomat-tomat yang siap dipanen mengering dan terbuang sia-sia (Billah, 2023).

Tomat merupakan tanaman dengan warna buah bervariasi dari kuning, orange sampai merah tergantung dari pigmen yang dominan. Buah tomat memiliki diameter sekitar 4 –15 cm, rasanya juga bervariasi mulai dari asam hingga asam kemanisan. Tomat mengandung vitamin yakni alkaloid solanin, asam malat, asam sitrat, adenine, vitamin B1, B2, B6, C dan E yang berfungsi untuk mengobati beberapa penyakit seperti sariawan, beri-beri, radang syaraf dan sebagainya (Astutik & Achamar, 2022). Masyarakat sering mengolah buah tomat sebagai masakan utama dalam kehidupan sehari-hari. Tomat juga memiliki banyak kandungan yang baik bagi kesehatan di dalam diri tubuh manusia.

Banyaknya komoditas tanaman tomat di Desa Tokelan membuat tomat dapat di jadikan menjadi beberapa olahan makanan. Di antaranya olahan yang dapat di buat adalah manisan tomat. Tomat yang diolah menjadi manisan tomat dapat dijadikan sebagai inovasi baru dalam pengembangan produk UMKM di Desa Tokelan maupun di konsumsi pribadi. Rasa yang di hasilkan oleh manisan tomat juga mempunyai rasa yang segar dan manis. Sehingga masyarakat dari anak-anak hingga dewasa dapat menikmati manisan tomat sebagai camilan lezat.

Alasan peneliti melakukan analisis mengenai pengelolaan sayur tomat menjadi manisan tomat di Desa Tokelan, dikarenakan melihat tingkat perkembangan tomat yang semakin pesat di Desa Tokelan. Sehingga peneliti ingin mengajak masyarakat khususnya masyarakat Tokelan, agar bisa memanfaatkan tomat untuk dijadikan kreasi untuk di produksi. Sehingga dengan adanya pengelolaan manisan tomat ini, dapat membantu meningkatkan ekonomi para petani tomat, serta membantu masyarakat yang pengangguran untuk dijadikan sebagai tempat penghasilan bagi mereka. (Rahayu etal., 2022).

METODE

Dalam kegiatan ini menggunakan metode pelatihan dengan melibatkan produksi manisan tomat dalam skala kecil. Metode pelatihan ini diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan UMKM yang ada di Desa Tokelan. Mahasiswa mencari aset yang dimiliki oleh warga sekitar untuk dikembangkan, sehingga ditemukan aset berupa tanaman tomat yang berlimpah di Desa Tokelan. Setelah itu mahasiswa KKN melakukan tinjauan ke petani setempat yang berada di Desa Tokelan.

Sosialisasi dan praktek pembuatan manisan tomat ini di lakukan di Desa Tokelan, tepatnya di halaman rumah Kepala Desa Tokelan. Kegiatan pelatihan pembuatan manisan tomat ini dilakukan dengan cara sosialisasi dan praktek. Sosialisasi ini memberikan pemahaman dari mahasiswa KKN Universitas Abdurachman Saleh Situbondo kepada masyarakat akan manfaat tomat pada kesehatan serta memberikan keterampilan dalam pengolahan tomat menjadi camilan manisan tomat. Pada kegiatan ini juga di lakukan praktek secara sistematis mengenai tahapan-tahapan dalam pengolahan manisan tomat. Tahapan yang di lakukan dalam praktek adalah sebagai berikut:

1. Tomat di cuci sebanyak 1kg dan di potong menjadi empat bagian.
2. Siapkan air kapur sirih, dan rendam tomat selama empat jam.
3. Setelah itu buang air kapur sirih yang telah di rendam tomat.

4. Sediakan $\frac{1}{4}$ kg gula pasir, lalu masukkan ke dalam wajan bersama dengan tomat yang telah di rendam.
5. Hidupkan kompor dengan api sedang, sembari mengaduk-aduk olahan tomat dan gula hingga gula meleleh menjadi karamel.
6. Aduk tomat hingga melepuh menyatu bersama gula yang berubah menjadi karamel berwarna kecoklatan.
7. Tiriskan tomat yang telah di masak di atas kertas lilin, kemudian jemur selama dua hari di atas terik panas matahari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan di mulai dengan penyampaian materi tentang tomat yang meliputi tentang manfaat dan kandungan gizi dari tomat. Kemudian di lanjutkan dengan praktek pembuatan manisan tomat. Kegiatan ini diikuti oleh para peserta FKDS (Forum Komunikasi Desa Sehat) sebanyak 13 orang. Mereka tidak menyangka bahwasanya dengan adanya tomat yang melimpah di sekitar lingkungan mereka, mampu menjadi olahan makanan yang sangat menarik. Sehingga FKDS tertarik untuk menjadikan olahan manisan tomat ini di jadikan sebagai produk Desa Tokelan. Keberhasilan pelatihan ini dalam menghasilkan manisan tomat dapat memberikan dampak positif pada ekonomi lokal melalui pemasaran produk-produk lokal.

Hasil pelatihan menciptakan potensi untuk pengembangan ekonomi lokal melalui peningkatan keterampilan produksi, pemahaman tentang bahan baku, penerapan teknik pengeringan yang efisien, pemahaman tentang bahan tambahan dan kualitas produk akhir.



Gambar 1. Foto Bersama FKDS



Gambar 2. Proses Pelaksanaan Pelatihan Manisan Buah Tomat

KESIMPULAN

Dari kegiatan pelatihan pembuatan manisan tomat yang telah dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas Abdurachman Saleh Situbondo ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Tokelan mampu memahami pengolahan potensi tomat menjadi olahan makanan yang menarik. Manisan tomat yang dihasilkan dari hasil kegiatan pelatihan ini juga dapat menjadi alternatif untuk dijadikan sebagai produk desa dalam pengembangan BUMDes.

Diharapkan para peserta juga berperan aktif dalam menyebar luaskan pengetahuan mengenai pemberdayaan potensi tomat menjadi olahan makanan yang menarik seperti manisan tomat. Harapan kedepannya kegiatan ini juga dapat menjadi program berkelanjutan jangka panjang untuk menambah penghasilan masyarakat desa melalui pemberdayaan UMKM dengan mengolah potensi alam yang berada di Desa Tokelan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih banyak kepada Ibu Kepala Desa selaku Ketua FKDS (Forum Komunikasi Desa Sehat) di Desa Tokelan atas dukungan dan kontribusi luar biasa dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini. Peran Ibu Kepala Desa dalam membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan pelatihan ini sungguh tak ternilai. Keterlibatan, dukungan, dan pemahaman Ibu terhadap tujuan pelatihan telah menjadi pendorong utama kesuksesan program kerja kami. Kami merasa beruntung dapat bekerja sama dengan FKDS yang peduli dan responsif terhadap kebutuhan masyarakat. Ibu telah memberikan bantuan dalam fasilitas akses dan menyediakan informasi kritis terkait dengan kontes lokal.

Kami juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih juga yang tulus kepada teman-teman KKN yang telah menjadi mitra dan sahabat sejati dalam perjalanan pengabdian masyarakat ini. Kami berharap bahwa semangat kerjasama dan persahabatan ini dapat terus berlanjut di masa depan. Setiap pengalaman, tantangan, dan kebahagiaan yang kami rasakan bersama telah membentuk kenangan yang tak terlupakan. Semoga kebersamaan ini menjadi modal berharga bagi perjalanan hidup masing-masing dan melahirkan inspirasi untuk terus berbuat baik bagi sesama.

REFERENSI

- Astuti, M. E., & Achamar, T. 2022. Pemanfaatan Buah Tomat Selain Sebagai Konsumsi Rumah Tangga Dalam Kehidupan Sehari-Hari. *JOURNAL OF HULONTHALO SERVICE SOCIETY (JHSS)*, 22-27.
- Billah, S. 2023. PEMANFAATAN KOMODITAS TOMAT (*Lycopersicum esculentum* Mill) GUNA MENCIPTAKAN NILAI TAMBAH DENGAN MELAKUKAN SOSIALISASI PEMBUATAN MANISAN TOMAT DI DESA PAOK PAMPANG. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1(2), 1179–1183. <https://doi.org/10.29303/jgn.v5i2.381>
- Rahayu, E., Zahro, A., Putri, D., Aini, N. 2023. Pengelolaan Sayur Tomat Menjadi Manisan Desa Liprak Wetan Kecamatan Banyuanyar Kabupaten Probolinggo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Al-Khidmah*, 3 (1), 79–84. <https://doi.org/10.55210/khidmah.v3i1.210>