

PELATIHAN DAN PEMANFAATAN OLAHAN TOMAT SEBAGAI SELAI TOMAT DESA SIDOKUMPUL, KECAMATAN SAMBENG, KABUPATEN LAMONGAN

Rohmatun Nurul Hidayah¹⁾, Vira Permata Agustin²⁾, Asmawati Umi Karimah³⁾, Lailya Alfi Syahronia⁴⁾

Institut Pesantren Sunan Drajat

hidayah240990@gmail.com¹⁾, virapermata382@gmail.com²⁾,
umyassamawatyassamawaty@gmail.com³⁾, lailyaalfi@gmail.com⁴⁾

Diterima :
05 Juni 2023

Direview :
10 Juni 2023

Disetujui :
19 Juni 2023

Abstrak : Desa Sidokumpul merupakan salah satu desa di Kecamatan Sambeng Kabupaten Lamongan, tergolong daerah tropis dengan potensi bidang pertanian. salah satu komoditas yang sering di budidayakan adalah tanaman Tomat dan Tembakau. Pada musim Panen raya, umumnya harga tomat akan mengalami penurunan harga drastis. Upaya yang dapat dilakukan agar harga tomat tetap tinggi adalah mengolah tomat menjadi produk olahan bernilai ekonomis. Program pelatihan ini bertujuan untuk: 1. Membentuk dan mengembangkan masyarakat inovatif, 2. meningkatkan pengetahuan atau keterampilan khususnya diversifikasi olahan Pangan, 3. Menambah pengetahuan produksi dan pemasaran. Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui 3 Tahapan utama yaitu persiapan ,pelaksanaan dan evaluasi. pengolahan selai tomat dipilih sebagai salah satu olahan tomat dengan olahan simpan lebih lama dan nilai ekonomis lebih tinggi. Kegiatan pelatihan oleh kelompok KKN ini mampu menambah pengetahuan masyarakat dan nilai jual tomat, serta menjadi alternatif solusi pada saat harga jual tomat murah. Proses pengolahannya relatif mudah dan menggunakan peralatan sederhana.

Kata Kunci : Pelatihan, Pemanfaatan, Selai Tomat, UMKM

Abstract : Sidokumpul Village is one of the villages in Sambeng District, Lamongan Regency, classified as a tropical area with agricultural potential. one of the commodities that are often cultivated are Tomato and Tobacco plants. During the main harvest season, generally the price of tomatoes will experience a drastic price drop. Efforts that can be made to keep tomato prices high is to process tomatoes into processed products with economic value. This training program aims to: 1. Form and develop an innovative society, 2. Increase knowledge or skills, especially diversification of food processing, 3. Increase production and marketing knowledge. Training activities are carried out through 3 main stages, namely preparation, implementation and evaluation. processing of tomato jam was chosen as one of the processed tomatoes with a longer shelf life and higher economic value. This training activity by the KKN group was able to increase public knowledge and the selling value of tomatoes, as well as being an alternative solution when the selling price of tomatoes was cheap. The processing process is relatively easy and uses simple equipment.

Keywords: Training, Utilization, Tomato Jam, UMKM

Pendahuluan

Desa Sidokumpul merupakan desa yang memiliki tanah yang subur dan memiliki sistem pengairan yang sangat baik, desa Sidokumpul tergolong daerah tropis dengan potensinya dibidang pertanian. Mata pencaharian sebagian besar penduduk desa Sidokumpul sebagai petani. Salah satu komoditas yang sering dii budidayakan adalah tomat dan tembakau.

Tomat termasuk dalam family *Solanaceae* (berbunga seperti trompet) dan merupakan salah satu jenis sayuran buah yang telah lama di kenal masyarakat Indonesia. Tomat merupakan buah yang berasa masam, berwarna merah dan memiliki produktivitas tinggi di Indonesia. Beberapa jenis tomat menurut Tugiono Diantaranya:1. Tomat biasa, dengan bentuk buah bulat pipih, sesuai bila ditanam pada daerah dataran rendah, 2. Tomat apel, berbentuk bulat, sedikit keras menyerupai apel dan sesuai ditanam pada daerah pegunungan, 3. Tomat kentang, berbentuk bulat, besar dan padat menyerupai buah apel tetapi sedikit lebih kecil, dan 4. Tomat keriting, berbentuk agak lonjong dan keras seperti alpukat.

Tomat juga merupakan tanaman hortikultura atau dapat digolongkan sebagai sayuran buah musiman yang dapat tumbuh subur baik di dataran tinggi maupun di dataran rendah. Tomat umumnya di konsumsi secara langsung dan jarang di olah menjadi produk makanan lainnya. Karakteristik tomat dengan kadar air yang relatif tinggi menyebabkan tomat mudah rusak, memiliki umur simpan yang relatif pendek, rentan terhadap serangan mikro organisme, dan mudah mengalami perubahan secara fisik. Tomat mempunyai kandungan gizi dan vitamin dalam setiap 100 gram, yaitu protein 1,0 gram , karbohidrat 4,20 gram , lemak 0,30 gram, mineral dan vitamin.¹

Pada musim panen raya, umumnya harga tomat dipasaran akan mengalami penurunan harga yang cukup drastis. Petani harus merelakan tidak memanen tomatnya dikarenakan tidak mampu membayar upah para pemetik tomat. Tomat akan dibiarkan begitu saja ditanamannya hingga jatuh dengan sendirinya. Kondisi seperti ini hampir dapat diperkirakan terjadi pada setiap tahunnya.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar harga jual tomat tetap tinggi adalah dengan mengolah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Sebagian besar petani tomat memiliki pemahaman yang minim tentang olahan berbahan dasar tomat dan masih kebingungan dengan teknologi yang dapat diaplikasikan pada hasil panen tomat mereka. Produk olahan tomat ini dapat membantu meningkatkan penghasilan dan taraf hidup masyarakat khususnya pada petani tomat.

Bentuk olahan tomat yang mudah diaplikasikan adalah selai tomat. Tak banyak masyarakat yang mengolah tomat menjadi selai, sehingga produk ini berpotensi sebagai olahan tomat yang bernilai ekonomis. Selai biasanya digunakan bersamaan dengan roti, dapat juga dijadikan isian kue basah ataupun kue kering, dan lain sebagainya. Selai

¹ Bernandus, *Bertanam tomat* (Jakarta : Argomedia Pustaka, 2002). 22.

berupa makanan dalam bentuk pasta yang akan kaya vitamin karena diperoleh langsung dari pemasakan buah – buahan dengan tambahan gula, bahan asam.²

Berdasarkan hasil analisis dan diskusi dari kelompok KKN, maka disepakati beberapa permasalahan yang akan menjadi fokus dalam program ini yaitu 1. Pemanfaatan hasil panen yang belum maksimal, 2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan khususnya di bidang pengolahan dan difersifikasi olahan pangan, 3. Menambah pengetahuan manajemen produksi dan manajemen pemasaran.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yaitu sosialisasi, pelatihan. Teknis pelaksanaan dalam kegiatan ini dijabarkan sebagai berikut:

1. Sosialisasi

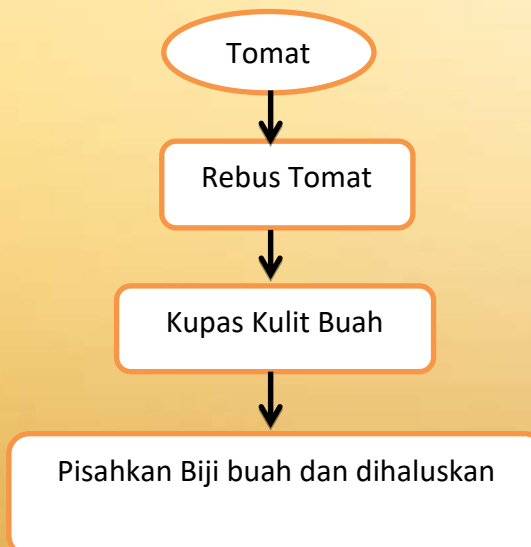
Sosialisasi dilakukan oleh kelompok KKN melalui kepala desa Sidokumpul untuk menginformasikan kepada warga khususnya ibu- ibu PKK tentang pelaksanaan pelatihan pengolahan yang akan diadakan.

2. Pelatihan pengolahan

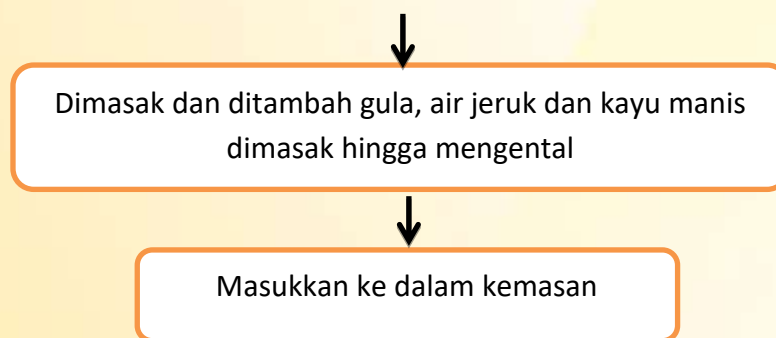
Kegiatan pelatihan pengolahan dilakukan langsung oleh anggota kelompok KKN di balai desa Sidokumpul. Peserta pelatihan adalah ibu- ibu PKK desa Sidokumpul dengan jumlah yang dibatasi.

Alat ukur ketercapaian kegiatan ini adalah keterlaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan tomat menjadi produk olahan siap konsumsi di desa Sidokumpul, peningkatan keterampilan masyarakat tentang produk olahan tomat yang bernilai ekonomis dan mudah dilakukan, serta secara tidak langsung mampu membantu perekonomian masyarakat setempat.

Pembuatan selai tomat terlebih dahulu diuji coba oleh kelompok KKN, adapun tahapan pembuatan selai tomat sebagai berikut:



² Saputra, *Seminar Pernerdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Tomat* (Pekanbaru : Pustaka Mulia, 2020), 269.



Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pengolahan tomat diikuti ibu- ibu PKK dari desa Sidokumpul, bertempat di balai desa Sidokumpul kecamatan Sambeng. Materi pelatihan yang diberikan mencakup: 1. Informasi gizi tomat dan potensi olahannya yang bernilai ekonomis, 2. Demonstrasi dan praktik langsung pengolahan selai tomat dimulai dari sortasi, perebusan, pengupasan kulit, pengolahan selai tomat, pengemasan hingga informasi tentang strategi pemasaran. Materi dilaksanakan kelompok KKN dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktik langsung, tanya jawab serta diskusi.

Pelatihan pengolahan dimulai dengan kegiatan demonstrasi pengolahan selai tomat oleh kelompok KKN, selanjutnya kelompok KKN memberikan kesempatan pada peserta pelatihan untuk mempraktikkan secara langsung. Hasil positif terlihat dari keterampilan pengolahan ibu- ibu PKK yang meningkat dan mencapai tujuan kegiatan ini pada manajemen pengolahan selai tomat. Hasil kegiatan pelatihan secara umum sebagai mana dijabarkan sebagai berikut.

Aspek yang diukur	Sebelum	Sesudah	Keterangan
Kualitas SDM	Kurang	Meningkat	Diukur berdasarkan kemampuan ibu- ibu PKK melakukan praktik langsung secara mandiri.
Kreatifitas usaha	Minim	Meningkat	Mampu secara mandiri pembuatan selai tomat.
Manajemen pemasaran	Kurang	Meningkat	Tomat tidak lagi dijual langsung tetapi ada yang diolah terlebih dahulu.

Selain pelatihan pengolahan tomat, kelompok KKN juga memberikan pengetahuan dasar tentang higienitas produk dimulai dari pemilihan tomat hingga pengemasan. Higienitas produk sangat penting dan merupakan salah satu bagian dalam good manufacturing practices (GMP), yang menjamin suatu produk aman dikonsumsi dan berasal dari bahan serta pengolahan dan pengemasan yang dijamin kebersihannya. Selain tomat yang dihasilkan sebagai gambar.

Kelompok KKN juga memberikan pelatihan tentang strategi pemasaran produk selai. Pemasaran dapat dilakukan secara langsung atau dengan memanfaatkan media sosial.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan produk selai tomat dan pendampingan oleh kelompok KKN di desa Sidokumpul mampu menambah pengetahuan masyarakat dan nilai jual tomat, sehingga pada saat panen dan harga jual tomat murah dapat menjadi alternatif produk ekonomis yang dapat dipasarkan. Proses pengolahannya relatif mudah dan menggunakan peralatan sederhana. Motivasi dan keingintahuan ibu-ibu PKK selama kegiatan, materi yang disajikan secara menarik serta penguasaan materi oleh narasumber menjadi faktor pendukung program pengabdian ini. Faktor penghambat berupa area pemasaran yang masih di area lokal.

Ucapan Terima kasih

Ucapan terimakasih kepada camat kecamatan Sambeng, kepala desa Sidokumpul, khususnya teman-teman mahasiswa KKN Institut Pesantren Sunan Drajat atas kerjasamanya hingga kegiatan ini terlaksana sesuai harapan.

Referensi

Bernandus, *Bertanam tomat*. Jakarta : Argomedia Pustaka, 2002.

Saputra, *Seminar Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Selai Tomat* Pekanbaru : Pustaka Mulia, 2020.