

PELATIHAN PENGOLAHAN TOMAT MENJADI PRODUK OLAHAN PERMEN JELLY DAN JELLY DRINK

Rr. Ariessanty Alicia Kusuma Wardhani, Antoni Pardede, Herlina Apriani dan Fitria Rizkiana
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Kalimantan
Email: aries.santy@gmail.com

RINGKASAN

Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di lingkungan RT 3 LK 2 Kecamatan Kandangan Kabupaten Hulu Sungai Selatan untuk sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah tomat menjadi produk olahan permen jelly dan jelly drink. Struktur perekonomian daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan masih didominasi oleh sektor pertanian. Berdasarkan data yang diperoleh melalui Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan dalam publikasi Kecamatan Kandangan Dalam Angka 2018 diketahui bahwa produksi tomat di Kecamatan Kandangan pada Tahun 2017 sebesar 3131 ton. Permasalahan yang seringkali muncul pada saat musim panen tomat adalah rendahnya nilai jual tomat. Harga tomat yang menjadi murah karena barang sedang melimpah mengakibatkan banyak petani yang tidak memanen tomat. Petani membiarkan tomat di ladang karena merasa rugi jika menjualnya karena biaya produksi tomat tidak sebanding dengan harga jual tomat. Selain itu kurangnya informasi yang dimiliki petani dalam pengolahan tomat menjadi produk olahan makanan menyebabkan petani tidak mempunyai alternatif selain dalam memasarkan hasil panennya. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan buah tomat yaitu mengolahnya menjadi berbagai produk olahan. Beberapa jenis produk olahan berbasis tomat yang ditawarkan adalah permen *jelly* dan *jelly*.

Kata kunci: tomat, produk olahan tomat, permen *jelly*, *jelly drink*

ABSTRACT

A public service activity has been done in RT 3 LK 2, sub district of Kandangan, regency of Hulu Sungai Selatan for socialization and training of tomato fruit processing into jelly candy and jelly drink products. The structure of economy in Hulu Sungai Selatan regency is still dominated by the agricultural sector. Based on data obtained through Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan in the publication of Kecamatan Kandangan Dalam Angka 2018, the production of tomatoes in sub district of Kandangan in 2017 was 3131 tons. The problems that often show up at the time of tomatoes harvest season are the low sales value of it. The price of tomatoes that became cheap because the commodities was abundant caused many farmers could not harvest tomatoes. The farmers left tomatoes in the field because they felt at loss if they sell it because its production price was not proportional to its selling price. In addition to it, the lack of information by farmers in processing tomatoes into processed foods products caused farmers did not have any other alternative except marketing the crops. One of alternatives that can be done to prevent damages of fruit tomatoes are by processing it into a variety of processed products. Several processed products based on tomatoes which was offered were jelly candy and jelly drink.

Keyword: tomato, processed products based on tomatoes, jelly candy, jelly drink

PENDAHULUAN

Struktur perekonomian daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan didominasi oleh sektor pertanian. Berdasarkan badan pusat statistik kabupaten hulu sungai, pada tahun 2017 di kecamatan Kandungan tanaman sayuran yang menyumbangkan produksi terbesar adalah cabe sekitar 3761 ton dan tomat sekitar 3131 ton.

Permasalahan yang seringkali muncul pada saat musim panen tomat adalah rendahnya nilai jual tomat. Tanaman tomat yang sudah berbuah akan cepat matang di musim kemarau. Biasanya memanen tomat membutuhkan waktu empat hari. Tapi karena tomat lebih cepat matang, maka petani harus memanen tomat dalam waktu dua hari. Harga tomat yang menjadi murah karena barang sedang melimpah mengakibatkan banyak petani yang tidak memanen tomat. Petani membiarkan tomat di ladang karena merasa rugi jika menjualnya karena biaya produksi tomat tidak sebanding dengan harga jual tomat. Selain itu kurangnya informasi yang dimiliki petani dalam pengolahan tomat menjadi produk olahan makanan menyebabkan petani tidak mempunyai alternatif selain dalam memasarkan hasil panennya. Berdasarkan permasalahan tersebut maka diperlukan suatu solusi untuk meningkatkan nilai jual tomat saat musim panen tiba.

Buah tomat memiliki peranan penting dalam pembuatan aneka jenis makanan tradisional, minuman serta untuk pemenuhan gizi masyarakat. Tomat mengandung komponen nutrisi terutama kaya akan vitamin dan mineral. Dalam satu buah tomat segar ukuran sedang (100 gram) mengandung sekitar 30 kalori, 40 mg vitamin C, 1500 SI vitamin A, 60 ug tiamin (vitamin B), zat besi, kalsium dan lain-lain (Depkes RI, 1972). Menurut Tonucci *et al* (1995) komposisi zat gizi yang terkandung di buah tomat cukup lengkap. Vitamin A dan C merupakan zat gizi yang jumlahnya cukup dominan dalam buah tomat. Menurut Jungs and Wells (1997) vitamin C dapat berbentuk sebagai asam L-askorbat dan asam L-dehidroaskorbat yang keduanya mempunyai keaktifan sebagai vitamin C. Selain itu buah tomat juga mengandung senyawa likopen dalam jumlah cukup tinggi. Pada tomat yang masih segar jumlah likopen sebesar 3,1-7,7 mg/100g. Selain memberikan warna merah pada buah tomat, likopen terbukti efektif sebagai antioksidan. Komponen tersebut menjadikan tomat sebagai bahan pangan yang bergizi dan bersifat fungsional (Dewanti, 2010).

Tanaman tomat merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang strategis dan tergolong sayuran kedua terbesar setelah kentang. Kondisi iklim Indonesia sangat sesuai untuk membudidayakan tomat, sehingga komoditas ini mudah dijangkau semua lapisan masyarakat Indonesia (Cahyono, 1998). Buah tomat mudah mengalami kerusakan jika tidak

disimpan pada kondisi yang baik. Besarnya kerusakan buah tomat setelah panen berkisar antara 20% sampai dengan 50% (Winarno, 1986). Buah tomat yang dipanen setelah timbul warna 10% sampai dengan 20% hanya akan bertahan maksimal 7 hari pada suhu kamar (Sinaga, 1984). Kandungan air dan komponen pektin yang tinggi pada buah tomat, menyebabkan komoditas ini mudah mengalami kerusakan fisik, kimia maupun mikrobiologis. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan buah tomat yaitu mengolahnya menjadi berbagai produk olahan. Pengolahan tomat ditujukan untuk meningkatkan keanekaragaman produk, nilai guna maupun nilai ekonomi serta memperpanjang umur simpan. Peningkatan umur simpan dapat dilakukan dengan teknik pengolahan berupa pengawetan dengan gula, pengeringan, pemanasan maupun penambahan pengawet yang aman. Beberapa jenis produk olahan berbasis tomat diantaranya selai, permen *jelly*, *jelly drink*, tomakur, saus, pasta, sari buah, manisan kering maupun produk dalam bentuk bubuk (Dewanti, 2010).

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan 2 tahapan, yaitu: tahap persiapan dan tahap pelaksanaan

1. Tahap Persiapan

Sebagai langkah awal dalam pelaksanaan program ini maka dilakukan survey pendahuluan berupa kunjungan ke lokasi mitra dan mencari data statistik mengenai hasil sumber daya alam di lokasi mitra. Survei dilakukan untuk sosialisasi dan mengetahui kesediaan mitra bekerjasama dan menentukan bersama waktu pelaksanaan kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk pemberian materi, diskusi dan pelatihan pembuatan produk olahan tomat. Materi yang diberikan mengenai manfaat buah tomat untuk kesehatan dan alternatif pengolahan buah tomat menjadi produk makanan guna memperpanjang waktu pengimanan, meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis. Pelatihan pemuatan produk olahan tomat yang diberikan adalah pembuatan permen *jelly* dan *jelly drink*. Media pembelajaran yang digunakan adalah laptop dan LCD Projector, dan perangkat pendukung lainnya merupakan modul, peralatan yang digunakan untuk praktek, lembar absensi kehadiran, dan kuesioner

KHAYALAK SASARAN

Khalayak sasarnya adalah Ibu Rumah Tangga (IRT) dan remaja warga masyarakat RT. 3 LK 2 Kecamatan Kandangan Barat, kabupaten Kandangan, Kalimantan selatan. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu dan remaja RT 3 LK 2 Kec. Kandangan Barat dalam pemanfaatan tomat bagian dalam menjadi produk olahan makanan.

FOTO KEGIATAN



KESIMPULAN

Telah dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah tomat menjadi produk olahan peman jelly dan jelly drink pada warga di RT. 3 LK 2 Kecamatan Kandangan Barat, kabupaten Kandangan yang diikuti oleh 23 orang ibu rumah tangga. Pelatihan ini memberikan tambahan informasi dan pengetahuan kepada peserta tentang manfaat buah tomat bagi kesehatan dan pengolahan produk olahan permen jelly dan *jelly drink*, sehingga peserta mempunyai alternatif untuk menambah nilai ekonomis dan nilai jual hasil panen tomat

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2018. Kecamatan Kandangan dalam Angka 2018. Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai
- Cahyono. 1998. **Tomat – Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen**. Kanisius. Yogyakarta.
- Depkes RI. 1972. **Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi Tomat**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Jung, H.C. and Wells, W.W. 1997. **Spontaneous Conversion of L-Dehydroascorbic Acid to L-Ascorbic Acid and L-Erythroascorbic Acid**. *Biochemistry & Biophysic Article*. 355:9-14.
- Sinaga, R.M. 1984. **Pengaruh Pemangkasan Batang Terhadap Mutu Buah Tomat Beberapa Varietas Tomat**. *Buletin Penelitian Hortikultura*. 11 (3) :37-43
- Tonucci, L., M.J. Holden, G.R. Beecher, F. Khacik, C.S. Davis, and G. Mulokozi, 1995. **Carotenoid Content of Thermally Processed Tomato Based Food Product**. *J. Agric, Food Chem*. 43:579-586.
- Trisnawati dan Setiawan. 1994. **Tomat Pembudidayaan Secara Komersial**. Jakarta : Penebar Swadaya
- Tugiyono, H. 2001. **Bertanam Tomat**. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Winarno, F.G. 1986. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta