



Pemanfaatan Komoditas Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Guna Menciptakan Nilai Tambah Dengan Melakukan Sosialisasi Pembuatan Manisan Tomat di Desa Paok Pampang Kecamatan Sukamulia Lombok Timur

**Ahmad Jupri¹, Suripto¹, Salsa Billah², Tapaul Rozi³,
Eka Sunarwidhi Prasedya, Nurul Hidayah⁵**

¹Prodi Ilmu Lingkungan FMIPA Universitas Mataram

²Prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Universitas Mataram

³Prodi Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Mataram

⁴Prodi Biologi FMIPA Universitas Mataram

⁵RA Nurul Hidayah, Yayasan Nurul Hidayah Kota Mataram, Indonesia

Article history

Received: 21-07-2023

Revised: 25-07-2023

Accepted: 30-07-2023

**Corresponding Author:*

Ahmad Jupri,

Prodi Ilmu Lingkungan
FMIPA Universitas Mataram,
Indonesia;

Email:

juprizikril@gmail.com

Abstrak: Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) merupakan tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak digunakan sebagai produk komersial. Hasil panen tomat yang melimpah, membuat harga tomat di Desa Paok Pampang murah. Tercatat pada bulan Juli 2023, tomat mengalami penurunan harga dari Rp 12.000 – Rp 22.000, turun menjadi Rp. 3000 – Rp 4000 per kilo. Dengan harga yang rendah ini, para petani terkadang membiarkan tomatnya begitu saja di lahan sawahnya sehingga membuat tomat-tomat yang siap dipanen membusuk dan terbuang sia-sia. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah metode dalam bentuk praktik yang dilaksanakan dengan beberapa tahapan antara lain Perencanaan Kegiatan, Persiapan Kegiatan, dan Pelaksanaan Kegiatan. Selanjutnya ialah sosialisasi produk manisan tomat. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat bahwasanya tomat bisa memiliki nilai tambah apabila dirubah menjadi produk baru seperti diolah menjadi manisan tomat. Masyarakat Desa Paok Pampang turut antusias dengan produk manisan tomat ini. Hal tersebut terlihat melalui pertanyaan-pertanyaan yang dilontarkan saat proses sosialisasi.

Kata kunci: KKN Desa Paok Pampang, Pengolahan, Manisan Tomat

Abstract: Tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill) is a horticultural crop that has high economic value and is widely used as a commercial product. Abundant tomato harvests make the price of tomatoes in Paok Pampang Village cheap. It was recorded that in July 2023, tomatoes have decreased in price from IDR 12,000 – IDR 22,000, down to IDR 3000 – IDR 4000 per kilo. With this low price, farmers sometimes leave their tomatoes in their fields, causing tomatoes that are ready to be harvested to rot and waste. The method used in this activity is a method in the form of practice that is carried out with several stages, including Activity Planning, Activity Preparation, and Activity Implementation. Next is the socialization of candied tomato products. This socialization aims to educate the public that tomatoes can have added value if converted into new products such as processed into candied tomatoes. The people of Paok Pampang Village are also enthusiastic about this candied tomato product. This can be seen through the questions raised during the socialization process.

Key words: KKN Desa Paok Pampang, Processing, Candied Tomatoes

PENDAHULUAN

Desa Paok Pampang merupakan Desa yang terletak di Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur. Tahun 2010, Desa Lendang Lekong melakukan pemekaran sehingga terbentuklah Desa Paok Pampang. Meskipun usianya baru 13 tahun, Desa Paok Pampang memiliki potensi Sumber Daya Alam (SDA), di antaranya dalam bidang pertanian. Hal inilah yang membuat mayoritas warganya berprofesi sebagai petani. Rata-rata lahan pertanian di Desa Paok Pampang dipenuhi dengan tanaman hortikultura seperti sayur-sayuran sawi, kelor, kembang kol, dan tomat.

Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) merupakan tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak digunakan sebagai produk komersial (Molina, Rohaya, and Haryani 2022). Selain itu, tomat mengandung banyak nutrisi yang baik bagi tubuh seperti vitamin A, C, K, kalium folat, thiamin, niasin, dan vitamin B6 (Klaten 2022). Tomat dikenal sebagai tanaman yang bersifat mudah rusak (*perishable*) karena memiliki tinggi kandungan kadar airnya berkisar 94%. Hal ini menyebabkan umur penyimpanan buah tomat menjadi singkat dan mengalami penyusutan bobot sayur tomat akibat kerusakan. Kerusakan pada sayur tomat setelah panen bisa mencapai 20% hingga 50% (Fadhilah, Wajdi, and Thahir 2022).

Pengolahan komoditas tomat di Desa Paok Pampang masih rendah, rata-rata para petani langsung menjual hasil panennya ke pasar atau menjualnya kepada pengepul.

Tanaman tomat di Desa Paok Pampang cenderung subur. Hal ini yang membuat hasil panen di Desa ini sangat melimpah. Hasil panen tomat yang melimpah ini membuat harga tomat di Desa Paok Pampang murah. Menurut data Dinas Perdagangan NTB, tercatat bahwa harga tomat turun menjadi Rp. 3000 – Rp 4000 per kilo yang sebelumnya mencapai harga Rp 12.000 - Rp 22.000. Dengan harga yang rendah ini, para petani terkadang membiarkan tomatnya begitu saja di lahan sawahnya sehingga membuat tomat-tomat yang siap dipanen membusuk dan terbuang sia-sia.

Pemanfaatan tomat biasanya dijadikan sambal, sayuran atau dikonsumsi secara langsung, dan pada saat panen raya tomat tidak habis dikonsumsi dalam bentuk segar atau diolah menjadi sambal dan sayuran, maka sebagian besar tomat akan mengalami kerusakan.

Dalam mengatasi permasalahan ini, Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023, Desa Paok Pampang melakukan sosialisasi olahan hasil pertanian khususnya sayuran tomat untuk diolah menjadi Manisan Tomat. Hal ini bertujuan untuk menambah nilai tambah dari tomat, sehingga membantu para petani meminimalisir kerugiannya dan harga tomat dengan modal awal petani bisa seimbang, serta diharapkan tidak terjadi kerugian yang berkelanjutan (*sustainable*). Manisan adalah jenis makanan ringan dengan komposisi gula pasir sebagai bahan pemanis untuk memperoleh tingkat kekerasan yang cukup stabil. Manisan tomat ini jika sudah jadi akan memiliki bentuk seperti kurma dan rasanya pun menyerupai kurma, sehingga manisan tomat ini bisa disebut dengan kurma tomat. Salah satu olahan tomat tersebut adalah manisan (Molina, Rohaya, and Haryani 2022).

METODE

Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah metode dalam bentuk praktik yang dilaksanakan dengan beberapa tahapan antara lain Perencanaan Kegiatan, Persiapan Kegiatan, dan Pelaksanaan Kegiatan.

1. Tahap Perencanaan

Pada tahap ini, Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023 Desa Paok Pampang melakukan rapat dengan seluruh anggota dan warga Desa Paok Pampang mengenai waktu dan tempat dilaksanakannya kegiatan.

2. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023 melakukan persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan. Adapun bahan yang digunakan adalah sayur tomat dengan tingkat kematangan penuh

(100% berwarna merah), gula pasir (sukrosa), jeruk, dan kapur. Sedangkan alat yang digunakan adalah sebagai berikut:

- ✓ Timbangan
- ✓ Wadah
- ✓ Pisau
- ✓ Wajan Besar
- ✓ Sendok Penggorengan
- ✓ Kertas Minyak
- ✓ Kompor
- ✓ Wadah penjemuran

3. Tahap Pelaksanaan

Pada kegiatan ini, Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023 bersama warga melakukan proses pembuatan Manisan Tomat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Manisan adalah salah satu jenis makanan ringan dari sayur-sayuran atau sayuran yang diolah menggunakan gula pasir sebagai bahan pemanis juga berfungsi sebagai bahan pengawet. Ada dua jenis manisan yaitu manisan basah dan manisan kering. Tomat merupakan salah satu komoditas yang paling banyak dikonsumsi. Komposisi kimia sayur tomat bervariasi, tergantung pada kultivar dan kondisi lingkungan tempat tumbuhnya (Teknologi and Volume 2017).

Kegiatan pengabdian pengolahan tomat menjadi manisan tomat dilaksanakan pada Kamis, 14 Juli 2023 di Desa Paok Pampang, Kecamatan Sukamulia, Kabupaten Lombok Timur.

Kegiatan ini dihadiri langsung oleh masyarakat setempat termasuk petani-petani. Kegiatan pertama yang dilakukan Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023 adalah melakukan rapat seluruh Anggota Masyarakat Desa Paok Pampang bersama warga Desa Paok Pampang termasuk pengurus dan anggota Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) mengenai waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Adapun kegiatan untuk proses pengolahan akan dilaksanakan pada tanggal 14 Juli 2023, yang bertempat di Desa Paok Pampang. Pada tahap ini masyarakat akan melakukan proses pembuatan manisan tomat.

Kegiatan selanjutnya yaitu tahapan persiapan. Pada tahapan ini, Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023 melakukan proses persiapan bahan dan alat yang dibutuhkan pada saat proses pembuatan manisan tomat. Selain itu, pada tahapan ini juga dilakukan pemetikan tomat di lahan pertanian masyarakat setempat.

Kegiatan selanjutnya yaitu praktek pembuatan manisan tomat. Bahan utama yang digunakan yaitu tomat yang berwarna merah. Adapun bahan lain yang digunakan seperti gula pasir dan kapur.

Alat dan bahan yang dibutuhkan pada proses ini antara lain: timbangan, wadah, pisau, wajan besar, sendok penggorengan, kertas minyak, kompor, wadah penjemuran.

Tahapan proses pembuatan manisan tomat adalah sebagai berikut:

- ✓ Sayur tomat dicuci bersih menggunakan air yang mengalir,
- ✓ Sayur tomat dibelah menjadi dua, lalu buang bijinya,
- ✓ Tomat yang sudah dibuang bijinya dan dipotong lalu direndam menggunakan air bersih dan di campurkan dengan kapur, direndam selama 2 jam,
- ✓ Setelah 2 jam, tomat yang sudah direndam menggunakan kapur, lalu ditiriskan,
- ✓ Sayur tomat lalu dimasak menggunakan wajan di atas api sedang, tanpa minyak dan ditaburkan gula pasir,
- ✓ Sayur tomat dimasak hingga 5 jam, hingga membentuk karamel dan tetap diaduk pelan,

- ✓ Setelah airnya mengering, lalu matikan kompor dan dinginkan tomat,
- ✓ Setelah dingin, lalu tomat dipindahkan dari wajan ke tempat penjemuran, disusun dengan rapi yang sudah dilapisi dengan kertas minyak,
- ✓ Setelah disusun rapi, manisan tomat lalu dijemur selama beberapa hari,
- ✓ Setelah kering, lalu manisan tomat siap memasuki proses pengemasan,
- ✓ Proses pengemasan selesai, manisan tomat pun siap dihidangkan.



Gambar 1 Proses Pemetikan Tomat di Lahan Pertanian Masyarakat Desa Paok Pampang



Gambar 2 Proses Pembelahan Tomat setelah Dicuci bersama Masyarakat Desa Paok Pampang



Gambar 3 Proses Perebusan Tomat



Gambar 4 Proses Penataan Tomat untuk Dilakukan Proses Penjemuran



Gambar 5 Proses Sosialisasi Produk Manisan Tomat ke Masyarakat Desa Paok Pampang



Gambar 6 Contoh Manisan Tomat dalam Bentuk Kemasan

Kegiatan selanjutnya sosialisasi produk manisan tomat setelah dibuat. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan edukasi kepada masyarakat bahwasanya tomat yang harganya tergolong murah pada saat proses panen, jika diolah menjadi manisan tomat, dapat meningkatkan nilai tambah pada tomat itu sendiri. Masyarakat Desa Paok Pampang turut antusias dengan produk manisan tomat ini. Hal tersebut terlihat melalui pertanyaan-pertanyaan yang dilontarkan saat proses sosialisasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) merupakan tanaman hortikultura yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan banyak digunakan sebagai produk komersial. Pengolahan komoditas tomat di Desa Paok Pampang masih rendah, rata-rata para petani langsung menjual hasil panennya ke pasar atau menjualnya kepada pengepul. Pemanfaatan tomat biasanya dijadikan sambal, sayuran atau dikonsumsi secara langsung, dan pada saat panen raya tomat tidak habis dikonsumsi dalam bentuk segar atau diolah menjadi sambal dan sayuran, maka sebagian besar tomat akan mengalami kerusakan.

Dalam mengatasi permasalahan ini, Mahasiswa KKN PMD UNRAM 2023, Desa Paok Pampang melakukan sosialisasi olahan hasil pertanian khususnya sayuran tomat untuk diolah menjadi Manisan Tomat. Hal ini bertujuan untuk menambah nilai tambah dari tomat, sehingga membantu para petani meminimalisir kerugiannya dan harga tomat dengan modal awal petani bisa seimbang, serta diharapkan tidak terjadi kerugian yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perdagangan NTB. 2023. "Harga Bahan Pokok." Dinas Perdagangan NTB. <http://disdag.ntbprov.go.id/index.php/daf-har>.
- Fadhilah, Nurul, Muhammad Wajdi, and Rahmatia Thahir. 2022. "Jurnal Abdimas Patikala." 1(4): 272–76.
- Klaten, dr. Soeradji Tirtonegoro. 2022. "Ketahui Manfaat Buah Tomat." Kementerian Kesehatan RI. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1589/ketahui-manfaat-buah-tomat.
- Molina, Rizka, Syarifah Rohaya, and Sri Haryani. 2022. "Kajian Literatur Pembuatan Produk Manisan Tomat Kering (Production of Candied Dried Tomatoes: A Mini Review)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7(2): 381–85.
- Teknologi, Jurnal, and Pertanian Volume. 2017. "Jurnal Teknologi Pertanian Volume 8, Nomor 2, Desember 2017."