

RAGAM OLAHAN TOMAT BAGI KELOMPOK MASYARAKAT DESA LIMBUNG KALIMANTAN BARAT

Processed Tomato Variety For Community Groups Limbung Village West Kalimantan

Narsih¹⁾, Novi Desanti¹⁾

Politeknik Negeri Pontianak, Jurusan Teknologi Pertanian dan Administrasi Bisnis¹⁾,
Jalan Jenderal Ahmad Yani Pontianak, Kalimantan Barat

ABSTRACT

Community service aimed at empowering rural communities Limbung, thus forming a partner/community a creative, innovative and productive in the effort to empower the region's potential, with specific targets change of mind-set, the creation of the will, skills, improving the ability and skills in processing tomatoes into a variety of refined and improved human development index Limbung village. The method used beginning with the provision of material information about the opportunities and tips for continued effort and demonstrate the direct ways of processing the product is a proportional phasing of each tahapannya. The results concluded that the villagers Limbung have the enthusiasm to absorb and apply knowledge, the knowledge and skills that have been given, this is evidenced by the success of the process all the products that are taught.

Keywords: *empowering, rural communities Limbung, tomato*

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat bertujuan memberdayakan kelompok masyarakat desa Limbung, sehingga terbentuk mitra/masyarakat yang kreatif, inovatif dan produktif dalam usaha pemberdayaan potensi daerah yang dimiliki, dengan target khusus perubahan *mind set*, penciptaan kemauan, keterampilan, meningkatkan kemampuan serta keterampilan dalam mengolah tomat menjadi ragam olahan dan perbaikan indeks pembangunan manusia Desa Limbung. Metodayang dipakaidiawali dengan pemberian materi informasi tentang peluang-peluang dan kiat usaha dilanjutkan dan mendemonstrasikan langsung cara pengolahan produk yang dimaksud dengan pentahapan secara proporsional dari setiap tahapannya. Hasil yang diperoleh menyimpulkan bahwa masyarakat Desa Limbung memiliki keantusiasan dalam menyerap dan mengaplikasikan ilmu, pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan, hal ini dibuktikan dengan keberhasilan dalam mengolah semua produk yang diajarkan.

Kata kunci : pemberdayaan, masyarakat Desa Limbung, tomat

PENDAHULUAN

Desa Limbung merupakan bagian desa dari kecamatan Sungai Raya, Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. Jarak Desa Limbung dengan Kota Pontianak berkisar ± 21 km. Saat ini luas wilayah yang dimiliki Desa Limbung adalah 50.000 Ha. Luasan tersebut pada subsektor pertaniannya di dominasi oleh tanaman tomat dengan luas lahan 5 ha (paling besar di banding tanaman lainnya). (Profil Desa Limbung, 2014).

Tomat merupakan buah yang memiliki kandungan vitamin A, C, K, kalium, folat, thiamin, niacin, vitamin B6, magnesium, fosfor, tembaga serta rendah sodium, lemak jenuh, kalori maupun kolesterol (Febriansyah, dkk,2000). Menurut Rizqi, (2011) fungsi tomat diantaranya; 1) Melancarkan dan menyehatkan sistem pencernaan.Salah satu kelebihan tomat yaitu merupakan sumber serat yang diperlukan oleh tubuh, bagi siapapun yang

menginginkan sistem pencernaan tetap sehat dan lancar, mulailah dengan mengkonsumsi buah merah. 2) Melindungi kulit wajah dan kulit tubuh, karena tomat merupakan sumber likopen. Kandungan likopen dalam tomat menurut Allen *et al.*, (2003) berfungsi untuk mencegah kerusakan jaringan kulit yang diakibatkan oleh sinar ultraviolet dari matahari. 3)Memperkuat tulang pada tubuh, karena tomat merupakan sumber vitamin K yang mampu mencegah pengeroposnya tulang atau lebih dikenal dengan istilah *osteoporosis*. 4) Pencegah kanker yang lebih efektif. 5) Pencegah diabetes secara alami, karena kandungan kromium dalam buah tomat mampu membantu menyeimbangkan kadar gula darah dalam tubuh, sehingga lebih stabil dan tidak membahayakan kesehatan tubuh 6) Menajamkan penglihatan (Sari dan Intan 2007). Sumber vitamin A dalam tomat berfungsi untuk menjaga kesehatan mata serta mampu menajamkan daya lihat organ mata seseorang terhadap berbagai benda di sekitarnya (Agarwal dan Rao, 2000)

Hasil survei dilapangan ditemukan bahwa belum adanya pengembangan potensi hasil pertanian, perkebunan menjadi berbagai macam olahan pangan sehat sebagai keragaman produk baru yang sangat mungkin untuk dimunculkan menjadi produk unggulan terkait potensi alam yang dimiliki. Simpulan yang diperoleh bahwa pada hakikatnya kelompok warga memiliki kesempatan dalam hal penyediaan waktu, sarana dan tempat keberlangsungannya kegiatan sehingga sangat mungkin untuk menerima agenda baru kegiatan berupa proses produksi makanan sehat berbahan baku tomat yang jumlahnya melimpah (45% hasil pertanian berupa tanaman tomat).

Permasalahan produksi dan manajemen usaha serta rendahnya indeks pembangunan manusia, tingkat pendidikan, kurangnya informasi teknologi tepat guna dan potensi hasil pertanian tomat yang berlimpah, namun motivasi dan semangat tinggi untuk berkreatifitas terhadap pengembangan potensi hasil pertanian lokal yang dimiliki menjadikan semangat untuk melakukan

usaha pengembangan keragaman baru makanan sehat dari tomat yang benutrisi dan bernilai jual tinggi sebagai peluang usaha baru yang menjanjikan menjadi permasalahan yang patut diberikan solusi real dalam pengentasannya.

ALAT DAN BAHAN

Alat yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat meliputi: blender, oven, mixer, pisau, loyang tipis, ayakan plastik, toples, cetakan kue basah, nampan plastic,, baskom, sendok, garpu, panci pengukus dan perebus, kompor gas yang dilengkapi selang dan tabung gas, sutil, botol saus, teko ukur, kualiti, toples kerupuk, talenan, serbet, timbangan dan plastik.

Bahan yang digunakan pada kegiatan pengabdian masyarakat meliputi; tomat, matang dan mentah, gula pasir, telur ayam, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, margarine, baking poeder, vanili , kapur sirih, asam sitrat, garam, bombai, butter, terigu, tepung sagu, kaldu ayam bubuk,merica, daun bawang, seledri, jeruk lemon, madu dan es batu

METODA PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian dikelompokkan menjadi dua kategori yaitu penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan diberikan terhadap hal yang terkait usaha perbaikan *mind set* mitra dan penumbuh kembangan terhadap jiwa berwirausaha. Forum penyuluhan yang disampaikan dapat digunakan oleh pengusul untuk mengetahui tingkat ketertarikan, keseriusan mitra untuk berubah menjadi masyarakat yang lebih produktif dan kreatif serta tingkat antusiasme yang dimiliki. Demontrasi dilakukan terhadap tata cara pengoperasionalan dan perawatan mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi, tata cara berproduksi mencakup pemilihan dan penggunaan bahan baku, tahapan produksi, sistem pengemasan dan penyimpanan serta penjualan produk pada konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat Desa Limbung memiliki empat kegiatan utama yang dijabarkan dalam Tabel I.

Agenda dan Capaian Hasil Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Limbung di sajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Agenda dan capaian hasil kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Limbung

No	Kegiatan	Capaian Hasil
1	Persiapan administrasi	Semua atribut administrasi disiapkan sebelum kegiatan inti.
2	Persiapan alat	Ketersediaan seluruh alat yang dibutuhkan untuk pelaksanaan kegiatan.
3	Persiapan bahan	Ketersediaan seluruh bahan yang dibutuhkan untuk pelaksanaan kegiatan.
4	Pelaksanaan kegiatan	Semua kelompok dapat melakukan pengolahan produk sesuai prosedur dan arahan dengan peralatan yang diberikan.
5	Hasil produk	Semua produk dapat diolah dengan baik

Pelaksanaan kegiatan inti pengabdian masyarakat Desa Limbung dilakukan pada hari jumat tanggal 3 juli 2016 yang berlokasi di Kantor Desa Limbung, Jalan Merdeka Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. Acara ini di hadiri oleh Kepala Desa Limbung Bapak Tajudin Ramli, Ketua PKK Ibu Hamdah (Mitra I), Bapak Juanda (Mitra II) beserta para anggotanya berjumlah 23 orang. Tahapan kegiatan pada Tabel I pada point 1, 2 dan 3 telah diselesaikan sebelum acara inti dimulai dan tidak mengalami kendala dalam persiapan, pengadaan dan pelaksanaannya. Tiap kelompok melakukan olahan produk berbeda dengan tujuan semua memiliki pengetahuan dalam ragam olahan tomat. Pada saat pengolahan produk yang dimaksud, setiap kelompok di dampingi oleh ketua tim dan anggota pelaksana, teknisi dan mahasiswa dengan tujuan dapat memahami proses pengolahan dan penggunaan alat yang diberikan, serta sistem pengemasan dan penyimpanan produk yang dihasilkan.

Pelaksanaan kegiatan inti dimulai dengan memberikan arahan dan bimbingan secara procedural mengenai olahan yang akan dilatihkan dengan menggunakan media brosur dan computer(presentasi power point) yang bertujuan memudahkan seluruh mitra dalam melakukan prakteknya. Kegiatan dilanjutkan dengan mengolah delapan jenis produk yaitu tepung tomat, cake tomat, manisan tomat, keripik tomat, kerupuk tomat, saus tomat dan jus tomat. Hasil yang diperoleh memiliki klasifikasi produk sebagai berikut:

- a. Tepung tomat yang memiliki sensoris dan nutrisi yang dapat diterima konsumen untuk aplikasi menjadi produk lanjutan.
- b. Menghasilkan cake tomat dengan nutrisi dan tampilan yang menarik serta harga terjangkau.
- c. Menghasilkan produk manisan yang memiliki rasa dan tampilan yang lezat dan menarik

- d. Menghasilkan produk keripik yang memiliki rasa dan tampilan yang lezat dan menarik
- e. Menghasilkan produk kerupuk yang memiliki rasa dan tampilan yang lezat dan menarik
- f. Menghasilkan produk jus tomat yang memiliki rasa dan tampilan yang lezat dan menarik
- g. Menghasilkan produk saos tomat yang memiliki rasa dan tampilan yang lezat dan menarik.

Kegiatan lanjutan setelah pengolahan produk dilakukan adalah penjelasan mengenai wirausaha yang meliputi: tata cara perintisan jaringan pemasaran terhadap produk baru, cara promosi dan sistem pembukuan sederhana, dengan tujuan mitra tidak hanya mampu mengolah namun juga memiliki keahlian dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Acara akhir yang dilakukan pada tanggal yang sama adalah serah terima semua peralatan kegiatan yang berjumlah 22 jenis peralatan yang berbeda dalam kondisi baik dan dapat digunakan untuk kegiatan lanjutan pengolahan mitra untuk pengembangan usaha mandiri, serta publikasi media masa dengan tujuan penyebaran informasi terhadap ragam olahan yang mungkin diciptakan dari tomat.

KESIMPULAN

1. Tanggapan positif dari semua pihak terkait pelaksanaan kegiatan yang dibuktikan dengan antusias pejabat setempat dan kehadiran para mitra dalam melaksanakan kegiatan yang direncanakan.
2. Mitra mampu menguasai penggunaan peralatan yang dihibahkan untuk proses pengolahan produk seluruhnya.
3. Mitra mampu menguasai seluruh proses pengolahan produk yang disampaikan dengan teknologi sederhana atas bimbingan tim pengabdian Politeknik Negeri Pontianak.

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwal S, Rao AV. 2000. role of Antioxidant Lycopene in cancer and heart diseases. *Journal of the American College of Nutrition* 19 (5): 563–569.
- Allen, C. M., Schwartz, S. J., Craft, N. E., Giovannucci, E. L., DeGroot, V. L. & Clinton, S. K. 2003. Changes in plasma and oral mucosal lycopene isomer concentrations in healthy adults consuming standard servings of processed tomato products. *Nutr. Cancer* 47: 48–56.
- Febriansah, R., Luthfia, I., Kartika, D, P dan Muthi, I. 2000. Tomat sebagai Agen Kompleksif Potensial Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sari dan Intan. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 3: 51-56.
- Profil Desa Limbung. 2014. Pemerintah Kabupaten Kubu Raya Kecamatan Sungai Raya Desa Limbung. Kalimantan Barat.
- Rizqi.A.N. 2011. Analisa Kadar Likopen Pada Tomat dengan Menggunakan Spektrofotometer. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.