PENDAMPINGAN MASYARAKAT DESA MANIMBAHOI DALAM PENINGKATAN NILAI TOMAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN SAUS

Yuliani HR[1,*], Tri Hartono[2], Hastami Murdiningsih[3], Tjare A Tjambolang[4], Dian Ranggina[5], Aini Dwi Ananda[6**], Rahma Yunita Rusli[7**,] Aisyah Rustam[8**], Yesika Matrida Fransiska[9**], Andi Ainun Nabila[10**],Arief Budiman Suherman[11**]
[1,2,3,5,6,7,8,9,10,11] *Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar*
[4] *Jurusan Adminsitrasi Niaga Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar*

ABSTRACT

The Manimbahoi village has considerable potential for tomato production. However, prices frequently decline during peak harvest periods, which results in an oversupply of the product. The objective of this community service programme was twofold: firstly, to introduce tomato processing techniques with a view to increasing the added value of the product; and secondly, to develop the technical skills of the community. The methods applied included socialisation on the diversification of agricultural products and technical training in the production of tomato sauce. This encompassed the selection of quality tomatoes, washing, peeling, cooking with additives, and hygienic packaging. Moreover, the programme included training in small business management, including production cost calculation and pricing, with the objective of enhancing the competitiveness of the product in local and regional markets. The outcomes of the programme demonstrated an enhancement in the community's knowledge base and expertise in processing tomatoes into products with augmented economic value, coupled with an increased awareness of the significance of hygiene standards in production.

Keywords: *Manimbahoi, tomato sauce, tomato, diversifying*

ABSTRAK

Desa Manimbahoi memiliki potensi besar dalam produksi tomat, namun harga sering mengalami penurunan selama masa panen raya, yang menyebabkan kelebihan pasokan. Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memperkenalkan teknik pengolahan tomat guna meningkatkan nilai tambah produk dan mengembangkan keterampilan teknis masyarakat. Metode yang diterapkan mencakup sosialisasi mengenai diversifikasi produk pertanian dan pelatihan teknis dalam pembuatan saus tomat melalui tahapan seleksi tomat berkualitas, pencucian, pengupasan, pemasakan dengan bahan tambahan, serta pengemasan yang higienis. Selain itu, program ini melibatkan pelatihan manajemen usaha kecil, meliputi perhitungan biaya produksi dan penetapan harga, untuk mendukung daya saing produk di pasar lokal dan regional. Hasil program menunjukkan adanya peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tomat menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi, serta kesadaran yang lebih baik terhadap pentingnya standar kebersihan dalam produksi.

Kata Kunci: *Pengolahan Tomat, Saus Tomat, Manimbahoi, Diversifikasi Pertanian.*

1. PENDAHULUAN

Desa Manimbahoi salah satu desa di Kecamatan Parigi Kabupaten Gowa Sulawesi Selatan yang terletak di sebelah Barat Puncak Gunung Lompobattang, sebelah Timur Kabupaten Sinjai, dan tepatnya di bawah Gunung Bawakaraeng. Menurut wilayah administrasi pemerintahan, iklim di daerah ini tropis dengan cuaca khas pengunungan dingin dan tanah yang subur sehingga segala sumber perekonomian bersifat agraris dengan mata pencarian bersumber dari alam. Masyarakat Desa Manimbahoi 60% berprofesi peternak dan petani lahan persawahan (beras), perkebunan kopi, sayur mayur dengan buah tomat melimpah ruah. Masyarakat Desa Manimbahoi umumnya halaman rumah, lahan kosong dan lahan pertanian ditanamani toma sehingga Desa ini yang terletak di Kabupaten Gowa berdasarkan data BPS 2023 berada pada urutan kedua di Sulawesi Selatan penghasil Tomat. Hasil panen tomat dengan jumlah melimpah menyebabkan rusak, membusuk di pohon serta harga sangat rendah bahkan cenderung tidak memiliki nilai jual. Tomat oleh masyarakat di desa ini dipasarkan secara langsung dari bahan yang masih mentah dan belum tersedia pengolahan lanjut (produk) dari tanaman tomat maupun cabe.

Hal utama dalam analisis situasi pasca panen tomat, harga jual rendah dan buah tomat dibiarkan saja di pohon hingga rusak & kering sehingga tidak memiliki nilai jual. Permasalahan ini oleh Tim Pengabdian

* Korespondensi penulis: Yuliani HR, email yulianihr@poliupg.ac.id
** Mahasiswa tingkat Sarjana (S1)

Masyarakat PNUP yang terdiri dari Dosen dan Mahasiswa akan melakukan pelatihan dan pendampingan dalam bentuk (1) Tutotrial berupa teori dasar pengolahan tomat, kemasan, pemberian label dan sistem pemasaran, (2) Praktek pembuatan saus, mengemas saus, dan labelling, dan (3) pendampingan yang merupakan bentuk pembinaan keberlangsungan pengolahan tomat maupun cabe dalam bentuk saus. Keunggulan saus tomat yaitu tidak menggunakan bahan tambahan seperti pengawet maupun pewarna dan cara pembuatannya mudah dengan peralatan sederhana yang umumnya peralatan rumah tangga.



Gambar 1. Tanaman Awal dan Akhir (Waktu Lama) Panen Desa Manimbahoi

Tujuan tim pengabdian masyarakat ke Desa Manimbahoi yaitu: (1) memberikan solusi berdasarkan kajian dan analisis situasi akan permasalahan masyarakat maupun pemerintah Desa Manimbahoi yang dihadapi secara langsung maupun tidak langsung. (2) Menciptakan inovasi teknologi untuk mendorong mengolah tomat menjadi saus [1], (3) melakukan alih teknologi melalui desain produk, label dan kemasan, (4) membimbing mahasiswa dengan memfasilitasi pembelajaran pengabdian masyarakat, KKN, pembelajaran berbasis Team Base Project (TBP) dan memberikan kesempatan penerapan matakuliah ke masyarakat, (5) mengamalkan, membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk mengentaskan masyarakat dalam teknologi pengolahan tomat & cabe menjadi saus. Manfaat Pengabdian kepada masyarakat dan pemerintah Desa Manimbahoi yakni tim PKK lima Dusun di Manimbahoi mampu mengolah tomat menjadi saus [2] dengan cita rasa saus selera. Aktivitas memperingati dirgahayu RI ke 79 menjadi bagian lomba serta tim penggerak PKK Manimbahoi membuat saus tomat baik pada di tingkat kecamatan Parigi maupun kabupaten Gowa, Masyarakat juga menjadikan saus tomat olahan favorite dan unggulan di Desa Manimbahoi. Harapan tim Pengabdian Pengembangan Desa Mitra (PPDM) Politeknik Negeri Ujung Pandang ke depan dapat dibentuk UMKM saus Tomat dan saus Lombok Manimbahoi sebagai bagaian Bidang Usaha Milik Desa (BUMDes).

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian masyarakat oleh tim diawali dari perencanaan dan pembuatan panduan atau materi dan prosedur praktek, kemudian sosilaisasi, dilanjutkan pelatihan, dan terakhir pendampingan kepada masyarakat di Desa Manimbahoi. Tahap pertama adalah materi kegiatan Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) dibuat untuk memudahkan masyarakat memahami terkait Tomat, sistem pelabelan, pengemasan, penyimpanan dan sistem pemasaran. Materi kegiatan berisi bahan dan alat, prosedur pembuatan dan teknik penyimpanan. Prosedur ini dibuat berdasarkan hasil uji pendahuluan yang laksanakan di PNUP.

Tahap kedua tim PPDM PNUP mensosialisasikan kepada Kepala, aparat dan tim PKK Desa Manimbahoi program pengolahan tomat menjadi saus dan aneka olahan tomat. Pada pertemuan sosialisasi juga disepakati tempat dan tanggal, waktu serta jumlah peserta pelatihan. Hal lain juga koordinasi bahan utama pembuatan saus tomat maupun saus sambel disiapkan mitra dan alat pembuat saus, label dan kemasan oleh tim PPDM Politeknik Negeri Ujung Pandang.

Tahap ketiga adalah pelatihan pembuatan saus yang diawali tutorial atau materi tentang tomat, komposisi, saus, label, dan kemasan. Materi terkait manfaat tomat, pengolahan saus beserta bahan dan proses, tujuan pemberian label dan kemasan. Pada proses pembuatan saus diawali dengan mencuci bersih bahan dan alat. Bahan utama tomat, cabe dan bawang putih yang bersih dikukus. Daging tomat, cabe dan bawang putih diblender kemudian disaring dan diletakkan dalam wajan.

Tahap keempat yaitu tahap pemasakan bubur buah tomat dan bumbu bumbu dimasak hingga mendidih dan 2/3 bagian mengental menggunakan wajan dengan bantuan panas. Adonan saus ditambahkan penyedap, gula dan garam secukupnya (menyesuaikan selera) dengan cara mencoba cita rasa. saus tomat didinginkan saus suhu lingkungan. Tahap kelima saus dengan suhu lingkungan dimasukkan ke dalam kemasan, ditutup dan diberi

label dengan nama **Tomatohoi**. saus kemasan dengan ukuran tertentu siap disajikan maupun dipasarkan. Tahap ketiga hingga kelima diilustrasikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Prosedur Pembuat saus Tomatohoi

Tahap terakhir pada pengabdian pengolahan tomat menjadi saus **Tomatohoi** yaitu pemasaran. Produk saus tomat yang telah dibuat dapat dipasarkan dengan dua sistem pemasaran yaitu *direct marketing* (penjualan langsung) dan *indirect marketing* (penjualan tidak langsung).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra pada kegiatan pendampingan masyarakat dalam peningkatan nilai tomat melalui pealtihan pembuatan saus yang dilaksanakan pada tanggal 31 Juli 2024 yang dihadiri oleh kepala Desa, tim PKK, kelompok pokja, tim ibu dusun, tim posyandu staff desa dan masyarakat manimbahoi dengan total 37 peserta. Para peserta umumnya menggunakan saus tomat yang dijual dipasaran dengan berbagai merek dan harga untuk keperluan rumah tangga dan kegiatan di Desa Manimbahoi.

Pelatihan dan penampingan pengolahan tomat menjadi saus ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan maupun informasi manfaat tomat bagi para peserta. Kegiatan tim pengadian PNUP berharapa peserta mampu membuat sendiri saus tomat untuk kebutuhan rumah tangga, kegiatan desa, peningkatan keterampilan dan kedepannya terbentuk usaha kecil masyarakat (UKM) Desa Manimbahoi sehingga menjadi bagian Badan Usaha Milik Desa (BUMDEs). Peserta juga dapat memanfaatkan tomat untuk dibuat menjadi saus tomat terutama pada saat panen raya sehingga tomat dengan harga murah dan tidak terjual lagi karena kulaitas dapat termanfaatkan. Aktivitas pelatihan dan pendampingan pengolahan tomat di Desa Manimbahoi dapat dilihat pada Gambar 3.

Pelakasanaan demonstrasi pengolahan tomat menajdi saus, diawali informasi dasar manfaat tomat, penolahan saus tomat dan saus sambal, kemasan, label dan sistem pemasaran. Peserta praktek membuat saus yang didampingi tim pengabdian PNUP dengan tetap membuka kesempatan peserta berdiskusi dalam bentuk tanya jawab pengolahan saus tomat maupun sambal selesai. Kegiatan selanjutnya masyarakat memasukan dalam kemasan dan diberi label. Peserta juga langsung mencoba hasil olahan pada saat pelatihan ini dilengkapi dengan gorengan sebagai bagian uji coba saus tomat maupun sambal. Pada kegiatan pengabdian ini sangat jelas terlihat antusiasnya peserta dalam mendengarkan beberapa materi yang diberikan oleh tim PNUP tentang proses pengolahan saus tomat dan sambal, kemasan dan pelabelan serta manfaat tomat. Hal ini karena jumlah tomat di Desa Manimbahoi sangat melimpah dan harga sangat murah serta membusuk maupun terbuang Ketika musim panen.



Gambar 3. Pelaksanaan demonstrasi dan pelatihan pembuatan saus Tomat dan saus Sambal

Hal lain selama ini saus tomat dan sambal dibuat maupun digunakan memiliki rasa yang kurang enak dan tidak tahan lama sehingga peserta sangat berharap kegiatan ini memberikan informasi dalam membuat saos tomat yang lebih enak, sehat dan tahan lama. Nama sebuah produk harus muda diingat [3], dan dan memiliki makna serta menjadi ciri khas [4]. Label produk saus tomat dan sambal ditunjukkan pada Gambar 4. Pemberian nama Tomatohoi dan Sambalohoi didasarkan pada nama Desa Manimbahoi sehingga nama akhirnya dipilih kata hoi sebagai ciri khas produk dari desa ini sehingga memudahkan masyarakat mengingat serta kedepannya bagian promosi bahwa adanya Desa Manimbahoi. Produk saus tomat dan sambal diberikan sistem pemasaran secara online untuk meningkatkan jangkauan sehingga penjualan meningkat [5], [6].



Gambar 4. Label Saus Tomat dan Saus Sambal

Saus tomat dan sambal yang merupakan hasil pelatihan ditunjukkan pada Gambar 5 dengan kemasan dilengkapi label.



Gambar 5. Saus Tomat dan saus Sambel

Tim pengabdian PNUP juga menyerahkan peralatan utama dan pendukung dalam pengolahan saus tomat-sambal yang disaksikan kepada desa dan ketua ibu PKK Desa Manimbahoi seperti ditunjukkan pada Gambar 6. Pada bagian akhir peserta juga diberikan poster sebagai bagian aktivitas tim pengabdian PNUP dan mitra.



Gambar 6. Penyerahan Peralatan Utama & Pendukung Kepada Masyarakat Desa Manimbahoi

4. KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Manimbahoi telah berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah tomat menjadi produk bernilai tambah, seperti saus tomat. Pelatihan diversifikasi produk dan manajemen usaha kecil memperkuat pemahaman masyarakat mengenai biaya produksi dan strategi harga yang kompetitif, sekaligus menumbuhkan kesadaran terhadap pentingnya higienitas dalam proses produksi. Hasil kegiatan ini mendukung pengembangan ekonomi lokal melalui peningkatan kualitas produk pertanian dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Ujung Pandang Unit Penelitian Pengabdian Masyarakat (UP2M) PNUP atas pendanaan pada Hibah Bina Desa, Pemerintah dan Masyarakat Desa Manimbahoi selaku mitra pengabdian, Teknik Kimia dan Administrasi Niaga merupakan tim luar biasa.

6. DAFTAR RUJUKAN

[1] D. Nofriati, "Penanganan Pascapanen Tomat," *Balai Pengkaj. Teknol. Pertan. Jambi*, pp. 1–50, 2018.
[2] S. Saloko, D. Handito, N. Rahayu, S. Rahman, and A. Dwiani, "Pengolahan tomat menjadi saos tomat," *J. Pendidik. dan Pengabdi. Masy.*, vol. 2, no. 2, 2019.
[3] D. Juliasari and F. S. Liyundira, "Desain Kemasan Produk sebagai Media Perluasan Pemasaran," in *Progress Conference*, 2022, pp. 206–211.

[4] N. L. G. P. Suwirmayanti, R. Hadi, P. A. G. Permana, N. K. Sukerti, I. K. R. Setiawan, and I. G. N. A. C. Vijaya, "Penambahan Desain Kemasan dan Varian Rasa Pada Usaha Jajan Terang Bulan Mini," *WIDYABHAKTI J. Ilm. Pop.*, vol. 3, no. 2, pp. 75–82, 2021.
[5] R. R. Gumilang, "Implementasi digital marketing terhadap peningkatan penjualan hasil home industri," 2019.
[6] S. Haryanti, B. Mursito, and S. Sudarwati, "Analisis strategi pemasaran digital untuk meningkatkan penjualan produk batik pada PT. Danar Hadi Surakarta," *J. Ilm. Edunomika*, vol. 3, no. 01, 2019.