



Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat pada Ibu-Ibu Rumat Tangga di Kebun Duren Kelurahan Selagalas Kecamatan Cakranegara Kota Mataram

Afe Dwiani¹, Suburi Rahman¹, I Made Anggayuda¹ dan Riski Busaifi²

Universitas Nahdlatul Wathan Mataram

Email: dwianiafe@gmail.com

Article History:

Received : 20 April 2020

Revised : 5 Mei 2020

Accepted : 20 Mei 2020

Abstract:

Buah tomat merupakan buah yang bergizi karena mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan kalori. Selain itu, tomat juga mengandung vitamin dan mineral yang diperlukan untuk pertumbuhan dan kesehatan. Produksi tomat sangat melimpah sehingga diperlukan salah satu pengolahan menjadi produk lain yaitu menjadi saos tomat. Pengabdian ini dilaksanakan bertujuan untuk memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang proses pengolahan tomat, memberi pengetahuan untuk mengolah makanan menggunakan bahan-bahan yang berkualitas agar dihasilkan produk yang bermutu dan membuka peluang bisnis bagi warga yang belum bekerja. Hasil dari pengabdian masyarakat ini adalah diketahui bahwa pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu rumah tangga bertambah dalam mengolah tomat menjadi saos tomat, wawasan ibu-ibu rumah tangga juga bertambah terutama untuk meningkatkan produktifitas diri dalam mengolah produk sehingga memperoleh pedapatan dan diharapkan dapat menciptakan hubungan timbal balik yang menguntungkan antara lembaga Perguruan Tinggi atau Tim pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Nahdlatul Wathan Mataram dengan masyarakat khususnya di Kebun Duren Kelurahan Selagalas Kecamatan Cakranegara Kota Mataram.

Kata Kunci: *Tomat, Saos, Pengolahan, Ibu Rumah Tangga*

A. Pendahuluan

Buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) adalah buah khas Amerika yang terdiri dari berbagai bentuk dan dimensi. Tomat tergolong buah karena merupakan bagian tanaman yang bisa dimakan, yang mengandung biji atau benih, sementara sayuran adalah bagian daun, akar dan stem (batang) tanaman yang bisa dimakan (Anonim, 2005). Ada beberapa jenis tomat seperti tomat biasa, tomat apel, tomat keriting, tomat kentang, dan tomat

cherry. Varietas yang dianjurkan pemerintah untuk ditanam ada beberapa jenis, antara lain varietas Intan dan Ratna (Rismunandar, 1995).

Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, buah tomat dapat juga dikonsumsi dalam bentuk olahan, seperti sari tomat, manisan tomat, pasta tomat, pure tomat, jus tomat, saos tomat, dan lain-lain. Salah satu olahan tomat yang banyak diproduksi secara komersil adalah saos tomat. Saos adalah olahan makanan yang umumnya berasal dari buah yang merupakan jenis bumbu penyedap



makanan berbentuk bubur yang berwarna oranye hingga merah yang berasal dari bahan baku alami atau penambahan zat pewarna makanan (Musaddad dan Hartuti, 2003). Menurut SNI (2004) saus tomat adalah produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat atau padatan tomat yang diperoleh dari tomat yang masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan.

Buah tomat mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan kalori. Selain itu, tomat juga mengandung vitamin dan mineral yang diperlukan untuk pertumbuhan dan kesehatan. Tomat mengandung nilai gizi yang sangat tinggi terutama vitamin A dan vitamin C berturut-turut yaitu sebesar 42 µg dan 13,7 µg maupun mineral Ca, Fe, Mg, P, K, Na dan Zn berturut-turut adalah 10 mg; 0,27 mg; 11 mg; 24 mg; 237 mg; 5 mg dan 0,17 mg (USDA, 2018).

Menurut Sutardi dan Rahayu (1994), prosedur pembuatan saus tomat meliputi pemilihan buah tomat, pencucian, pembuatan bubur tomat, pemanasan yang diikuti dengan penambahan bumbu dan bahan pengisi atau campuran serta bahan pengawet (asam benzoat). Pemanasan dimaksudkan untuk menguapkan sebagian besar air agar didapatkan produk dengan konsistensi atau kekentalan yang tepat.

Secara umum bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan saus tomat adalah pewarna, penyedap rasa, aroma, antioksidan, pengawet, pemanis, dan pengental. Bahan tambahan tersebut adalah garam, gula, cuka dan maizena, sedangkan untuk bumbu-bumbu yang digunakan adalah merica, cengkeh, kayu manis dan bawang putih. Bahan tambahan pada saus tomat berfungsi untuk meningkatkan cita rasa dan masa simpan saus.

Di Indonesia hasil panen tomat sangat melimpah. Produktivitas tomat di Indonesia pada tahun 2016 sebesar 877.801 ton dan pada tahun 2016 sebesar 883.242 ton. Luas panen tanaman tomat di Nusa Tenggara Barat pada tahun 2015 adalah 1.525 Ha dan pada tahun 2016 adalah 1.349 ha. (Anonim, 2017).

Tomat merupakan salah satu komoditas hortikultura terbesar setelah kentang yang bersifat *perishabel* atau mudah rusak (Risni, 2015). Hal ini disebabkan karena memiliki kadar air yang tinggi yaitu 94%, mengakibatkan umur simpan menjadi pendek, susut bobot tinggi akibat kerusakan. Untuk memanfaatkan, mencegah kerusakan dan meningkatkan nilai jual pada tomat maka diperlukan proses pengolahan tomat menjadi saus. Di kota Mataram, khususnya di Kebun Duren Selagalas banyak ditemukan makanan yang menggunakan saos tomat sebagai bahan pelengkap seperti bakso kuah, cilok, bakso dan sosis bakar, telur lilit/gulung, kebab dan sebagainya. Akan tetapi saus yang digunakan oleh penjual makanan tersebut bukan saus yang berkualitas baik. Hal ini dapat dilihat dari rasa dan warnan pada saus tomat tersebut. Saos yang dihasilkan berasa manis tidak alami karena pemanis buatan dengan warna yang sangat mencolok. Saus tomat seperti ini tidak layak untuk dikonsumsi karena dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti alergi, memperparah penyakit asma, dapat menyebabkan mutasi genetik dan kanker.

Hambatan utama yang dihadapi oleh masyarakat adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah saos tomat yang baik dan benar. Oleh karena itu diperlukan pelatihan pembuatan saos tomat di Kebun Duren Selagalas agar pengetahuan dan keterampilan masyarakat semakin meningkat dan saos tomat tersebut dapat dibuat oleh penjual

makanan atau masyarakat lain yang ingin berwirausaha membuat saus tomat. Diharapkan dengan adanya pelatihan ini pengetahuan dan keterampilan masyarakat menjadi bertambah dan naluri berwirausaha semakin meningkat (dapat melihat peluang yang ada). Masyarakat menjadi tahu akan pentingnya pengolahan makanan menggunakan bahan yang berkualitas sehingga dihasilkan produk yang berkualitas pula dengan harga jual yang baik dan yang lebih penting bahwa kesehatan masyarakat akan tetap terjaga.

B. Metode

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah praktek kerja langsung di tempat pengabdian. Pengabdian ini akan dilaksanakan oleh dosen-dosen Fakultas Pertanian Universitas Nahdlatul Wathan Mataram baik dosen di Prodi Teknologi Hasil Pertanian maupun di Prodi Agroteknologi dengan obyeknya adalah ibu-ibu rumah tangga baik yang berjualan maupun tidak dan bertempat tinggal di Kebun Duren Kelurahan Selagalas Kecamatan Cakranegara Kota Mataram dan kegiatan ini dilakukan disalah satu rumah warga. Metode pembelajaran yang dilakukan adalah mengenai penyampaian materi tentang gizi tomat, produk saus tomat, pengolahan saus tomat dan penggunaan saus tomat. Metode praktek di tempat pelatihan adalah pembuatan saus tomat secara langsung yang dipraktikkan oleh tim pengabdian dan diikuti oleh masyarakat atau ibu-ibu rumah tangga.

Sebelum penyampaian materi diawali dengan perkenalan ketua tim pengabdian beserta anggota tim. Materi disampaikan dengan bahasa yang dimengerti oleh sebagian besar masyarakat desa yaitu bahasa sasak. Materi diberikan dalam bentuk ppt (presentasi *power point*) yang dilengkapi

dengan gambar dan proses pembuatan produk saus tomat. Setelah seluruh materi disampaikan, dilanjutkan dengan acara diskusi atau tanya jawab masyarakat dengan tim pengabdian.

C. Hasil

Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi yang dilakukan pada saat penyampaian materi maupun setelah penyampaian materi ditemukan indikasi yang menunjukkan keberhasilan kegiatan penyuluhan baik bagi tim pengabdian maupun bagi peserta pengabdian sebagai kelompok sasaran dapat dilihat pada beberapa hal sebagai berikut:

- 1) Pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu rumah tangga semakin bertambah dalam memanfaatkan tomat menjadi saus tomat.
- 2) Wawasan ibu-ibu rumah tangga semakin bertambah terutama dalam hal untuk meningkatkan produktifitas diri dalam mengolah produk sehingga dapat meningkatkan pendapatan.
- 3) Menciptakan hubungan timbal balik antara lembaga Perguruan Tinggi atau Tim pengabdian Fakultas Pertanian Prodi Teknologi Hasil Pertanian maupun Prodi Agroteknologi UNW Mataram dengan masyarakat sehingga terjadi hubungan saling menguntungkan.

Diskusi

Seluruh kegiatan ini mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan di Lapangan dapat dikatakan berjalan lancar dan sukses. Meski demikian terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan. Hambatan utama yang dihadapi oleh tim adalah masyarakat/peserta pelatihan memiliki latar belakang pendidikan,

pengetahuan, umur, serta kondisi sosial yang berbeda-beda. Hambatan tersebut akan mempengaruhi daya serap peserta terhadap informasi atau materi yang diberikan. Hal ini membuat tim harus beradaptasi dengan baik agar tidak terjadi miskomunikasi/kesalahpahaman diantara peserta dan tim pengabdian.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat terlaksana karena beberapa faktor pendorong, yaitu: 1) Adanya sikap ingin tahu dari peserta penyuluhan terhadap beberapa materi yang disampaikan. Seluruh peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, mulai dari awal hingga akhir kegiatan. Materi-materi yang diberikan oleh setiap pembicara juga diberikan dalam bentuk *handout* agar membantu peserta dalam memahami materi sosialisasi dan istilah-istilah dalam industri pangan. Partisipasi dan antusiasme peserta dalam mengikuti kegiatan yang terlihat dari keseriusan peserta dalam menyimak materi-materi yang disampaikan, ikut berpartisipasi dalam diskusi dan peragaan prosedur sanitasi serta adanya kemauan berbagi pengalaman selama sosialisasi berlangsung dan 2) Saat sosialisasi berlangsung secara tidak langsung peserta terlihat menyadari kesalahan-kesalahan yang umum dilakukan saat mengolah tomat dan secara aktif ikut bertanya mengenai kenyataan-kenyataan yang terjadi di lapangan.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh tim pengabdian bahwa pelaksanaan pelatihan dapat dikatakan cukup berhasil. Hal ini terlihat dari antusiasme dan keseriusan peserta dalam mengikuti jalannya pelatihan dan terutama saat mendengarkan dan menyimak materi yang diberikan. Ini juga merupakan indikator adanya hubungan antara materi yang diberikan dengan

kebutuhan dan masalah dari para peserta pengabdian.

D. Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengolahan saos tomat di Kebun Duren kelurahan Selagalas, kecamatan Cakranegara, Kota Mataram adalah sebagai berikut:

- 1) Kegiatan sosialisasi proses pengolahan saos tomat dapat terlaksana sesuai dengan rencana dan dihadiri oleh peserta dengan jumlah yang telah ditargetkan dan sosialisasi berjalan lancar.
- 2) Peserta sosialisasi sangat antusias mengikuti kegiatan dan dibuktikan dengan aktifnya peserta saat diskusi dan serius dalam mengikuti jalannya proses pemberian materi yang disampaikan tim pengabdian.
- 3) Peserta sosialisasi menunjukkan keterlibatan di hampir seluruh tahap kegiatan terutama saat proses pengolahan produk saos tomat.
- 4) Peserta sosialisasi mengerti dan memahami proses pengolahan saos tomat yang baik dan benar sesuai yang telah dijelaskan dan diharapkan dapat menerapkan proses tersebut di kelurahan Kebun Duren baik untuk produk dagangan seperti cilok, roti goreng, maupun produk-produk makanan lainnya.

Daftar Referensi

- Anonim. *Tomato and Tomato Processing System*. Intermediate Technology Development Group. <http://www.itdg.org>, 2005.
- Anonim. *Statistik Indonesia 2017*. Badan Pusat Statistik. <http://www.bps.go.id/exim-frame.php>, 2017.



ALAMTANA

Jurnal Pengabdian Masyarakat
Vol. 1, No. 1, Tahun 2020

Musaddad, D. dan Hartuti, N. *Produk Olahan Tomat*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2003.

Risni, I. I. A. *Penanganan Panen dan Pasca Panen Tomat*. Diakses dari <http://kompasiana.com/blogspot.co.id/penanganan-panen-pascapanen-tomat>.

Rismunandar. 1995. *Tanaman Tomat*. Bandung: Sinar Baru Algensindo, 1955.

Standar Nasional Indonesia. *Saos tomat*.

Badan Standarisasi Nasional.
[http://pip2bdiy.com/nspm/SNI-01-3546-2004%20\(saos%20tomat\).pdf](http://pip2bdiy.com/nspm/SNI-01-3546-2004%20(saos%20tomat).pdf), 2014.

Sutardi dan Rahayu. K. *Kajian penggunaan pepaya dan ubi jalar sebagai bahan campuran saos tomat*. Yogyakarta: Kanisius, Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada, 1994