



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN TOMAT MENJADI DODOL DI DESA LENDANG NANGKA KECAMATAN MASBAGIK KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Adinda Safira¹; Muhamad Lampiron²; Rakhan Qurani Hasbullah³;
Nudia Annisa Karini⁴; Mauli Azkia Tauchid⁵; Elok Sarah Hilyatunnisa⁶;
Muhammad Fakhurrizal⁷; Bunga Afra Alzena⁸; Queeny Elvira Damayanti⁹;
Syarifah Nurhasanah Jamalullail¹⁰; Ahmad Alamsyah¹¹

¹Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ^{2,3}Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, ^{4,6,7,8}Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, ⁵Program Studi Pendidikan Matematika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ⁹Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, ¹⁰Prodi Hubungan Internasional, Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. ¹¹Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri

Article history: Received 16 Agustus 2024, Revised: 26 Agustus 2024, Accepted: 7 September 2024
Corresponding author: Adinda Safira, program pendidixn bahasa ingeris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Unram, Email: adindas367@gmail.com

ABSTRAK

Tingginya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi camilan, menuntut produksi makanan ringan yang sesuai dengan SNI, berkualitas serta sehat. Buah tomat adalah salah satu buah yang mengandung berbagai zat gizi dan antioksidan yang sangat dibutuhkan tubuh. Buah tomat dapat diolah menjadi berbagai macam produk camilan yang sehat dan berkualitas diantaranya dodol tomat. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah dodol sebagai camilan sehat yang berbahan dasar buah tomat, sekaligus mengatasi permasalahan produksi tomat yang berlebihan di Desa Lendang Nangka. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah pendekatan penelitian tindakan yang dikombinasikan dengan sosialisasi pelatihan pengolahan dan pengemasan dodol tomat kepada masyarakat di Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan dodol tomat mendapat antusias dan perhatian baik dari ibu-ibu anggota KWT dan anggota karang taruna.

Kata kunci: camilan, dodol tomat, sosialisasi dan pelatihan, Desa Lendang Nangka

ABSTRACT

The high rate of Indonesian people's appetite for snacks demands the production of snacks that comply with SNI, have good quality and are healthy. Tomatoes are one of the fruits that contain various nutrients and antioxidants that are needed by the body. Tomatoes can be processed into a variety of healthy and quality snack products including tomato dodol. The purpose of this community service activity is to improve community skills in processing dodol as a healthy snack made from tomatoes, while also addressing the issue of surplus tomato production in Lendang Nangka Village. The method used in this service is an action research approach combined with socialization of training in processing and packaging tomato dodol to the community in Lendang Nangka Village, Masbagik District, East Lombok Regency. The socialization and training of tomato dodol processing received enthusiastic participation and significant attention from the women members of KWT and members of youth organizations.

Keywords: snacks, tomato dodol, socialization and training, Lendang Nangka Village.

PENDAHULUAN

Seiring berjalannya waktu, makanan menjadi sebuah tren yang unik dan bervariasi, yang dipengaruhi oleh budaya negara lain di seluruh dunia. Tren makanan ini tidak mementingkan gizi, dimana makanan yang dihasilkan biasanya mengandung banyak energi dan sedikit serat [1]. Seseorang dapat melewati waktu makan utama karena kebiasaan makan camilan, yang menghasilkan asupan energi yang rendah dan kekurangan zat penting untuk tubuh [2]. Tingginya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi camilan (makanan ringan) mewajibkan kualitas makanan yang diproduksi harus sesuai dengan SNI dengan konsentrasi yang telah ditentukan agar menyehatkan bagi tubuh. Dengan ini, diperlukan cara pengolahan yang tepat agar kualitas camilan dapat terjaga dan tidak membahayakan kesehatan jika dikonsumsi [3]. Salah satu alternatif camilan sehat dengan berbagai macam manfaat bagi kesehatan ialah olahan yang terbuat dari buah tomat.

Tomat merupakan salah satu komoditi yang memberikan kontribusi tinggi terhadap pendapatan petani khususnya di Desa Lendang Nangka. Mayoritas pekerjaan penduduk di Desa Lendang Nangka ialah petani, dengan sumber daya alam yang mendukung seperti hamparan sawah yang luas dengan komoditi unggulan yang terdiri dari cabai, tembakau, padi, tomat, nanas dan sayur-sayuran [4]. Komoditi tomat merupakan salah satu komoditi yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi cemilan sehat [3].

Buah tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) merupakan salah satu buah yang sangat disukai oleh banyak orang karena warnanya yang menarik dan manfaatnya yang baik bagi kesehatan tubuh [5]. Kualitas dari buah tomat dapat dilihat dari rasa manis, asam, kekenyalan dan jumlah air buah [6]. Melihat iklim di Indonesia, tomat menjadi salah satu tanaman yang sangat mudah dibudidayakan di wilayah-wilayahnya. Di dataran tinggi, sedang, maupun rendah buah tomat merupakan tanaman sayuran buah yang dapat tumbuh dengan subur [7].

Masalah utama tomat adalah kandungan airnya yang tinggi mengakibatkan buah tomat mudah rusak. Kandungan air tomat yang tinggi (94%), menjadikan daya simpan buah tomat lebih pendek dan dapat mengakibatkan kerusakan yang lebih besar, hal ini juga menyebabkan buah tomat menjadi salah satu dari komoditas hortikultura terbesar yang bersifat sangat mudah rusak (*very perishable*) [8]. Kerusakan mekanis akibat transportasi biasanya menjadi pemicu tidak bertahannya komoditas karena adanya luka pada buah yang menyebabkan susut bobot yang tinggi. Susut bobot dapat diartikan kehilangan air pada buah dan dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan nilai gizi [9]. Masalah lainnya ialah tingginya angka produksi tomat saat panen raya yang mengakibatkan harga komoditas tomat menurun dan sering kali dibiarkan membusuk oleh petani [10].

Salah satu cara untuk mengatasi melimpahnya buah tomat saat panen raya adalah melakukan hirilisasi produk tomat menjadi berbagai olahan seperti dodol yang dapat memperpanjang daya simpan sekaligus meningkatkan nilai tambah secara ekonomi [10]. Dodol adalah produk olahan semi basah dengan tekstur padat dan kenyal yang sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat dan diolah secara tradisional [11]. Oleh karena itu, produksi olahan tomat menjadi dodol dengan teknik pengawetan menggunakan gula, metode pengawetan alami yang dapat memperpanjang umur simpan buah, menjadi solusi yang tepat atas permasalahan yang dihadapi saat ini [12].

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dilaksanakan mulai dari tanggal 2 Juli 2024 hingga 22 Agustus 2024 yang berlokasi di Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur. Pemilihan tempat pengabdian ditentukan oleh pihak LPPM dengan tujuan pengabdian yang disesuaikan berdasarkan situasi dan kondisi desa lokasi kegiatan KKN. Fokus utama kegiatan KKN di Desa Lendang Nangka adalah pemberdayaan masyarakat desa. Kegiatan yang dilaksanakan menggunakan pendekatan penelitian tindakan yang dikombinasikan dengan sosialisasi pelatihan pengolahan dan pengemasan Dodol Tomat kepada masyarakat di Desa Lendang Nangka. Langkah pertama pembuatan olahan dodol tomat ialah membersihkan dan memotong tomat lalu di blender bersamaan dengan gula, susu, vanili, tepung beras, sedikit garam serta santan yang kemudian hasil campuran ini akan dimasak hingga membentuk adonan kalis dengan kadar air yang sangat sedikit. Adonan yang telah masak dihamparkan diatas kertas minyak untuk dipotong-potong seberat 15 gram

selanjutnya dikemas menggunakan plastik parcel (kemasan primer) kemudian dikemas ke dalam standing pouch (kemasan sekunder).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tomat (*Solanum lycopersicum*) merupakan salah satu tanaman yang sangat di kenal oleh masyarakat[13]. Mengandung beragam vitamin dan mineral yang bermanfaat untuk meningkatkan sistem imun tubuh manusia, tomat disebut menjadi salah satu asal terbaik akan produksi likopen, selain mengandung vitamin A dan C yang cukup tinggi yang berperan sebagai antioksidan tomat juga mengandung protein, karbohidrat, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, dan vitamin B yang sangat dibutuhkan oleh tubuh [14].



Gambar 1. (a). Sortasi dan pemotongan tomat, (b). Penimbangan takaran tomat yang akan digunakan, (c). Memasukkan tomat ke dalam blender, (d). Memasukkan susu bubuk, margarin dan santan ke dalam blender, (e). Dilanjutkan dengan memasukkan gula pasir dan vanilli ke dalam blender, (f). Blender bahan-bahan yang telah dimasukkan sampai halus dan tercampur rata, (g). Tuangkan adonan ke dalam wajan dan dimasak (h). Aduk sampai masak, (i). Adonan yang sudah masak dipindahkan diatas kertas minyak lalu dihamparkan hingga dingin. (k). Setelah dingin, dodol lalu dibungkus menggunakan kemasan plastik, (l). Dodol tomat dalam kemasan.

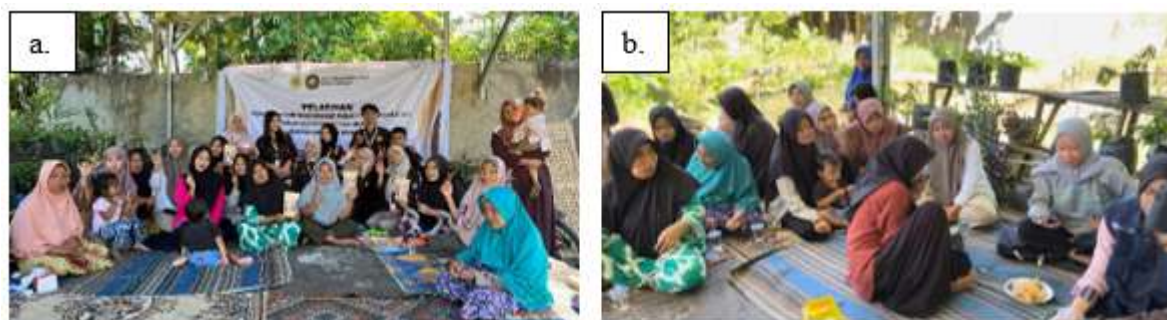
Meskipun memiliki banyak manfaat, minat masyarakat dalam mengonsumsi buah tomat masih kurang [3]. Hal ini menimbulkan ketimpangan karena jumlah tomat saat panen raya cukup melimpah dan tidak habis terjual sehingga banyak tomat yang busuk. Hal ini diperparah dengan fakta bahwa tomat merupakan komoditas hortikultura yang terbilang mudah rusak (very perishable) karena mengandung kadar air yang cukup tinggi [9]. Kadar air merupakan

parameter pada bahan pangan yang sangat mempengaruhi ketahanan bahan pangan. Semakin tinggi kadar air pada suatu bahan pangan maka akan semakin cepat pula kerusakan bahan pangan tersebut [15]. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal tersebut adalah mengolahnya menjadi dodol. Dodol yang terbuat dari campuran tomat, tepung beras, santan kelapa, dan gula, kaya karbohidrat dan gula serta vitamin dari buah tomat itu sendiri. Pengolahan dodol tomat terbilang mudah dengan hasil produk yang dapat bertahan lama. Oleh karena itu, pengolahan tomat menjadi dodol merupakan alternatif yang efektif sebagai solusi dari permasalahan yang ada.

Pengolahan tomat menjadi dodol sangat mudah dilakukan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dodol terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utamanya ialah tomat segar dan bahan-bahan tambahan seperti tepung beras, vanili bubuk, gula pasir, susu bubuk, margarin, dan santan segar. Tahapan dan proses pembuatan dodol tomat dapat dilihat pada gambar 1.

Dodol tomat yang dihasilkan mempunyai keunggulan yaitu tidak menggunakan pengawet buatan yang berbahaya bagi kesehatan. Pengawet yang digunakan ialah pengawet alami yaitu gula pasir. Gula pasir memberikan rasa manis alami pada olahan dodol tomat [4]. Penambahan gula dalam pembuatan dodol selain berfungsi untuk memberikan aroma dan rasa manis pada dodol, serta sebagai pengawet, juga membantu pembentukan lapisan keras atau tekstur pada dodol [12].

Kegiatan sosialisasi terkait pelatihan pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan tomat menjadi dodol di Desa Lendang Nangka, Kecamatan Masbagik, Kabupaten Lombok Timur, dilaksanakan pada hari Selasa, 16 Juli 2024. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini dilaksanakan di aula Kantor Desa Lendang Nangka dan di KWT (Kelompok Wanita Tani). Rangkaian kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu anggota KWT, anggota karang taruna, kepala dusun desa Lendang Nangka, staf desa, beserta Kepala Desa. Tujuan dari sosialisasi dan pelatihan ini yaitu memberikan pengetahuan baru kepada peserta terkait pengolahan dan pengemasan dodol tomat yang mudah dan dapat dilakukan secara mandiri, dengan harapan melalui sosialisasi ini para peserta mempunyai perspektif baru dalam melihat peluang usaha dan memanfaatkan hasil sumber daya alam desa secara maksimal. Kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. (a). Foto Bersama peserta sosialisasi dan pelatihan pengolahan dodol tomat, (b). Peserta sedang melaksanakan praktek pengolahan dodol tomat.

Selama kegiatan berlangsung di aula kantor Desa Lendang Nangka, peserta kegiatan sosialisasi terlihat sangat memperhatikan dan aktif bertanya terkait manfaat dodol tomat, pengemasan yang baik. Para peserta pembuatan dodol tomat terlihat antusias dan partisipatif dalam pembuatan dodol tomat yang dilaksanakan di KWT Al-Ummahat. Para peserta memberikan komentar positif terhadap materi dan aktif mengikuti tahap-tahap praktek pembuatan dodol. Hal ini dapat dilihat pada akhir kegiatan, KKN PMD UNRAM menyebarkan angket untuk melihat respon dari 25 peserta yang sekaligus merupakan responden, terdiri dari 10 orang anggota KWT Al-Ummahat, 5 orang anggota ibu-ibu PKK, 3 orang staff desa, 3 anggota Karang Taruna, 3 kepala dusun desa Lendang Nangka, beserta Kepala Desa. yang menyatakan bahwa mereka begitu puas terhadap kegiatan yang diadakan tersebut. Keseriusan para peserta dalam mengikuti rangkaian kegiatan yang diberikan oleh KKN PMD UNRAM menjadikan peserta memahami dengan baik terkait materi yang disampaikan dan langkah-langkah pembuatan dodol tomat yang baik.

Dodol tomat hasil dari sosialisasi ini, oleh kelompok KWT Al-Ummahat akan dijadikan sebagai salah satu produk usahanya.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa

1. Tomat merupakan buah yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Kandungan vitamin A dan C serta kandungan kandungan lainnya yang berperan sebagai antioksidan menjadikan tomat sebagai salah satu pilihan yang baik untuk diolah menjadi camilan sehat.
2. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan dodol tomat mendapat antusias dan perhatian baik dari ibu-ibu anggota KWT Al-Ummahat. Sosialisasi yang dibawakan oleh KKN PMD UNRAM merupakan sebuah inovasi yang bisa dikembangkan di kemudian hari sebagai usaha camilan sehat.
3. Pengolahan dodol tomat sebagai cemilan merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang waktu simpan tomat yang relatif rendah atau cepat rusak setelah dipanen. Dodol tomat yang diolah dengan tambahan gula sebagai pengawet alami, dapat mempertahankan kualitas dodol tomat dan menambah nilai ekonomi dengan menjadikannya sebagai inovasi usaha untuk KWT Al-Ummahat di desa Lendang Nangka.

REFERENSI

1. Muhimah, H., dan Farapti. (2023). Ketersediaan dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Media Gizi Kemasan*, 12(1): 575-582
2. McCrory MA, Campbell WW. *Effects of eating frequency, snacking, and breakfast skipping on energy regulation: Symposium overview*1,2. *J Nutr.* 2011;141(1):144-7
3. Lukito, M. S., Giyarto, dan Jayus. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1): 82-95
4. Heldiyanti, R., Meikapasa, N.W.P., Isnain, F.S., dan Naufali, M. H. (2022). Sosialisasi CPPOB Pada Kelompok Wanita Tani di Desa Lendang Nangka untuk Menunjang Desa Wisata. *Jurnal Ilmiah Pengabdian dan Inovasi*,1(2): 259-266
5. Setiavani, G., Sugiyono., Azha, A.B., dan Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol Processing Technology and Nutritional Improvements of Dodol. *JURNAL PANGAN*, 27(3): 225-234
6. Hok, K.T., Setyo, W., Irawaty, W., dan Soetaredjo, F.E. (2007). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Journal Widya Teknik*, 6(2): 111-120
7. Kartika, E., Yusuf, R., dan Syakur, A. (2015). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*) Dengan Pengawet Natrium Benzoat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 53-62.
8. Saloko, S., Handito, D., Rahayu, N., Rahman, S., dan Dwiani, A. (2019). Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2): 204-208

9. Varanita, Z.A., Tamrin., dan Haryanto, A. (2016). Pengaruh Getaran Terhadap Kerusakan Mekanis Tomat. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(2): 117-124
10. Faridah, A., Syamwil, S., Aimon, H., dan Rosel, R. (2023). Peningkatan Usaha Melalui Hirilisasi Produk Berbasis Tomat Pada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1): 23-28
11. Ananda, F. (2021). Analisis Kualitas Dodol Tomat Yang Dihasilkan Dari Subtitusi Tepung Beras. Skripsi thesis, Universitas Negeri Padang
12. Gautara dan Soesarsono. 2005. Dasar Pengolahan Gula. IPB. Bogor
13. Febriansah, R., Indrayani, L., Palupi, K.D., dan Ikawati, M. (2008). Tomat (*Solanum lycopersicum L*) Sebagai Agen Kemopreventif Potensial
14. Hadi, A.S. (2023). Khasiat Buah tomat (*Solanum lycopersicum*) Berpotensi Sebagai Obat Berbagai Jenis Penyakit. *Empiris: Journal of Progressive Science and Mathematics*, 1(1): 7–15.
15. Noviana, K., Wijaya, M., dan Kadirman. (2017). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Tomat Terhadap Kualitas Dodol Tomat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 78-87