

PEMANFAATAN SUMBERDAYA LOKAL BERUPA PENGOLAHAN TOMAT MENJADI SAOS TOMAT DI DESA TOMPOBULU KECAMATAN RUMBIA

Nurul Fadhillah^{1*}, Irmawanty², Nurdiyanti³, Muhammad Wajdi⁴, Rahmatia Thahir⁵

^{1*,2,3,4,5} Universitas Muhammadiyah Makassar, Makassar, Indonesia

^{1*} nurul.fadhillah@unismuh.ac.id

² irmawanty@unismuh.ac.id

³ nurdiyanti@unismuh.ac.id

⁴ muh.wajdi@unismuh.ac.id

⁵ rahmatiah.thahir@unismuh.ac.id

Abstrak

Tomat merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan gizi yang lengkap. Buah tomat juga memiliki nilai ekonomi tinggi karena selain berfungsi sebagai buah dan sayuran, buah tomat juga dapat dikonsumsi dalam berbagai macam olahan seperti saos. Saos tomat merupakan salah satu bentuk olahan tomat yang digunakan sebagai pelengkap makanan. Tujuan dari dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah tomat menjadi saos tomat khususnya di desa tompobulu, sehingga dapat menghasilkan saos yang baik untuk kesehatan serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu sosialisasi dan praktek pembuatan saos tomat secara langsung. Peserta sangat antusias mengikuti proses pembuatan saos tomat karena prosesnya yang sangat mudah dilakukan.

Kata Kunci: Sumberdaya, Pengolahan, Saos Tomat

Pendahuluan

Tomat (*Lycopersicon esculentum mill*) merupakan salah satu tanaman yang banyak dikembangkan oleh masyarakat Indonesia. Tomat termasuk dalam kategori buah karena merupakan bagian dari tanaman yang memiliki biji dan dapat langsung dimakan. Buah tomat dapat dikonsumsi dalam berbagai macam olahan seperti manisan, saos, pasta, jus dan sari buah. Oleh karena itu, tomat merupakan salah satu jenis buah yang memiliki nilai ekonomi tinggi, karena tomat tidak hanya berfungsi sebagai buah dan sayuran, tetapi juga dapat digunakan sebagai pelengkap bumbu dapur (Syahdan, dkk. 2022).

Tomat diketahui memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, baik itu dalam kondisi tomat segar maupun tomat olahan. Tomat mengandung berbagai macam vitamin, seperti vitamin A, vitamin C, dan vitamin E, selain itu tomat juga mengandung kalium, kalsium, potasium, natrium dan sebagainya. Tomat juga memiliki *likopen* yang berfungsi sebagai antioksidan yang baik bagi tubuh. Seperti yang kita ketahui bahwa tomat memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti mampu mengontrol kolesterol, mencegah kanker dan sebagai penangkal radikal bebas karena memiliki kandungan *likopen* (Thabib, 2019).

*Correspondent Author: nurul.fadhillah@unismuh.ac.id

Tomat dikenal sebagai tanaman yang bersifat *perishable* atau mudah rusak karena memiliki kandungan kadar air yang tinggi yaitu sekitar 94%. Kadar air yang tinggi ini menyebabkan umur penyimpanan buah tomat menjadi pendek dan penyusutan bobot buah akibat kerusakan. Kerusakan pada buah tomat pasca panen berkisar antara 20%-50% (Saloko, dkk. 2019). Untuk mengatasi hal tersebut, dibutuhkan solusi untuk memperpanjang masa penyimpanan buah tomat pasca panen. Salah satu solusinya yaitu dengan mengolah buah tomat menjadi produk olahan.

Saus tomat merupakan salah satu bentuk olahan tomat yang digunakan sebagai pelengkap makanan. Saus tomat yang dihasilkan merupakan campuran dari buah tomat yang telah dihancurkan terlebih dahulu serta adanya penambahan bumbu-bumbu dan bahan pangan lainnya. Tomat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan saus dengan tujuan untuk memperpanjang masa penyimpanan tomat dalam bentuk produk olahan. Minimnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah menjadi produk olahan yang sehat tanpa penyedap makanan, maka kami merasa perlu untuk berbagi pengetahuan akan hal ini kepada masyarakat. Tujuan dari dilaksanakannya kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah buah tomat menjadi saus tomat khususnya di desa tompobulu kecamatan rumbia kabupaten jeneponto, sehingga dapat menghasilkan saus yang baik untuk kesehatan serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 21 Oktober 2021. Tempat pengabdian dilaksanakan di Kantor Desa Tompobulu, Kecamatan Rumbia, Kabupaten Jeneponto. Metode pengabdian yang dilakukan yaitu sosialisasi dan praktek pembuatan saus tomat. Adapun tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini yaitu:

1. Kegiatan sosialisasi. Pada kegiatan ini, tim pelaksana pengabdian memberikan sosialisasi berupa pemaparan materi tentang pengolahan buah tomat menjadi produk olahan saus tomat. Kegiatan ini dihadiri oleh kepala desa dan masyarakat desa tompobulu.
2. Praktek pembuatan saus tomat. Kegiatan ini diikuti secara langsung oleh masyarakat desa tompobulu. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan saus tomat yaitu buah tomat, bumbu dapur (merica, pala, gula, garam), tepung kanji (tepung tapioka), dan asam sitrat.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian pengolahan tomat menjadi saus tomat dilaksanakan pada hari kamis tanggal 21 Oktober 2021 di Kantor Desa Tompobulu, Kecamatan Rumbia, Kabupaten Jeneponto. Kegiatan ini dihadiri langsung oleh Kepala Desa dan masyarakat setempat yang didominasi oleh perempuan yang bekerja sebagai petani. Kegiatan pertama yang dilaksanakan yaitu sosialisasi. Ketika sosialisai berlangsung, para peserta terlihat sangat antusias mendengarkan materi yang disampaikan oleh tim dosen mengenai proses pengolahan tomat menjadi saus tomat. Para peserta optimis dapat memanfaatkan dengan baik buah tomat ketika hasil panennya melimpah atau panen raya tanpa harus membusuk dan terbuang sia-sia. Karena biasanya ketika panen raya harga tomat cenderung turun/lebih murah. Selain itu, dengan memiliki kemampuan dalam mengolah saus tomat, masyarakat diharapkan dapat mengkonsumsi saus tomat yang sehat hasil olahan sendiri, bebas dari bahan pengawet dan pewarna makanan. Melalui kegiatan sosialisasi ini, para peserta menjadi paham

akan manfaat yang diperoleh dari kemampuan mengolah tomat menjadi saos tomat. Para petani dapat memanfaatkan buah tomat dengan baik ketika hasil panen melimpah, selain dijual, buah tomat ini dapat dikonsumsi sendiri dengan cara yang lebih sehat tanpa tambahan bahan pengawet dan pemanis buatan.

Kegiatan selanjutnya yaitu praktek pembuatan saos tomat. Bahan utama yang digunakan yaitu tomat yang berwarna merah. Adapun bahan lain yang digunakan yaitu bumbu-bumbu dapur (merica, pala, gula, garam), tepung kanji (tepung tapioka), dan asam sitrat. Tepung kanji digunakan sebagai pengental saos, sedangkan asam sitrat digunakan untuk mempertahankan warna merah pada tomat ketika tomat berubah tekstur menjadi bubur tomat. Adapun langkah-langkah dalam proses pembuatan saos tomat yaitu:

- a. Buah tomat dicuci dengan air mengalir
- b. Buah tomat dibelah menjadi dua, lalu buang bijinya
- c. Daging buah tomat di *blancing* selama kurang lebih 3 menit. Proses ini dilakukan dengan merendam buah tomat dalam air hangat ataupun air yang telah ditambahkan asam sitrat
- d. Buah tomat dihancurkan dengan menggunakan blender sampai menjadi bubur
- e. Bubur tomat selanjutnya dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan
- f. Masak campuran bubur tomat dengan api kecil, kemudian tambahkan larutan tepung kanji sedikit demi sedikit sesuai dengan kekentalan saos yang diinginkan;
- g. Setelah matang, matikan api dan dinginkan saos tomat pada suhu ruang. Saos tomat siap hidangkan.



Gambar 1. Proses pembuatan saos tomat

Saos tomat yang telah dibuat merupakan saos tomat yang sehat untuk dikonsumsi karena tidak mengandung bahan pengawet, pewarna dan penyedap makanan. Dari segi warna, saos ini sedikit agak berbeda dengan saos yang dijual di pasaran, warnanya lebih ke warna orange tua. Hal tersebut disebabkan karena warna alami dari tomat. Dari segi kekentalan, saos ini kental sama seperti saos pada umumnya. Sedangkan dari segi rasa, saos tomat ini cenderung manis dan sedikit

asam. Rasa asam ini berasal dari buah tomat itu sendiri. Terdapat dua alternatif, jika ingin saos tomat lebih terasa asam maka dapat dicampurkan sedikit perasan jeruk nipis dan jika ingin saos terasa pedas maka dapat ditambahkan cabai merah atau cabai rawit sesuai selera.

Peserta sangat antusias mengikuti proses pembuatan saos tomat karena prosesnya yang sangat mudah dilakukan. Selain itu, tim dosen juga menyediakan kentang goreng untuk disantap bersama saos tomat yang telah dibuat. Semua peserta mencicipi saos tomat bersama kentang goreng. Para peserta menyukai rasa dari saos tomat yang telah dibuat dan mengatakan bahwa rasanya mirip dengan saos tomat yang ada dipasaran. Peserta juga suka warna saosnya yang merupakan warna alami dari buah tomat, jelas berbeda dengan saos yang telah diberi pewarna makanan.



Gambar 2. Organoleptik saos tomat oleh peserta

Saos tomat diketahui sebagai bahan pelengkap pada makanan, selain itu juga sebagai penambah citarasa dan warna pada makanan seperti mie goreng, nasi goreng, bakso, somay dan makanan lainnya. Saos tomat memiliki rasa yang cenderung manis dan sedikit asam. Oleh karena itu, anak-anak lebih cenderung menyukai saos tomat dibanding saos lainnya. Selain itu, tomat juga merupakan buah yang memiliki kandungan A, vitamin C dan vitamin E yang tinggi serta kandungan antioksidan yang tinggi yaitu likopen. Dengan diadakannya kegiatan pengabdian ini, masyarakat memperoleh informasi dan memahami proses pengolahan tomat menjadi saos tomat yang sangat mudah dilakukan, dan juga melalui kegiatan sosialisasi, masyarakat menjadi paham cara memanfaatkan buah tomat dengan baik ketika hasil panen melimpah.

Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian ini yaitu, peserta sosialisai sangat senang dan antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pengabdian. Seluruh peserta sosialisai terlibat aktif dan serius dalam menyimak materi yang dipaparkan oleh tim dosen. Selain itu, peserta sosialisai juga memahami dan ikut terlibat langsung dalam proses pengolahan tomat menjadi saos tomat.

Ucapan Terima Kasih

Kami tim PKM mengucapkan terima kasih dan apresiasi kepada mitra kami Kepala Desa dan Warga Tompobulu, Kecamatan Rumbia, Kabupaten Jeneponto yang antusias mengikuti

kegiatan ini sejak awal sampai akhir. Tak lupa kami juga mengucapkan terima kasih kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini sehingga berjalan dengan lancar tanpa kendala.

Referensi

- Saloko, S., Handito, D., Rahayu, N., Rahman, S., & Dwiani, A. (2019). Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2).
- Syahdan, M., Karim, H. A., & Iinnaninengseh, I. (2022). Peningkatan Produktivitas Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum mill.*) Dengan Pemberian Berbagai Jenis Pupuk Kompos Dan Komposisi Npk. *Jurnal Agroterpadu*, 1(1), 29-34.
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat (Effect of Addition of Food Additives in Processing Vegetables into Tomato Sauce Products). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85.