

Pelatihan Pembuatan Saus Tomat Untuk Peningkatan Nilai Tambah dan Kemampuan Siswa SMKN Kuwus Golo Welu

Tomato Sauce Making Training to Increase Added Value and Ability of Kuwus Golo Welu Vocational School Students

Lorensius Santu*, Polikarpus Payong, Ronaldus Don Piran, Nikolaus Dionesius Budiman, Astried Priscilla Cordanis, Wensislaus Arman Ndau, Inosensius Harmin Jandu

Program Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng

*Email: lorensiussantu31121962@gmail.com

(Diterima 07-07-2024; Disetujui 12-08-2024)

ABSTRAK

Memperkuat sumber daya manusia merupakan langkah mendasar bagi setiap individu untuk memulai dan menjalankan bisnis. Pada saat ini, pengetahuan dan keterampilan merupakan hal terpenting dalam diri setiap individu manusia. Upaya peningkatan pengetahuan melalui pelatihan dan pendidikan merupakan langkah strategis dan wujud kepedulian terhadap pendidikan. SMK Kuwus merupakan sekolah kejuruan yang memiliki jurusan pertanian yang bergerak di bidang pangan dan hortikultura. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan mengedukasi siswa SMK Kuwus tentang bagaimana produk pertanian dapat memperoleh nilai tambah ketika menjadi produk olahan. Kegiatan ini diawali dengan kegiatan survei lokasi, pengajuan izin, pengurusan administrasi, penyiapan alat dan bahan, serta akomodasi di SMKN Kuwus Manggrai Barat pada tanggal 20 Oktober 2023 hingga pelatihan dilaksanakan pada tanggal 28 September 2023. Siswa SMAK Kuwus juga turut serta aktif dalam kegiatan pelatihan ini. Kegiatan pelatihan berjalan lancar dan terlaksana dengan baik. Peserta yang berpartisipasi secara aktif dan antusias diharapkan untuk terus berkolaborasi dan memberikan pelatihan tentang metode lain untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Sosial Ekonomi Pertanian.

Kata Kunci: Saus tomat, Peningkatan kemampuan, Nilai tambah

ABSTRACT

Strengthening human resources is a fundamental step for every individual to start and run a business. At this time, knowledge and skills are the most important things in every human individual. Efforts to increase knowledge through training and education are strategic steps and a form of concern for education. Kuwus Vocational School is a vocational school that has an agriculture department that operates in the fields of food and horticulture. Community service activities aim to improve skills and educate Kuwus Vocational School students about how agricultural products can gain added value when they become processed products. This activity began with activities (site survey, permit application, administrative arrangements, preparation of tools and materials and accommodation) at Kuwus West Manggrai Vocational School on October 20 2023 until training was held on September 28 2023. Kuwus SMAK students also actively participated in the activities this training. Training activities ran smoothly and were carried out well. Participants who participate actively and enthusiastically are expected to continue collaborating and providing training on other methods to increase knowledge in the field of Agricultural Socioeconomics.

Keywords: Tomato sauce, Capacity building, Added value

PENDAHULUAN

Untuk memaksimalkan nilai tambah dari produk olahan, sangat penting untuk meningkatkan efisiensi, efektivitas, dan optimalisasi peran industri pengolahan. Nilai tambah ini mengindikasikan dihasilkannya produk olahan yang berkualitas dan berdaya saing. Komoditas pertanian yang unggul dan berdaya saing tentunya berpotensi untuk

diekspor dan bersaing di tingkat perdagangan internasional, serta diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan petani di era globalisasi (Elizabeth, 2016).

Masalah utama yang dihadapi adalah pertanian hortikultura kurang menguntungkan karena input pertanian yang mahal dan sifat produk hortikultura yang mudah rusak. Kegiatan yang menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah: pembuatan kompos berbasis limbah sayuran, penanganan pascapanen produk hortikultura (Aini, 2018). Peningkatan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dapat diperoleh dari pelatihan ini melalui diskusi dan tanya jawab secara langsung sehingga indikator keberhasilannya dapat diukur. Harapan dari kegiatan ini adalah peserta dapat termotivasi untuk melakukan pengolahan produk hortikultura secara berkesinambungan sehingga peningkatan nilai tambah dapat tercapai (Andayani et al., 2021).

Menedukasi masyarakat bahwa tomat dapat memiliki nilai tambah jika diolah menjadi produk baru seperti manisan tomat. Masyarakat juga antusias dengan produk manisan tomat ini. Hal ini terlihat dari pertanyaan-pertanyaan yang diajukan selama proses sosialisasi (Jupri et al., 2023). Masyarakat dapat membuat saus tomat yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, masyarakat dapat memiliki pemahaman mengenai prosedur perizinan usaha, jaminan produk halal, dan pemasaran produk. Berdasarkan hasil evaluasi, diperoleh hasil yang positif dari kegiatan PkM, masyarakat memiliki tingkat kepuasan dan ketertarikan yang tinggi terhadap kegiatan pelatihan, serta sesuai dengan kebutuhan masyarakat kelompok tani (Rochaeny et al., 2022). Dengan membuat saus tomat sendiri, selain terjamin kebersihan dan kesehatannya bagi tubuh, juga dapat menghemat uang belanja dan dapat menjadi bekal keterampilan bagi para siswa untuk berwirausaha dengan memproduksi saus tomat rumahan.

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini ada 2 sesi yang dilakukan, yang pertama adalah penyuluhan tentang bahaya bahan pengawet dalam makanan. Sesi kedua adalah praktik pembuatan saus tomat dengan menggunakan tomat segar (Tanjung & Anggraeni, 2019). Hasil kegiatan PKM antara lain peserta mitra menunjukkan sikap yang sangat antusias, semangat dalam mengikuti kegiatan meskipun di tengah pandemi covid-19, peserta mendapatkan pengetahuan tentang pengelolaan tomat dan peluang usaha, pelatihan pembuatan sambal tomat dan manisan tomat dengan cara mempraktikkan pada saat pelaksanaan kegiatan (Suyarti, 2022). Hasil kegiatan PKM antara lain peserta mitra menunjukkan sikap yang sangat antusias, semangat dalam mengikuti kegiatan meskipun di tengah pandemi covid-19, peserta mendapatkan pengetahuan tentang pengelolaan tomat dan peluang usaha, pelatihan pembuatan sambal tomat dan manisan tomat dengan cara

mempraktikkan pada saat pelaksanaan kegiatan (Iswari et al., 2023). Untuk membantu masyarakat menciptakan usaha dengan memanfaatkan tomat melalui penyuluhan dan pelatihan pembuatan sambal tomat. Tahapan yang dilakukan selama pelatihan adalah pencampuran bahan, pemasakan, pengemasan, dan pemasaran.

Hasil yang diperoleh dari pelatihan pembuatan sambal tomat ini adalah masyarakat dapat menghasilkan produk sambal tomat yang sudah dikemas dan diberi label dan siap untuk dipasarkan. Selain itu, dengan adanya pelatihan pembuatan saus tomat di Desa Montong Baan ini tentunya akan membuka peluang usaha dan meningkatkan perekonomian bagi masyarakat (Anjarwani et al., 2023).

Sasaran PkM merupakan SMKN Kuwus Manggrai Barat yang memiliki jurusan yang pertanian hortikultura, sehingga relevan dengan kegiatan yang dilaksanakan. Produk hortikultura perlu membutuhkan penanganan secara khusus mengingat karakteristik yang mudah rusak. Peningkatan nilai tambah produk pertanian akan berpengaruh terhadap harga dan daya tahan, maka perlu adanya hilirisasi. Dengan memberikan pelatihan kepada siswa/siswa SMKN Kuwus diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dalam mengelola tomat menjadi produk olahan yang bernilai tinggi dan mampu bersaing dengan produk hortikultura lainnya. Dengan adanya kegiatan ini sebagai upaya untuk mendorong anak muda lebih inovatif.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan adalah pelatihan dan demonstrasi pembuatan saus tomat. Bersama peserta melakukan kegiatan secara langsung serta beberapa narasumber. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 28 Oktober 2023 yang berlangsung SMKN Kuwus Manggarai Barat. Peserta yang terlibat seluruh siswa/siswi jurusan pertanian, dan juga bersama guru-guru. Bahan dan alat pelatihan meliputi: blender, kual, kompor, baskom. pisau, botol kemasan, sarung tangan. Sedangkan bahan yang digunakan tomat, bawang putih, bawang bombai, bawang merah, tepung maizena, jeruk nipis, gula pasir, garam, merica, kaldu jamur, tisu, toples kemasan, dan minyak goreng.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilaksanakan agar siswa/siswi SMKN Kuwus mengetahui tentang produk pertanian bagaimana cara untuk membuat suatu produk bernilai tinggi. Pada kegiatan ini juga tidak hanya melakukan mendemonstrasikan cara pembuatan saus, tetapi dijelaskan juga tentang cara pemasaran saus tomat yang telah buat dan bagaimana dampak

harga. Tentu bahan yang digunakan alat dan bahan digunakan hanya sebatas untuk bagaimana cara membuat saus karena terbatas alat dan bahan. Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa/siswi yang mengikuti pelatihan, dilakukan diskusi untuk mengukur pemahaman mereka terkait dengan kegiatan yang sudah berlangsung. Kegiatan pelatihan berjalan lancar karena kepala sekolah sudah menyiapkan sarana untuk pelatihan. Kegiatan pelatihan diawali dengan menjelaskan kepada siswa/siswa proses kerja pembuatan saus tomat. Keadaan kegiatan ditampilkan pada gambar 1.



Gambar 1. Tahap Penjelasan kepada siswa/siswi

Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan di SMKN Kuwus Manggarai Barat pesertanya adalah peserta siswa/siswi SMKN Kuwus pertanian, sebelum memulai kegiatan diawali dengan penjelasan secara singkat tim narasumber terkait dengan proses kerja pembuatan saus tomat. Memperkenalkan alat dan bahan kegiatan kepada siswa/siswa SMKN Kuwus, ini dilakukan untuk mempermudah pada saat memulai kegiatan.



Gambar 2. Proses perebusan tomat

Proses pemasakan tomat hingga sampai matang, agar mudah di blender seperti yang ditampilkan pada gambar 2. Tomat yang sudah masak sekarang masuk pada blender agar terbentuk halus.



Gambar 3. Pematangan dan pengemasan saus

Proses pemaskan tomat yang sudah diblender pada tahap ini membutuhkan waktu satu jam, karena agar lebih matang.



Gambar 4. Penandatanganan berita acara kegiatan dan Penutupan kegiatan

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan, dapat menyimpulkan yaitu: siswa/siswi pada dasar perlu pendampingan karena setelah dijelaskan dan mengikuti secara aktif kegiatan pelatihan akhirnya mereka memahami produk pertanian apabila dioptimalkan dapat meningkatkan nilainya. Peserta juga dapat memahami dan hasil diskusi mereka bisa sudah mampu mempraktikkan secara mandiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S. N. (2018, August 15). Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Hortikultura Di Desa Balunijuk, Kecamatan Merawang Kabupaten Bangka. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bangka Belitung*, 3(1). <https://doi.org/10.33019/jpu.v3i1.143>.
- Andayani, S. A., Dinar, D., Marina, I., Sumantri, K., Sulaksana, J., Umyati, S., & Dani, U. (2021, November 1). Peningkatan Nilai Tambah Melalui Pengolahan Produk Hortikultura. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 833–836. <https://doi.org/10.31949/jb.v2i4.1451>.
- Anjarwani, S. E., Wiguna, L. H. S., Roslinda, R., & Yuniarti, Y. (2023, June 20). Pelatihan Diversifikasi Tomat Menjadi Produk Olahan Saus Tomat Di Desa Montong Baan. *Jurnal Wicara Desa*, 1(3), 434–440. <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i3.2427>.

- Elizabeth, R. (2016, June 30). Pencapaian Dan Peningkatan Nilai Tambah Produk Dan Kelembagaan Pertanian Untuk Mewujudkan Kesejahteraan Petani Kecil. *UNES Journal of Social and Economics Research*, 1(1), 025. <https://doi.org/10.31933/ujser.1.1.025-035>.2016.
- Iswari, D. A., Negara, S. P. P. S., Fauzi, I. M., Susila, I., Putri, S. O., & Aji, K. M. B. (2023, December 11). Pelatihan Pembuatan Saus Tomat Pada Kelompok Pekarangan Pangan Lestari Ngongak Tanduran. *JURNAL DAYA-MAS*, 8(2), 66–73. <https://doi.org/10.33319/dymas.v8i2.131>.
- Jupri, A., Suropto, S., Billah, S., Rozi, T., Prasedya, E. S., & Hidayah, N. (2023, July 30). Pemanfaatan Komoditas Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Guna Menciptakan Nilai Tambah Dengan Melakukan Sosialisasi Pembuatan Manisan Tomat Di Desa Paok Pampang Kecamatan Sukamulia Lombok Timur. *Jurnal Gema Ngabdi*, 5(2), 236–240. <https://doi.org/10.29303/jgn.v5i2.381>.
- Rochaeny, H., Budikania, T. S., Wibowo, S., Rawiningtyas, S., Damayanti, L., & Elfrida, N. R. (2022, June 13). Pelatihan Pembuatan Saus Tomat untuk Memanfaatkan Limbah Daging Buah Tomat dari Kelompok Tani Pondok Menteng, Desa Citapen, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA*, 2(1), 1–5. <https://doi.org/10.55075/jpm-aka.v2i1.72>.
- Suyarti, S. S. (2022, November 8). Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Olahan Tomat Sebagai Peluang Bisnis Pada Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Gunung Pasir Jaya Lampung Timur. *NEAR: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 75–80. <https://doi.org/10.32877/nr.v2i1.576>.
- Tanjung, D. A., & Anggraeni, D. N. (2019, September 4). Pelatihan Pembuatan Saus Tomat. *Pelita Masyarakat*, 1(1), 1–5. <https://doi.org/10.31289/pelitamasyarakat.v1i1.2753>.