



## Pengolahan Tomat Menjadi Kurma Tomat dengan Teknik Tradisional untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dusun Tarian

Ruslimin. A<sup>1</sup>, Mustakim<sup>2</sup>, Hasni<sup>3</sup>, Hasna<sup>4</sup>, Mutiara Makkasau<sup>5</sup>, Sukarni<sup>6</sup>, Eka Angriani<sup>7</sup>, Ratna<sup>8</sup>, Yunita<sup>9</sup>, Hera Elfrida<sup>10</sup>, Igel Izzahtul Azizah<sup>11</sup>, Restu Anugrawan<sup>12</sup>, Malidan<sup>13</sup> Elihami<sup>14</sup> Ismail<sup>15</sup>

Universitas Muhammadiyah Enrekang

<sup>1</sup>ruslimin32@gmail.com, <sup>2</sup>kimchangi00@gmail.com  
<sup>3</sup>hasnipgsd803@gmail.com, <sup>4</sup>hasna.anna1999@gmail.com,  
<sup>5</sup>mutiaramakkasau28@gmail.com, <sup>6</sup>sukarnikanni7@gmail.com, <sup>7</sup>ekaangriani7@gmail.com,  
<sup>8</sup>ratnaaomike@gmail.com, <sup>9</sup>uniyunita09@gmail.com, <sup>10</sup>heraera24@gmail.com,  
<sup>11</sup>igelazizah@gmail.com, <sup>12</sup>restuanugrawan7067@gmail.com, <sup>13</sup>malidan@gmail.com

### Abstrak

*Dusun Tarian merupakan dusun yang terletak di desa Tongkonan Basse kecamatan Masalle kabupaten Enrekang. Berdasarkan wilayah topografi mata pencaharian utama masyarakat kabupaten Enrekang adalah pada sektor pertanian salah satunya yaitu masyarakat yang berada di dusun Tarian. Tujuan dari pembuatan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional ini sebagai salah satu produk dari program kerja E-KKN dari Universitas Muhammadiyah Enrekang yaitu memberikan gambaran bentuk kerjasama pada masyarakat Dusun Tarian untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode yang dilakukan adalah melalui observasi, wawancara, angket, penyuluhan, pelatihan, dan diversifikasi produk tomat di dusun Tarian. Berdasarkan observasi dan wawancara di peroleh informasi bahwa sebagian besar masyarakat menanam tomat dan mempunyai permasalahan bahwa waktu musim panen melimpah harga jual rendah, selanjutnya berdasarkan penyuluhan pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional dilakukan melalui sosialisasi yang diberikan dalam bentuk presentasi kepada masyarakat dusun Tarian yang berjumlah 10 peserta dengan hasil respon yang positif, dan berdasarkan Pelatihan dan diversifikasi produk pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional pada masyarakat dusun Tarian yang berjumlah 10 peserta diperoleh hasil angket yang menyatakan bahwa 8 peserta (80%) menjadi terampil untuk membuat produk tersebut sendiri.*

**Kata kunci:** tomat, kurma tomat, teknik tradisional

## PENDAHULUAN

Dusun Tarian merupakan dusun yang terletak di desa Tongkonan Basse kecamatan Masalle kabupaten Enrekang. Kabupaten Enrekang adalah salah satu Daerah Tingkat II di provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibukota kabupaten ini terletak di Kota Enrekang ± 236 Km sebelah utara Makassar. Secara administratif terdiri dari 12 kecamatan defenitif terdapat 129 kelurahan/desa, yaitu 17 kelurahan dan 112 desa, dengan luas wilayah sebesar 1.786,01 Km<sup>2</sup>. Batas wilayah kabupaten ini adalah sebelah utara berbatasan dengan kabupaten Tana Toraja, sebelah selatan dengan kabupaten Luwu, sebelah timur dengan kabupaten Sidrap dan sebelah barat dengan kabupaten Pinrang.

Kabupaten Enrekang pada umumnya mempunyai wilayah Topografi yang bervariasi berupa perbukitan, pegunungan, lembah dan sungai dengan ketinggian 47–3.293 m dari permukaan laut serta tidak mempunyai wilayah pantai. Secara umum keadaan Topografi wilayah didominasi oleh perbukitan/pegunungan yaitu sekitar 84,96% dari luas wilayah kabupaten Enrekang sedangkan yang datar hanya 15,04%.

Berdasarkan wilayah topografi tersebut mata pencaharian utama masyarakat kabupaten Enrekang adalah pada sektor pertanian salah satunya yaitu masyarakat yang berada di dusun Tarian. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan beberapa masyarakat yang berada di dusun Tarian di peroleh hasil bahwa sebagian besar penduduk dusun Tarian cenderung menanam tomat karena tomat dapat tumbuh baik di dataran tinggi dan iklim tropis yang sangat mendukung.



**Gambar 1.** Hasil panen tomat dusun Tarian

Hasil panen tomat masyarakat dijual dengan kisaran harga Rp 150.000 per rak. Akan tetapi banyak masyarakat yang menanam tomat mengeluh bila musim panen hasil tomat berlimpah maka harga tomat dapat menurun drastis, sehingga ada kebiasaan jika harga tomat sudah terlalu anjlok petani tidak jadi memanen tomat karena ongkos membayar upah buruh petik lebih mahal dibandingkan harga jualnya. Jika kondisi seperti itu, maka tomat yang sudah siap panen banyak yang jatuh ditanah atau membusuk begitu saja di pohonnya dan menjadi mubazir. Kondisi demikian tentu sangat memprihatinkan mengingat tomat merupakan bahan pangan yang begitu banyak manfaatnya.

Berdasarkan hasil penelitian Sari et all (2007) tomat adalah buah yang memiliki berbagai vitamin dan senyawa anti penyakit yang baik bagi kesehatan. Zat aktif utama dalam tomat yang ditemukan dalam jumlah besar adalah Likopen. Likopen sangat bermanfaat bagi kesehatan, selain itu dapat berfungsi sebagai antioksidan alami dan berbagai penelitian menemukan bahwa Likopen dalam tomat akan lebih mudah diserap tubuh jika diproses menjadi olahan.

Berdasarkan manfaat dari segi kesehatan jika tomat dilakukan dengan pengolahan tomat dan berdasarkan alternatif solusi untuk mengatasi permasalahan masyarakat yang menanam tomat maka pengolahan tomat menjadi kurma tomat yang mana teknik pengolahan dilakukan secara tradisional merupakan alternatif solusi yang tepat.

## **METODE**

Metode yang dilakukan adalah melalui observasi, wawancara, angket, penyuluhan, pelatihan, dan diversifikasi produk tomat di dusun Tarian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil dan pembahasan pengolahan menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional di dusun Tarian adalah sebagai berikut:

### **1. Observasi dan wawancara**

Observasi dan wawancara dilakukan melalui pendekatan dengan penduduk dusun Tarian untuk mengetahui permasalahan penduduk yang ada di dusun Tarian. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara diperoleh informasi bahwa sebagian besar penduduk menanam tomat dan mempunyai permasalahan bahwa waktu musim panen melimpah harga jual rendah. Dari hasil pendekatan tersebut ternyata sangat bermanfaat untuk menemukan solusi alternatif

permasalahan dengan pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional.

## 2. Penyuluhan pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional

Penyuluhan dengan cara sosialisasi yang diberikan dalam bentuk presentasi kepada masyarakat dusun tarian yang berjumlah 10 peserta tentang pentingnya manfaat tomat bagi kesehatan tubuh manusia. Hal ini dikarenakan buah tomat mengandung komponen nutrisi yang lengkap terutama kaya akan vitamin dan mineral. Vitamin dan mineral yang terdapat pada tomat adalah vitamin A, vitamin C, vitamin B, zat besi kalsium, dan Likopen. Komponen tersebut menjadikan tomat sebagai bahan pangan yang bergizi apalagi jika di makan dalam bentuk olahan disamping itu juga dapat dijadikan alternatif solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Berdasarkan hasil penyuluhan diperoleh respon positif dari masyarakat dusun Tarian yang mengikuti penyuluhan.

## 3. Pelatihan pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional

Keterampilan proses pengolahan dan diversifikasi produk olahan pangan adalah penting disampaikan untuk mengantisipasi anjloknya harga komoditas pada waktu panen raya atau dalam rangka memperluas pasar. Pengolahan tomat menjadi kurma tomat dan diversifikasi olahan dapat meningkatkan nilai ekonomisnya, memperpanjang masa simpan dan memperluas pemasarannya. Pada pelatihan ini penduduk dusun Tarian diberi pelatihan melalui praktek secara langsung.



**Gambar 2.** Pelatihan Pengolahan Tomat Menjadi Kurma Tomat Dengan Teknik Tradisional Masyarakat Dusun Tarian

Rasa produk tomat menjadi kurma tomat mendapatkan respon yang positif dari penduduk dusun Tarian terbukti sangat disukai, sebab tekstur dan rasanya yang mirip sekali seperti kurma.

Adapun langkah-langkah dalam pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional adalah sebagai berikut:

- a. Cuci bersih tomat, lalu tusuk-tusuklah setiap bagian tomat dengan tusuk gigi. Keluarkan biji tomat dengan menekan-nekannya hingga tertinggal daging buahnya saja.



**Gambar 3.** Proses pengolahan Tomat dengan tusuk gigi

- b. Siapkan larutan kapur sirih dalam 1,5 liter air atau lebih, kemudian rendam tomat selama 2 jam, semakin lama semakin bagus agar tekstur lebih sintal.



**Gambar 4.** Proses pengolahan tomat dengan diberi larutan kapur sirih

- c. Angkat tomat dalam rendaman kapur sirih, lalu kembali cuci dengan air bersih. Tiriskan.



**Gambar 5.** Proses pengolahan tomat yang direndam dalam kapur sirih

- d. Masukkan tomat beserta gula kedalam wajan. Masak dengan api sedang, lalu diaduk-aduk agar tidak gosong. Angkat ketika gula sudah mulai meresap kedalam tomat.



**Gambar 6.** Pengolahan Tomat beserta gula ke dalam wajan

- e. Jemur manisan tomat yang sudah diangkat pada terik matahari selama kurang lebih 3 hari atau tergantung penyinarannya hingga tekstur dan warnanya mirip kurma



**Gambar 7.** Proses Pengolahan tomat dengan dijemur

- f. Setelah penyinaran cukup, angkat dan sajikan manisan tomat yang sudah siap disantap.



**Gambar 8.** Hasil Produk Tomat menjadi Kurma Tomat dengan Teknik Tradisional

Hasil angket pelatihan proses pengolahan tomat dan diversifikasi produk olahannya dari 10 peserta masyarakat dusun Tarian diperoleh jawaban bahwa 8 peserta (80%) menjadi terampil untuk membuat produk tersebut sendiri. Dari data tersebut terlihat bahwa penduduk dusun Tarian sangat menerima pelatihan yang diberikan karena menambah pengetahuan dan keterampilan peserta tentang pengolahan tomat yang sebelumnya tidak diketahui sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dusun Tarian.

## **KESIMPULAN**

Pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dusun Tarian mempunyai respon positif pada saat penyuluhan dan berdasarkan hasil angket pelatihan dari 10 peserta diperoleh

jawaban bahwa 8 peserta (80%) menjadi terampil untuk membuat produk tersebut sendiri. Dari data tersebut terlihat bahwa penduduk dusun Tarian sangat menerima pelatihan yang diberikan karena menambah pengetahuan dan keterampilan peserta tentang pengolahan tomat yang sebelumnya tidak diketahui sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dusun Tarian.

#### **SARAN**

1. Pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional sebaiknya benar-benar dipasarkan oleh masyarakat Dusun Tarian untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.
2. Pengolahan tomat menjadi kurma tomat dengan teknik tradisional sebaiknya ditindaklanjuti untuk masyarakat dusun Tarian secara luas.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- A, Ruslimin. 2019. *Upaya Pencegahan Penyakit Stunting Lewat Seminar Kesehatan didesa Mandalan Kecamatan Curio Kabupaten Enrekang*. Maspul Journal Of Community Empowerment, 1 (1), 36-40.
- A, Ruslimin. 2020. *Efektivitas Metode Penyelesaian Soal Secara Sistematis Dalam Pembelajaran Matematika Peserta Didik SDN 133 Pewa*. Diferensial: Jurnal Pendidikan Matematika 1 (1), 29-32 vol.
- Arifulloh. 2013. *Ekstraksi Likopen dari Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.) dengan Berbagai Komposisi Pelarut*. Skripsi. Fakultas MIPA. Universitas Jember. Jember.
- Desrosier NW. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Ernawati., Palupi Titi Hapsari., Nizar Muhammad. 2016. *Teknologi Pengolahan Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Tomat Di Dusun Kajang Kecamatan Junrejo Kota Batu*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 7 (3): 107-113.
- Kailaku Intan Sari.,Dewandari Tanti Kun.,Sunarmani.2007. *Potensi Likopen Dalam Tomat Untuk Kesehatan*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol.3.
- Pratiwi Eka., W Kurnia Meita.,Asrini Try.,Amelia. 2010. *Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Cemilan yang Lezat, Sehat, dan Bermanfaat*. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor. Bogor.