



SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN PERMEN JELLY TOMAT SEBAGAI PELUANG USAHA PADA PETANI TOMAT DI LEMBANNA KABUPATEN GOWA

SOCIALIZATION AND TRAINING ON TOMATO JELLY CANDY PRODUCTION AS A BUSINESS OPPORTUNITY FOR TOMATO FARMERS IN LEMBANNA, GOWA REGENCY

Fitri Fitri^{1*}, Andi Nur Faidah Rahman², Mulyati M Tahir³, Jumriah Langkong⁴, Adiansyah Adiansyah⁵, Andi Hermina Julyaningsih⁶, Muhammad Asfar⁷, Muhpidah Muhpidah⁸, Sherli Hatul Hidayat⁹, Sunrixon Carmando Yuansah¹⁰

^{1*2345678910} Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin, Jl. Perintis Kemerdekaan No. KM 10,

^{1*}Email : fitri@unhas.ac.id

Article History:

Received: October 20th, 2024

Revised: December 10th, 2024

Published: December 12th, 2024

Abstract: *Tomato is one of the abundant horticultural commodities in Gowa Regency, South Sulawesi, Indonesia. However, tomato farmers in the area often suffer losses due to the perishable nature of tomatoes. Therefore, a strategy is needed to increase the selling value of tomatoes and reduce farmers' losses, one of which is through the diversification of processed products. This community service program aims to socialize and train tomato farmers in Lembanna, Gowa Regency in making tomato jelly candy. The methods used include lectures, discussions, demonstrations, and direct practice of making tomato jelly candy. The results of the activity show that this program is effective in increasing participants' knowledge and skills regarding the technology of processing tomatoes into jelly candy. Participants are also motivated to develop tomato jelly candy as a regional superior product.*

Keywords: *Tomato, Jelly Candy, Food Diversification, Food Processing, Community Empowerment*

Abstrak

Tomat merupakan salah satu komoditas hortikultura yang melimpah di Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Namun, petani tomat di daerah tersebut sering mengalami kerugian akibat sifat tomat yang mudah rusak. Oleh karena itu, diperlukan strategi untuk meningkatkan nilai jual tomat dan mengurangi kerugian petani, salah satunya melalui diversifikasi produk olahan. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mensosialisasikan dan melatih petani tomat di Lembanna, Kabupaten Gowa dalam pembuatan permen jelly tomat. Metode yang digunakan meliputi ceramah, diskusi, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan permen jelly tomat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai teknologi pengolahan tomat menjadi permen jelly. Peserta juga termotivasi untuk mengembangkan permen jelly tomat sebagai produk unggulan daerah.

Kata Kunci: Tomat, Permen Jelly, Diversifikasi Pangan, Pengolahan Pangan, Pemberdayaan Masyarakat

PENDAHULUAN

Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) merupakan salah satu hasil hortikultura yang melimpah di Indonesia dengan kandungan gizi tinggi, seperti vitamin C, kalium, folat, vitamin K, dan likopen (Astuti et al., 2021; Jumaini & Astija, 2021). Kabupaten Gowa, khususnya daerah Lembanna, dikenal sebagai salah satu sentra produksi tomat di Sulawesi Selatan. Meskipun produksinya tinggi, petani di Lembanna sering menghadapi kendala dalam memasarkan hasil panennya karena sifat tomat yang mudah rusak dan memiliki masa simpan pendek (Yuniastri et al., 2020).

Untuk mengatasi permasalahan tersebut dan mendukung upaya pemerintah dalam meningkatkan ketahanan pangan melalui diversifikasi pangan (Sutrisno et al., 2023), diperlukan strategi pengolahan tomat menjadi produk diversifikasi yang bernilai tambah dan memiliki masa simpan lebih lama (Agustina & Gendro Sari, 2019). Salah satu inovasi produk yang berpotensi adalah permen jelly tomat. Produk ini menawarkan keunikan rasa, tekstur, serta dapat dijadikan sebagai alternatif cemilan sehat.

Pengembangan permen jelly tomat ini tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga pemanfaatan potensi lokal dan menciptakan produk inovatif yang menarik. Permen jelly tomat menawarkan keunikan rasa dan tekstur kenyal, sehingga memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen. Dengan mengolah tomat menjadi permen jelly yang disukai berbagai kalangan, diharapkan dapat meningkatkan konsumsi tomat di masyarakat, khususnya di Kabupaten Gowa. Selain itu, permen jelly tomat juga berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk oleh-oleh khas daerah yang dapat meningkatkan perekonomian lokal dan mempromosikan potensi Kabupaten Gowa.

Sebagai langkah strategis, tim pengabdian dari Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin mengadakan sosialisasi dan pelatihan bagi petani di Lembanna untuk mengolah tomat menjadi permen jelly. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan petani dalam teknologi pengolahan pangan, khususnya pembuatan permen jelly tomat (Budi Handayani & Hartati, 2021). Diharapkan, kegiatan ini dapat meningkatkan nilai jual tomat, mengurangi kerugian akibat panen yang tidak terserap pasar, menciptakan peluang usaha baru bagi petani, serta memberdayakan masyarakat melalui pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di daerah Lembanna, Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa pada bulan Desember tahun 2024. Peserta kegiatan ini adalah petani yang berasal dari kelompok tani di daerah Lembanna. Kegiatan ini dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap pasca pelaksanaan.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan mitra, yaitu Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Gowa dan kelompok tani di Lembanna, untuk menentukan jadwal dan kebutuhan pelaksanaan kegiatan. Tim pengabdian juga menyiapkan materi pelatihan yang akan disampaikan, meliputi manfaat pengolahan tomat serta tahapan proses pembuatan permen jelly tomat.

Selain materi, disiapkan pula bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk demonstrasi pembuatan permen jelly tomat. Bahan-bahan yang disiapkan antara lain puree tomat, gula, tepung

tapioka, tepung maizena, agar-agar, dan gula halus. Peralatan yang disiapkan meliputi kompor, wajan, blender, saringan, sendok, wadah, toples

Tim pengabdian juga menyiapkan brosur informasi mengenai produk olahan tomat lainnya yang berpotensi untuk dikembangkan. Terakhir, angket pre test dan post test juga disiapkan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap pelatihan yang diberikan.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan meliputi serangkaian kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Kegiatan diawali dengan pembukaan yang mencakup sambutan dan penjelasan mengenai tujuan kegiatan pengabdian. Selanjutnya, dilakukan penyampaian materi mengenai teknologi pengolahan tomat menjadi permen jelly. Materi yang disampaikan meliputi potensi dan manfaat pengolahan tomat, prinsip pembuatan permen jelly, tahapan proses pembuatan permen jelly tomat (sortasi, pencucian, pembuatan puree tomat, pemasakan, penambahan bahan lain, pencetakan, pengeringan, pengemasan), serta tips dan trik dalam pembuatan permen jelly tomat.

Setelah penyampaian materi, dilakukan praktik langsung proses pembuatan permen jelly tomat. Peserta dilibatkan secara aktif dalam proses praktik ini. Kemudian, dilaksanakan sesi diskusi dan tanya jawab antara narasumber dan peserta. Pada akhir kegiatan, dibagikan brosur yang berisi informasi mengenai berbagai produk olahan tomat lainnya. Tingkat pemahaman dan kepuasan peserta terhadap pelatihan yang diberikan diukur melalui pre test dan post test. Kegiatan diakhiri dengan penutup yang mencakup penyampaian kesimpulan dan himbuan kepada peserta untuk menerapkan ilmu yang diperoleh.

3. Tahap Pasca Pelaksanaan

Tahap pasca pelaksanaan meliputi analisis terhadap hasil evaluasi dan survei kepuasan peserta, serta penyusunan laporan kegiatan pengabdian

HASIL

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, tim pengabdian telah berhasil melakukan koordinasi dengan kelompok tani tomat di Lembanna. Koordinasi ini menghasilkan kesepakatan mengenai jadwal dan kebutuhan pelaksanaan kegiatan, sehingga kegiatan dapat berjalan sesuai rencana dan memenuhi kebutuhan mitra.

Tim pengabdian juga telah menyiapkan materi pelatihan, bahan dan peralatan demonstrasi, serta brosur dan formulir evaluasi dengan baik. Materi pelatihan disusun secara komprehensif dan mudah dipahami, mencakup aspek-aspek penting dalam pengolahan tomat menjadi permen jelly. Bahan dan peralatan demonstrasi disiapkan dengan lengkap dan dalam kondisi baik, sehingga proses demonstrasi dapat berjalan lancar. Brosur informasi mengenai produk olahan tomat lainnya juga disiapkan dengan desain yang menarik dan informatif.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini meliputi sosialisasi dan pelatihan pembuatan permen jelly tomat. Sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi interaktif, di mana tim pengabdian memaparkan materi mengenai potensi dan manfaat pengolahan tomat, prinsip pembuatan permen jelly, tahapan proses pembuatan permen jelly tomat, serta tips dan trik yang

perlu diperhatikan. Selama sesi sosialisasi, peserta aktif bertanya dan berdiskusi, menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap materi yang disampaikan.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi

Setelah sosialisasi, dilanjutkan dengan pelatihan yang menggunakan metode praktik langsung. Tim pengabdian mempraktikkan proses pembuatan permen jelly tomat secara detail, kemudian peserta diberi kesempatan untuk mempraktikkannya secara langsung dengan bimbingan dari tim pengabdian. Selama kegiatan, para peserta dikenalkan dengan proses pembuatan permen jelly tomat yang meliputi tahapan-tahapan utama seperti:

- a. Pembuatan puree tomat : Tomat segar disortasi, dicuci bersih, dikukus, dan dihaluskan menjadi puree.
- b. Pencampuran bahan : Puree tomat dicampur dengan gula, tepung tapioka, tepung maizena, dan agar-agar.
- c. Pemasakan : Campuran bahan dimasak hingga mendidih dan mengental.
- d. Pencetakan : Adonan jelly dituang ke dalam cetakan dan didinginkan hingga mengeras.
- e. Pengeringan : Permen jelly dapat dikeringkan untuk mengurangi kelembaban jelly dan memperpanjang masa simpan.
- f. Pengemasan : Permen jelly yang sudah jadi dikemas dalam wadah yang menarik dan higienis.

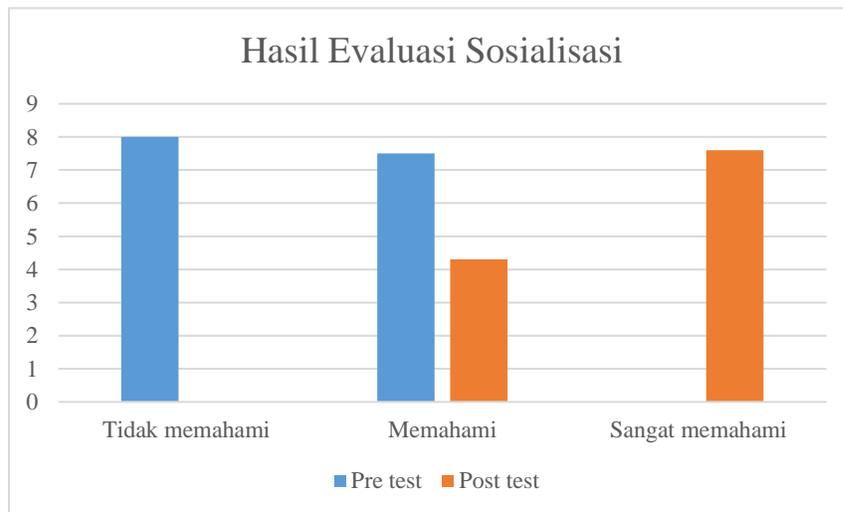


Gambar 2. Praktik Pembuatan Permen Jelly Tomat

Peserta terlihat antusias mengikuti pelatihan dan mampu membuat permen jelly tomat dengan baik, menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi dan demonstrasi yang diberikan.

3. Tahap Pasca Pelaksanaan

Pada tahap pasca pelaksanaan, tim pengabdian melakukan analisis terhadap hasil evaluasi pemahaman peserta terhadap sosialisasi. Peserta diberikan pertanyaan mengenai urgensi pengolahan tomat, inovasi pengolahan tomat, penerapan produk inovasi tomat, pengetahuan alat dan bahan, rencana pengolahan tomat, serta potensi tomat bernilai tambah Hasil pre-test dan post-test dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Evaluasi Sosialisasi

Grafik tersebut menunjukkan bahwa sebelum sosialisasi (pre-test), pemahaman peserta terhadap materi masih rendah, ditandai dengan tingginya persentase peserta yang "Tidak memahami". Namun, setelah mengikuti sosialisasi (post-test), terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan. Hal ini terlihat dari menurunnya persentase peserta yang "Tidak memahami" dan meningkatnya persentase peserta yang "Sangat memahami" materi. Hasil ini menunjukkan bahwa sosialisasi yang dilakukan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta.

PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Lembanna ini menunjukkan upaya nyata dalam memberdayakan masyarakat, khususnya petani tomat, melalui penerapan teknologi pengolahan pangan. Kegiatan ini tidak hanya sekedar mentransfer pengetahuan dan keterampilan dalam membuat permen jelly tomat, tetapi juga menanamkan kesadaran akan pentingnya inovasi dan kreativitas dalam mengolah hasil pertanian untuk meningkatkan nilai jual dan mengatasi permasalahan pemasaran (Hustia et al., 2021)

Metode sosialisasi dan pelatihan yang menggabungkan penyampaian materi dan praktik langsung terbukti efektif meningkatkan pemahaman peserta (Nasution et al., 2024). Hal ini terlihat dari keaktifan peserta dalam bertanya dan berdiskusi selama sesi sosialisasi, serta kemampuan mereka dalam mempraktikkan pembuatan permen jelly tomat. Peningkatan pemahaman ini penting karena dapat memotivasi peserta untuk menerapkan teknologi tersebut secara mandiri, mengembangkan inovasi produk, dan meningkatkan nilai jual tomat.

Lebih lanjut, kegiatan ini juga memberikan dampak positif pada perubahan sikap peserta. Mereka menjadi lebih tertarik untuk mengolah tomat menjadi berbagai produk inovasi dan menyadari manfaat pengolahan tomat dalam meningkatkan nilai jual, mengurangi kerugian, dan menciptakan peluang usaha baru. Perubahan sikap ini diharapkan dapat mendorong peserta untuk mengembangkan usaha pengolahan tomat dan meningkatkan perekonomian mereka.

Permen jelly tomat memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah yang dapat meningkatkan perekonomian lokal. Produk ini memiliki keunikan rasa, tekstur kenyal, kandungan gizi yang tinggi, dan proses pembuatan yang relatif mudah. Dengan mengembangkan permen jelly tomat sebagai produk unggulan daerah, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Lembanna dan mempromosikan potensi daerah tersebut.

Meskipun kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini telah memberikan dampak positif, diperlukan adanya pendampingan dan tindak lanjut secara berkelanjutan, seperti pelatihan lanjutan, fasilitasi akses permodalan, dan bantuan pemasaran, untuk memastikan keberhasilan peserta dalam menerapkan ilmu yang diperoleh dan mengembangkan usaha permen jelly tomat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat "Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Permen Jelly Tomat sebagai Peluang Usaha pada Petani Tomat di Lembanna Kabupaten Gowa" telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran peserta akan pentingnya pengolahan tomat, khususnya dalam pembuatan permen jelly, untuk meningkatkan nilai jual, mengurangi kerugian, dan menciptakan peluang usaha baru, serta memberikan dampak positif pada perubahan sikap peserta untuk lebih berinovasi dalam mengolah hasil pertanian dan mengembangkan usaha permen jelly tomat sebagai produk unggulan daerah.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Terima kasih kepada Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura Kabupaten Gowa atas dukungan dan kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Agustina, L., & Gendro Sari, S. (2019). DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS TOMAT PADA KELOMPOK WANITA TANI KAMBANG TANJUNG DESA PARIGI KACIL KABUPATEN TAPIN. *Al-Ikhlas*, 5(1).
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. A. (2021). THE USE OF LOW CALORIE SWEETENER STEVIA IN VELVA TOMATO (*Lycopersicum esculentum* mill). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 31. <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i1.43696>
- Budi Handayani, C., & Hartati, S. (2021). SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY TOMAT DENGAN VARIASI JENIS GULA DAN BAHAN PEMBENTUK GEL. In *Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* (Vol. 5, Issue 2).
- Hustia, A., Afrilliana, N., Adawiyah, D., & Arifai, A. (2021). PENTINGNYA KREATIVITAS, INOVASI DAN PEMASARAN HASIL PANEN NANAS DI DESA TANJUNG LALANG OGAN ILIR SUMATERA SELATAN. *Abditani*, 4(3), 115–120.
- Jumaini, & Astija. (2021). Kandungan Vitamin C dari Buah Tomat pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Biogenerasi*, 2, 92–98. <https://e-journal.my.id/biogenerasi>
- Nasution, S., Ihsan Mu, Z., & Bahry Harahap, S. (2024). PELAKSANAAN PENGABDIAN MASYARAKAT DI KABUPATEN PESISIR SELATAN. *Rangguk*, 04(02).
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanah, I. F. (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya* (S. Widowati & R. A. Nurfitriani, Eds.). Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Atkhiyah, V. M., & Faqih, K. Al. (2020). KARAKTERISTIK KERUSAKAN FISIK DAN KIMIA BUAH TOMAT. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.954>