

PENGOLAHAN TOMAT RASA KURMA (TORAKUR) DENGAN TEKNIK TRADISIONAL UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH BUAH TOMAT DI KELURAHAN TRIWUNG KIDUL

Avita Khoirun Nisa'¹, Devi Nur Azizah², Evi Widiyawati³, Robiatul Adawiyah⁴

^{1,2,3,4}Sekolah Tinggi Agama Islam Muhammadiyah Probolinggo

¹avitanisa513@gmail.com ²anggundevinurazizah@gmail.com

³ewiwidiya234@gmail.com ⁴robiek17@gmail.com

Abstrak

Kelurahan Triwung Kidul merupakan kelurahan yang terletak di kota Probolinggo. Berdasarkan wilayah topografi mata pencaharian penduduknya sebagian merupakan seorang petani. Tujuan dari pembuatan tomat ini menjadi tomat rasa kurma dengan teknik menggunakan tradisional untuk meningkatkan nilai tambah buah tomat yang ada di kelurahan Triwung Kidul serta memberikan gambaran bentuk kerja sama pada masyarakat kelurahan Triwung Kidul. Metode yang dilakukan dengan cara PAR (Participatory action research) dengan menggunakan pengabdian di masyarakat, bahwa petani tomat mempunyai permasalahan saat musim kemarau harga jual tomat rendah mencapai harga Rp 1000 sampai 3000 perkilo. Kemudian berdasarkan penyuluhan dilakukan dengan cara sosialisasi pengolahan tomat dengan teknik tradisional melalui presentasi kepada masyarakat kelurahan Triwung Kidul yang berjumlah 8 peserta dengan respon yang positif. Berdasarkan pelatihan pembuatan tomat kurma masyarakat sangat antusias dan ingin membuat tomat kurma menjadi sebuah produk.

Kata Kunci : tomat, rasa kurma, teknik tradisional

Abstract

Triwung Kidul Village is a village located in the city of Probolinggo. Based on the topographical area, most of the residents' livelihoods are farmers. The purpose of making tomatoes into tomato dates with traditional techniques is to increase the added value of tomatoes in the Triwung Kidul village and to provide an overview of the form of cooperation in the Triwung Kidul village community. The method is carried out by means of observation, interviews, counseling and training in the manufacture of date tomatoes. Based on observations and interviews, it was found that tomato farmers have problems during the dry season, the selling price of tomatoes is low, reaching a price of Rp. 1000 to 3000 per kilo. Then based on the counseling, it was carried out by socializing tomato processing with

traditional techniques through presentations to the Triwung Kidul village community, totaling 8 participants with a positive response. Based on the training on making date tomatoes, the community was very enthusiastic and wanted to make date tomatoes into a product.

Keywords : tomato, date flavor, traditional technique

LATAR BELAKANG

Tomat merupakan jenis buah atau sayuran yang banyak di temukan di pasar tradisional maupun di minimarket di berbagai daerah di Indonesia. Tomat merupakan tanaman sepanjang tahun dan mudah tumbuh di dataran tinggi yang berudara dingin.(Samantha & Almalik, 2020). Pemanfaatan tomat untuk daerah selama ini secara keseluruhan masih terbatas sebagai pelengkap masakan, garnies (pengaya masakan), saus dan perasan. Tanaman tomat merupakan komoditas hortikultura yang penting, tetapi produksinya baik kuantitas dan kualitas masih rendah. (*Prosiding PKM-CSR , Vol. 1 (2018) e-ISSN: 2655-3570*, 2018). Sebagai aturan umum, tomat adalah makanan berdaun yang praktis tidak dapat dipisahkan dari memasak. Dalam memasak, tomat bekerja sebagai keseimbangan antara rasa dan perluasan manfaat makanan.

Warga yang menanam tomat mengeluh apabila masa panen hasil tomat berlimpah hingga harga tomat bisa menurun drastis, alhasil terdapat kebiasaan bila harga tomat telah sangat anjlok petani tidak jadi memanen tomat sebab biaya membayar upah pekerja petik lebih mahal dibanding harga jualnya.(Ruslimin & Makkasau, 2021). Jika demikian, banyak tomat yang siap dibiarkan dan jatuh ke tanah atau pada dasarnya membusuk di pohon dan tentunya menjadi sampah. Keadaan ini tentu sangat memprihatinkan, mengingat tomat merupakan makanan yang memiliki banyak manfaat. Pada waktu Panen, harga tomat sangat murah, mencapai Rp. 1000 - Rp. 3.000 untuk setiap kg dengan alasan barang tersebut melimpah dan tidak dikonsumsi oleh pelanggan. Oleh karena itu, dianggap penting untuk membedakan tomat olahan yang tahan terhadap kapasitas dengan mengolahnya menjadi makanan penutup kering yang baik untuk digunakan. Salah satu bahan yang dibuat dari buah tomat adalah tomat kering berbentuk kurma (disingkat TORAKUR).

Life skill ialah seperangkat keterampilan yang diperlukan untuk berhasil mengelola kehidupan sehari-hari. *life skills* juga dapat di artikan selaku pendidikan yang bisa membagikan bekal keahlian yang praktis, terpakai, terkait dengan keinginan pasar kerja, kesempatan usaha serta potensi ekonomi ataupun pabrik yang terdapat di warga.

Life skills berinteraksi antara pengetahuan yang diyakini sebagai unsur penting untuk hidup lebih mandiri. Dengan demikian life skills adalah upaya pendidikan untuk meningkatkan kemampuan secara proaktif dan kreatif untuk mendapatkan solusi dalam mengatasi permasalahan hidup ("Prosiding PKM-CSR," 2018)

Torakur merupakan salah satu bentuk pengawetan produk pangan yang bersifat semi basah sehingga memiliki banyak keunggulan, selain bertekstur lunak dan plastis (mudah dibentuk), jenis pangan ini juga dapat langsung dikonsumsi tanpa dehidrasi dan dapat disimpan tanpa harus disterilisasi, pendinginan maupun pengeringan. (Widyasari et al., 2019). Dengan penanganan tomat akan membangun insentif penjualan tomat dan memperluas rentang waktu kegunaan tomat dibandingkan dengan tomat yang masih baru. Konsekuensi dari pemda ini adalah untuk memperluas pengetahuan dan minat peternak dalam menangani produk-produk alami yang dapat membangun manfaat dan nilai jual tomat. Produk hortikultura, terutama yang memiliki kadar air yang tinggi, seperti tomat, bersifat sementara dan sementara, sehingga tidak dapat disimpan lama-lama untuk memberikan kesempatan saat harga tinggi. Tomat siap pakai adalah sayuran yang memiliki tingkat kerapuhan yang tidak dapat disangkal dan harus disimpan kurang dari empat belas hari setelah panen.

Manisan tomat adalah salah satu terobosan pemanfaatan hasil dari buah tomat yang bertujuan untuk menambah umur simpan dari buah tomat. (Chriswahyudi, 2019) Tidak hanya rasanya yang manis, tekstur yang elastis, dan wujud serta warna menyerupai buah kurma, tomat rasa kurma akan menambah harga jual karna tomat tidak hanya diolah sebagai olahan sayur mayur namun pula bisa menjadi olahan makanan ringan yang siap di konsumsi.

Tomat mudah rusak jika tidak disimpan tidak seperti yang diharapkan dan salah satu pilihan yang dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi bahan yang berbeda, termasuk sirup tomat, tomat yang dihaluskan, tomat yang dihaluskan, tomat yang dilapisi gula, dan lain-lain. Produk ini dapat diolah dengan sentuhan teknologi yang sederhana (tradisional) dan tentunya memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dijual dalam bentuk segar (belum diolah) yang harganya naik turun sesuai dengan keinginan pasar. (Palupi & Nizar, 2016) Teknik tradisional pembuatan tomat kurma adalah teknik pembuatan tomat menggunakan alat sederhana menggunakan proses pengeringan untuk mengurangi kandungan air sampai batas yang aman untuk disimpan dengan menggunakan sinar matahari tanpa menggunakan mesin - mesin besar.

Bahan utama pembuatan manisan tomat adalah tomat itu sendiri dan gula pasir. (Chriswahyudi, 2019) Peningkatan kapasitas gula sebagai aditif khas pada tomat lapis

permen, selain itu gula juga bekerja pada warna, kelembutan dan permukaan tomat lapis permen. Untuk mendapatkan tone, rasa, dan permukaan tomat manis yang pas, tentunya penting untuk menambahkan gula dengan porsi yang tepat dalam perakitannya.

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. (Laga A., Langkong J., Muhipidah, Fitri & Wakiah, 2018).

Aktivitas penelitian terhadap warga telah dilaksanakan dengan mengambil lokasi di Kelurahan Triwung Kidul Kecamatan Kademangan Kota Probolinggo dengan mengaitkan Petani Serta ibu ibu rumah tangga. Partisipan diberikan pengarahan mengenai metode pengerjaan pangan yang bagus dalam mendukung mutu rasa, wujud ataupun tekstur manisan tomat kurma yang diperoleh.

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan pembuatan tomat rasa kurma untuk masyarakat :

1. Memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi para ibu-ibu masyarakat
2. Membagikan wawasan untuk para ibu- ibu hal kewirausahaan serta manajemen penjualan dalam tingkatan pendapatan
3. Menghasilkan peluang kerja
4. Terdapatnya social entrepreneurship penciptaan peluang aktivitas terkini yang bertambah dengan cara signifikan
5. Melaksanakan inovasi serta kreasi terkini pada produksi barang atau pelayanan yang diperlukan masyarakat
6. Menghasilkan social entrepreneur karena walaupun dalam kemitraan ekonomi yang sangat penting merupakan angka- nilai: silih penafsiran(shared value), trust(keyakinan) serta adat kerjasama(a culture of cooperation)
7. Kenaikan kesetaraan Pemerataan keselamatan masyarakat

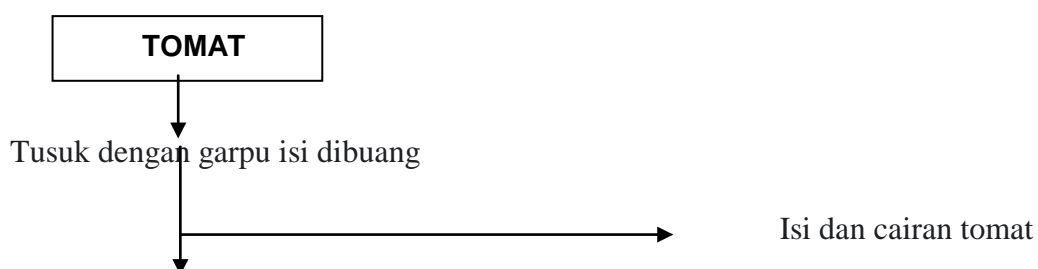
METODOLOGI PENELITIAN

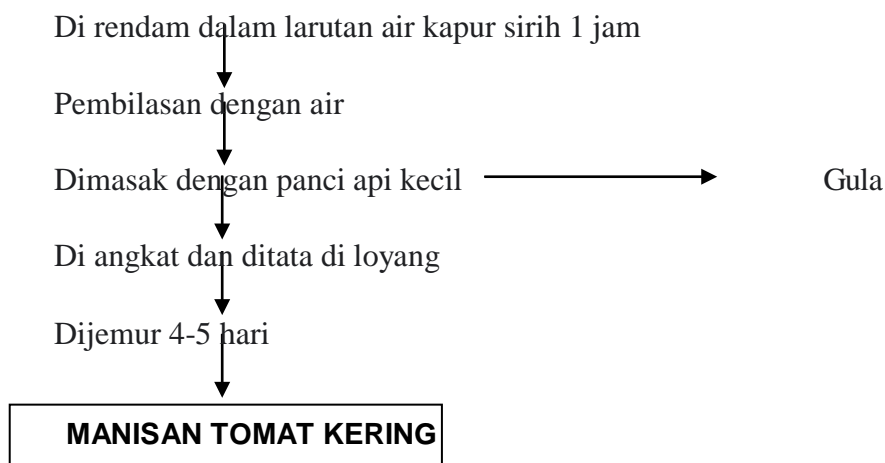
Aktivitas pengabdian ialah cara memindahkan ilmu pada warga hal ini dilakukan melalui serangkaian tahapan aktivitas yang mencakup optimasi. Aktivitas ini dilaksanakan pada bulan Januari 2022 Aktivitas training itu dilakukan dengan metode PAR (Participatory action research) yang menggunakan pengabdian pada masyarakat seperti ceramah, dialog, serta dilanjutkan dengan praktek pembuatan tomat rasa kurma (tomakur). Materi pelatihan yang diberikan mencakup Sanitasi Serta Peranan CPPB(Cara Pengolahan Pangan yang Baik) dalam mendukung mutu tomakur, Metode Pengerjaan Manisan tomat(Tomakur) dan Pengepakan serta labelling. Hal ini sebagai salah satu bentuk pengabdian pada warga. Oleh sebab itu, dalam prosesnya aktivitas ini mengaitkan perguruan tinggi selaku penyedia serta warga selaku subjek pelaksana. Sebelum dilakukan cara pelatihan pembuatan manisan tomat ataupun kurma tomat pada warga, terlebih dulu materi penyuluhan.

HASIL PEMBAHASAN

Penyuluhan melalui sosialisasi diberikan sebagai pengenalan kepada masyarakat luas mengenai pentingnya khasiat buah tomat untuk daya tahan tubuh ..Hal Ini sebab tomat memiliki nutrisi yang komplit, paling utama nutrisi serta mineral yang berlimpah. Nutrisi serta mineral yang ada dalam tomat merupakan vit A, asam L- askorbat, vit B, zat besi, kalsium, serta likopen. Bagian- bagian ini menghasilkan tomat selaku materi santapan bergizi, paling utama bila dikonsumsi dalam wujud bertangkai.

Sebagai tahapan yang melatar belakangi pelaksanaan pengabdian ini, kelompok meningkatkan penanganan dan perencanaan sampel produk manisan tomat kurma. (gambar 1.) Aktivitas ini sangat penting untuk mendapatkan cara penanganan yang tepat untuk pengeringan yang dilakukan. Cara paling umum untuk membuat kurma tomat sangat sederhana dengan bahan mentah yang sangat mudah didapat. Metode pembuatan kurma tomat membutuhkan waktu sekitar satu jam sampai kurma tomat layak untuk dikeringkan. Pengeringan selama 1 hingga 2 hari akan menghasilkan kurma tomat dengan permukaan dan penampilan yang unggul dan akan meningkatkan daya simpan kurma tomat.





Gambar 1. Diagram alir pembuatan kurma dari buah tomat (Dewanti et al., 2010)

Pelaksanaan kegiatan ini mempunyai target untuk 15 warga yang datang (Gambar 2.) untuk mengikuti pelatihan pembuatan tomat menjadi tomat rasa kurma (torakur) dengan tujuan untuk lebih meningkatkan kreatifitas dan penghasilan keluarga. Kelompok kami kami meminta kehadirannya kepada semua warga yang akan mengikuti dalam kegiatan ini. Dari sebagian sebagian warga berhalangan hadir.

No	Nama	Usia	Profesi
1	NF	45	Petani
2	SS	49	Petani
3	SR	39	Petani
4	MH	40	Pedagang
5	IH	37	Pedagang
6	AN	35	Ibu Rumah Tangga
7	TM	28	Ibu Rumah Tangga
8	RS	31	Ibu Rumah Tangga

Gambar 2. Tabel warga

Kegiatan ini terdiri dari 2 tahapan, ialah pengenalan materi serta setelah itu di lanjutkan dengan memasak tomat kurma. Seluruh tahapan bimbingan sudah di selesaikan dengan baik sesuai dengan konsep, termasuk materi, waktu, dan hasil yang diharapkan. Cara penyampaian materi serta praktek metode pembuatan torakur bisa diamati pada (Gambar 3.)

Berdasarkan hasil pelatihan ini di daerah triwung kidul berjalan dengan efektif dan bersemangat. Para warga sangat bersemangat mengikuti kegiatan pelatihan. Hal ini ditunjukkan dengan tingkat partisipasi para warga dan kesungguhan mereka selama melakukan kegiatan. Para warga menanyakan banyak hal kepada para pembicara terkait penanganan tomat. Oleh karena itu, ibu-ibu sangat termotivasi dengan adanya kegiatan ini karena selain mendapat pengetahuan dan mendapat untung bagi petani tomat ketika harga tomat turun. Selain ibu-ibu petani warga juga dapat teriovasi ketika harga tomat menurun tomat tersebut tidak sia-sia untuk menjadi produk yang dapat di perjual belikan ataupun di konsumsi sendiri.



Gambar 3. Kegiatan penyampaian materi dan praktek cara pembuatan torakur

kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan untuk membuat tomat rasa kurma (torakur). kegiatan pembuatan manisan torakur sukses dan efektif, terlihat dengan produk bernilai ekonomis. Pendapatan petani dalam budidaya tomat diperoleh dari selisih antara hasil penjualan tomat dengan biaya yang dikeluarkan selama melaksanakan budidaya. Pendapatan petani akan berbeda dengan adanya perbedaan biaya produksi dan harga jual

tomat.(Jeklin, 2020) Setelah kegiatan ini, para warga berinisiatif memasarkan produk tersebut melalui media sosial, kepada warga sekitar, menitipkan di warung dan toko terdekat sehingga dapat mengurangi kerugian petani ataupun malah menambah penghasilan.

Evaluasi kegiatan pada kegiatan ini dilakukan dengan melihat asumsi warga serta keahlian kemampuan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan kemampuan materi diukur dengan kehadiran warga, memantau pertanyaan yang disampaikan warga pada pemberi materi, dan aktivitas warga disaat melangsungkan praktek pembuatan tomat rasa kurma(Tomakur).

Peralatan yang dipakai dalam aktivitas ini berbentuk perlengkapan pengolahan serta packing untuk mengolah tomat rasa kurma(tomakur) yang terdiri dari yaitu: wajan, kompor, kemasan thinwall, pisau, saringan, sutil, sendok, bright gas, serta stiker merek. Bahan pokok yang dipakai untuk pengerjaan torakur merupakan tomat setengah matang, gula pasir, gula merah, kapur sirih serta air. Proses pembuatan Torakur sebagai berikut (Gambar 4.) :

a) Sortasi

Sortasi ialah Pemilihan tomat untuk mencari buah tomat yang berkualitas tinggi dalam hal warna, ukuran, dan kelayakannya. sortasi dapat dilakukan secara manual dengan membersihkan kelopak bunga yang masih menempel pada tomat menggunakan pisau. Jika terdapat buah tomat yang cacat, rusak, busuk, atau lembek (mengelurkan air), harus di sisihkan agar tidak mencemari buah yang bagus.

b) Perendaman dan pengeluran biji tomat

selanjut nya, tomat yang telah dipilih dipotong menggunakan pisau lalu di keluarkan bijinya. Kemudian tomat tersebut di rendam air yang diberi kapur sirih selama 2-3 jam. Perendaman di lakukan 2-3 jam untuk penyerapan yang maksimal. Perendaman kapur sirih bertujuan untuk memperkuat permukaan buah tomat agar tidak mudah hancur saat dimasak nanti. Daging buah yang sudah terendam yang air kapur sirih memiliki permukaan atau tekstur yang lebih keras sehingga akan memberikan rasa yang lebih enak.

c) Di cuci dan di bersihkan

Kemudian tomat dicuci hingga bersih dari sisa-sisa biji tomat dan air kapur. Jika sudah bersih, tomat siap untuk direbus atau di masak dengan gula. Gula dapat menyerap kandungan air dalam buah tomat ini dan juga dapat memperpanjang masa simpan suatu produk.

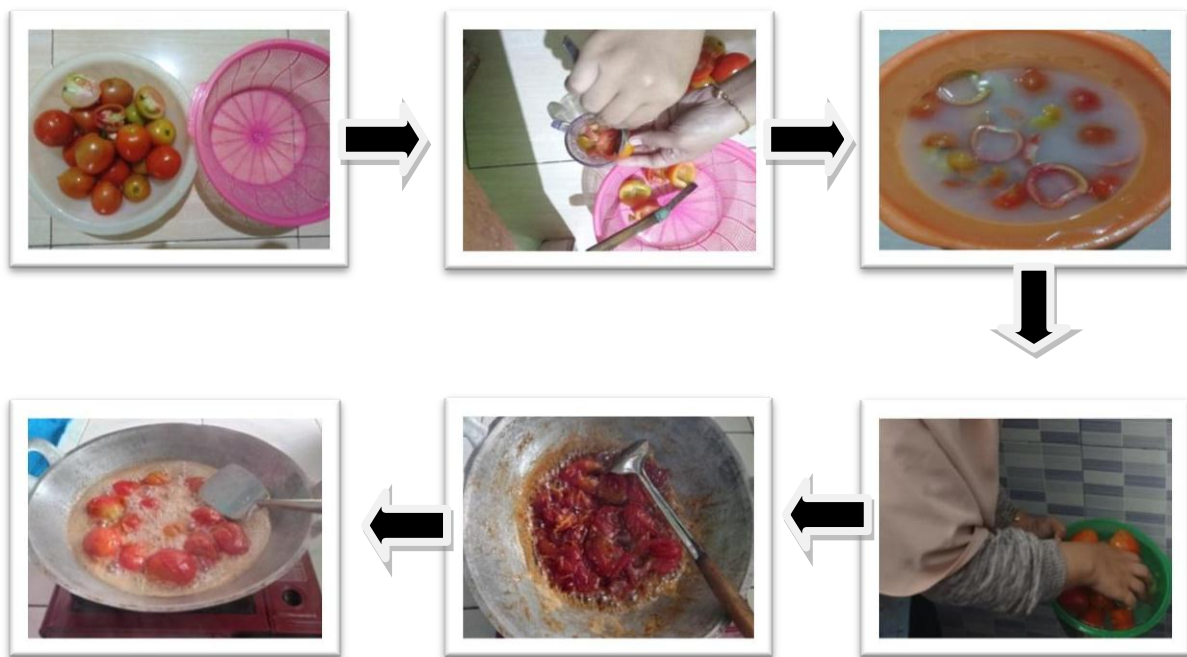
d) Perebusan

perebusan tomat memerlukan sekitar 1-2 jam di atas api sedang, hingga air menyusut dan tomat berubah menjadi warna kecoklatan

e) Pengeringan tomat dan pengemasan tomat

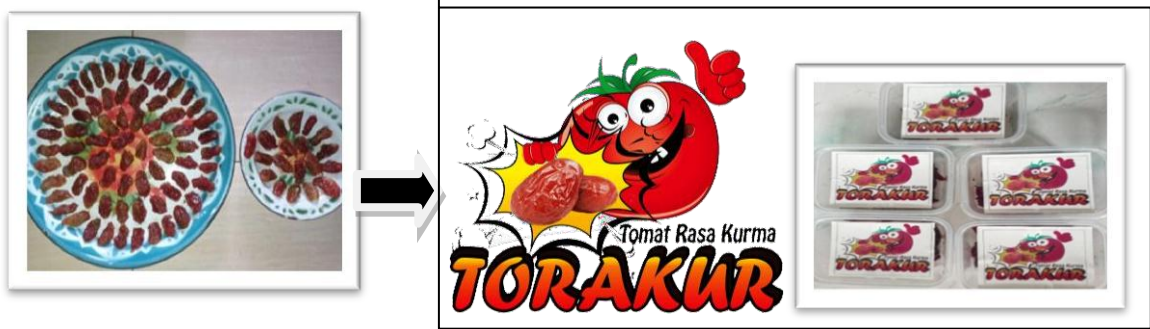
Pengeringan dibutuhkan waktu sekitar 2 sampai 3 hari untuk hasil yang Optimal. Pengeringan menggunakan cara sederhana yaitu dengan menggunakan sinar matahari.

Jika tekstur tomat sudah mengering seperti kurma, lalu tomat kurma siap di kemas (Gambar5.). Pengemasan menggunakan kotak thinwall. menggunakan kotak thinwall agar kemasan lebih unik dibandingkan dengan kemasan tomat kurma yang lain. Selain itu, pengemasan kotak thinwall ini sangat layak untuk di bawa kemana-mana dan kemasan ini dapat dibuka dan ditutup kembali setiap kali dikonsumsi. Selanjutnya jika tomat kurma telah selesai di kemas, kemasan di beri labeling dengan kata yang menarik, agar para peminat akan tertarik untuk membelinya.



Gambar 4. Pembuatab kurma dari buah tomat

Pada proses ini kami sudah membawa sampel yang sudah jadi, kami melakukan Praktek pembuatan kurma tomat sendiri sebelum melakukan pengabdian kepada warga setempat.



Gambar 5. Proses labeling

PENUTUP

Berdasarkan hasil kegiatan di atas pada warga desa Triwung Kidul dapat di simpulkan bahwa

- pada situasi turunnya harga tomat telah mengubah ekonomi hidup dari berbagai aspek, seperti aspek petani, pedagang maupun warga sekitar. Dengan adanya penelitian ini menjawab tantangan para petani yang mendapatkan kerugian besar dalam usaha taninya. Penelitian ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan pendapatan bagi para warga mengenai kegiatan berinovasi pengolahan tomat rasa kurma yang bernilai ekonomi, karena tomat tidak hanya, bisa langsung di perdagangkan atau diolah sebagai sambal tetapi juga bisa diolah menjadi tomat rasa kurma yang membuat harga tomat menjadi tinggi dan tentunya petani tidak mengalami kerugian.

DAFTAR PUSTAKA

- Chriswahyudi, C. (2019). Analisa Pengaruh Perbedaan Dosis Gula Terhadap Tekstur Dengan Metode Anova Satu Arah Serta Penentuan Dosis Terbaik Dengan Metode Ahp Dan Analisa Kualitas Dengan Metode Quality Function Deployment Pada Produk Manisan Tomat. *Jurnal Teknik*, 8(1), 35–41. <https://doi.org/10.31000/jt.v8i1.1591>
- Dewanti, T., Rukmi, W. D., Nurcholis, M., & Maligan, J. M. (2010). Aneka produk olahan tomat dan cabe. *Pengabdian Masyarakat*, 1–44.
- Jeklin, A. (2020). PENGARUH HARGA DAN INOVASI MANISAN TOMAT KERING TERHADAP PENDAPATAN PETANI. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(July), 379–383.
- Laga A., Langkong J., Muhipdah, Fitri, &, & Wakiah, N. (2018). Pengembangan Olahan Tomat Enrekang dalam Bentuk Kurma Tomat (Karakteristik Kurma Tomat). *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 4(k), 72–78.
- Palupi, H. T., & Nizar, M. (2016). Sebagai Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 107–113.
- Prosiding PKM-CSR. (2018). *Prosiding PKM-CSR*, 1, 1169–1185.
- Prosiding PKM-CSR*, Vol. 1 (2018) e-ISSN: 2655-3570. (2018). 1, 1169–1185.
- Ruslimin, A., & Makkasau, M. (2021). Pengolahan Tomat Menjadi Kurma Tomat dengan Development, *Volume 1 Nomor 1, Maret 2022* | 47

Teknik Tradisional untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Dusun Tarian.

Comunity Empowerment, 3(1), 78–85.

Samantha, R., & Almalik, D. (2020). PENGARUH KOMPOSISI GULA TERHADAP KETAHANAN SIMPAN DAN CITA RASA MANISAN TOMAT KERING. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 18(2), 58–66.

Widyasari, R., Sulastrri, Y., Zainuri, Z., Zaini, M. A., & Nofrida, R. (2019). Penerapan Teknologi Pengolahan Tomat Menjadi Produk Bernilai Ekonomi Di Desa Gumantar Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1), 79–83.

<https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i1.14>