

PENGEMBANGAN POTENSI DESA PENEDAGANDOR MELALUI PENGOLAHAN MANISAN TOMAT DAN BON CABAI

DEVELOPMENT OF PENEDAGANDOR VILLAGE POTENTIAL THROUGH CANDIED TOMATOES AND SHREDDED CHILIES PROCESING

Alfine Rijaldie Malik¹, Indah Cahyani², Siska Maisarani³, Tapaul Rozi⁴

¹Fakultas Teknologi Pangan Universitas Mataram

²Prodi Ilmu Komunikasi, Universitas Mataram

³Fakultas Kedokteran, Universitas Mataram

⁴Fakultas Peternakan, Universitas Mataram

¹⁰Email: tapaulrozi@yahoo.co.id

ABSTRAK. Desa Penedagandor, Kecamatan Labuhan Haji merupakan salah satu desa penghasil pertanian terbanyak di Lombok Timur. Hasil pertanian yang diperoleh didominasi oleh cabai dan tomat. Produksi cabai dan tomat dalam satu musim panen di Desa Penedagandor menghasilkan buah yang sangat banyak. Apabila hasil panen tidak disimpan pada kondisi yang baik maka akan cepat rusak. Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan tomat dan cabai yaitu dengan membuat produk olahan. Salah satu produk olahan yang dapat dibuat adalah manisan tomat dan bon cabai. Selain memperpanjang masa simpan, produk olahan juga dapat meningkatkan keanekaragaman produk, nilai guna maupun nilai ekonomi. Program ini terselenggarakan dalam bentuk 3 jenis kegiatan, yang pertama adalah sosialisasi, kedua pelatihan, dan yang terakhir pameran produk. Seluruh rangkaian kegiatan ini diselenggarakan dengan melibatkan seluruh masyarakat Desa Penedagandor dan khususnya ibu-ibu untuk kegiatan pelatihan pembuatan manisan tomat dan bon cabai. Melalui program ini, diharapkan agar masyarakat setempat kelak dapat memanfaatkan hasil panen tomat dan cabai yang melimpah menjadi sebuah produk olahan kuliner yang bernilai ekonomi tinggi serta mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran kelak.

Kata Kunci : Bon Cabai, Manisan Tomat, dan Penedagandor

ABSTRACT. Penedagandor Village, Labuhan Haji District is one of the largest agricultural producing in East Lombok. Agricultural products are dominated by chili and tomatoes. Rate of the production of chili and tomatoes in one harvest season in the Penedagandor village is very high. If the crop is not stored in good condition it will be damaged quickly. One way to extend the shelf life of tomatoes and chili is by making processed products. One of the processed products that can be made is candied tomatoes and shredded chili. In addition to extending the shelf life, processed products can also increase product diversity and increase the economic value. This program is organized in the form of 3 types activities, first is socialization, both training, and the last is product exhibition. The whole activities were held involving all of the people of the Penedagandor Village, especially the women for training activities on making candied tomatoes and shredded chilies. Through this program, our hopes that the local community will be able to get the benefit from the harvest of tomatoes and chilies which are made into a culinary processed product that has high economic value and be able to compete with similar products in the future.

Keywords: Candied Tomatoes, Penedagandor, dan Shredded Chilies

PENDAHULUAN

Desa Penedagandor, Kecamatan Labuhan Haji merupakan salah satu desa penghasil pertanian terbanyak di Lombok Timur. Hasil pertanian yang diperoleh didominasi oleh cabai dan tomat. Tomat merupakan satu dari sayuran yang paling banyak dibudidayakan di dunia. Sebagai sayuran buah, tomat merupakan sumber vitamin A dan C, selain itu tomat juga mengandung beta karoten, kalium dan antioksidan likopen sehingga manfaat tomat bagi kesehatan sangat banyak. Jika dikonsumsi dalam keadaan segar sangat baik sebagai antioksidan (Kailaku, *et al.*, 2007). Vitamin C dapat berfungsi mengobati sariawan, memelihara kesehatan gigi dan gusi (Dewanti *et al.*, 2010). Dalam tanaman cabai juga mengandung vitamin A, B1, dan C. Selain itu juga cabai mengandung protein, karbohidrat (Arifin, 2010). Menurut Kemala (2005) cabai juga mengandung laspraginase dan capsaicin yang berperan sebagai zat antikanker.

Produksi cabai dan tomat dalam satu musim panen di Desa Penedagandor menghasilkan buah yang sangat banyak. Apabila hasil panen tidak disimpan pada kondisi yang baik maka akan cepat rusak. Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan tomat dan cabai yaitu dengan membuat produk olahan. Salah satu produk olahan yang dapat dibuat adalah manisan tomat dan bon cabai. Selain memperpanjang masa simpan, produk olahan juga dapat meningkatkan keanekaragaman produk, nilai guna maupun nilai ekonomi (Dewanti, *et al.*, 2010).

Tingginya hasil panen tomat dan cabai dalam satu musim saat dijual dipasaran dapat menurunkan harga jual dari hasil panen tersebut dan memeberikan dampak yang merugikan bagi para petani tomat dan cabai. Untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan nilai ekonomi dari hasil panen tomat dan cabai, dilakukan pelatihan untuk pengembangan potensi desa melalui pelatihan pembuatan manisan tomat dan bon cabai di Desa Penedagandor. Hasil yang diharapkan adalah meningkatnya keanekaragaman produk sehingga meningkatkan harga jual tomat dan cabai saat panen dan saat harga jual anjlok.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan ini didahului dengan sosialisasi baru kemudian dilakukan pelatihan manisan tomat dan bon cabai yang dilakukan per masing – masing dusun. Kegiatan ini dilakukan dari tanggal 28 Januari 2019 sampai 15 Maret 2019 di Desa Penedagandor, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur.

Alat dan Bahan

Manisan tomat : Alat: baskom, garpu, sendok, timbangan, pisau, panci, kompor, tirsan, sutil, alas jemur (kerabang atau nyiru). Bahan: tomat, gula, kapur sirih, air bersih.

Bon cabai Alat: wajan, blender, sutil dan kompor.

Bahan: cabai, terasi, gula, bawang goreng, penyedap rasa dan penambahan variasi (seperti ebi, daun jeruk dan lain – lain sesuai selera).

Prosedur kerja pembuatan manisan tomat

(1) Pemilihan tomat, 2) penghilangan tangkai tomat dan bagian – bagian tomat yang rusak, 3) pelubangan tomat dengan penusukan dengan menggunakan garpu, 4) perendaman dengan air kapur selama 12 jam, 5) pengeluaran biji dan pembilasan, 6) Pembuatan manisan tomat (tambahkan gula minimal 1/5 dari berat tomat dengan ditambahkan sedikit air, 1-3 kg dengan setengah gelas kopi) tomat dimasak hingga mulai menyusut airnya hingga kental dan warna tomat

terlihat mengkilat merah gelap, 7) dijemur, dibentuk seperti kurma, 8) dijemur 1 hari lagi, 9) pengemasan.

Prosedur kerja pembuatan bon cabai

(1) Cabai dipisahkan dengan tangkainya, 2) penjemuran, 3) penghalusan, 4) tambahkan bumbu seperti terasi, gula, bawang goreng, penyedap rasa dan variasi yang lainnya, 5) disangrai, 6) pengemasan.

Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan ini adalah 1) persiapan program, 2) sosialisasi tentang penanaman pasca panen, 3) pelatihan pembuatan manisan tomat dan bon cabai, 4) pameran produk manisan tomat dan bon cabai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengembangan potensi Desa Penedagandor dengan pemanfaatan tomat dan cabai menjadi manisan tomat dan bon cabai terdiri dari beberapa tahap, dimulai dari sosialisasi hingga peluncuran produk. Seluruh kegiatan yang diselenggarakan melibatkan masyarakat secara langsung dimana sasaran utamanya adalah ibu-ibu yang ada di Desa Penedagandor.

Sosialisasi Penanganan Pasca Panen Tomat dan Cabai

Sosialisasi menjadi kegiatan pembuka dalam melaksanakan program kerja terkait dengan penanganan pasca panen tomat dan cabai. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menyampaikan sejumlah gagasan dalam bentuk presentasi tentang apa program yang akan dilaksanakan, tujuan program, alasan program dilaksanakan, teknik pelaksanaan program, dan manfaat dari program yang akan dilaksanakan.

Materi ini disampaikan kepada ibu-ibu PKK sebagai perwakilan dari ibu-ibu petani yang ada di Desa Penedagandor. Ada pun ibu-ibu dipilih sebagai target yang dituju dengan alasan untuk memberikan pengetahuan serta keterampilan yang baru bagi mereka. Karena diketahui bahwa mayoritas ibu-ibu di desa setempat adalah ibu rumah tangga. Sehingga program ini diharapkan dapat memberdayakan ibu-ibu tersebut menjadi komunitas yang aktif membantu mengembangkan potensi desa demi memajukan perekonomian Desa Penedagandor.

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan sebelum program KKN berlangsung, diketahui bahwa masyarakat Desa Penedagandor memiliki masalah dalam menghadapi kondisi ketika harga untuk hasil panen tomat dan cabai mengalami penurunan yang signifikan, bahkan hingga menginjak angka Rp 500 per kilogram untuk tomat. Harga tomat yang murah juga disebabkan oleh penurunan mutu tomat. Dalam waktu lebih dari 3 hari, buah tomat akan menjadi busuk karena mempunyai daya simpan yang tidak dapat bertahan lama. (Febriyanti, *et al.*, 2018). Permasalahan ini seringkali disikapi dengan kurang bijak oleh masyarakat setempat dengan cara membuang hasil panen tomat dan cabai, apabila tidak habia terjual.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, muncul gagasan untuk memanfaatkan tomat dan cabai menjadi suatu olahan kuliner yang lebih variatif dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Ada begitu banyak olahan kuliner yang dapat dihasilkan dengan menggunakan tomat dan cabai sebagai bahan bakunya, namun olahan yang sesuai untuk dikembangkan di Desa Penedagandor adalah manisan tomat dan bon cabai.

Hal ini didasarkan pada beberapa alasan, yang pertama adalah pembuatan produk ini tidak memerlukan teknologi yang tinggi, hanya beberapa alat dapur yang sudah umum diunakan oleh masyarakat setempat sehari-harinya. Selain itu biaya yang dibutuhkan sangat murah, masing-masing baik untuk pembuatan manisan tomat dan bon cabe hanya memerlukan biaya produksi sekitar Rp 20.000. Proses pembuatannya juga sederhana sehingga mudah untuk dijalani. Terdapat 8 tahap dalam proses pembuatan manisan tomat dan 4 tahap dalam proses pembuatan bon cabai.

Kedua, intensitas cahaya matahari di Desa Penedagandor yang tinggi baik untuk dimanfaatkan dalam proses penjemuran manisan tomat dan cabai. Persyaratan mutu dan keamanan bahan pangan (SNI 1718-83- 1996) menyatakan bahwa nilai kadar air manisan kering buah-buahan maksimal 25% (Febriyanti *et al*, 2018) Untuk mencapai tingkat kekeringan yang demikian tidak perlu membutuhkan waktu yang lama di Desa Penedagandor.

Ketiga, Desa Penedagandor berlokasi di kecamatan Labuhan Haji. Daerah ini memiliki destinasi wisata pantai yang cukup dikenal oleh masyarakat Lombok. Produk manisan tomat dan bon cabai yang akan diproduksi oleh masyarakat Desa Penedagandor diharapkan mampu menjadi produk oleh-oleh yang dapat dibeli oleh para wisatawan yang telah berkunjung ke Pantai Labuhan Haji. Selain itu, belum ada banyak kompetitor yang bergerak di bidang pengolahan produk kuliner semacam ini di Kabupaten Lombok Timur. Sehingga produk manisan tomat dan bon cabai dari Desa Penedagandor ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan desa yang mampu bersaing dan memenangkan *market share* di masa yang akan datang.



Gambar 1. Sosialisasi Pascapanen Tomat dan Cabai

Pelatihan Pembuatan Manisan Tomat dan Bon Cabai

Pelatihan pembuatan manisan tomat dan bon cabai dilakukan di 5 dusun yang ada di Desa Penedagandor secara bergiliran yaitu dusun bebae, dusun repok, dusun burne, dusun ambengan, dan dusun beruk. Sebelum terjun ke lapangan untuk melakukan pelatihan, terlebih dahulu dibuat jadwal pelatihan yang diawali dengan pembuatan manisan tomat kemudian dilanjutkan dengan pembuatan bon cabai. Seluruh prosesnya dirangkai dalam 4 sesi untuk setiap dusunnya, sebagai berikut:

a) Sortasi, Pelubangan, dan Perendaman tomat

Risni (*dalam Yanti, et al.*, 2016) mengatakan, sortasi merupakan tindakan pemilihan buah tomat untuk dicari buah yang kualitasnya baik didasarkan pada warna, ukuran, dan mutunya. Sortasi dapat dilakukan secara manual dengan cara membersihkan kelopak sisa kelopak bunga yang masih menempel pada buah menggunakan pisau. Jika ada buah tomat yang cacat, busuk, luka, atau mengeluarkan air harus disisihkan agar tidak mengkontaminasi buah yang bagus.

Selanjutnya buah tomat yang terpilih dilubangi dengan menggunakan garpu kemudian direndam dalam air yang dibubuhi dengan kapur sirih selama 12 jam. Perendaman dilakukan selama

12 jam agar penyerapan maksimal (Buntaran, *et al*, 2009). Kapur sirih diperlukan dalam proses perendaman dengan tujuan untuk memperkuat tekstur buah tomat sehingga tidak mudah hancur sewaktu direbus nanti. Hal tersebut sesuai dengan Satuhu (1996) bahwa air kapur kerap digunakan sebagai bahan tambahan makanan yang berguna untuk memperkeras dan mempertahankan tekstur daging buah. Penggunaan kapur sirih harus dilarutkan dengan air terlebih dahulu sehingga menjadi dalam bentuk larutan kapur. Daging buah yang direndam di dalam larutan air kapur memiliki tekstur yang lebih keras sehingga akan menghasilkan rasa yang lebih enak.

Seluruh proses ini dilakukan dalam satu kali pertemuan dengan peserta pelatihan. Selama pelatihan berlangsung, peserta pelatihan dapat mengajukan pertanyaan terkait dengan proses pembuatan manisan tomat.

b) Pemisahan jantung tomat dari daging buah dan perebusan **tomat**

Setelah buah tomat direndam, jantung tomat perlu dikeluarkan dari daging buah tomat dengan menggunakan sendok plastik. Kemudian buah tomat dicuci bersih dari sisa-sisa biji dan air kapur. Jika sudah bersih, daging tomat siap untuk direbus dengan air gula. Kemampuan gula menyerap kandungan air dalam bahan pangan ini dapat memperpanjang umur simpan suatu produk (Cahyo dan Hidayanti, 2006).

c) Penjemuran tomat

Dalam hari yang sama dengan proses perebusan, dilanjutkan tahap selanjutnya yaitu penjemuran. Dibutuhkan waktu selama kurang lebih 2 hingga 3 hari untuk hasil yang optimal. Selanjutnya peserta pelatihan dibebaskan untuk mengkreasikan manisan tomat yang telah dibuat sebagai bentuk diferensiasi dari produk manisan tomat lainnya di pasaran. Peserta pelatihan dapat menambahkan madu, kacang atau bahan lainnya yang dirasa cocok untuk dipadukan dengan manisan tomat. Alasan peserta pelatihan dituntut untuk membuat inovasi juga adalah untuk memenangkan perlombaan yang akan diadakan pada penghujung program KKN dimana masing-masing dusun harus bersaing satu sama lain untuk membuat produk yang unggul.

d) Pengemasan produk manisan tomat

Pada pertemuan selanjutnya manisan tomat yang sudah jadi siap untuk dikemas. Kemasan yang digunakan berbahan mika tabung. Mika tabung digunakan agar kemasan yang dihasilkan memiliki perbedaan dengan kemasan manisan tomat pada umumnya. Selain itu, kemasan ini sangat praktis dibawa-bawa serta kemasan bisa dibuka dan tutup kembali jika dikonsumsi.

Pada hari pertemuan yang sama dengan waktu pengemasan manisan tomat, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan bon cabai. Pembuatan bon cabai terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut:

a) Sortasi

Sortasi dilakukan untuk pemisahan cabai yang rusak dan cabai yang muda. Karena dalam pembuatan bon cabai digunakan cabai matang atau yang berwarna merah.

b) Penjemuran

Penjemuran dilakukan untuk mengurangi kadar pada cabai. Pengeringan dilakukan selama kurang lebih 4-5 hari. Pengeringan dilakukan agar cabai tahan lama dan mudah hancur saat pemblenderan.

c) Pemblenderan

Cabai yang kering diblender namun tidak sampai halus. Pemblenderan dilakukan secara perlahan dan jangan sampai cabai menjadi benar-benar halus.

d) Pencampuran

Cabai yang sudah diblender dicampurkan dengan bumbu-bumbu, terasi halus, bawang goreng, beberapa campuran lainnya seperti daun jeruk, udang ebi atau campuran lainnya sesuai varian. Lalu dicampurkan dengan sedikit minyak. Minyak diberikan agar saat dilakukan pesangraian bon cabai tidak cepat gosong dan minyak yang diberikan sedikit saja karena jika terlalu banyak akan beraroma langu.

e) Pesangraian

Bon cabai di sangrai dengan api sedang agar tidak mengalami kegosongan. Pesangraian dilakukan hingga aroma khas mulai keluar dan warna mulai agak gelap, namun jangan sampai warna benar benar gelap pekat.

f) Pengemasan

Boncabai dikemas di kemasan yang tertutup sehingga tidak mudah mengalami ketengikan.



Gambar 2. Hasil Produk Pelatihan Manisan Tomat dan Bon Cabai

Pameran Produk Manisan Tomat dan Bon Cabai

Produk manisan tomat dan bon cabai yang sudah jadi perlu diperkenalkan kepada masyarakat Desa Penedagandor terlebih dahulu. Hal tersebut dilakukan melalui acara pameran produk yang diselenggarakan di halaman kantor desa Penedagandor pada tanggal 10 Maret 2019. Pameran merupakan sebuah bentuk komunikasi pemasaran yang juga merupakan *touch points*, yaitu cara agar produk dapat menyentuh 5 *sensory experiences* yang ada pada target pasar menyangkut ke-5 panca indera manusia. Dimana target pasar dapat melihat, menyentuh, dan bahkan merasakan produk yang dipasarkan secara langsung. Target pasar juga dapat berinteraksi secara langsung dengan produsen untuk mendapatkan segala informasi yang diinginkan terkait produk.

Untuk menarik masa, pameran disatukan dengan dengan sebuah rangkaian kegiatan yang dikemas menjadi acara pentas seni. Selain itu produk yang diperkenal pada saat pameran pun diperlombakan untuk menambah semangat dari para produsen.

Sebelum menggelar pameran, pemasar harus membuat perencanaan yang baik agar tujuan dari pameran tersebut tercapai. Terdapat tiga bagian dalam perencanaan pameran yaitu pra pameran, saat pameran, dan setelah pameran. Tiga bagian tersebut merupakan sebuah proses yang terpadu dan terarah. (162. Pada saat pra pameran, ada beberapa hal yang dilakukan yaitu menyusun konsep acara, menentukan konsep dekorasi, membuat daftar perlengkapan dan jumlah konsumsi yang dibutuhkan, dan membagi tugas kerja. Sehingga terbentuklah acara yang bertajuk "BEDAIT (Bersama dalam Ikatan Tali Silaturahmi)" dengan dengan konsep acara berupa pameran produk dengan menggunakan *stand* sederhana. Pameran tersebut dimeriahkano oleh pagelaran pentas seni berupa penampilan tari dan lagu yang dipersembahkan oleh masyarakat setempat. Berhubung kegiatan utamanya adalah pameran produk olahan tomat dan cabai yang menjadi hasil pertanian Desa Penedaganor, maka konsep dekorasinya pun memiliki tema pertanian.

Acara berlangsung sesuai dengan susunan acara yang telah dibuat dimana produk dipajang selama acara berlangsung, kemudian terdapat sesi tanya jawab dengan para produsen, dan

pembagian produk manisan tomat secara gratis kepada seluruh masyarakat yang hadir. Di penghujung acara juga diumumkan pemenang dari perlombaan pembuatan produk manisan tomat dan bon cabai. Ada pun hadiah yang diterima berupa alat-alat dapur yang dapat digunakan untuk membuat produk tersebut.

Setelah pameran usai, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan. Yaitu terkait dengan izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) yang akan ditindaklanjuti oleh ketua BUMDes yang menjabat.



Gambar 3. Puncak Acara KKN 2019 (BEDAIT)

KESIMPULAN

Masyarakat Desa Penedagandor memiliki masalah dalam menangani tingginya hasil panen tomat dan cabai namun memiliki harga jual yang rendah. Oleh karena itu, program pemanfaatan hasil panen tomat dan cabai menjadi manisan tomat dan cabai hadir sebagai sebuah gagasan yang ditawarkan kepada masyarakat setempat untuk membantu menangani tingginya hasil panen dan meningkatkan nilai ekonomis dari hasil panen tersebut. Program ini terselenggarakan dalam bentuk 3 jenis kegiatan, yang pertama adalah sosialisasi, kedua pelatihan, dan yang terakhir pameran produk. Seluruh rangkaian kegiatan ini diselenggarakan dengan melibatkan seluruh masyarakat Desa Penedagandor dan khususnya ibu-ibu untuk kegiatan pelatihan pembuatan manisan tomat dan bon cabai. Melalui program ini, diharapkan agar masyarakat setempat kelak dapat memanfaatkan hasil panen tomat dan cabai yang melimpah menjadi sebuah produk olahan kuliner yang bernilai ekonomi tinggi serta mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran kelak.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin I. 2010. Pengaruh dan Lama Cara Penyimpanan terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.* var. cengek). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Buntaran, B., O. P. Astirin, E. Mahajoeno. 2009. Effect of Sugar Solution Characteristics of Dried Candy Tomato (*Lycopersicum esculentum*). *Nusantara Bioscience*. 2(2): 55-61.
- Cahyo, S dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dewanti W. T., et al. 2010. *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabai*. UB. Malang.
- Febriyanti, et al. 2018. Pengaruh Lama Pengeringan dan Berbagai Jenis Gula Terhadap kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4:86-94.

- Kemala S. 2005. Proyek/Bagian Proyek Pengkajian Teknologi Pertanian Partisipatif. *Laporan Akhir*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian.
- Kailaku. S. I., Kun, T.D., dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat Untuk Kesehatan. *Bulletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 3:50-58.
- Prasetyo, B. D. 2018. *Komunikasi Pemasaran Terpadu (Pendekatan Tradisional Hingga Era Media Baru)*. UB Press. Malang.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Yanti, N. K. A. T., *et al.* 2016. Panen Dan Pasca Panen Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari Di Kabupaten Badung. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*.