

# PKM Pelatihan Pembuatan Saos Tomat Pada Ibu-Ibu Rumah Tangga

Nur Anny S. Taufieq<sup>1</sup>, Ratnawati T<sup>2</sup>, Irma Aswani Ahmad<sup>3</sup>, Nurlita Pertiwi<sup>4</sup>

<sup>1,3,4</sup>Jurusan Pendidikan Teknik Sipil & Perencanaan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>2</sup>Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

**Abstrak.** Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah ibu-ibu rumah tangga. Masalahnya adalah kurangnya pemahaman ibu-ibu rumah tangga akan pemanfaatan buah tomat sebagai bahan dasar dalam pembuatan saos. Oleh karena itu ibu-ibu rumah tangga perlu dibekali pengetahuan bagaimana pembuatan saos dengan memanfaatkan buah tomat. Metode yang digunakan dalam program kemitraan masyarakat ini yaitu metode pendampingan (*mentoring*) dan metode *participatory rural approach* (PRA). Metode pendampingan dilakukan untuk merubah paradigma berpikir masyarakat dalam mengolah buah tomat menjadi bahan olahan saos tomat. Metode PRA dilakukan untuk membangkitkan rasa memiliki (*sense of belonging*) mitra terhadap produk yang akan dikembangkan, dan rasa tanggungjawab (*sense of responsibility*) mitra terhadap produk dan lingkungan yang ada disekitarnya. Metode utama yang ditempuh dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini ceramah, diskusi, tanya jawab, dan simulasi. Hasil dari program kemitraan ini adalah dengan adanya pelatihan pembuatan saos tomat ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat bagaimana memanfaatkan buah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis, serta dapat digunakan oleh para ibu rumah tangga sebagai pengganti saus tomat yang banyak beredar di pasaran sehingga dapat menjaga dan memelihara makanan keluarga.

**Kata Kunci:** PKM Pelatihan, Saos Tomat, Kelompok Ibu Rumah Tangga

## I. PENDAHULUAN

Malino adalah kelurahan yang terletak di Kecamatan Tinggimoncong, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Daerah yang terletak 90 km dari Kota Makassar ke arah selatan ini merupakan salah satu objek wisata alam yang mempunyai daya tarik luar biasa. Selain dikenal sebagai objek wisata alam, Malino juga dikenal sebagai penghasil buah-buahan yang melimpah.

Buah-buahan dikenal memiliki kandungan gizi yang sangat baik untuk tubuh, namun banyak buah yang memiliki daya simpan yang cukup singkat sehingga buah tersebut cepat rusak. Salah satu buah yang mudah rusak yaitu buah tomat.

Buah tomat yang sudah masak jika dibiarkan begitu saja, tidak akan bertahan lama karena kandungan air dan komponen pektin yang tinggi pada buah tomat, menyebabkan komoditas ini mudah mengalami kerusakan fisik, kimia maupun mikrobiologis. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan buah tomat yaitu mengolahnya menjadi berbagai produk olahan. Pengolahan tersebut menjadi salah satu pilihan untuk dapat mengonsumsi tomat dan memperoleh manfaat dari fungsional tomat. Salah

satunya bentuk olahan tomat yaitu saus tomat.

Saus tomat merupakan produk olahan tomat yang mampu diterima selera semua orang Indonesia hingga bahkan kalangan internasional, saus tomat dijadikan sebagai bumbu tambahan dalam berbagai masakan dengan harga cukup terjangkau. Saus tomat adalah produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat yang diperoleh dari tomat yang masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu sehingga mempunyai daya simpan yang panjang.

Buah tomat merupakan buah yang sangat digemari para ibu-ibu di sekitar kelurahan Malino, karena buah tomat merupakan buah yang wajib harus dibeli setiap harinya. Akan tetapi buah tomat cepat mengalami pelayuan dan kerusakan hanya dalam beberapa hari saja, dimana rasa, warna dan baunya semakin tidak enak saja. Oleh karena itu perlu disiasati agar buah tomat tersebut tidak terbuang percuma.

Melihat fenomena tersebut, tim pelaksana bermaksud untuk memberikan pelatihan dan meningkatkan pengetahuan masyarakat sekitar Malino bagaimana memanfaatkan hasil pertanian salah satunya yaitu buah tomat menjadi produk

yang bernilai ekonomis, serta dapat digunakan oleh para ibu rumah tangga sebagai pengganti saus tomat yang banyak beredar di pasaran.

## II. METODE YANG DIGUNAKAN

Pada pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat ini, maka metode pelaksanaan yang akan dilakukan berupa metode pendampingan (*mentoring*) dan metode *participatory rural approach* (PRA). Metode pendampingan dilakukan untuk merubah paradigma berpikir masyarakat dalam mengolah buah tomat menjadi bahan olahan saus tomat. Metode PRA dilakukan untuk membangkitkan rasa memiliki (*sense of belonging*) mitra terhadap produk yang akan dikembangkan, dan rasa tanggungjawab (*sense of responsibility*) mitra terhadap produk dan lingkungan yang ada disekitarnya.

Metode utama yang ditempuh dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah:

1. Pada waktu penyajian materi penyuluhan, metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, tanya jawab.
2. Pada saat latihan pembuatan saus tomat yang digunakan adalah demonstrasi.

## III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

### A. Pelaksanaan Kegiatan (Pembuatan Saus Tomat)

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini berlangsung pada dua lokasi yaitu Makassar dan Malino. Pada tahap ini mitra menjelaskan secara langsung bahan dan alat yang digunakan, serta mempraktikkan secara langsung cara membuat saus tomat.



Gambar 1. Pemateri menjelaskan bagaimana cara membuat saus menggunakan tomat serta bahan dan alat yang digunakan



Gambar 2. Proses Pembuatan Saus Tomat



Gambar 3. Saus Dengan Bahan Dasar Tomat

### B. Hasil Kegiatan

Hasil kegiatan pengabdian pada masyarakat yang telah dilakukan dapat menyelesaikan beberapa permasalahan mitra sehingga kegiatan ipteks bagi masyarakat yang dilakukan dapat dikatakan berhasil. Adapun hasil kegiatan yang telah dilakukan adalah dengan adanya pelatihan pembuatan saus tomat ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat bagaimana memanfaatkan buah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis, serta dapat digunakan oleh para ibu rumah tangga sebagai pengganti saus tomat yang banyak beredar di pasaran sehingga dapat menjaga dan memelihara makanan keluarga.

## IV. KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan program kemitraan masyarakat, dapat disimpulkan bahwa:

1. Buah tomat dengan kandungan air yang banyak memiliki daya simpan yang cukup singkat sehingga buah tersebut cepat rusak. Oleh karena itu untuk mencegah kerusakan buah tomat perlu dilakukan pengelohan buah tomat menjadi produk yang bernilai ekonomis salah satunya pengelohan buah tomat menjadi saus.

2. Dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan saos menggunakan bahan dasar buah tomat, dapat menghemat biaya pembelian saos tomat yang beredar di pasaran sehingga dapat menjaga dan memelihara makanan keluarga.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Program Kemitraan Masyarakat ini dapat terselenggara atas bantuan, arahan, dan dukungan moral maupun material dari berbagai pihak. Untuk itu ucapkan terima kasih kami ucapkan kepada:

1. Rektor Universitas Negeri Makassar selaku pembina Universitas Negeri Makassar.
2. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Makassar dan Pemerintah Kabupaten Gowa Kelurahan Malino, atas izin dan dukungannya dalam melakukan kegiatan program kemitraan masyarakat ini.
3. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan program kemitraan masyarakat ini yang tidak sempat kami sebut namanya satu persatu.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Anonymous.2009.Kandungan Nutrisi Saus Tomat. [http://www.asiamaya.com/nutrients/saus\\_sambal.htm/](http://www.asiamaya.com/nutrients/saus_sambal.htm/) Diakses Tanggal 8 maret 2021
- Dwiyono,2008. Pengolahan Saus Tomat. <http://ilmupangan.com/index.php/> Diakses tanggal 8 Maret 2021
- Luthana, K. 2008. Natrium Benzoat. SNI. 2004.Saus Tomat.badan standarisasi nasional.Jakarta
- Soerjono, K.A., 2005. Pengetahuan Barang Makanan. Kanisius
- Sunarmani et al., 2003. Teknologi Pengolahan Pasta Tomat. Laporan Akhir Penelitian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Suprpti, L. 2000. Membuat Saus Tomat. Trubus Agrisana. Surabaya