



Pengembangan Ekonomi Masyarakat Desa Cicadas Kecamatan Sagalaherang Subang Melalui Produk Olahan Tomat dan Mentimun

**D.L. Rahayu*, Y. Sugiarti, S. Handayani, S. Maharani, D.N. Azizah,
⁶⁾M. Nuramalia**

Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri
Universitas Pendidikan Indonesia

*Email: dlrahayu@upi.edu

Submitted : 29 April 2022 - Revision: 27 June 2022 - Accepted: 16 Aug 2022 Available - Online: 30 Nov 2022

ABSTRAK

Keuntungan ekonomi dari penjualan hasil pertanian ketika panen melimpah seringkali tidak dirasakan petani karena turunnya harga pasar. Nilai ekonomi yang lebih baik dari hasil panen melimpah dapat diperoleh petani bila memiliki pengetahuan tentang penciptaan nilai tambah. Oleh karena itu, penyuluhan pada program pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi masyarakat Desa Cicadas dalam hal pembuatan produk pangan yang berasal dari tomat dan mentimun serta wawasan tentang nilai ekonomis yang dapat diperoleh dari produk olahan hasil pertanian. Peserta penyuluhan difokuskan pada ibu rumah tangga Kampung Panaruban Desa Cicadas yang berusia antara 20 hingga 50 tahun. Peserta penyuluhan memperoleh pemaparan manfaat pembuatan produk olahan hasil pertanian dilihat dari nilai ekonomi yang dihasilkannya kemudian dilanjutkan dengan pemaparan dan demonstrasi pembuatan produk. Produk yang diperkenalkan pada peserta penyuluhan adalah torakur (tomat rasa kurma), millymun (minuman jelly mentimun) dan satomdas (sambal tomat mentimun pedas). Peserta penyuluhan mengikuti kegiatan dengan antusias. Berdasarkan respon pada tanya jawab menunjukkan kegiatan penyuluhan memberikan inspirasi bagi peserta pelatihan untuk mencoba membuat produk pangan yang telah dipelajari serta produk olahan serupa dari sayur dan buah lainnya.

Kata Kunci : nilai ekonomi, nilai tambah, penyuluhan produk pangan olahan

ABSTRACT

The economic benefits from selling agricultural produce when the harvest is bountiful are often not felt by farmers because of lower market prices. Farmers can obtain better economic value from abundant yields if they have knowledge of added value creation. Therefore, extension on the community service (program was carried out to provide knowledge and skills for the people of Cicadas Village in terms of making food products derived from tomatoes and cucumbers as well as insight into the economic value that can be obtained from processed agricultural products. Extension participants focused on housewives in Kampung Panaruban, Cicadas Village, aged between 20 and 50 years. The extension participants received an explanation of the benefits of making processed agricultural products seen from the product economic value, then continued with an explanation and demonstration of the food production. The products introduced to the extension participants were torakur (date-flavored tomatoes), millymun (cucumber jelly drink) and satomdas (spicy cucumber tomato sauce). Extension participants enthusiastically participated in the activity. Based on the responses to the questions and answers, it shows that outreach activities provide inspiration for the extension participants to practice and develop the same kind of product based on other vegetables and fruits.

Keyword: economic value, food product extension, value added

1. PENDAHULUAN

Desa Cicadas merupakan salah satu desa di Kecamatan Sagalaherang, Kabupaten Subang, Jawa Barat yang terletak pada ketinggian 252 m hingga 733 m di atas permukaan laut. Dengan kondisi topografi yang berada di daerah pegunungan, Desa Cicadas memiliki potensi yang besar di bidang pertanian. Luas areal persawahan di Desa Cicadas pada tahun 2014 mencapai 119,6 ha dan luas areal kebun mencapai 301,67 ha. Areal kebun di desa tersebut sebagian besar ditanami oleh tanaman palawija (BPS Kab.Subang, 2015).

Kondisi iklim dan geografis yang mendukung usaha pertanian di Desa Cicadas menyebabkan sebagian besar penduduk desa berprofesi sebagai petani atau buruh tani. Jumlah penduduk Desa Cicadas pada tahun 2015 berjumlah 3.438 jiwa dengan penduduk usia produktif mencapai 50,7% dan sekitar 40,39% penduduk berprofesi sebagai petani atau buruh tani (BPS Kab.Subang, 2016). Tingginya persentase penduduk usia produktif merupakan keuntungan bagi Desa Cicadas, namun juga menjadi tantangan dimana laju pertumbuhan penduduk seringkali lebih cepat dari pertumbuhan lapangan kerja yang terbatas di desa.

Bila dilihat dari profil pendidikan Masyarakat Desa Cicadas yang sebagian besar didominasi oleh lulusan SD dan SLTP, kemampuan masyarakat Desa Cicadas untuk mengembangkan potensi ekonomi yang terdapat di wilayah mereka cenderung lemah. Salah satu contohnya adalah ketika mengatasi hasil panen yang berlebih. Pada saat panen berlebih, harga jual menjadi turun dan untuk mengatasi agar harga pasar tetap stabil beberapa petani mengonsumsi sendiri hasil panen yang berlebih atau terpaksa membuangnya. Tindakan tersebut menyebabkan petani tidak memperoleh

manfaat nilai ekonomi yang lebih baik dari melimpahnya hasil panen.

Pengembangan ekonomi bagi masyarakat pedesaan sangat diperlukan untuk menurunkan angka kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa. Nilai ekonomi yang lebih baik dari hasil panen yang melimpah dapat diperoleh oleh para petani bila mereka memiliki pengetahuan terkait penciptaan nilai tambah yang lebih baik bagi hasil pertanian. Pemberian pendidikan atau pelatihan kepada masyarakat desa dapat menjadi salah satu alternatif bagi pengembangan ekonomi pedesaan. Hal tersebut sesuai dengan Nasfi (2019) yang menyatakan bahwa pengembangan ekonomi di pedesaan dilakukan dengan pengembangan industri yang seimbang, memperbaiki struktur pertanian dan program peningkatan pendidikan masyarakat pedesaan.

Pendidikan masyarakat Desa Cicadas melalui kegiatan penyuluhan dapat menjadi alternatif solusi untuk membantu mengembangkan ekonomi masyarakat desa tersebut. Hasil panen tomat dan mentimun yang berlebih di Desa Cicadas dapat diperbaiki nilai ekonominya dengan cara mengolah tomat dan mentimun menjadi produk pangan olahan yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Oleh karena itu, penyuluhan pada program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan dengan tujuan memberikan pengetahuan baru dan keterampilan bagi masyarakat Desa Cicadas dalam hal pembuatan produk pangan yang berasal dari tomat dan mentimun serta wawasan tentang nilai ekonomis yang dapat diperoleh dari produk olahan hasil pertanian untuk mendukung ekonomi masyarakat Desa Cicadas.

2. METODE

Pelaksanaan penyuluhan program pengabdian masyarakat dilakukan dalam beberapa tahap yakni tahap observasi lapangan; uji coba pembuatan produk olahan tomat dan mentimun; serta penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk olahan tomat dan mentimun.

Observasi lapangan

Observasi lapangan ke Desa Cicadas dilakukan untuk memastikan jenis komoditas pertanian yang dipilih untuk membuat produk olahan, menentukan jenis produk olahan dari komoditas pertanian yang dipilih, mendata kebutuhan sarana prasarana yang diperlukan saat penyuluhan, penentuan warga sasaran, serta penentuan waktu dan lokasi penyuluhan.

Uji coba pembuatan produk olahan tomat dan mentimun

Uji coba pembuatan produk olahan tomat dan mentimun dilakukan untuk mendapatkan komposisi bahan yang baik dan proses produksi dapat dilakukan dengan peralatan maupun fasilitas skala rumah tangga menyesuaikan kemampuan penyediaan peralatan produksi oleh masyarakat desa Cicadas. Uji coba dilakukan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, program studi Pendidikan Teknologi Agroindustri Universitas Pendidikan Indonesia.

Bahan utama komoditas pertanian dibeli dari pemasok sayuran, sedangkan bahan-bahan tambahan dibeli dari toko-toko yang menjual bahan-bahan tambahan makanan yang diperlukan dan kemasan makanan.

Penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk olahan tomat dan mentimun

Pada tahap ini penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk olahan tomat dan mentimun dilakukan terhadap sasaran program penyuluhan di Desa Cicadas. Prosedur pembuatan produk olahan tomat dan

mentimun juga dibuat dalam booklet yang dibagikan pada peserta penyuluhan.

Penyuluhan peningkatan nilai ekonomi komoditas pertanian melalui pembuatan produk olahan berbahan baku tomat dan mentimun dilaksanakan di aula Masjid Babbu Salam Kampung Panaruban RT22 RW05 Desa Cicadas Kecamatan Sagalaherang Kabupaten Subang, Jawa Barat. Penyuluhan tersebut diikuti oleh ibu-ibu warga Kampung Panaruban Desa Cicadas sebanyak 16 orang. Kegiatan dilakukan pada hari Minggu 10 Februari 2019 pukul 09.00 hingga 12.00 WIB.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi lapangan

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara dengan masyarakat Desa Cicadas, dapat diketahui bahwa tomat dan mentimun merupakan dua komoditas hasil pertanian yang banyak dihasilkan sehingga dipilih untuk diolah menjadi produk olahan bernilai ekonomi dan diharapkan dapat menjadi produk olahan pangan unggulan dari Desa Cicadas. Dari dua komoditas tersebut, dipilih tiga jenis produk olahan yang diperkenalkan ke pada masyarakat desa Cicadas yaitu torakur (tomat rasa kurma), millymun (minuman jelly mentimun) dan satomdas (sambal tomat mentimun pedas).

Sasaran program penyuluhan produk olahan tomat dan mentimun adalah masyarakat Kampung Panaruban Desa Cicadas, Kecamatan Sagalaherang, Kabupaten Subang dengan fokus pada ibu-ibu rumah tangga Kampung Panaruban Desa Cicadas yang berusia sekitar 20 – 50 tahun.

Uji coba pembuatan produk olahan tomat dan mentimun

Uji coba pembuatan produk olahan tomat dan mentimun dilakukan oleh mahasiswa program studi Pendidikan Teknologi Agroindustri UPI yang turut dilibatkan dalam

tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Metode pembuatan torakur mangacu pada metode pembuatan torakur yang dikembangkan oleh Ernawati dkk (2016) dengan modifikasi. Metode pembuatan millymun mengacu pada metode pembuatan jelly drink belimbing wuluh yang dikembangkan oleh Agustin, dkk (2014).

Dari uji coba yang dilakukan, diperoleh komposisi bahan, tahapan proses pembuatan yang sesuai serta data rendemen produk. Data komposisi, tahap proses pembuatan serta rendemen menjadi bahan materi pada boklet yang dibagikan pada saat penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk.

Pada pembuatan Torakur, buah tomat setengah masak ditusuk-tusuk menggunakan garpu kemudian direndam dalam air kapur sirih selama semalam. Setelah direndam, tomat kemudian dipotong menjadi dua bagian. Bagian biji tomat dipisahkan dari daging buah. Bagian daging buah kemudian dicuci dengan air mengalir dan ditiriskan. Tomat kemudian dikukus selama 5 menit. Tomat yang telah dikukus kemudian dimasukkan ke dalam wajan bersama dengan gula pasir dan vanili. Wajan kemudian dipanaskan di atas kompor dengan api tidak terlalu besar. Campuran tomat dan bahan lainnya diaduk sesekali hingga campuran mengental. Tomat kemudian diangkat satu persatu kemudian diletakkan ke dalam keranjang plastik untuk kemudian dijemur di bawah sinar matahari selama dua hari. Pada akhir pengeringan hari pertama tomat dibentuk seperti kurma dan dijemur kembali pada hari berikutnya. Setelah kering, torakur siap untuk dikemas. Tiga kilogram buah tomat utuh dapat menghasilkan 669 gram Torakur.

Pembuatan millymun diawali dengan pembuatan sari buah mentimun. Sari buah mentimun diperoleh dari daging buah mentimun yang dihancurkan dalam blender dengan tambahan air. Sari buah mentimun kemudian disaring menggunakan kain saring.

Sari buah mentimun kemudian dicampurkan dengan gula dan tepung jeli konyaku hingga homogen kemudian dipanaskan selama 7 menit. Ketika suhu millymun telah turun, perasan jeruk lemon ditambahkan dan diaduk hingga merata. Millymun kemudian dituang ke dalam kemasan cup plastik. Dari 500 gram mentimun dihasilkan 750 ml millymun.

Satomdas merupakan produk olahan yang memanfaatkan bagian biji buah tomat dan bagian biji mentimun yang tidak digunakan dalam pembuatan torakur dan millymun. Dengan membuat satomdas, pemanfaatan buah tomat dan mentimun dapat dioptimumkan. Selain itu, penggunaan cabai rawit dalam produk satomdas juga meningkatkan nilai tambah cabai rawit yang juga cukup banyak dihasilkan di Desa Cicadas. Satomdas dihasilkan dengan menghancurkan bagian biji tomat dan biji mentimun dalam blender selama 2 menit hingga menjadi bubur buah. Bubur buah kemudian dimasukkan ke dalam wajan dan ditambahkan cabai rawit yang telah dihaluskan. Campuran satomdas dimasak dengan api sedang dan diaduk hingga mengental. Selanjutnya satomdas dapat dikemas dalam kemasan wadah jar. Sebanyak 200 gram satomdas dihasilkan dari 200 gram bagian biji tomat dan mentimun. Gambar produk olahan tomat dan mentimun yang diperkenalkan pada warga Desa Cicadas dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Produk torakur, millymun dan satomdas yang diperkenalkan kepada masyarakat desa Cicadas

Penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk olahan tomat dan mentimun

Penyuluhan diawali dengan pemaparan manfaat pengolahan hasil pertanian terhadap nilai tambah produk dan keuntungan yang diperoleh melalui pengolahan hasil pertanian. Sebelum dilanjutkan pada pemaparan materi inti tentang pembuatan produk olahan tomat dan mentimun, tim pengabdian masyarakat mengingatkan peserta penyuluhan untuk selalu menerapkan sanitasi diri yang baik khususnya dengan mencuci tangan yang baik ketika melakukan pengolahan pangan. Penerapan sanitasi oleh pelaku pembuat produk pangan wajib dilakukan seperti yang telah ditetapkan dalam Peraturan Pemerintah RI no. 86 tahun 2019 dalam pasal 4 ayat 1. Pasal tersebut menyatakan bahwa setiap orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi pangan, penyimpanan pangan, pengangkutan pangan, dan/atau peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi dan menjamin keamanan pangan dan/atau keselamatan manusia.

Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan penyuluhan juga melakukan peragaan cara mencuci tangan yang benar mengikuti prosedur mencuci tangan yang baik menurut WHO kepada peserta penyuluhan. Sebelum peragaan banyak peserta yang tidak mengetahui cara mencuci tangan yang benar. Setelah peragaan tersebut, peserta penyuluhan menjadi tahu cara mencuci tangan yang benar. Secara tidak langsung anak-anak yang dibawa oleh orang tua peserta penyuluhan juga mendapatkan edukasi karena mereka ikut mempraktikkan peragaan cara mencuci tangan yang benar.

Peserta penyuluhan kemudian memperoleh penjelasan tentang pembuatan produk olahan tomat dan mentimun yang diperkenalkan yaitu torakur, mellymun dan satomdas (Gambar 2). Materi yang dipaparkan saat penyuluhan juga

dilengkapi dengan perhitungan nilai ekonomi dari produk yang dihasilkan bila dijual.



Gambar2. Pemaparan materi penyuluhan

Sesi tanya jawab dilakukan di sela-sela pemaparan materi maupun saat demonstrasi pengolahan tomat dan mentimun dilakukan (Gambar 3). Peserta penyuluhan antusias mengikuti pemaparan materi dan demonstrasi pembuatan produk tampak dari cukup banyak pertanyaan yang dikemukakan. Peserta penyuluhan juga mencicipi sampel produk torakur, millymun dan satomdas yang dibagikan.



Gambar 3. Sesi tanya jawab peserta penyuluhan dan sesi demonstrasi pada pembuatan produk satomdas

Di akhir kegiatan penyuluhan, peserta penyuluhan merasa puas dengan kegiatan penyuluhan yang diikuti serta menilai materi

maupun demonstrasi yang ditampilkan menambah wawasan dan peserta tertarik untuk mempraktikkan pembuatan produk pangan yang telah dipelajari. Peserta penyuluhan juga terinspirasi untuk membuat produk olahan pangan serupa dengan berbahan sayur dan buah lainnya. Tim penyuluhan masyarakat dan peserta penyuluhan warga Kampung Panaruban Desa Cicadas Subang dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Tim pengabdian masyarakat beserta peserta penyuluhan

BPS Kabupaten Subang. (2015). Statistik Daerah Kecamatan Sagalaherang Tahun 2015.

BPS Kabupaten Subang. (2016). Kecamatan Sagalaherang dalam Angka 2016.

Ernawati, H.T. Palupi, dan M. Nizar. (2016). Teknologi Pengolahan Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Tomat di Dusun Kajang Kecamatan Jurejo Kota Batu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 107-113, 2016.

Nafsi. (2020). Pengembangan Ekonomi Pedesaan dalam Rangka Mengentas Kemiskinan di Pedesaan. *Jurnal El-Riyasah*, 11(1), 54-66, 2020.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan

SIMPULAN

Kegiatan penyuluhan dapat dilakukan dengan baik dimana peserta penyuluhan dapat memperoleh wawasan baru mengenai nilai tambah pada produk olahan hasil pertanian dan nilai ekonominya yang dipaparkan oleh tim pengabdian masyarakat dan demonstrasi pembuatan produk pangan olahan berbahan tomat dan mentimun. Peserta penyuluhan merasa puas dengan kegiatan yang diikuti, ingin mencoba mempraktikkan pembuatan produk olahan tomat dan sayu yang telah dipelajari serta terinspirasi untuk mengembangkan produk serupa dengan bahan baku buah dan sayur lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, F. dan W.D.R. Putri. (2014). Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh; Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9, Juli 2014.