

PENDAMPINGAN PEMBUATAN PERMEN JELI TOMAT DI KELOMPOK USAHA BERSAMA (KUBE) WARDIYAN KELURAHAN KARTASURA

Catur Budi Handayani*, Novian Wely Asmoro dan Bovi Wira Harsanto

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Jl. Letjend Sujono
Humardani No. 1, Jombor, Bendosari, Sukoharjo, Jawa Tengah, Indonesia

E-mail: caturjazuli41@gmail.com

ABSTRAK. Pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan gizi makanan anak yang dijual di lingkungan sekolah (SD dan SMP) yang ada di wilayah RW 07 Kelurahan Kartasura. Tim PkM terdiri dari 3 orang dosen dan dibantu oleh 2 orang mahasiswa. Mitra adalah ibu-ibu anggota Kelompok Bersama (Kube) “Wardiyani” yang berada di RW 07 Kelurahan Kartasura yang sebagian besar berwirausaha sebagai pembuat jajanan anak. Kegiatan yang dilakukan oleh tim PkM terdiri dari 2 tahapan. Tahap pertama berupa penyuluhan dan demonstrasi pembuatan permen jeli tomat kemudian dilanjutkan dengan tahap ke 2 berupa praktek mandiri dengan pendampingan. Kegiatan pengabdian mampu meningkatkan pengetahuan (67,02%) dan keterampilan (100%) dari peserta. Luaran produk berupa permen jeli tomat dalam kemasan sachet dan toples yang siap jual.

Kata kunci: Kube “Wardiyani”, pendampingan, permen jeli tomat

ABSTRACT. This community service (PkM) aims to improve the nutrition of children's food sold in 2 school environments (SD and SMP) in the RW 07 Kartasura Village area. The PkM team consists of 3 lecturers and is assisted by 2 students. Partners are mothers who are members of the “Wardiyani” Joint Group (Kube) located in RW 07, Kartasura Village, most of whom are entrepreneurs as children's snack makers. The activities carried out by the PkM team consist of 2 stages. The first stage consisted of counseling and demonstrations on making tomato jelly candy, then continued with the second stage in the form of independent practice with assistance. Service activities were able to increase the knowledge (67.02%) and skills (100%) of the participants. The product output is tomato jelly candy in sachets and jars that are ready to be sold.

Keywords: Kube “Wardiyani”; accompaniment, tomato jelly-based candy

PENDAHULUAN

Kelurahan Kartasura merupakan Kelurahan yang terletak di tengah-tengah ibu kota Kecamatan Kartasura, Kabupaten Sukoharjo. Mata pencaharian penduduknya sebagian besar (> 40 %) adalah wirausaha, yang salah satunya menggeluti bidang pembuatan makanan jajanan. Kelompok usaha bersama (Kube) Wardiyani adalah salah satu kelompok usaha bersama (Kube) yang dibentuk atas himbauan Dinas Sosial Kabupaten Sukoharjo yang berlokasi di Kelurahan Kartasura. Kube Wardiyani berdiri pada bulan Maret 2012 yang beranggotakan 16 orang yang terdiri dari ibu-ibu dengan berbagai usaha kecil di Dukuh Ngebuk Kelurahan Kartasura, semuanya merupakan warga RW 07 Kelurahan Kartasura (Tabel 1).

Kegiatan yang telah dilakukan Kube Wardiyani antara lain mengadakan pertemuan rutin sebulan sekali dengan agenda arisan, simpan pinjam dari dan untuk anggota, mendiskusikan hal-hal yang berkaitan dengan seni usaha dan hal-hal lain yang dapat menunjang wirausaha sehingga usahanya dapat lebih berkembang. Berbagai penyuluhan dan pelatihan usaha dari Dinas Sosial juga telah didapatkan antara lain pelatihan menjahit dan pelatihan membuat berbagai makanan dan kue.

Tabel 1. Susunan anggota dan bidang usaha Kube Wardiyani

No	Nama	Jabatan	Bidang Usaha
1	Sri Rujianti	Ketua	Warung Kelontong
2	Purwantiningsih	Sekretaris	Penjahit
3	Tutik Hartini	Bendahara	Warung Kelontong
4	Nina Richi	Sie Sosial	Warung Kelontong
5	Istiqomah	Sie Arisan	Warung Hik (sore) dan Pembuat snak
6	Siti Aisyah	Anggota	Pembuat snak
7	Siti Maemunah	Anggota	Pembuat snak
8	Jamilatun	Anggota	Warung Kelontong
9	Sulanjari	Anggota	Pembuat snak
10	Muniroh	Anggota	Penjahit
11	Paryani	Anggota	Warung bubur (pagi)
12	Suwarni	Anggota	Warung bubur (pagi)
13	Sri Dati	Anggota	Pembuat snak
14	Sri Sugiyanti	Anggota	Pedagang snak keliling
15	Ika	Anggota	Warung Makan dan Pembuat snak
16	Ranti	Anggota	Warung Makan (sore) dan Pembuat snak

Pengembangan pembuatan berbagai snack kering sangat diinginkan anggota Kube Wardiyani yang bergerak di bidang pembuatan snack dan pengusaha warung makan agar dapat mengembangkan usahanya. Pelatihan pembuatan kue-kue lebaran juga telah diperoleh namun dirasa masih kurang karena kue-kue tersebut hanya diproduksi menjelang lebaran saja. Penambahan pengetahuan, wawasan maupun pelatihan mengenai berbagai macam pembuatan snack dengan berbagai variasinya perlu dilakukan agar dapat dikembangkan sebagai usaha baru.

Selain itu, diversifikasi pangan masih menjadi program pemerintah di bidang pangan. Pangan non beras menjadi salah satu program yang perlu dijalankan agar sumber-sumber karbohidrat yang melimpah seperti jagung, singkong, umbi-umbian, buah dan sayuran yang melimpah di Indonesia bisa dimanfaatkan secara maksimal. Diversifikasi pangan akan berdampak terhadap ketahanan pangan. Ketahanan pangan adalah hal yang strategis bagi suatu negara karena pangan adalah hal yang terpenting bagi kehidupan manusia (Anonim, 2013).

Adanya pandemi tahun lalu membuat lesu ibu-ibu pengusaha makanan dan kemudian mendorong keinginan untuk memproduksi makanan yang berbeda dari masa sebelumnya sebagai terobosan baru dalam berwirausaha. Hal tersebut membuka peluang bagi tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) untuk membantu memberikan pendampingan berwirausaha membuat permen jeli tomat.

Tomat merupakan buah kaya vitamin, mudah didapat, murah dan hampir tersedia sepanjang waktu. Vitamin pada tomat dinilai mampu meningkatkan daya tahan tubuh (Winarno, 1998). Di waktu panen raya, harga tomat sangat murah. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, tomat juga bisa diolah menjadi selai dan saos tomat. Pengolahan tomat selama ini masih didominasi perusahaan menengah ke atas. Belum banyak masyarakat yang memanfaatkan tomat tersebut untuk diolah menjadi bahan pangan olahan.

Penelitian dari Handayani et al. (2020) mengungkapkan bahwa tomat dapat dibuat menjadi permen jeli dengan penambahan bahan pengental agar-agar atau serbuk jeli. Permen jeli tomat ini dapat dibuat dalam skala rumah tangga dengan hasil yang baik dan punya daya simpan yang cukup lama apalagi diikuti dengan cara pengemasan yang baik. Uji organoleptik terhadap permen jeli tomat juga menunjukkan bahwa permen ini dapat diterima dengan baik (Kartika, 1988). Untuk itu perlu dilakukan pelatihan pembuatan permen jeli pada pelaku usaha di perkotaan. Kube Wardiyani merupakan salah satu kelompok usaha masyarakat yang dipandang bisa mengembangkan produk ini.

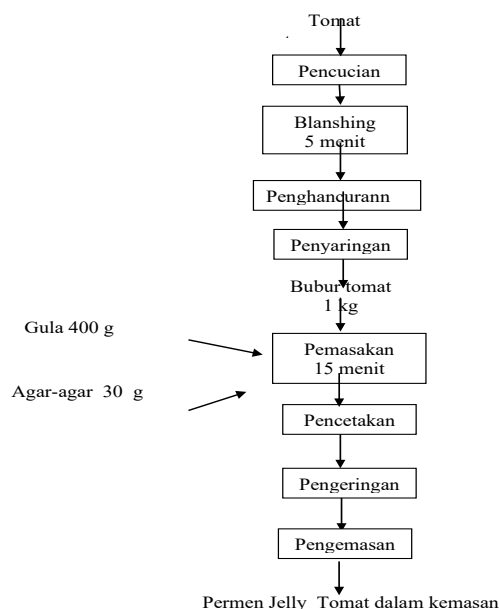
METODE

Terdapat 2 tahapan kegiatan yang dilakukan yaitu:

1. Demonstrasi pembuatan permen jeli tomat: Demonstrasi dilakukan di hadapan semua peserta. Adapun pembuatan permen jeli tomat seperti pada diagram alir Gambar 1. Waktu yang digunakan kira-kira 2 – 3 jam. Sebelum dan sesudah pemberian

materi ini dilakukan evaluasi secara tertulis mengenai pengetahuan dan proses pembuatan permen jeli tomat. Test berupa pertanyaan dengan pilihan ganda sebanyak 8 soal yang sama untuk tes awal dan tes akhir. Tes awal dan akhir ditujukan untuk mengetahui tingkat pemahaman pada materi yang diberikan, dengan asumsi pemberian materi dikatakan berhasil apabila terjadi kenaikan hasil test sebesar minimal 50 %. Apabila hasilnya kurang dari 50 % pemberian materi diulang sekali lagi pada pertemuan berikutnya

2. Praktek pembuatan permen jeli tomat secara mandiri: Kegiatan ini dilakukan oleh ibu-ibu peserta secara mandiri. Hasil praktek ini dibawa pada pertemuan bulan berikutnya untuk ditunjukkan pada semua anggota. Evaluasi pada kegiatan ini dilihat dengan berhasil atau tidaknya para anggota dalam praktek tersebut. Apabila < 60 % anggota yang bisa membuatnya maka praktek mandiri ini akan diulang dengan pendampingan tim.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Permen Jeli Tomat

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Permen Jelly Tomat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan demonstrasi diikuti oleh semua peserta yang berjumlah 16 orang. Peningkatan pengetahuan peserta diukur dengan melakukan pretest sebelum kegiatan dilakukan dan kemudian setelah kegiatan berakhir dilakukan post-test dan hasilnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Dari hasil perhitungan tersebut, peningkatan pengetahuan peserta sebesar 67,02 %. Dengan demikian target yang ditetapkan yaitu peningkatan pengetahuan lebih dari 50 % telah berhasil dilampaui.

Tabel 2. Hasil test peserta

No	Nama	Test awal	Test akhir
1	Sri Rujianti	60	90
2	Purwantiningsih	70	100
3	Tutik Hartini	60	100
4	Nina Richi	50	90
5	Istiqomah	70	100
6	Siti Aisyah	60	100
7	Siti Maemunah	50	100
8	Jamilatun	60	100
9	Sulanjari	50	100
10	Muniroh	50	100
11	Paryani	60	100
12	Suwarni	50	100
13	Sri Dati	60	100
14	Sri Sugiyanti	60	90
15	Ika	70	100
16	Ranti	60	100
	Rata-rata	58, 75	98, 125

Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan permen jeli tomat, para peserta dibekali bahan untuk mempraktekannya secara mandiri di rumah masing-masing dengan mengajak 1 atau 2 orang teman dan selanjutnya peserta dimohon untuk mengirimkan hasilnya melalui foto dan produknya yang dibawa pada pertemuan kelompok bulan berikutnya (Gambar 2). Melalui kegiatan mandiri dan sebagian dengan pendampingan, peserta sudah bisa mempraktekkan pembuatan saos tomat. Selanjutnya pada pertemuan bulan berikutnya para peserta sudah bisa saling memamerkan permen jeli tomat hasil buatannya.

Dari kegiatan tersebut bisa dilihat bahwa semua peserta telah berhasil membuat saos tomat dengan hasil yang baik. Dengan demikian peningkatan ketrampilan peserta 100%. Target yang ditetapkan yaitu peningkatan ketrampilan peserta lebih dari 50% telah terlampaui.

**Gambar 2. Produk Permen Jelly Tomat**

Keberhasilan kegiatan ini didukung oleh antusias para peserta dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang telah direncanakan. Antusias para peserta ditunjukkan dengan semangat dan keaktifannya dalam mengikuti setiap tahapan acara dengan bertanya dan ikut berperan aktif dalam demonstrasi, kegiatan mandiri dan menyebarluaskan pengetahuan dan ketrampilannya

SIMPULAN

Dari seluruh rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan ini dapat diambil kesimpulan bahwa kegiatan ini berjalan dengan lancar dan dengan hasil yang memuaskan. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan pengetahuan peserta sebesar 67,02 % dan peningkatan ketrampilan peserta dari belum bisa menjadi 100 % bisa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2013. Diversifikasi Pangan sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan. (<http://anekakeripikmalang.com/2013/03/22/diversifikasi-pangan-sebagai-upaya-meningkatkan-ketahanan-pangan/>, diakses 10 Agustus 2021).
- Handayani, C.B., Afriyanti, Hartati, S. 2020. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Tomat dengan Varian Jenis Gula dan Bahan Pembentuk Gel. *Laporan Penelitian Kompetitif Bidang Ilmu*, Fakultas Pertanian. Sukoharjo: Universitas Veteran Bangun Nusantara.
- Kartika, B. 1988. Uji Indrawi. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Winarno, F.G. 1998. Peranan Teknologi dalam Penganekaragaman Pangan. Yogyakarta: Makalah Simposium Pergizi Pangan.