

PELATIHAN DIVERSIFIKASI TOMAT MENJADI PRODUK OLAHAN SAUS  
TOMAT DI DESA MONTONG BAAN

*Training On The Diversification Of Tomato Into Processed Tomato Sauce  
Products In Montong Baan Village*

Ir. Sri Endang Anjarwani M.Kom, Lalu Habib Satya Wiguna, Roslinda,  
Yuniarti

Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

---

Informasi artikel	
Korespondensi	: endang@unram.ac.id
Tanggal Publikasi	: 20 Juni 2023
DOI	: <a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i3.2427">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i3.2427</a>

---

### ABSTRAK

Desa Montong Baan adalah salah satu desa diantara 14 desa di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara barat. Desa ini merupakan pemekaran dari Desa Suradadi Timur, berdiri pada tanggal 3 November 1938. Sebagian besar masyarakat di desa ini bekerja sebagai petani palawija (tomat dan cabai). Namun, kurangnya kesadaran terkait dengan pengolahan hasil pertanian membuat masyarakat hanya bergantung pada mata pencaharian petani, sedangkan jika hasil pertanian tersebut diolah maka dapat menjadikan suatu produk yang bernilai jual tinggi. Oleh karena itu, tujuan dari KKN Tematik Desapreneur Universitas Mataram Periode Desember 2022 - Februari 2023 adalah untuk membantu masyarakat menciptakan usaha dengan memanfaatkan buah tomat melalui sosialisasi dan pelatihan pembuatan saus tomat. Tahap-tahap yang dilakukan pada saat pelatihan yaitu pencampuran bahan, pemasakan, pengemasan, dan pemasaran. Hasil yang diperoleh dari pelatihan pembuatan saus tomat ini yaitu masyarakat di Desa Montong Baan dapat menghasilkan produk saus tomat yang sudah dikemas dan diberi label serta siap untuk dipasarkan. Selain itu dengan adanya pelatihan pembuatan saus tomat di Desa Montong Baan ini tentunya akan membuka peluang usaha serta meningkatkan perekonomian bagi masyarakat.

**Kata Kunci:** Desa Montong Baan, Pembuatan Saus Tomat, Pengembangan Usaha, Preneur

### ABSTRACT

*Montong Baan Village is one of 14 villages in Sikur District, East Lombok Regency, West Nusa Tenggara Province. This village is a division of East Suradadi Village, established on November 3, 1938. Most of the people in this village work as crops (tomatoes and chilies) farmers. However, the lack of awareness related to the processing of agricultural products makes the community only depend on the livelihoods of farmers, whereas if the agricultural products are processed, they can make a product with high selling value. Therefore, the purpose of the University of Mataram Thematic Desapreneur Community Service Program for the period December 2022 - February 2023 is to help people create businesses by utilizing tomatoes through outreach and training in making tomato sauce. The stages carried out during*

*the training were mixing ingredients, cooking, packaging, and marketing. The results obtained from this tomato sauce making training are that the people in Montong Baan Village can produce tomato sauce products that have been packaged and labeled and are ready to be marketed. Apart from that, the training on making tomato sauce in Montong Baan Village will certainly open up business opportunities and improve the economy for the community.*

Keywords: *Montong Baan Village, Making Tomato Sauce, Business Development, Preneur*

## PENDAHULUAN

Batu mure merupakan salah satu nama wilayah yang terletak di Desa Montong Baan yang berlokasi di Kecamatan Sikur, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Wilayah dan Desa ini berada di lokasi yang strategis dan mudah dijangkau dari ibu kota kabupaten maupun provinsi, dimana letak spesifik dari wilayah dan Desa ini yaitu terletak setelah Desa Paok Motong jika jalur Lombok Timur-Mataram dan terletak setelah Desa Rarang jika jalur Mataram-Lombok Timur. Di Desa Montong Baan mayoritas mata pencaharian masyarakat di bidang pertanian yaitu palawija (Tomat dan Cabe). Disisi lain sebagian masyarakat menjalankan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).

Hasil diskusi, survei dan observasi di Wilayah Batu Mure, Desa Montong Baan, didapatkan bahwa masyarakatnya memiliki beberapa jenis UMKM seperti pembuatan kerupuk dari nasi yang telah dikeringkan dan pengolahan kerajinan limbah dari botol bekas, sedangkan di bidang pertanian sangat beragam dari sektor palawija yang berupa jenis sayuran Tomat dan Cabe. Namun seiring berjalannya sektor palawija terdapat masalah tambahan yaitu kurangnya persediaan pupuk dalam perawatan palawija tersebut, permasalahan ini muncul dikarenakan mahal dan mulai berkurangnya stok pupuk kimia dipasaran. Permasalahan dari sektor pertanian diimbangi oleh sektor peternakannya dimana dengan keberadaan kotoran ternak yang tidak diolah dan hanya menupuk yang terdapat di Wilayah dan Desa ini, dapat dimanfaatkan menjadi pupuk kompos untuk mengatasi permasalahan di sektor pertanian tersebut dan selama ini UMKM yang dibentuk relatif masih terbatas pada distribusi pemasaran diluar daerah dan kurangnya permintaan pasar, kemudian dari sektor pertanian pemasaran secara langsung dari bahan baku yang masih mentah dan belum tersedianya pengolahan lebih lanjut dari hasil pertanian tersebut.

Oleh karena itu tujuan KKN Tematik dengan Tema Desa Preneur Universitas Mataram periode Desember 2022 - Februari 2023 adalah untuk memberikan wadah bagi masyarakat Montong Baan khususnya wilayah Batu Mure dalam mengatasi permasalahan dibidang pertanian dalam perawatan palawija yang akan dijadikan produk serta untuk mengembangkan usaha atau UMKM yang telah mereka bangun, baik dari pengolahan bahan mentah menjadi suatu produk, pemberian label atau brand dan sampai tahap akhir yaitu pemasaran.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan pelatihan pembuatan saus tomat di Desa Montong Baan dimulai dari proses pencampuran bahan, pemasakan, pengemasan, dan pemasaran. Pelatihan pembuatan saus tomat ini dilaksanakan pada tanggal 12 Januari s/d 25 Januari 2023.

Kegiatan pelatihan pembuatan saus tomat ini dilaksanakan di 8 dusun yang terdapat di Desa Montong Baan. Kegiatan ini dihadiri oleh Kepala Dusun dan juga warga dari dusun tersebut.

Bahan-bahan dan peralatan yang perlu ada dalam pembuatan saus tomat ini

ada beberapa bahan seperti buah tomat matang 1 kg, gula pasir 200 gram, garam dapur 30 gram, bawang merah 30 gram, bawang putih 30 gram, kayu manis 1 gram, merica 1 gram, pala 0,30 gram, asam sitrat 2gram, NA benzoate 0,8 gram dan untuk peralatannya seperti blender, pisau, panci, wajan, kompor, baskom plastik, pengaduk, saring, botol, dan corong.

Tahap pertama yang dilakukan pada pelatihan pembuatan saus tomat ini adalah pencampuran bahan yang mana bahan – bahan. Langkah pertama yang harus dilakukan adalah mencuci bersih buah tomat, setelah itu kukus selama 5 menit, dan dinginkan segera. Kemudian kulit buah tomat dikupas hingga bersih dan buang bagian yang tidak diperlukan. Setelah itu, hancurkan daging buah tomat dengan menggunakan blender dan saring buah tomat dengan penyaring setelah selesai diblender. Selanjutnya siapkan bumbu – bumbu yang sudah disiapkan sebelumnya sesuai takaran, tumbuk atau hancurkan bawang merah dan bawang putih hingga halus. Bawang merah dan bawang putih yang telah halus dibungkus menggunakan kain saring, dan masukkan merica serta kayu manis secukupnya.

Tahap selanjutnya yaitu tahap pemasakan. Bubur buah tomat harus dimasak hingga setengah kental menggunakan wajan, kemudian tambahkan gula dan garam secukupnya lalu diaduk. Lanjutkan pemasakan dengan menambahkan larutan pengawet asam sitrat dan Natrium Benzoate sesuai dengan takaran. Proses pemasakan ini memerlukan waktu sekitar 30 hingga 50 menit atau sampai bubur buah tomat mengental.

Setelah melewati proses pemasakan, tahap selanjutnya adalah pengemasan. Saat proses pemasakan selesai, bubur tomat yang sudah mengental hingga menjadi saus tomat perlu didiamkan selama beberapa menit supaya tidak terlalu panas dan membuat kemasan botol rusak. Dalam proses pengemasan ini, terlebih dahulu mempersiapkan air hangat untuk sterilisasi botol dan tutup kemasan yang akan dipakai selama 10 – 15 menit untuk menghilangkan bakteri dalam botol. Setelah proses sterilisasi selesai, barulah botol tersebut bisa digunakan sebagai wadah untuk saus tomat yang telah dimasak. Setelah saus tomat dimasukkan ke dalam botol, kemudian botol tersebut ditutup dan dilakukan penyegelan agar udara tidak masuk ke dalam botol. Setelah penyegelan tutup botol dilakukan, langkah terakhir pada proses pengemasan ini dilakukan, yaitu pemasangan label di botol saus tomat.

Tahap terakhir pada kegiatan pembuatan saus tomat ini ialah pemasaran. Produk saus tomat yang telah dibuat ini bisa dipasarkan dengan dua cara yaitu pemasaran secara langsung (Direct Marketing) dan pemasaran secara tidak langsung (Indirect Marketing).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Selama masa KKN, kami menyusun dan melaksanakan dua jenis program kerja yaitu program utama dan program tambahan, dimana program utama kami yaitu pembuatan saos tomat dan program tambahannya yaitu pembuatan kompos adapun hasil yang diperoleh dari seluruh kegiatan yang berjalan yaitu:

### Saus Tomat

Saus adalah produk berbentuk pasta yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran yang mempunyai aroma dan rasa khas yang berasal dari campuran rempah-rempah selaku bahan tambahan dari saus tersebut. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan komponen rasa yang lain (Badri, dkk 2019). Tomat merupakan salah satu komoditas hortikultura terbesar setelah kentang yang bersifat perishabel atau mudah rusak (Risni, 2015). Hal ini disebabkan karena memiliki kadar air yang tinggi yaitu 94%, mengakibatkan

umur simpan menjadi pendek, susut bobot tinggi akibat kerusakan. Untuk memanfaatkan, mencegah kerusakan dan meningkatkan nilai jual pada tomat maka diperlukan proses pengolahan tomat menjadi saus. Saus tomat merupakan produk berbentuk pasta dengan aroma khas tomat, berwarna merah tua serta rasa yang asam. Gambar saos tomat dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Saos tomat

Kandungan gizi pada tomat yang utama adalah vitamin dan mineral seperti vitamin A dan C serta mineral seperti potassium (K) dan sodium (Na) (USDA-NAL, 2018). Tomat mengandung likopen atau senyawa karotenoid yang ada dalam tomat yang merupakan pigmen penyebab warna merah. Likopen berfungsi sebagai antioksidan atau mencegah oksidasi dalam tubuh, mengurangi resiko serangan jantung, menghambat sel kanker, menjaga kesehatan mata dan mengobati jerawat. Likopen banyak terdapat dalam tomat yang matang, akan tetapi likopen akan semakin banyak jumlahnya jika dioleh dengan cara direbus ataupun dikukus dalam waktu singkat (Saloko, dkk 2019).

### Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Saus Tomat

Program inti dilaksanakan melalui sosialisasi dan Pelatihan pembuatan saos tomat pada masyarakat di desa Montong Baan kecamatan Sikur kabupaten Lombok Timur. Dengan perencanaan melakukan sosialisasi dan pelatihan di tiap dusun yang ada di desa Montong Baan. Kegiatann sosialisasi yang dilakukan sejak tanggal 12 januari sampai selesai di 8 dusun di Montong Baan.

Kegiatan inti dalam sosialisasi dan pelatihan pembuatan saos tomat ini ditargetkan pada ibu-ibu terutama para petani tanaman tomat karna kita melihat harga tomat mengalami penurunan harga yang sangat drastis, sehingga kami mahasiswa KKN Universitas Mataram terdorong untuk mencari solusi dengan cara membuat olahan tomat menjadi suatu produk Saos Tomat dengan melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini diharapkan memberikan edukasi dan pemahaman bagi masyarakat supaya mengetahui bagaimana cara pembuatan produk Saos Tomat yang bahan dasarnya adalah tomat. Peserta sosialisasi dan pelatihan pembuatan saos tomat bisa dilihat pada gambar 2.



**Gambar 2. Peserta sosialisasi dan pelatihan pembuatan saos tomat**

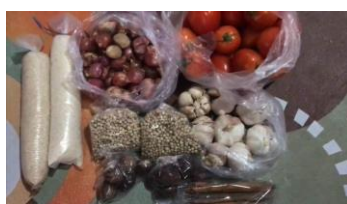
Selama kami melakukan sosialisasi dari tanggal 12 Januari 2023 di 8 dusun yang ada di desa Montong Baan, alhamdulillah respon masyarakat sangat antusias untuk mendengarkan penjelasan yang kami sampaikan, harapan kami pada masyarakat setelah sosialisasi dan pelatihan ini adanya keberlanjutan dari masyarakat untuk membuat saos tomat setelah mengetahui tata cara pembuatannya. Kemudian hasil dari produksi Saos Tomat diharapkan memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual tomat mentah yang belum diolah sehingga dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat dan menjadi alternatif solusi lonjakan panen raya tomat yang selama ini menyebabkan ekonomi petani tidak stabil pada masyarakat khususnya para petani tomat dengan ini dapat membantu peningkatan taraf hidup masyarakat dapat dilakukan melalui proses pembelajaran yang tepat dan berdaya guna, tentunya belajar yang dapat membantu meningkatkan finansial.

**A. Komposisi dan Peralatan**

Bahan-bahan dan peralatan yang perlu ada dalam pembuatan Saos tomat ini ada beberapa bahan seperti buah tomat matang 1 kg, gula pasir 200 gram, garam dapur 30 gram, bawang merah 30 gram, bawang putih 30 gram, kayu manis 1 gram, merica 1 gram, pala 0,30 gram, asam sitrat 2 gram, NA benzoate 0,8 gram dan untuk peralatannya seperti blender, pisau, panci, wajan, kompor, baskom plastik, pengaduk, saring, botol, dan corong. Selain itu bahan yang disiapkan adalah garam, gula pasir, cengkeh, kayu manis, bumbu halus (bawang merah, bawang putih dan merica) dan tepung tapioka/maizena sebagai pengental (Saloko, dkk 2019).



Gambar 3. Peralatan



Gambar 4. Bahan-bahan

**B. Prosedur Pembuatan Saos Tomat**

**1. Tahap Pencampuran Bahan**

Setelah bahan dan alat telah terkumpul semua tahap selanjutnya masuk pada proses pembuatan saos tomat, yang pertama yang harus dilakukan adalah menimbang buah tomat sebanyak 1 kg kemudian cuci hingga bersih, kukus selama 5 menit, selanjutnya dinginkan segera, kupas kulitnya hingga bersih kemudian buang bagian yang tidak diperlukan, berikutnya hancurkan daging buah tomat dengan menggunakan blender. Pembuatan pasta tomat mengacu pada Ginting (2008). Buah tomat disortasi kemudian dicuci bersih dengan air. Tomat kemudian diblansir pada suhu 90°C selama 2 menit. Tomat dihancurkan menggunakan



blender kemudian disaring menggunakan saringan 30 mesh dan diperoleh pasta tomat. Setelah itu saring buah tomat dengan penyaring. Agar mempermudah proses pembuatan siapkan bumbu-bumbu yang diperlukan dan timbang bumbu sesuai dengan takaran, tumbuk atau hancurkan bawang merah dan bawang putih hingga halus, bawang merah dan bawang putih yang telah halus dibungkus menggunakan kain saring, dan masukan merica dan kayu manis secukupnya. Proses pencampuran bahan-bahan saos tomat dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Pencampuran bahan-bahan saos tomat

## 2. Tahap Pemasakan

Tahap pemasakan bubur buah tomat harus dimasak hingga setengah kental menggunakan wajan, kemudian tambahkan gula dan garam secukupnya lalu di aduk. Lanjutkan pemasakan, tambahkan larutan asam sitrat dan Na benzoate sesuai takaran, lanjutkan pemasakan hingga diperoleh bubur kental, untuk proses pemasakan memerlukan waktu 30-50 menit. Saos tomat ini memiliki keunggulan yaitu tidak ada tambahan bahan penyedap dan pewarna sehingga saos menjadi lebih sehat untuk dikonsumsi. Makanan yang sehat adalah makanan yang terbuat dari bahan alami dan diolah tanpa menggunakan bahan tambahan lain seperti penyedap, pewarna maupun perasa (Saloko, dkk 2019). Proses pemasakan saos tomat dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Proses pemasakan saus tomat

Penelitian Nataliningsih (2009) yang menunjukkan bahwa semakin tinggi jumlah tomat yang digunakan maka semakin bertambah aromanya sehingga saus yang dihasilkan aromanya semakin disukai oleh panelis.

## 3. Tahap Pengemasan dan Pelabelan

Proses pengemasan ini terlebih dahulu mempersiapkan air hangat untuk sterilisasi botol dan tutup botol selama 10-15 menit untuk menghilangkan bakteri dalam botol. Setelah proses sterilisasi telah selesai baru botol itu bisa digunakan untuk memasukan saos tomat yang telah dimasak, kemudian di pasang label saos tomatnya, lakukan penyegelan pada tutup botol supaya udara tidak masuk dan proses pembuatan produk saos tomat telah selesai. Pembotolan saus diawali dengan saus dimasukkan ke dalam botol yang sudah disterilisasi kemudian disisakan sekitar 2 cm untuk mengeluarkan udara dari ruang kosong tersebut kemudian ditutup rapat. Saus kemudian dipasteurisasi selama 30 menit dalam air panas pada suhu 70°C, lalu didinginkan (Usman, dkk 2019). Tahap pengemasan dan pelabelan dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Pengemasan dan pelabelan

## KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari program pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan saus tomat di Desa Montong Baan ini adalah terbentuknya peluang usaha baru yaitu saus tomat yang sudah dikemas rapi dan siap untuk dipasarkan. Masyarakat juga memiliki kesadaran dan minat untuk dapat mengolah hasil pertanian khususnya buah tomat yang ketika harganya turun drastis maka masyarakat dapat membuat suatu produk yang bernilai jual tinggi.

Untuk kedepannya, setelah kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini selesai diharapkan ada keberlanjutan usaha dari masyarakat setelah mengetahui langkah – langkah pembuatan saus tomat ini sehingga dapat menciptakan peluang usaha bagi masyarakat di Desa Montong Baan.

## DAFTAR PUSTAKA

- A. T. Fatimah, S. Solihah. (2021). Desain Bahan Ajar Berbasis Agribisnis Pengolahan hasil Pertanian. *Teorema: Teori dan Riset Matematika*. 6 (1): 25 – 33.
- Adnan, R. S., (2014). *Pemasaran Sosial: Suatu Pengantar*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Arman, (2022). *Introduksi Manajemen Pemasaran*. Sumatera Selatan: CV. LD MEDIA.
- Ginting, R. Y. (2008). Pengaruh Pengolahan terhadap Kadar Likopen Buah Tomat dan Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Dingin (Refrigeration) terhadap Mutu Produk Olahan Tomat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nataliningsih. (2009). Pengaruh Imbangan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dan Labu Kuning (*Cucurbita maschata ex. Poir*) terhadap Karakteristik Saus Tomat. *Makalah Karya Ilmiah*. Universitas Bandung Raya. Bandung.
- Rahmat, S., dkk. (2021). Pengolahan Hasil Pertanian dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Petani di Kabupaten Bintan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Kep. Riau*. 1 (2).
- Saloko. S, Dody Handito, Novia Rahayu, Suburi Rahman, Afe Dwiani. (2019). Pengolahan Tomat Menjadi Saos Tomat. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*. 2 (2).
- USDA-NAL. (2018). United States Department of Agricultural-National Agricultural Library, USDA Nutrient Database for Standard Reference. Dilihat 16 April 2018. <<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/302115?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=raw+tomato&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q&ing=>>> .
- Usman. B. N, Netti Herawati dan Shanti Fitriani. (2019). Mutu Saus Dengan Bahan Dasar Tomat, Wortel Dan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*. 13 (2).