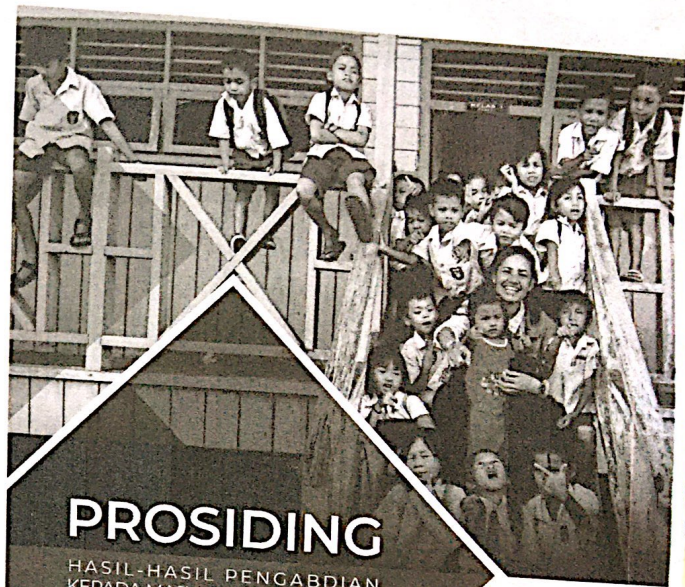




PROSIDING
HASIL-HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT TAHUN 2019
DOSEN-DOSEN UNIVERSITAS ISLAM KALIMANTAN



PROSIDING
HASIL-HASIL PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT TAHUN 2019
DOSEN-DOSEN UNIVERSITAS ISLAM KALIMANTAN

Penerbit:

Universitas Islam Kalimantan
Muhammad Arsyad Al-Banjary

Gedung A UPT Publikasi dan Pengelolaan Jurnal
Universitas Islam Kalimantan
Muhammad Arsyad Al-Banjary

Jl. Adhyaksa No. 2 Kayutangi
Banjarmasin, Kalimantan Selatan
Telepon : 0511-3304352
FAX : 05113305834

ISBN 978-623-7583-02-8



9 786237 683028

ISBN 978-623-7583-02-8

LEMBAGA PENELITIAN DAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Universitas Islam Kalimantan
Muhammad Arsyad Al-Banjary



PROSIDING
HASIL-HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
DOSEN-DOSEN UNIVERSITAS ISLAM KALIMANTAN
MUHAMMAD ARSYAD AL – BANJARY

Banjarmasin, 22-23 Juli 2019



Penerbit
Universitas Islam Kalimantan
Muhammad Arsyad Al-Banjary
Banjarmasin

**Prosiding Hasil-Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat
Dosen-Dosen Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al-Banjary
Banjarmasin, 22-23 Juli 2019**

Panitia Pelaksana

Dr. Achmad Jaelani, S.Pt., M.Si (Ketua LP2M)

Dr. Nurul Listiyani, S.H., M.H (Kepala Pusat Pengabdian)

Dr. Tintin Rostini, S.Pt., M.P (Kepala Pusat Penelitian)

Antoni Pardede, S.Si., M.Si., Ph.D (Kepala UPT Publikasi dan Pengelolaan Jurnal)

Steering Committe :

Dr. Ir. H. Muli, M.Kom

H. Hanafi Arief, SH., MHum, P.hD

Dr. Afif Khalid, S.HI.,SH, MH

Dr. H. Mohammad Zainul, SE.,MM

Dr. Dra. Hj. Kurniaty, MM

Dr. Hengky, SS., M.Pd

Dr. Drs. Ir. H. Sanusi, M.I.Kom

Dr. Dra. Hj. Rahmi, M.Si

Dr. Hj. Silvia Ratna, S.Kom., M.Kom

Reviewer Prosiding Pengabdian:

Dr. Ir. H. Irhamni, MT

Dr. Achmad Jaelani, S.Pt., M.Si

Dr. Nurul Listiyani, S.H., M.H

Dr. H. Jarkawi, M.M.Pd

Dr. Tintin Rostini, S.Pt., M.P

Dr. Ir. Siti Erlina, M.P

Dr. Ir. Aam Gunawan, M.P

Neni Widaningsih, S.Pt., M.P

Prihatini Ade Mayvita, S.E., M.M

Siti Dharmawati, S.Pt., M.P

Editor:

Aris Setia Noor, S.E., M.Si

Layouter:

M. Indirwan Dwi Ridho, S.S., S.H

Desain Cover:

Abdurrahman Sidik, S.Sn., M.Ds

Setting:

Amalia Wahyuni, S.E., M.M

Diterbitkan Oleh:

Universitas Islam Kalimantan

Muhammad Arsyad Al-Banjary

Jl. Adhyaksa No.2 Kayutangi, Banjarmasin, Kalimantan Selatan

Copyright © 2019

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah, Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari penulis dan penerbit.

dan Aminah)

Sosialisasi Pengolahan Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun) di Lingkungan Sekitar (Mohan Taufiq Mashuri dan Yunita Kustyorini)	158-164
Tes dan Pengukuran Kondisi Fisik Atlet Futsal Di Kota Banjarmasin (M. Al Ghani dan Novri Asri)	165-169
Sosialisasi dan Pengenalan Teknik Dasar Permainan Bola Tangan Untuk Meningkatkan Minat Berolahraga Guru Penjas Sekolah Dasar Kota Banjarmasin (Novri Asri dan M. Al Ghani)	170-176
Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Menjadi Produk Olahan Nata Kulit Semangka (<i>Nata de Cilla</i>) (Okviyoandra Akhyar dan Antoni Pardede)	177-182
Pelatihan Pengolahan Tomat Menjadi Produk Olahan Permen Jelly dan Jelly Drink (Rr. Ariessanty Alicia Kusuma Wardhani, Antoni Pardede, Herlina Apriani dan Fitria Rizkiana)	183-187
Pelatihan Pembuatan Minuman Tradisional Cendol Menggunakan Bahan Alami Sari Bunga Mawar (188-192
STUDI ISLAM	
Pelatihan Pembuatan Media Pembelajaran Dari Barang Bekas di MI Tarbiyatul Islamiyah Desa Sungai Bakung Kec. Sungai Tabuk Kab. Banjar (H Abdul Hafiz, Barsihanor dan Desy Anindia Rosyida)	193-201
Pemanfaatan Limbah Kain Menjadi Kerajinan Tangan (Agus Purnomo dan Zakiyah)	202-218
Nok Issailaisossep Zakat Nidathum Lalibas Batik Malad Adab Kelompok Pengajian Keluarga Halabio di Banjarmasin (Galuh Nashrulloh, Kartika MR dan Rahmatul Huda)	219-231
Pelatihan Pembuatan Media Pembelajaran Metamorfosis Hewan Dari Kain Flanel di MI Darul Ilmi Banjarbaru (Jumiati, Desy Anindia Rosyida, Sari Kumala dan Tutus Rani Arifa)	232-240
Sosialisasi Tentang Investasi Syariah Pada Pengurus Korps HMI-Wati (Kohati) Cabang Banjarmasin (Rahmatul Huda, H. Iman Setya Budi dan Parman Komarudin)	241-246
Diseminasi Manajemen Syariah Pada Kelompok Usaha Wanita perajin Anyaman Purun di Desa Palimbangan Kecamatan Haur Gading Kabupaten Hulu Sungai Utara (Rozzana Erziaty dan S. Purnamasari)	247-255
Sosialisasi Fatma MUI Tentang Zakat Profesi di Mesjid Besat At-Taqwa	256-263



PELATIHAN PENGOLAHAN TOMAT MENJADI PRODUK OLAHAN PERMEN
JELLY DAN JELLY DRINK

Rr. Ariessanty Alicia Kusuma Wardhani, Antoni Pardede, Herlina Apriani dan Fitria Rizkiana
Antoni Pardede / S.Si, M.Si Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Kalimantan
Email: aries.santy@gmail.com

RINGKASAN

Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di lingkungan RT 3 LK 2 Kecamatan Kandangan Kabupaten Hulu Sungai Selatan untuk sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah tomat menjadi produk olahan permen jelly dan jelly drink. Struktur perekonomian daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan masih didominasi oleh sektor pertanian. Berdasarkan data yang diperoleh melalui Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan dalam publikasi Kecamatan Kandangan Dalam Angka 2018 diketahui bahwa produksi tomat di Kecamatan Kandangan pada Tahun 2017 sebesar 3131 ton. Permasalahan yang seringkali muncul pada saat musim panen tomat adalah rendahnya nilai jual tomat. Harga tomat yang menjadi murah karena barang sedang melimpah mengakibatkan banyak petani yang tidak memanen tomat. Petani membiarkan tomat di ladang karena merasa rugi jika menjualnya karena biaya produksi tomat tidak sebanding dengan harga jual tomat. Selain itu kurangnya informasi yang dimiliki petani dalam pengolahan tomat menjadi produk olahan makanan menyebabkan petani tidak mempunyai alternatif selain dalam memasarkan hasil panennya. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan buah tomat yaitu mengolahnya menjadi berbagai produk olahan. Beberapa jenis produk olahan berbasis tomat yang ditawarkan adalah permen *jelly* dan *jelly*.

Kata kunci: tomat, produk olahan tomat, permen *jelly*, *jelly drink*

ABSTRACT

A public service activity has been done in RT 3 LK 2, sub district of Kandangan, regency of Hulu Sungai Selatan for socialization and training of tomato fruit processing into jelly candy and jelly drink products. The structure of economy in Hulu Sungai Selatan regency is still dominated by the agricultural sector. Based on data obtained through Badan Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai Selatan in the publication of Kecamatan Kandangan Dalam Angka 2018, the production of tomatoes in sub district of Kandangan in 2017 was 3131 tons. The problems that often show up at the time of tomatoes harvest season are the low sales value of it. The price of tomatoes that became cheap because the commodities was abundant caused many farmers could not harvest tomatoes. The farmers left tomatoes in the field because they felt at loss if they sell it because its production price was not proportional to its selling price. In addition to it, the lack of information by farmers in processing tomatoes into processed foods products caused farmers did not have any other alternative except marketing the crops. One of alternatives that can be done to prevent damages of fruit tomatoes are by processing it into a variety of processed products. Several processed products based on tomatoes which was offered were jelly candy and jelly drink.

Keyword: tomato, processed products based on tomatoes, jelly candy, jelly drink

PENDAHULUAN

Struktur perekonomian daerah Kabupaten Hulu Sungai Selatan didominasi oleh sektor pertanian. Berdasarkan badan pusat statistik kabupaten hulu sungai, pada tahun 2017 di kecamatan Kandangan tanaman sayuran yang menyumbangkan produksi terbesar adalah cabe sekitar 3761 ton dan tomat sekitar 3131 ton.

Permasalahan yang seringkali muncul pada saat musim panen tomat adalah rendahnya nilai jual tomat. Tanaman tomat yang sudah berbuah akan cepat matang di musim kemarau. Biasanya memanen tomat membutuhkan waktu empat hari. Tapi karena tomat lebih cepat matang, maka petani harus memanen tomat dalam waktu dua hari. Harga tomat yang menjadi murah karena barang sedang melimpah mengakibatkan banyak petani yang tidak memanen tomat. Petani membiarkan tomat di ladang karena merasa rugi jika menjualnya karena biaya produksi tomat tidak sebanding dengan harga jual tomat. Selain itu kurangnya informasi yang dimiliki petani dalam pengolahan tomat menjadi produk olahan makanan menyebabkan petani tidak mempunyai alternatif selain dalam memasarkan hasil panennya. Berdasarkan permasalahan tersebut maka diperlukan suatu solusi untuk meningkatkan nilai jual tomat saat musim panen tiba.

Buah tomat memiliki peranan penting dalam pembuatan aneka jenis makanan tradisional, minuman serta untuk pemenuhan gizi masyarakat. Tomat mengandung komponen nutrisi terutama kaya akan vitamin dan mineral. Dalam satu buah tomat segar ukuran sedang (100 gram) mengandung sekitar 30 kalori, 40 mg vitamin C, 1500 SI vitamin A, 60 ug tiamin (vitamin B), zat besi, kalsium dan lain-lain (Depkes RI, 1972). Menurut Tonucci *et al* (1995) komposisi zat gizi yang terkandung di buah tomat cukup lengkap. Vitamin A dan C merupakan zat gizi yang jumlahnya cukup dominan dalam buah tomat. Menurut Jungs and Wells (1997) vitamin C dapat berbentuk sebagai asam L-askorbat dan asam L-dehidroaskorbat yang keduanya mempunyai keaktifan sebagai vitamin C. Selain itu buah tomat juga mengandung senyawa likopen dalam jumlah cukup tinggi. Pada tomat yang masih segar jumlah likopen sebesar 3,1-7,7 mg/100g. Selain memberikan warna merah pada buah tomat, likopen terbukti efektif sebagai antioksidan. Komponen tersebut menjadikan tomat sebagai bahan pangan yang bergizi dan bersifat fungsional (Dewanti, 2010).

Tanaman tomat merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang strategis dan tergolong sayuran kedua terbesar setelah kentang. Kondisi iklim Indonesia sangat sesuai untuk membudidayakan tomat, sehingga komoditas ini mudah dijangkau semua lapisan masyarakat Indonesia (Cahyono, 1998). Buah tomat mudah mengalami kerusakan jika tidak

disimpan pada kondisi yang baik. Besarnya kerusakan buah tomat setelah panen berkisar antara 20% sampai dengan 50%(Winarno,1986). Buah tomat yang dipanen setelah timbul warna 10% sampai dengan 20% hanya akan bertahan maksimal 7 hari pada suhu kamar (Sinaga, 1984). 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 tomat ditujukan untuk meningkatkan keanekaragaman produk, nilai guna maupun nilai ekonomi serta memperpanjang umur simpan. Peningkatan umur simpan dapat dilakukan dengan teknik pengolahan berupa pengawetan dengan gula, pengeringan, pemanasan maupun penambahan pengawet yang aman. Beberapa jenis produk olahan berbasis tomat diantaranya selai, permen *jelly*, *jelly drink*, tomakur, saus, pasta, sari buah, manisan kering maupun produk dalam bentuk bubuk (Dewanti, 2010).

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan 2 tahapan, yaitu: tahap persiapan dan tahap pelaksanaan

1. Tahap Persiapan

Sebagai langkah awal dalam pelaksanaan program ini maka dilakukan survey pendahuluan berupa kunjungan ke lokasi mitra dan mencari data statistik mengenai hasil sumber daya alam di lokasi mitra. Survei dilakukan untuk sosialisasi dan mengetahui kesediaan mitra bekerjasama dan menentukan bersama waktu pelaksanaan kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk pemberian materi, diskusi dan pelatihan pembuatan produk olahan tomat. Materi yang diberikan mengenai manfaat buah tomat untuk kesehatan dan alternatif pengolahan buah tomat menjadi produk makanan guna memperpanjang waktu pengimplanan, meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis. Pelatihan pemuatan produk olahan tomat yang diberikan adalah pembuatan permen *jelly* dan *jelly drink*. Media pembelajaran yang digunakan adalah laptop dan LCD Projector, dan perangkat pendukung lainnya merupakan modul, peralatan yang digunakan untuk praktek, lembar absensi kehadiran, dan kuesioner

KHAYALAK SASARAN

Khalayak sasarnya adalah Ibu Rumah Tangga (IRT) dan remaja warga masyarakat RT. 3 LK 2 Kecamatan Kandangan Barat, kabupaten Kandangan, Kalimantan selatan. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu dan remaja RT 3 LK 2 Kec. Kandangan Barat dalam pemanfaatan tomat bagian dalam menjadi produk olahan makanan.

FOTO KEGIATAN



KESIMPULAN

Telah dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan buah tomat menjadi produk olahan peman jelly dan jelly drink pada warga di RT. 3 LK 2 Kecamatan Kandangan Barat, kabupaten Kandangan yang diikuti oleh 23 orang ibu rumah tangga. Pelatihan ini memberikan tambahan informasi dan pengetahuan kepada peserta tentang manfaat buah tomat bagi kesehatan dan pengolahan produk olahan permen jelly dan *jelly drink*, sehingga peserta mempunyai alternatif untuk menambah nilai ekonomis dan nilai jual hasil panen tomat

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2018. Kecamatan Kandangan dalam Angka 2018. Badat Pusat Statistik Kabupaten Hulu Sungai
- Cahyono. 1998. **Tomat – Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen**. Kanisius. Yogyakarta.
- Depkes RI. 1972. **Daftar Komposisi Bahan Makanan-Kandungan Gizi Tomat**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Jung, H.C. and Wells, W.W. 1997. **Spontaneous Conversion of L-Dehydroascorbic Acid to L-Ascorbic Acid and L-Erythroascorbic Acid**. *Biochemistry & Biophysic Article*. 355:9-14.
- Sinaga, R.M. 1984. **Pengaruh Pemangkasan Batang Terhadap Mutu Buah Tomat Beberapa Varietas Tomat**. *Buletin Penelitian Hortikultura*. 11 (3) :37-43
- Tonucci, L., M.J. Holden, G.R. Beecher, F. Khacik, C.S. Davis, and G. Mulokozi, 1995. **Carotenoid Content of Thermally Processed Tomato Based Food Product**. *J. Agric, Food Chem*. 43:579-586.
- Trisnawati dan Setiawan. 1994. **Tomat Pembudidayaan Secara Komersial**. Jakarta : Penebar Swadaya
- Tugiyono, H. 2001. **Bertanam Tomat**. PT Penebar Swadaya. Jakarta. Winarno, F.G. 1986. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta