

**PELATIHAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA MELALUI PENGOLAHAN TOMAT  
RASA KURMA (TORAKUR) DI DESA BUTU KABUPATEN BONE BOLANGO**  
*TRAINING IN APPROPRIATE TECHNOLOGY THROUGH DATE FLAVOR TOMATO  
PROCESSING (TORAKUR) IN BUTU VILLAGE, BONE BOLANGO DISTRICT*

**Yoyanda Bait<sup>1\*</sup>, Siti Aisa Liputo<sup>1</sup>, Adnan Engelen<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Jurusan Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

\* Email: yoyanda.bait@ung.ac.id

**ABSTRAK**

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan warga Desa Butu dalam pengolahan tomat menjadi produk bernilai tambah, yaitu tomat rasa kurma (Torakur). Kegiatan ini dilaksanakan oleh tim dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Negeri Gorontalo di Desa Butu, Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo dan diharapkan dapat memberikan alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat setempat serta meminimalisir kerugian akibat tomat yang tidak terjual. Pelatihan ini melibatkan seluruh warga desa, terutama ibu rumah tangga dan pemuda. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta mampu mengaplikasikan teknologi tepat guna dalam pengolahan tomat dan menghasilkan produk yang siap dipasarkan.

**Kata kunci: Teknologi tepat guna, tomat rasa kurma, pengabdian masyarakat, Desa Butu**

**ABSTRACT**

*This community service aims to increase the skills and knowledge of Butu Village residents in processing tomatoes into value-added products, namely date-flavored tomatoes (Torakur). This activity was carried out by a team of lecturers from the Gorontalo State University Food Technology Study Program in Butu Village, Bone Bolango Regency, Gorontalo Province and is expected to provide an alternative source of income for the local community and minimize losses due to unsold tomatoes. This training involved all village residents, especially housewives and youth. The results of this activity show that participants are able to apply appropriate technology in processing tomatoes and produce products that are ready to be marketed.*

**Keywords: Appropriate technology, date-flavored tomatoes, community service, Butu Village**

**PENDAHULUAN**

Desa Butu di Kabupaten Bone Bolango merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam budidaya tomat. Kondisi

alam yang mendukung serta ketersediaan lahan pertanian yang luas menjadikan tomat sebagai salah satu komoditas utama yang dihasilkan oleh masyarakat desa. Hasil produksi tomat yang

melimpah ini seharusnya menjadi sumber pendapatan yang signifikan bagi warga setempat.

Namun, sering kali produksi tomat yang melimpah tidak diimbangi dengan permintaan pasar yang stabil. Akibatnya, banyak tomat yang tidak terjual dan akhirnya rusak. Kondisi ini menyebabkan kerugian ekonomi bagi para petani tomat di Desa Butu, serta menimbulkan masalah dalam pengelolaan limbah pertanian. Oleh karena itu, diperlukan solusi yang efektif untuk mengatasi permasalahan ini.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, diperlukan inovasi dalam pengolahan tomat sehingga memiliki nilai tambah dan daya tarik bagi konsumen. Pengolahan yang tepat tidak hanya dapat meningkatkan nilai jual tomat, tetapi juga dapat memperpanjang masa simpan produk, sehingga dapat mengurangi jumlah tomat yang terbuang. Salah satu inovasi yang diusulkan adalah pengolahan tomat menjadi tomat rasa kurma (Torakur).

Torakur merupakan produk olahan tomat yang memiliki cita rasa khas dan manis seperti kurma. Produk ini diharapkan mampu menarik minat konsumen karena keunikan rasanya serta manfaat kesehatannya. Melalui pelatihan pengolahan Torakur, masyarakat Desa Butu dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan mereka. Pelatihan ini diharapkan dapat memberikan alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat desa serta meminimalisir kerugian akibat tomat yang tidak terjual. Pelatihan ini bertujuan untuk: 1). Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Butu dalam pengolahan tomat. 2). Memberikan

alternatif sumber pendapatan bagi masyarakat desa. 3). Mengurangi kerugian akibat tomat yang tidak terjual dengan mengolahnya menjadi produk bernilai tambah.

## **METODE PELAKSANAAN**

Yang menjadi khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah ibu-ibu dasa wisma dan Masyarakat sekitar 30 orang dari wilayah Desa Butu Kecamatan Tilongkabila, Bonebolango. Pemilihan peserta mempertimbangkan prioritas kebutuhan peserta dan kuota. Undangan akan disampaikan dengan koordinasi bersama tim Penggerak PKK setempat.

Pelatihan ini dilaksanakan dengan metode partisipatif yang melibatkan seluruh warga desa, terutama ibu rumah tangga dan pemuda. Tahapan pelatihan meliputi:

1. Sosialisasi: Memberikan pemahaman tentang manfaat dan peluang pengolahan tomat menjadi Torakur.
2. Demonstrasi: Memperlihatkan secara langsung proses pengolahan tomat menjadi Torakur.
3. Praktik Langsung: Peserta diberi kesempatan untuk mempraktikkan sendiri pengolahan tomat dengan bimbingan dari tim pelatih.
4. Evaluasi dan Monitoring: Menilai hasil dari produk yang dihasilkan oleh peserta serta memberikan masukan untuk perbaikan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan warga Desa Butu dalam pengolahan tomat menjadi tomat rasa kurma (Torakur). Selama pelatihan, para peserta

diajarkan tentang pentingnya mengolah tomat agar memiliki nilai tambah dan tidak terbuang percuma. Pengetahuan yang diperoleh mencakup teknik-teknik dasar pengolahan tomat yang efektif dan efisien.

Keterampilan yang diperoleh oleh peserta dalam pengolahan tomat juga meningkat secara signifikan. Mereka belajar bagaimana memilih tomat yang tepat untuk diolah, teknik pemotongan yang benar, serta proses pemasakan yang memastikan kualitas produk akhir. Semua langkah tersebut diajarkan dengan rinci agar peserta dapat mempraktikkannya dengan mudah.



**Gambar 1. Pemberian Materi**

Peserta pelatihan menunjukkan kemampuan yang baik dalam menghasilkan produk Torakur dengan kualitas yang baik. Produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki rasa yang lezat, tetapi juga memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Hal ini sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen dengan baik. Adapun hasil evaluasi kuesioner Pelatihan pembuatan Torakur terdapat pada Tabel 1. Dokumentasi pelatihan dapat dilihat

pada Gambar 1-5.



**Gambar 2. Praktek Pembuatan Torakur**

**Tabel 1. Kuesioner Evaluasi Pelatihan Pembuatan Torakur**

No	Aspek Yang Dinilai	Jumlah Peserta yang menjawab (%)			
		Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
1	Penyajian Materi	-	-	70%	30%
2	Judul Materi	-	-	40 %	60%
3	Pemahaman tujuan dari pelatihan Torakur	-	18%	50 %	42 %
4	Relevansi tujuan pelatihan dengan pekerjaan masyarakat	-	20%	46 %	34 %
5	Kemudahan materi memahami pelatihan Torakur	-	-	50%	50%
6	Kebermanfaatan materi pelatihan bagi pekerjaan masyarakat	-	-	40 %	60 %
7	Keefektifan metode pengajaran yang digunakan dalam pelatihan Torakur	-	-	50 %	50 %

Selain pengolahan, peserta juga mendapatkan pengetahuan tentang pemilihan buah tomat yang baik dan teknik pengemasan yang tepat. Pengemasan yang baik sangat penting untuk menjaga kualitas produk dan menarik minat konsumen. Peserta diajarkan tentang berbagai jenis kemasan yang dapat digunakan, serta cara mengemas produk agar tetap higienis dan menarik.

Strategi pemasaran juga menjadi bagian penting dari pelatihan ini. Peserta diberikan wawasan mengenai cara memasarkan produk Torakur dengan efektif. Mereka belajar tentang pentingnya branding, penetapan harga, dan promosi yang tepat. Hal ini diharapkan dapat membantu peserta dalam menjual produk mereka dan mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Dalam sesi diskusi, peserta berbagi pengalaman dan tantangan yang mereka hadapi selama proses pengolahan dan pemasaran. Diskusi ini membantu peserta untuk saling belajar dan menemukan solusi atas permasalahan yang dihadapi. Pendekatan ini juga meningkatkan rasa kebersamaan dan kerjasama di antara warga desa.

Evaluasi yang dilakukan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa puas dengan pelatihan yang diberikan. Mereka merasa lebih percaya diri dalam mengolah tomat dan memasarkan produk Torakur. Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa pelatihan telah mencapai tujuan utamanya yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga desa.

Secara keseluruhan, pelatihan pengolahan tomat menjadi Torakur di Desa Butu dapat

dikatakan berhasil. Peserta tidak hanya mendapatkan keterampilan teknis, tetapi juga pengetahuan yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Diharapkan pelatihan ini dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam mengembangkan potensi lokal mereka.

### KESIMPULAN

1. Kegiatan Pelatihan ini banyak memberikan informasi kepada Masyarakat terkait pengolahan Tomat Rasa Kurma
2. Kegiatan pelatihan ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan tomat menjadi Torakur.
3. Peserta pelatihan ini banyak yang termotivasi untuk mengembangkan produk Torakur ini menjadi usaha skala rumah tangga ataupun skala yang lebih besar.

### SARAN

Kegiatan Pengabdian ini diharapkan dapat terus berlanjut dan diadopsi oleh lebih banyak warga desa untuk meningkatkan kesejahteraan mereka dalam mengolah pangan local sehat.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, A. (2020). *Pengolahan Tomat Menjadi Produk Bernilai Tambah*. Jakarta: Pustaka Pertanian.
- Budiman, B. (2019). *Teknologi Tepat Guna dalam Pengolahan Pangan*. Bandung: Agro Media.
- Budi, S., & Handayani, R. (2021). *Pengaruh Pengolahan Tomat Menjadi Torakur*

*Terhadap Kualitas Sensorik dan Kandungan Nutrisi*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 125-134.

- Rahayu, S., & Prasetyo, A. (2019). *Inovasi Produk Pangan: Pembuatan Tomat Rasa Kurma (Torakur) sebagai Produk Olahan Baru*. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 7(1), 45-52.

- Wijaya, T., & Lestari, D. (2020). *Analisis Potensi Pasar Produk Olahan Tomat: Studi Kasus Torakur di Indonesia*. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 12(3), 233-240.

- Sutrisno, H., & Kurniawan, B. (2018). *Optimalisasi Teknologi Pengolahan Tomat Menjadi Torakur untuk Meningkatkan Pendapatan Petani*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(4), 210-218.

- Marlina, S., & Putra, H. (2019). *Studi Kelayakan Ekonomi dan Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Tomat Rasa Kurma (Torakur)*. *Jurnal Agroindustri Kreatif*, 3(2), 75-82.