

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN SAUS TOMAT DAN CABAI DI DESA WONGGAHU KECAMATAN PAGUYAMAN

Marleni Limonu¹, Zainuddin Antuli¹, Syamsul Bahri², Indriati Husain³

¹Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

²Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

³Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

ABSTRAK

Pelatihan pengolahan produk hortikultura ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat, khususnya melalui pengolahan saus tomat dan saus cabai. Mahasiswa KKN-MBKN Proyek Membangun Desa (PMD), aktif sebagai fasilitator, memberikan bimbingan pada aspek produksi dan manajemen usaha. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan dan pertumbuhan positif pada berbagai produk olahan yang diproduksi serta peningkatan pendapatan masyarakat. Program ini tidak hanya menciptakan dampak ekonomi, tetapi juga sekaligus membangun kemitraan berkelanjutan antara Perguruan Tinggi, mahasiswa dan masyarakat serta memberikan wawasan penting bagi strategi pemberdayaan ekonomi di tingkat desa melalui keterlibatan mahasiswa sebagai agen perubahan.

Kata kunci: Saus Tomat, Saus Cabai, Pelatihan, Desa Wonggahu, Usaha Mikro dan Kecil

PENDAHULUAN

Pengabdian dalam bentuk Kuliah Kerja Nyata (KKN) Membangun Desa adalah salah satu program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) terintegrasi dengan kegiatan Kedaireka Matching Fund yang diimplementasikan pada masyarakat desa, Program ini menasar petani dan peternak yang memanfaatkan potensi pertanian di desa Wonggahu. Desa Wonggahu, merupakan suatu desa yang ditempati oleh mahasiswa KKN MBKM. Desa ini berada di kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo, Provinsi Gorontalo. Kabupaten Boalemo sebagai salah satu daerah agraris kaya akan keanekaragaman komoditas hasil pertanian, dan memiliki potensi besar dalam pengembangan hortikultura, antara

lain jenis sayuran. Buah cabai dan tomat lebih dikenal masyarakat sebagai sayuran. Berdasarkan Data BPS tahun 2021, produksi cabai dan tomat tahun 2020 di kabupaten Boalemo menduduki peringkat pertama dan kedua dari keempat jenis sayuran yang ada (cabai, tomat, bawang merah dan sayuran lain). Produksi cabai mencapai 70,36%. sedangkan tomat sebesar 21,48%. Besarnya produksi cabai dan tomat menjadikan kedua komoditas ini memiliki potensi ekonomi bagi desa-desa yang ada di wilayah ini, Disamping itu kedua komoditas ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan serta memiliki kandungan gizi yang tinggi

Tomat (*Lycopersicon esculentum*) mengandung gizi yaitu vitamin C, K, A dan

beberapa mineral seperti K, Mg dan zat besi serta serat pangan yang dapat membantu pencernaan, menjaga kesehatan usus, memiliki efek antioksidan tinggi; membantu pembentukan kolagen, menjaga elastisitas kulit, serta mengandung lutein dan zeaxantin yang dapat melindungi mata dari risiko degenerasi makula. Sedangkan cabai (*Capsicum spp*) mengandung vitamin C, A, dan B6, serta mineral berupa zat besi, Mg, dan P. Disamping itu cabai mengandung senyawa aktif: *Capsaicin*, *dihydrocapsaicin*, dan flavonoid. Senyawa capsaicin dalam cabai dapat meningkatkan metabolisme dan membantu dalam pembakaran lemak; memiliki sifat anti inflamasi dan dapat membantu mengurangi peradangan dalam tubuh serta dapat digunakan dalam pengobatan topikal untuk mengurangi rasa nyeri, terutama pada kondisi nyeri neuropatik

Oleh karena manfaat dan kandungan gizinya maka penggunaan tomat dan cabai ini menjadi lebih luas. Penggunaan tomat dan cabai tidak saja terbatas dalam bentuk buah segar ataupun sebagai tambahan bumbu dapur, tetapi banyak dimanfaatkan oleh dunia kuliner antara lain dalam bentuk olahan saus. Berbagai macam produk kuliner seperti kentang goreng, Ayam krispy, ayam kentucky dan berbagai jenis gorengan lainnya telah banyak memanfaatkan saus tomat dan saus cabai sebagai pelengkap kuliner. Potensi komoditas Tomat dan cabai pada waktu-waktu tertentu sering tersedia dalam jumlah yang melimpah. Disisi lain, harga jualnya yang selalu berfluktuasi mengikuti momentum permintaan pasar. Ketika produksinya cukup melimpah di pasaran, membuat harga jual menjadi sangat rendah dan

seringkali tidak habis terjual dan tidak dapat tertangani lebih lanjut oleh masyarakat konsumen sehingga terlanjur rusak atau busuk dan harus dibuang. Salah satu penyebabnya adalah masih kurangnya pengetahuan di sebagian masyarakat/petani terutama dalam hal penanganan pasca panen ataupun pengolahan lebih lanjut. Padahal kedua komoditas ini memiliki potensi besar dalam peningkatan ekonomi masyarakat khususnya dalam hal pengembangan hasil hortikultura. Di tengah tantangan ekonomi global dan kondisi sosial ekonomi yang kompleks, pemberdayaan ekonomi masyarakat di tingkat desa menjadi strategis.

Sehubungan hal ini maka pengembangan usaha mikro dan kecil perlu dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pelatihan pengolahan saus tomat dan saus cabai dipilih sebagai salah satu kegiatan pelatihan, karena memiliki prospek pasar yang luas dan dapat memberikan nilai tambah pada bagi produk lokal. Manfaatnya adalah, dengan mengetahui cara pengolahan saus, dapat dihindari kerugian tomat dan cabai akibat produksi melimpah, dan masyarakat bisa memperoleh saus produksi sendiri. Disamping itu kegiatan ini bisa meningkatkan ketrampilan masyarakat, sekaligus untuk meningkatkan taraf ekonomi masyarakat/petani desa Wonggahu Melalui program KKN-MBKM yang diintegrasikan dengan program yang diinisiasi oleh Tim Kedaireka Matching Fund UNG dan Mitra terkait, mahasiswa berperan sebagai agen perubahan dalam mewujudkan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Wonggahu.

Hasil pelatihan ini diharapkan dapat

memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan model pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis lokal, khususnya melalui program yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN-MBKM Membangun desa di Desa Wonggahu.

METODE

Tempat dan Waktu

Pelatihan ini merupakan salah satu bagian dari program KKN-MBKM Membangun desa, selain kegiatan inti mahasiswa. Dilaksanakan di desa Wonggahu, Kecamatan Paguyaman, Kabupaten Boalemo, Provinsi Gorontalo. Kegiatan ini melibatkan 10 mahasiswa KKN-MBKM Mandiri yang dilaksanakan selama 4 bulan, yaitu sejak bulan Agustus s.d. November 2023.

Prosedur Kegiatan

Prosedur kegiatan meliputi penyiapan materi yang disesuaikan dengan hasil identifikasi potensi desa, perekrutan mahasiswa, pembekalan, Pengantaran mahasiswa ke lokasi dan Pelaksanaan kegiatan, Monitoring dan evaluasi serta Penarikan mahasiswa.

- Identifikasi potensi desa serta koordinasi antara Tim kedaireka dengan Mitra, serta sosialisasi yang dilaksanakan pada minggu pertama
- Perekrutan Mahasiswa calon peserta KKN MBKM Membangun desa, dilaksanakan pada pekan ketika bulan Juli 2023

- Pembekalan (*Coaching*) mahasiswa KKN-MBKM dilaksanakan selama 2 hari, yaitu tanggal 7 S.d. 8 Agustus 2023. Materi pembekalan meliputi materi tentang konversi mata kuliah dan materi beberapa olahan Cabai seperti pengolahan cabai bubuk dan pengolahan saus (saus Tomat dan saus cabai) dan materi lainnya yang relevan dengan kegiatan KKN.
- Pengantaran ke lokasi kegiatan KKN-MBKM di desa Wonggahu, tanggal 12 Agustus 2023 (Gambar 1)



Gambar 1. Pengantaran dan Penerimaan Mahasiswa KKN-MBKM PMD desa Wonggahu,

Pelaksanaan Kegiatan pelatihan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan saus disajikan pada Tabel 1. Bahan yang digunakan dalam pengolahan saus tomat/ cabai adalah bahan dengan kriteria masih segar yang pelaksanaannya dilakukan melalui beberapa tahapan.

Tabel 1. Bahan dan banyaknya bahan

No.	Bahan	Banyaknya
	Tomat	2 kg
	Garam	27 gr
	Gula pasir	140 gr
	Cuka	25 ml
	Maizena	40 gr
	Lada bubuk	5 gr
	Cengkeh bubuk	0.5 gr
	B. putih bubuk	1.6 gr
	Kayu manis bubuk	0.5gr
	Kemasan botol kaca	1 gr

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan saus tomat dan saus cabai diperankan oleh mahasiswa KKN-MBKN dan diikuti oleh ibu-ibu rumah tangga desa Wonggahu, dan mahasiswa KKN-MBKM. Kegiatan didahului oleh penyiapan alat dan bahan pengolahan saus dan penyampaian materi pelatihan serta dilanjutkan dengan praktek pengolahan saus tomat dan saus cabai yang langsung melibatkan ibu-ibu.



Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Saus Tomat dan Cabai

Tahap selanjutnya adalah pengemasan. Kemasan yang digunakan adalah kemasan botol kaca, yang sebelumnya telah disterilisasi atau direbus.

Setelah saus jadi, kemudian dikemas dalam kondisi panas ke dalam kemasan botol kaca selanjutnya saus disterilisasi lagi dalam air mendidih.



Gambar 3. Hasil olahan saus Tomat yang telah dimodifikasi dan ditampilkan saat expo Mahasiswa



Gambar 4. Bersama ibu-ibu desa Wonggahu setelah pelatihan

Tahap paling akhir adalah uji Organoleptik yang meliputi rasa, warna dan tekstur. Hasil uji organoleptic menunjukkan secara keseluruhan ibu-ibu selaku panelis memberi nilai (6) atau suka pada seluruh parameter organoleptic yang diuji.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, kegiatan Pelatihan pengolahan Saus tomat melalui peran mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) MBKM Mandiri Membangun desa, khususnya ibu-ibu rumah

tangga desa Wonggahu. Kegiatan mahasiswa KKN dapat memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan pemberdayaan ekonomi masyarakat khususnya petani dan peternak.

Dalam hal kemasyarakatan, kegiatan KKN MBKM-PMD telah menambah semangat desa Wonggahu terutama dengan keterlibatan Mahasiswa dan dosen pada kegiatan desa atau pada peringatan hari-hari besar agama maupun hari besar nasional seperti saat hari ulang tahun kemerdekaan.

SARAN

Kegiatan KKN-MBKM ini akan sangat bermanfaat jika masyarakat desa membemberikan perhatian lebih terhadap program atau kegiatan-kegiatan mahasiswa sehingga lebih pengembangan pemberdayaan ekonomi desa akan menjadi lebih signifikan peningkatannya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Negeri Gorontalo yang telah memberi dukungan finansial dan kepada Mitra bersama Tim Kedaireka Matching Fund yang diketuai oleh Bapak Dr. Syamsul Bahri, M.P., serta kepada kepala Desa, desa Wonggahu kecamatan Paguyaman sehingga KKN MBKN Proyek Membangun Desa ini terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik, 2021. **Kabupaten Boalemo Dalam Angka 2021**. Media online Tersedia di <https://boalemokab>

[.bps.go.id/publication/2021/02/26/05215408b12b3d8e2f892b4e/kabupaten-boalemo-dalam-angka-2021.html](https://bps.go.id/publication/2021/02/26/05215408b12b3d8e2f892b4e/kabupaten-boalemo-dalam-angka-2021.html).

Diakses tanggal 15 Januari 2024.

Chalid Luneto. 2023. **Panduan Kegiatan KKN MBKM Proyek Membangun Desa (Momongu Kambungu)**. LPPM UNG. Media Online. Tersedia di: <https://lppm.ung.ac.id/home/berita/panduan-kkn-membangun-desa>

Koswara,S., 2009. Pengolahan Aneka Saus. Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Koswara, S., *et.al.* 2017. **Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Saus Tomat**. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi III, Badan POM RI. Jakarta

Murtini, E.S., Harijono., Yuwono, S.S., Putn, WDR., Nisa, F.C., Mubarak, A.Z., Ali, D.Y. dan Fathuroya, V. 2022. **Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia**. UB Press. Malang.

Pusat KKN dan Pemberdayaan Masyarakat LPPM UNG. 2021. **Buku Panduan Merdeka Belajar - Kampus Merdeka. Program Belajar Luar Kampus**. LPPM Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo

Suyanti. 2007. **Membuat Aneka Olahan Cabai**. Penebar Swadaya. Bandung.