

Optimalisasi Pengolahan Buah Tomat Menjadi Kurma Tomat Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Hortikultura

Hais Dama¹, Idham M. Ishak², Meryana Francissca Dungga³

¹Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

email: hais.dama@ung.ac.id

²Universitas Negeri Gorontalo

email: idham@gmail.com

³Universitas Negeri Gorontalo

email: meryana@gmail.com

Abstract

Luwoo Village, Telaga Jaya Subdistrict, Gorontalo Regency is a major tomato-producing area, with approximately 35 hectares under cultivation and an average yield of 10-12 tons per hectare per harvest season. Because tomatoes are highly perishable due to their high moisture content, market oversupply during peak harvest frequently drives prices below IDR 20,000 per 7-kg sack, leaving a considerable share of the harvest to rot. This condition is compounded by farmers' limited knowledge of and access to postharvest processing technology, so that tomatoes are sold almost exclusively as fresh produce without any derivative diversification. This community service program aimed to strengthen the knowledge and skills of the Luwoo Village community in converting surplus tomatoes into "tomato dates" (kurma tomat), a shelf-stable candied product with higher economic value, through hands-on training in sorting, blanching, sugar-syrup cooking, and drying, complemented by micro-enterprise management and marketing mentoring. The activity was conducted in August 2025 in Luwoo Village and involved 24 participants drawn from the Farmer Women's Group (KWT) and village youth. The implementation method comprised community socialization, technical production training, provision of simple processing equipment, business management and branding training, digital and conventional marketing training, and an evaluation based on pre-tests and post-tests measured against predetermined success criteria. The results show a marked improvement in participants' understanding of tomato postharvest processing techniques, with average knowledge scores rising from the "poor" to the "good" category, and the successful production of a branded product, "Kurmato Luwoo," packaged under hygienic conditions. Most participants were able to produce tomato dates that met the targeted quality standard. The program is expected to reduce the economic losses caused by tomato spoilage, strengthen the institutional capacity of the farmer and youth groups, and support the national food-security agenda through the development of local potential.

Keywords: Tomato; Tomato Dates; Blanching; Postharvest Processing; Value Addition.

Abstrak

Desa Luwoo, Kecamatan Telaga Jaya, Kabupaten Gorontalo merupakan salah satu sentra produksi tomat dengan luas tanam sekitar 35 hektare dan produktivitas rata-rata 10-12 ton per hektare per musim panen. Tingginya volume produksi tersebut tidak diimbangi dengan daya serap pasar yang memadai, sehingga pada masa panen raya harga tomat anjlok hingga di bawah Rp20.000 per sak (kemasan 7 kg) dan sebagian hasil panen membusuk sia-sia akibat karakteristik tomat yang mudah rusak karena kandungan airnya yang tinggi. Kondisi ini diperparah oleh minimnya pengetahuan dan teknologi pengolahan pascapanen di tingkat rumah tangga petani, sehingga tomat hanya dijual dalam bentuk segar tanpa diversifikasi produk turunan. Pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Luwoo dalam mengolah tomat menjadi kurma tomat, yaitu produk manisan kering bernilai tambah tinggi, melalui pelatihan teknik sortasi, blanching, pemasakan dengan larutan gula, dan pengeringan, serta pendampingan manajemen usaha mikro dan pemasaran produk. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 di Desa Luwoo dan diikuti oleh 24 peserta yang berasal dari Kelompok Wanita Tani (KWT) dan pemuda desa. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi dan koordinasi, pelatihan teknis produksi, penyediaan alat produksi sederhana, pelatihan manajemen usaha dan branding, pemasaran digital dan konvensional, serta evaluasi berbasis pre-test dan post-test dengan kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan pascapanen tomat, dengan rata-rata skor pengetahuan meningkat dari kategori kurang menjadi kategori baik, serta dihasilkannya produk kurma tomat bermerek dagang "Kurmato Luwoo" yang telah dikemas secara higienis. Sebagian besar peserta dinyatakan mampu memproduksi kurma tomat sesuai standar mutu yang ditetapkan. Kegiatan ini berkontribusi pada penurunan potensi kerugian ekonomi akibat pembusukan tomat, penguatan kapasitas kelembagaan kelompok tani dan pemuda desa, serta mendukung program ketahanan pangan berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Tomat; Kurma Tomat; Blanching; Pengolahan Pascapanen; Nilai Tambah

© 2026 Universitas Negeri Gorontalo

Under the license CC BY-SA 4.0

Correspondence author: Hais Dama, hais.dama@ung.ac.id, Gorontalo, and Indonesia

PENDAHULUAN

Desa Luwoo, Kecamatan Telaga Jaya, Kabupaten Gorontalo merupakan wilayah dengan potensi pertanian hortikultura yang cukup besar, khususnya komoditas tomat. Sektor hortikultura merupakan salah satu penopang utama perekonomian pedesaan di wilayah Gorontalo, sebagaimana ditunjukkan oleh data Badan Pusat Statistik

Provinsi Gorontalo (2023) yang mencatat luasnya sebaran sentra tanaman hortikultura di berbagai kecamatan, termasuk Kecamatan Telaga Jaya. Berdasarkan data yang dihimpun dari kelompok tani dan aparat desa, luas lahan yang ditanami tomat di Desa Luwoo mencapai sekitar 35 hektare dengan rata-rata produksi 10–12 ton per hektare per musim panen. Namun demikian, salah satu permasalahan mendasar yang dihadapi petani tomat di desa ini adalah fluktuasi harga dan tidak terserapnya hasil panen secara optimal di pasar. Ketika panen raya, harga tomat anjlok hingga di bawah Rp20.000 per sak (kantong plastik ukuran 7 kg), bahkan tidak jarang hasil panen terbuang sia-sia karena membusuk. Kondisi ini menunjukkan lemahnya hilirisasi dan pengolahan pascapanen tomat di tingkat petani dan rumah tangga.

Kondisi yang dialami petani Desa Luwoo ini sejalan dengan temuan berbagai kajian mengenai kerugian pascapanen komoditas hortikultura di negara berkembang. Parveen dkk. (2014) mengungkapkan bahwa sektor hortikultura, khususnya buah dan sayuran, kerap mengalami kerugian pascapanen sebesar 30–40% dari total produksi akibat karakteristik produk yang mudah rusak (perishable) serta keterbatasan infrastruktur penyimpanan dan pengolahan di tingkat petani. Kerugian tersebut tidak hanya berdampak pada pendapatan petani, tetapi juga pada ketersediaan pangan secara agregat, sehingga diperlukan intervensi berupa diversifikasi produk olahan agar nilai ekonomi komoditas segar dapat dipertahankan, bahkan ditingkatkan (Parveen dkk., 2014).

Secara umum, masyarakat petani Desa Luwoo belum memiliki pemahaman dan akses terhadap teknologi tepat guna dalam pengolahan hasil pertanian. Produk tomat hanya dijual dalam bentuk

segar, tanpa adanya diversifikasi produk turunan seperti saus, jus, atau manisan. Belum terdapat unit usaha masyarakat yang fokus pada pengolahan tomat, baik skala rumahan maupun kelompok. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, seperti keterbatasan pengetahuan teknologi tepat guna, minimnya pelatihan berbasis keterampilan, dan belum adanya pendampingan berkelanjutan dari pihak luar seperti perguruan tinggi.

Dari sisi kelembagaan, di Desa Luwoo terdapat kelompok tani dan pemuda desa yang memiliki minat terhadap usaha olahan pangan, namun belum diberdayakan secara optimal. Susanti dan Karim (2021) menyatakan bahwa keberhasilan pemberdayaan masyarakat desa melalui pengolahan hasil pertanian sangat ditentukan oleh sejauh mana kelompok lokal, seperti Kelompok Wanita Tani (KWT), dilibatkan secara aktif sebagai mitra strategis, bukan sekadar objek penerima program. Sejalan dengan itu, Wulandari dan Prasetyo (2022) menemukan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan keterampilan sekaligus kemandirian ekonomi masyarakat desa apabila disertai pendampingan yang berkelanjutan. Kelompok-kelompok ini berpotensi menjadi mitra strategis dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pengembangan usaha pengolahan hasil pertanian. Selain itu, berdasarkan wawancara dengan aparat desa, produk-produk hasil pertanian lainnya, seperti cabai dan sayuran, juga mengalami permasalahan serupa, sehingga diperlukan intervensi berbasis ilmu pengetahuan dan teknologi yang dapat diterapkan secara aplikatif.

Beberapa kajian terdahulu menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan tomat merupakan strategi yang efektif untuk

meningkatkan nilai tambah pertanian sekaligus memperpanjang umur simpan komoditas (Suryani dkk., 2021).

Secara teknis, keberhasilan pembuatan kurma tomat sangat bergantung pada dua tahapan utama, yaitu blanching dan pemasakan dengan larutan gula. Blanching berfungsi menonaktifkan enzim yang dapat menyebabkan degradasi warna, tekstur, dan nilai gizi buah selama proses pengeringan (Cheng dkk., 2015). Studi Cheng dkk. (2015) pada tomat ceri menunjukkan bahwa perlakuan blanching sebelum pengeringan berpengaruh signifikan terhadap karakteristik pengeringan dan mutu akhir produk, sehingga tahapan ini tidak dapat diabaikan dalam pengolahan tomat kering. Adapun proses perendaman dalam larutan gula (*candying*) merupakan bentuk dehidrasi osmotik yang berfungsi menurunkan aktivitas air (*water activity*) buah sekaligus meningkatkan konsentrasi gula pada jaringan buah, sehingga produk menjadi lebih tahan simpan (Vilela dkk., 2016). Vilela dkk. (2016) menegaskan bahwa jenis dan konsentrasi agen osmotik yang digunakan dalam proses *candying* berpengaruh nyata terhadap tekstur dan profil sensoris produk akhir, sehingga penentuan rasio gula yang tepat, dalam kegiatan ini digunakan rasio 2:1 antara tomat dan gula, menjadi salah satu kunci keberhasilan produksi kurma tomat dengan mutu yang konsisten.

Selain aspek produksi, keberlanjutan usaha olahan pangan skala desa juga ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola branding dan pemasaran. Rahman dkk. (2021) menekankan bahwa digitalisasi pemasaran produk olahan pertanian menjadi keniscayaan di era ekonomi kreatif, mengingat platform digital mampu memperluas jangkauan pasar tanpa memerlukan investasi besar. Kegiatan

pengabdian ini tidak hanya berfokus pada alih teknologi pengolahan, tetapi juga mencakup penguatan kapasitas manajerial dan pemasaran agar produk kurma tomat, yang diberi merek dagang “Kurmato Luwoo”, dapat bersaing di pasar oleh-oleh maupun pasar digital.

Melalui kegiatan ini, tim pengabdian dari perguruan tinggi melakukan pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) pengabdian dengan tema pelatihan dan pendampingan pembuatan kurma tomat, yaitu produk olahan tomat dengan teknik sederhana yang dapat dilakukan mandiri oleh ibu-ibu rumah tangga maupun kelompok usaha kecil. Kegiatan ini mencakup alih teknologi, strategi pemasaran, dan pengemasan yang menarik, serta dikaitkan dengan program KKN berdampak melalui skema KKN tematik yang melibatkan mahasiswa lintas program studi, khususnya bidang teknologi pangan, agroindustri, dan kewirausahaan. Dengan demikian, mahasiswa memperoleh pengalaman langsung dalam melakukan pemberdayaan masyarakat, sementara mitra memperoleh manfaat nyata dari kegiatan tridharma perguruan tinggi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka yang menjadi sumber permasalahan adalah sebagai berikut.

1. Produksi tomat di Desa Luwoo mengalami kelebihan pasokan pada saat musim panen, namun sebagian besar hasil panen tersebut belum diolah lebih lanjut karena belum adanya keterampilan dan teknologi pengolahan pascapanen yang dimiliki oleh masyarakat. Hal ini menyebabkan tingginya angka pembusukan dan tomat tidak layak jual. Tidak tersedianya fasilitas pengeringan maupun teknik pengemasan yang baik, serta belum adanya kegiatan pelatihan dan transfer teknologi

dari pihak eksternal, menyebabkan proses produksi olahan pangan berbasis tomat belum berkembang.

2. Masyarakat belum memiliki wawasan manajerial dalam membentuk unit usaha kecil, baik dari segi pencatatan biaya, pengolahan hasil produksi, maupun strategi distribusi dan pemasaran. Produk hasil pertanian dijual dalam bentuk segar tanpa adanya inovasi pengemasan, merek lokal, atau akses ke pasar digital, sehingga potensi kurma tomat sebagai produk khas desa belum dikenal secara luas, baik di tingkat lokal maupun luar daerah. Selain itu, belum adanya kemitraan antara petani dan pelaku usaha kuliner, pasar oleh-oleh, ataupun UMKM lain menyebabkan ketiadaan branding desa dan rendahnya daya saing produk olahan yang berasal dari Desa Luwoo.

Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Luwoo dalam mengolah tomat menjadi produk bernilai tambah berupa kurma tomat dengan menggunakan teknologi tepat guna yang sederhana dan efisien.
2. Memberikan pelatihan manajemen usaha mikro yang mencakup pengelolaan keuangan, pengemasan, pemasaran digital, serta penciptaan merek lokal untuk mendukung keberlanjutan usaha masyarakat.
3. Mendorong terbentuknya unit usaha masyarakat berbasis desa yang fokus pada produksi kurma tomat dengan standar mutu dan identitas yang layak jual.

4. Mengintegrasikan program ini dengan aktivitas pembelajaran mahasiswa dalam skema pendidikan berdampak, khususnya KKN tematik dan proyek kewirausahaan berbasis desa.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dirancang secara sistematis untuk menyelesaikan dua permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat Desa Luwoo, yaitu pada aspek produksi dan manajemen usaha/pemasaran.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Luwoo, Kecamatan Telaga Jaya, Kabupaten Gorontalo pada bulan Agustus 2025, dengan rangkaian kegiatan inti berlangsung selama tiga hari efektif pelatihan yang dilanjutkan dengan pendampingan lapangan selama dua minggu berikutnya untuk memastikan keberlanjutan praktik produksi oleh peserta. Sasaran kegiatan adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) dan pemuda desa, dengan jumlah peserta yang terlibat sebanyak 24 orang, terdiri atas 18 ibu rumah tangga anggota KWT dan 6 orang pemuda desa yang memiliki minat pada usaha pengolahan pangan. Pemilihan peserta dilakukan melalui koordinasi dengan aparat desa dan ketua kelompok tani berdasarkan kriteria keterlibatan aktif dalam kegiatan pertanian tomat serta kesediaan mengikuti seluruh rangkaian pelatihan hingga tahap pendampingan pascakegiatan.

1. Tahapan Solusi untuk Permasalahan Produksi
 - a. Sosialisasi dan koordinasi awal. Tim pengabdian melakukan koordinasi dengan aparat desa dan tokoh masyarakat untuk menjelaskan maksud, tujuan, serta tahapan kegiatan. Proses ini melibatkan identifikasi kelompok sasaran, seperti Kelompok

Wanita Tani (KWT) dan pemuda desa, serta penyusunan jadwal pelatihan secara partisipatif bersama mitra.

- b. Pelatihan teknis pengolahan kurma tomat. Pelatihan dilaksanakan secara praktik langsung dengan menggunakan bahan lokal dan alat sederhana. Materi pelatihan meliputi: (1) teknik sortasi dan blanching tomat; (2) rasio pencampuran gula (2:1); (3) proses pemasakan dan pengeringan; serta (4) teknik pengemasan sederhana. Secara teknis, proses blanching dilakukan dengan merebus tomat pada suhu air mendidih ($\pm 90\text{--}100^{\circ}\text{C}$) selama 2–3 menit yang bertujuan menonaktifkan enzim polifenol oksidase penyebab kecoklatan serta melunakkan kulit buah agar mudah dikupas (Cheng dkk., 2015). Selanjutnya, tomat direndam secara bertahap dalam larutan gula dengan rasio 2:1 (dua bagian tomat berbanding satu bagian gula) yang konsentrasinya ditingkatkan secara perlahan untuk menghindari kerusakan struktur jaringan buah akibat tekanan osmotik yang terlalu tinggi pada tahap awal perendaman (Vilela dkk., 2016). Pendekatan bertahap ini juga dimaksudkan untuk menghasilkan produk dengan tekstur kenyal dan rasa manis yang merata hingga ke bagian dalam buah.
- c. Penyediaan alat produksi sederhana. Mitra difasilitasi dengan alat dasar produksi, seperti kompor, wajan, alat tiris, dan rak pengering untuk mendukung keberlanjutan proses produksi pascapelatihan.

2. Tahapan Solusi untuk Permasalahan Manajemen Usaha dan Pemasaran

- a. Pelatihan manajemen usaha mikro. Materi pelatihan meliputi pencatatan keuangan sederhana, penghitungan harga pokok produksi (HPP), struktur organisasi usaha kelompok, serta perencanaan produksi dan stok. Sebagai bahan ajar, fasilitator memberikan contoh simulasi perhitungan HPP sederhana sebagaimana disajikan pada Tabel 1, agar peserta memahami komponen biaya dan potensi margin usaha sebelum memulai produksi secara mandiri.

Tabel 1
Simulasi Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Kurma Tomat sebagai Materi Pelatihan

Komponen	Kebutuhan / Estimasi Biaya
Tomat segar (bahan baku)	2 kg – estimasi Rp12.000
Gula pasir	1 kg – estimasi Rp16.000
Bahan bakar dan tenaga kerja	Estimasi Rp10.000
Kemasan (5 pcs @Rp1.000)	Estimasi Rp5.000
Total estimasi biaya produksi	Rp43.000
Perkiraan hasil jadi	±0,6 kg kurma tomat (5 kemasan @120 g)
Usulan harga jual per kemasan	Rp15.000
Potensi omzet (5 kemasan)	Rp75.000
Estimasi margin kotor	Rp32.000 (±74%)

- b. Penguatan branding dan desain produk. Tim membantu membangun identitas produk “Kurmato Luwoo” yang mencakup nama usaha, logo, label, dan desain kemasan. Desain disesuaikan dengan kebutuhan pasar UMKM dan pasar oleh-oleh.
- c. Pemasaran digital dan konvensional. Mitra diberikan pelatihan membuat akun usaha di media sosial, memanfaatkan WhatsApp Business, serta menjalin kerja sama dengan

koperasi sekolah, warung, dan pasar lokal di Kecamatan Telaga Jaya.

3. Partisipasi Mitra dan Mitra Pendukung

- a. Mitra sasaran (masyarakat/kelompok usaha desa) berperan aktif sebagai peserta pelatihan, pelaku usaha, dan pengguna teknologi yang ditransfer. Mereka juga menyediakan lokasi kegiatan dan ikut menyusun jadwal pelaksanaan.
- b. Pemerintah desa dan mitra pendukung memberikan dukungan berupa fasilitas fisik, alokasi anggaran desa, serta membantu mobilisasi peserta kegiatan.

4. Instrumen dan Kriteria Evaluasi

Evaluasi program dilakukan melalui tiga instrumen utama, yaitu: (1) kuesioner pre-test dan post-test berupa 10 soal pilihan ganda yang mengukur pemahaman peserta terhadap lima aspek utama, meliputi teknik sortasi dan blanching, rasio dan fungsi larutan gula, proses pemasakan dan pengeringan, teknik pengemasan higienis, serta dasar manajemen usaha mikro; (2) observasi langsung terhadap proses produksi dan pencatatan usaha oleh kelompok mitra; dan (3) kuesioner kepuasan peserta menggunakan skala Likert 1–5. Agar keberhasilan program dapat diukur secara terukur dan objektif, tim pengabdian menetapkan kriteria keberhasilan sebagai berikut:

- a. Minimal 80% peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan produksi kurma tomat sesuai standar operasional yang diajarkan (standar mutu berupa tekstur kenyal, warna merah kecokelatan alami, dan kadar air produk akhir yang sesuai untuk penyimpanan).

- b. Rata-rata skor pengetahuan peserta pada post-test meningkat minimal 50% dibandingkan hasil pre-test.
- c. Produk akhir yang dihasilkan memenuhi standar kemasan yang higienis dan tertutup rapat.
- d. Terbentuknya minimal satu kelompok usaha bersama pascapelatihan sebagai wadah keberlanjutan produksi dan pemasaran kurma tomat.
- e. Tingkat kepuasan peserta terhadap keseluruhan pelatihan berada pada kategori “baik”, yaitu skor rata-rata minimal 4 dari skala 5.

Evaluasi keberlanjutan program dilakukan melalui pendampingan lapangan selama dua minggu pascapelatihan, dengan tim pengabdian secara berkala memantau praktik produksi mandiri yang dilakukan peserta di rumah masing-masing, serta memberikan umpan balik teknis apabila ditemukan kendala dalam proses blanching, pengeringan, atau pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kurma tomat di Desa Luwoo, Kecamatan Telaga Jaya, telah berjalan dengan lancar dan mendapatkan sambutan yang sangat positif dari masyarakat, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil di desa tersebut. Kegiatan ini merupakan bagian dari upaya pengabdian masyarakat dalam rangka pemberdayaan ekonomi lokal melalui diversifikasi produk olahan pertanian, dengan memanfaatkan potensi tomat yang melimpah di wilayah tersebut. Tomat yang selama ini hanya dijual sebagai produk segar, seringkali menghadapi kendala harga yang

fluktuatif dan keterbatasan daya simpan. Melalui inovasi pengolahan menjadi kurma tomat, diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah, memperpanjang umur simpan, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Luwoo.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan metode partisipatif, di mana peserta tidak hanya mendapatkan materi teori, tetapi juga melakukan praktik langsung. Pada sesi awal, fasilitator memberikan penjelasan mengenai latar belakang pentingnya inovasi produk olahan tomat. Disampaikan pula potensi pasar kurma tomat sebagai makanan sehat, alternatif camilan bernilai gizi, serta peluangnya untuk dipasarkan secara lebih luas, baik melalui pasar tradisional maupun platform digital. Peserta diajak memahami bahwa produk ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga mendukung program ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi kreatif desa.

Kegiatan pelatihan diikuti oleh 24 peserta yang terdiri atas anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) dan pemuda desa.

Untuk mengukur capaian aspek pengetahuan, tim pengabdian membandingkan hasil pre-test dan post-test pada lima aspek utama materi pelatihan. Hasil perbandingan tersebut disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2
Hasil Pre-test dan Post-test Pengetahuan Peserta

Aspek Pengetahuan	Rata-rata Pre-test	Rata-rata Post-test	Peningkatan
Teknik sortasi dan blanching	48	86	79,2%
Rasio dan fungsi larutan gula	45	82	82,2%
Proses pemasakan dan pengeringan	55	88	60,0%
Teknik pengemasan higienis	60	85	41,7%
Dasar manajemen usaha mikro	42	78	85,7%
Rata-rata keseluruhan	50	84	68,0%

Merujuk pada kriteria keberhasilan yang ditetapkan dalam Metode Pelaksanaan, rata-rata peningkatan skor pengetahuan peserta sebesar 68,0% telah melampaui ambang batas minimal 50% yang disyaratkan. Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek dasar manajemen usaha mikro dan rasio larutan gula, yang menunjukkan bahwa kedua topik tersebut merupakan pengetahuan baru bagi sebagian besar peserta.

Pada sesi praktik, peserta memproduksi kurma tomat secara berkelompok menggunakan peralatan sederhana yang mudah ditemukan di rumah tangga, sehingga diharapkan dapat diaplikasikan secara berkelanjutan setelah pelatihan selesai.

Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan kurma tomat dengan kualitas yang baik, memiliki rasa manis alami, tekstur kenyal, dan tampilan menarik menyerupai kurma asli, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1 dan Gambar 2.



Gambar 1. Proses sortasi dan pemotongan tomat sebagai bahan baku kurma tomat



Gambar 2. Produk akhir kurma tomat bermerek “Kurmato Luwoo” dalam kemasan siap jual

Produk yang dihasilkan kemudian dikemas secara sederhana namun tetap memperhatikan aspek higienitas, sebagaimana terlihat pada Gambar 2. Selain itu, fasilitator memberikan materi tambahan mengenai pentingnya desain kemasan dan strategi pemasaran agar produk kurma tomat dapat bersaing di pasaran. Diskusi juga berkembang pada peluang pemasaran melalui media sosial dan kerja sama dengan toko oleh-oleh khas Gorontalo.

Selanjutnya, sesi praktik pembuatan kurma tomat menjadi inti kegiatan. Peserta diperkenalkan pada tahapan proses mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, pengupasan kulit, perebusan (blanching), perendaman dalam larutan gula, hingga tahap pengeringan. Para peserta tampak antusias mengikuti setiap tahapan, saling membantu, dan berdiskusi mengenai variasi rasa yang bisa dikembangkan, misalnya dengan penambahan kayu manis atau jahe untuk meningkatkan cita rasa produk.

Dampak nyata dari pelatihan ini mulai terlihat dari meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai pentingnya inovasi produk lokal. Beberapa peserta bahkan menyatakan niat untuk mencoba memproduksi kurma tomat secara berkelanjutan dalam skala rumah tangga, dengan tujuan menambah penghasilan keluarga. Sebagai tindak lanjut atas capaian kriteria keberhasilan berupa terbentuknya kelompok usaha bersama, peserta bersama aparat desa menyepakati pembentukan satu kelompok usaha percontohan yang akan melanjutkan produksi dan pemasaran “Kurmato Luwoo” pascakegiatan KKN berakhir. Dengan adanya pelatihan ini, Desa Luwoo diharapkan mampu menjadi salah satu sentra pengolahan produk kreatif berbasis tomat, yang tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkuat identitas desa sebagai penggerak ekonomi kreatif.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan kurma tomat di Desa Luwoo dapat dikatakan berhasil mencapai seluruh kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan pada tahap perencanaan, yaitu tingkat kemampuan produksi peserta, peningkatan skor pengetahuan, mutu kemasan produk, pembentukan kelompok usaha, serta tingkat kepuasan peserta. Peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga wawasan tentang pentingnya inovasi, pengemasan, dan pemasaran produk. Keberhasilan pelatihan ini tidak lepas dari dukungan pemerintah desa, kelompok masyarakat, serta antusiasme peserta yang tinggi. Ke depan, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan intensif, pelatihan lanjutan mengenai manajemen usaha, serta fasilitasi akses pasar agar produk kurma tomat benar-benar mampu menjadi salah satu komoditas unggulan desa.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kurma tomat di Desa Luwoo, Kecamatan Telaga Jaya, berhasil dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Merujuk pada empat tujuan pelaksanaan kegiatan, capaian yang diperoleh dapat dirangkum sebagai berikut. Pertama, pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah tomat menjadi kurma tomat yang meningkat. Kedua, pelatihan manajemen usaha mikro, termasuk perhitungan HPP, pengemasan, dan pemasaran digital, berhasil membekali peserta dengan wawasan dasar berwirausaha yang sebelumnya belum dimiliki. Ketiga, terbentuknya kelompok usaha bersama dengan identitas produk “Kurmato Luwoo” menunjukkan tumbuhnya unit usaha masyarakat berbasis desa yang berorientasi pada standar mutu dan identitas yang layak jual. Keempat, kegiatan ini telah terintegrasi dengan skema KKN tematik yang melibatkan mahasiswa lintas program studi, sehingga memberikan pengalaman pemberdayaan masyarakat secara langsung bagi mahasiswa sekaligus manfaat nyata bagi mitra.

Antusiasme peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki motivasi kuat untuk mengembangkan usaha berbasis potensi desa. Selain itu, pelatihan ini turut menumbuhkan kesadaran akan pentingnya inovasi, pengemasan, dan strategi pemasaran dalam menghadapi tantangan ekonomi lokal. Produk kurma tomat yang dihasilkan selama kegiatan menunjukkan kualitas yang baik dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai oleh-oleh khas Gorontalo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dana hibah tahun 2025 dengan No. kontrak 1367/UN47.D1/HK.07.00/2025 tanggal 5 Agustus 2025.

REFERENCES

- Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo. (2023). Statistik pertanian hortikultura Provinsi Gorontalo 2023. BPS Provinsi Gorontalo.
- Cheng, L. S., Fang, S., & Ruan, M. L. (2015). Influence of blanching pretreatment on the drying characteristics of cherry tomato and mathematical modeling. *International Journal of Food Engineering*, 11(2), 265-274.
- Parveen, S., Ishfaq, B., Kausar, H., Saeed, S., & Ali, M. A. (2014). Value addition: A tool to minimize the post-harvest losses in horticultural crops. *Greener Journal of Agricultural Sciences*, 4(5), 195–198. <https://doi.org/10.15580/GJAS.2014.5.042914208>
- Rahman, A., Dama, H., & Yusuf, R. (2021). Digitalisasi dan pemasaran produk olahan pertanian di era ekonomi kreatif. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 9(2), 134–142.
- Suryani, N., Rahayu, W., & Ningsih, S. (2021). Diversifikasi produk olahan tomat sebagai upaya peningkatan nilai tambah pertanian. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45–53.
- Susanti, H., & Karim, A. (2021). Model pemberdayaan masyarakat desa melalui pengolahan hasil pertanian berbasis inovasi lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkelanjutan*, 5(2), 98–107.
- Vilela, A., Sobreira, C., Abraão, A. S., Lemos, A. M., & Nunes, F. M. (2016). Texture quality of candied fruits as influenced by osmotic dehydration agents. *Journal of Texture Studies*, 47(3), 239–252. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12177>

Wulandari, D., & Prasetyo, A. (2022). Pelatihan berbasis potensi lokal dalam meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi masyarakat desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(3), 210–218.