



Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti

Evi Andriani ¹⁾, Hesti Nur'aini ²⁾, Hilda Meisya Arif ³⁾, Darius ⁴⁾, Ana Anjaly ⁵⁾

^{1,2,3,4,5} University Dehasen Bengkulu Indonesia

Email: eandriani@unive.ac.id ¹, hestinuraini@unive.ac.id ², hilda_meisya@unived.ac.id ³, darius@unived.ac.id,
anaanjaly@gmail.com ⁵

Article History : Received: 04-05-2025 Accepted: 19-05-2025 Publication: 23-05-2025

Abstract : *The characteristics of tomatoes which generally have a relatively high water content cause tomatoes to be easily damaged, have a relatively short shelf life, are susceptible to attacks by microorganisms, both pests and plant diseases, and are very easy to experience physical changes. So tomatoes have the potential to be processed into tomato jam which has high economic value. The purpose of the community service activity is to provide skills in processing and packaging tomato jam to the community in Village IV Suku Menanti. The method of implementing the activity is in the form of socialization, question and answer discussions and practices for processing and packaging tomato jam. By carrying out this activity, the Village Community will understand more about the diversification of tomato processing and have skills in tomato jam processing and packaging technology.*

Abstrak : *Karakteristik tomat yang umumnya mempunyai kadar air yang relatif tinggi menyebabkan tomat mudah rusak, memiliki umur simpan yang relatif pendek, rentan terhadap serangan mikro organisme baik hama ataupun penyakit tanaman, dan mudah sekali mengalami perubahan secara fisik. Sehingga tomat berpotensi untuk diolah menjadi selai tomat yang bernilai ekonomi tinggi. Tujuan kegiatan pengabdian adalah untuk memberikan keterampilan pengolahan serta pengemasan selai tomat kepada masyarakat di Desa IV Suku Menanti. Metode pelaksanaan kegiatan berupa sosialisasi, diskusi tanya jawab serta praktek pengolahan dan pengemasan selai tomat. Dengan dilakukannya kegiatan ini Masyarakat Desa menjadi lebih memahami tentang diversifikasi olahan tomat serta memiliki keterampilan dalam teknologi pengolahan dan pengemasan selai tomat*

Keywords : *Tomato, Processin, Tomato Jam, Village IV Suku Menanti*

PENDAHULUAN

Desa IV Suku Menanti adalah salah satu Desa di Kecamatan Sindang Dataran Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu. Wilayah Desa IV Suku Menanti 90 % berupa daratan yang sebagian besar digunakan sebagai lahan perkebunan dan hortikultura, yang mempunyai iklim kemarau dan penghujan, dengan suhu rata-rata 23°C, dan memiliki ketinggian diatas permukaan laut 900 sampai dengan 1050 Dpl, yang juga termasuk kategori daerah dataran

Cite this article as :

Andriani, E. ., Nur'aini , H. ., Arif , H. M. ., Darius, D., & Anjaly , A. . Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 128–134. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i2.366>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

tinggi, dengan kelembaban 86,75. Sehingga sangat cocok untuk tanaman hortikultura seperti tomat (Pekab Rejan Lebong, 2025).

Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) termasuk dalam family *Solanaceae* (berbunga seperti trompet) dan merupakan jenis sayuran buah yang telah lama di kenal dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Buah tomat berasa masam, yang memiliki warna merah dan juga dengan produktivitas tinggi. Tomat sangat tinggi akan nutrisi penting seperti vitamin A, C, dan K. Tomat juga merupakan sumber niasin, kromium, dan kalium yang baik . Vitamin C ini melindungi tubuh dari radikal bebas yang merusak sel-sel sehat dalam tubuh (Mardaus *et al.*, 2019)

Pada musim panen raya, umumnya harga tomat dipasaran akan mengalami penurunan harga yang cukup drastis. Karakteristik tomat yang umumnya mempunyai kadar air yang relatif tinggi menyebabkan tomat mudah rusak, memiliki umur simpan yang relatif pendek, rentan terhadap serangan mikro organisme baik hama ataupun penyakit tanaman, dan mudah sekali mengalami perubahan secara fisik (Suraniningsih, 2019). Kondisi seperti ini hampir dapat diperkirakan terjadi pada setiap tahunnya di Desa IV Suku Menanti.

Sebagian besar petani tomat di Desa IV Suku Menanti memiliki pemahaman yang minim mengenai olahan berbahan dasar tomat dan teknologi yang dapat diaplikasikan pada hasil panen tomat mereka. Oleh karena itu banyak sekali tomat tomat yang dibuang percuma karena tidak laku di jual atau dipasarkan. Tentu saja hal ini mengakibatkan kerugian bagi masyarakat Desa IV Suku Menanti. Oleh karena itu perlu dicari solusi yang tepat untuk memperpanjang ketahanan hasil panen tomat yang melimpah di Desa IV Suku Menanti tersebut.

Salah satu cara untuk memperpanjang ketahanan suatu produk pangan dapat dilakukan dengan cara pengolahan. Upaya yang dapat dilakukan agar harga jual tomat tetap tinggi adalah dengan mengolah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis seperti selai tomat. Selai tomat memiliki berbagai kegunaan, terutama sebagai bahan makanan yang lezat dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dibandingkan buah tomat segar. Selai tomat dapat dioleskan pada roti, biskuit, atau camilan lainnya, serta dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam masakan seperti saus dan chutney Tak banyak masyarakat yang mengolah tomat menjadi selai, sehingga produk ini berpotensi sebagai olahan tomat yang bernilai ekonomis (Yuliasri *et al.*, 2022).

Pengolahan tomat menjadi selai tomat sebagai upaya diversifikasi olahan tomat merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan di Desa IV Suku Menanti. Dengan sesuatu yang berbeda, kemasan dan label yang modern, produk ini akan menjadi lebih bernilai ekonomi tinggi dan layak untuk dikembangkan serta memungkinkan untuk perluasan area pemasaran.

Cite this article as :

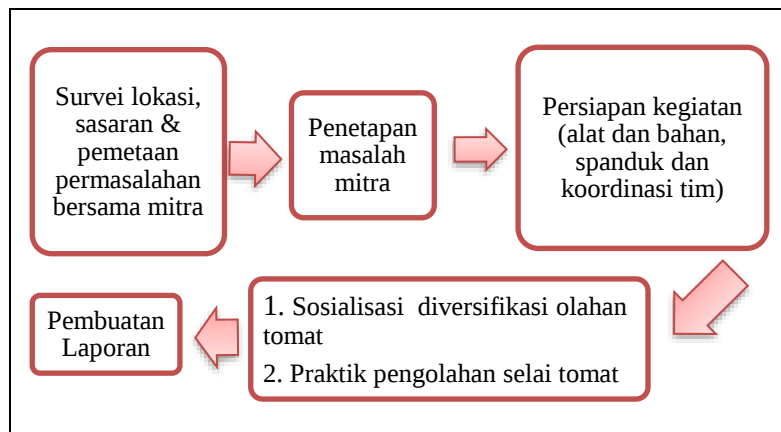
Andriani, E. ., Nur'aini , H. ., Arif , H. M. ., Darius, D., & Anjaly , A. . Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 128–134. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i2.366>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

METODE

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilakukan pada bulan April 2025 yang diikuti oleh 4 (empat) orang Dosen dan 2 (dua) orang mahasiswa dari Program Studi Agribisnis dan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, serta 41 (empat puluh satu) orang peserta yang merupakan masyarakat Desa IV Suku Menanti. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan sosialisasi kepada masyarakat di Desa IV Suku Menanti bahwa pemanfaatan tomat menjadi produk selai tomat yang bernilai ekonomi tinggi.

Tahap Persiapan meliputi kegiatan survei, pemantapan dan penentuan lokasi, sasaran serta penentuan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Evaluasi permasalahan dan penentuan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama mitra. dan Penyusunan materi dan kelengkapan kegiatan. Tahap pelaksanaan diklat dan penyuluhan, meliputi sosialisai diversifikasi olahan tomat dan teknologi pengolahan selai tomat. Tahap evaluasi yaitu untuk menganalisis tingkat keberhasilan kegiatan, mulai dari persiapan, proses hingga capaian hasil kegiatan. Adapaun alur kegiatan disajikan pada gambar 1 tahapan kegiatan pengabdian pada masyarakat



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian pada masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tomat merupakan tanaman hortikultura yang digolongkan ke dalam sayuran buah. Sebagai peringatan, tomat mengandung berbagai vitamin dan mineral, yang terpenting adalah vitamin C. Mengonsumsi tomat meningkatkan risiko penyakit jantung dan meningkatkan kemungkinan berbagai penyakit. Tomat yang enak bercirikan lalapan dan minuman jus (Syukur *et al.*, 2015 ; Riska *et al.*, 2015).

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa, dengan atau tanpa penambahan air dan

Cite this article as :

Andriani, E. ., Nur'aini , H. ., Arif , H. M. ., Darius, D., & Anjaly , A. . Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 128–134. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i2.366>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

memiliki tekstur yang lunak dan plastis. Selai tomat adalah variasi dari selai yang menggunakan tomat sebagai bahan utama. Tomat, mengandung pektin dan asam yang berperan dalam proses pembentukan struktur gel atau semi gel dalam selai. Komponen utama pembuatan selai tomat yaitu pektin, gula dan asam (Sulasari *et al.*, 2024).

Salah satu syarat dalam pembuatan selai tomat adalah pektin. Pektin adalah zat yang berfungsi untuk mengentalkan selai. Pektin terdapat pada semua buah dalam berbagai bentuk dan ukuran. Pektin ini merupakan serat yang larut dalam air. Pektin berperan penting dalam pembuatan selai sebagai agen pembentuk gel dan pengental, memberikan tekstur yang diinginkan pada produk akhir. Pektin membantu selai menjadi kental dan membentuk struktur gel saat mendingin. Pektin juga membantu mengikat buah-buahan dalam selai, mencegahnya dari mengapung saat selai dipanggang. Asam sitrat pada selai berfungsi untuk membantu membentuk gel, menurunkan pH, mencegah pengkristalan gula, dan meningkatkan daya tahan selai (Nurani, 2020). Asam sitrat membantu pektin dalam buah-buahan membentuk struktur gel ketika dipadukan dengan gula, dan juga berfungsi untuk menekan aktivitas mikroba yang dapat menyebabkan kerusakan selai. Pada kegiatan penyuluhan dan sosialisasi ini, tim pengabdian menjelaskan pentingnya pektin dan asam sitrat. Berikut gambar 2 kegiatan pengolahan selai tomat



Gambar 2. Kegiatan pengolahan selai tomat

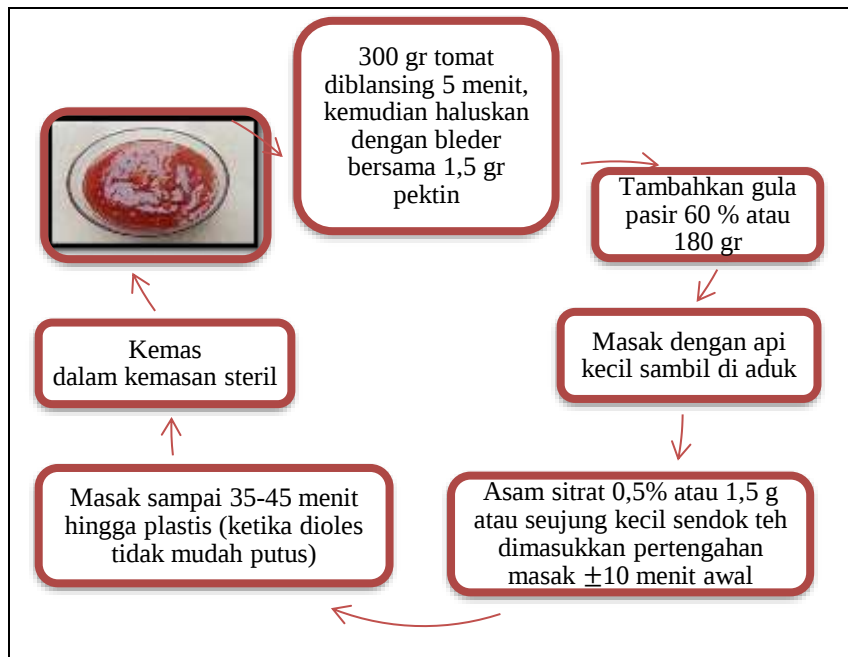
Alat alat yang dibutuhkan untuk pengolahan selai tomat di Desa IV Suku Menanti adalah pisau tajam, talenan, baskom, panci kukus, telenan, blender, saringan, dan spatula. Sedangkan bahan bahan yang diperlukan untuk proses pengolahan selai tomat adalah tomat matang (300 gram), gula pasir (120 gram), pektin (1,5 gram) dan asam sitrat (1,5 gram). Berikut gambar 3 proses pengolahan selai tomat. Berikut gambar 3 proses pengolahan selai tomat

=

Cite this article as :

Andriani, E. ., Nur'aini , H. ., Arif , H. M. ., Darius, D., & Anjaly , A. . Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 128–134. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i2.366>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0



Gambar 3 Proses Pengolahan Selai Tomat

Untuk menyajikan selai tomat agar siap dikonsumsi maka perlu dilakukan pengemasan terlebih dahulu. Pada kegiatan penyuluhan dan sosialisasi ini, tim pengabdian menjelaskan mengenai pentingnya kemasan untuk menambah daya tarik dari produk selai tomat yang dibuat. Yamin *et al.*, (2018) menyatakan bahwa nilai tambah sebuah produk menjadi berkali lipat dengan menambahkan kemasan yang menarik. Jenis kemasan yang diperkenalkan pada kegiatan ini adalah kemasan plastik mika. Noviadji (2014) menyatakan bahwa kemasan buatan manusia seperti kertas, plastik, kaleng, dan styrofoam menciptakan kesan modern, praktis, dan bersih. Berikut gambar 4 selai tomat yang siap di pasarkan



Gambar 4 Selai Tomat yang siap di pasarkan

Cite this article as :

Andriani, E. ., Nur'aini , H. ., Arif , H. M. ., Darius, D., & Anjaly , A. . Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 128–134. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i2.366>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

Pengemasan selai tomat melibatkan beberapa tahap, mulai dari persiapan wadah, pengisian, hingga pemberian label. Wadah yang sering digunakan adalah wadah kaca, yang dapat ditutup rapat untuk menjaga kebersihan dan kesegaran selai. Setelah selai didinginkan, wadah diisi dan ditutup rapat, lalu diberi label dengan informasi produk seperti nama selai, bahan, dan tanggal kedaluwarsa.

Selama kegiatan berlangsung, kegiatan berjalan dengan lancar. Hal ini dibuktikan dengan peserta kegiatan yang antusias dalam mengikuti pelatihan pengolahan selai tomat dan masyarakat Desa IV Suku Menanti yang hadir sangat antusias mengikuti kegiatan dari awal sampai selesai, serta pertanyaan pertanyaan yang diajukan ketika tahap diskusi berlangsung maupun cara pemberian dor price.



Gambar 4. Tim bersama perangkat desa dan Peserta Kegiatan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memaksimalkan pemanfaatan sumberdaya dan potensi wilayah lokal yang dimiliki Desa IV Suku Menanti. Berdasarkan indikator keberhasilan, kegiatan praktek ini dapat dikatakan berhasil. Masyarakat Desa IV Suku Menanti Kecamatan Sindang Dataran Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu menjadi lebih memahami tentang diversifikasi olahan tomat. Masyarakat Desa IV Suku Menanti Kecamatan Sindang Dataran Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu menjadi memiliki keterampilan dalam teknologi pengolahan dan pengemasan selai tomat

Cite this article as :

Andriani, E. ., Nur'aini , H. ., Arif , H. M. ., Darius, D., & Anjaly , A. . Pengolahan Selai Tomat sebagai Prodak Bernilai Ekonomi Tinggi Di Desa IV Suku Menanti. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 128–134. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i2.366>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucaapan terima kasih disampaikan kepada Univeritas Dehasen Bengkulu yang telah memberikan dukungan penuh serta masyarakat Desa IV Suku Menanti Kecamatan Sindang Dataran Kabupaten Rejang Lebong Provinsi Bengkulu yang mau bekerjasama dengan baik sehingga kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, Z. M, Dwi I, Dimas R, Aji, M, 2021.Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velva Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 14 (1) : 30-43
- Ayu S, Ellyn E, W, Tri Y, E, Yulis N, A, Siti N, Ahmad F. 2024. Pelatihan Pembuatan Duwet-Polinema Sweet Tomato Jam Bagi Warga Desa Duwet Kecamatan Tumpang Kabupaten Malang. *J-ABDIMAS*. 11(1) : 42 -146
- Mardaus. Intan, S. Elfi,Y ,Y. 2019. Produksi Tanaman Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Agroteknologi*. 4 (2) : 25 - 35
- Noviadji, B.R. 2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. *ARTIKA. Jurnal Fakultas Desain*. 1(1) : 1-10
- Nurani F, P. 2020. Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 2 (1) : 27-32
- Pemerintah Kabupaten Rejang Lebong. 2025. Desa 4 Suku Menanti Siap Jadi Juara. <https://www.rejanglebongkab.go.id/desa-empat-suku-menanti-siap-jadi-juara/>
- Rizka, M., Antara, M., & Muis, A. (2015). Analisis Pemasaran Tomat di Desa Labuan ToposoKecamatan Labuan Kabupaten Donggala. *E-Journal Agrotekbis*. 3(6) : 759-764
- Suraniningsih. 2019. Mari Berkebun Tomat. *Loka Aksara*. Tangerang.
- Syukur, M., H.E. Saputra, R. Hermanto. 2015. Bertanam Tomat di Musim Hujan. *Penebar Swadaya*. Jakarta
- Yamin, M.M., Abidin, E.E., Sulaeman. 2018. Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar. *RESONA. Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. 2(1) : 31 – 41
- Yuniastri R, Ismawati, Rika D, P, R. Amilia D. 2022. Produk Inovasi Olahan Tomat Sebagai Alternatif Peningkatan Pendapatan Petani Tomat Daerah Pesisir. *J-Abdi*. 2(3) : 4529 -4536