

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI TEKNOLOGI HILIRISASI
KOMODITAS TOMAT UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN RUMAH
TANGGA DI DESA KALI PADANG**

***COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH
TOMATO HILIRIZATION TECHNOLOGY FOR INCREASING HOUSEHOLD
INCOME IN THE KALI PADANG VILLAGE***

M. Zulkarnain Yuliarso, Basuki Sigit Priyono, Ridha Rizki Novanda
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu
Email: idjul.ar@gmail.com

ABSTRACT

Kali Padang village has a big problem, namely the price of tomatoes at the farmer's level which is very low during the harvest season. This condition is further exacerbated by the nature of tomatoes that are easily damaged, causing a decrease in quality and economic value. The introduction of tomato commodity downstream activities is needed by empowering the housewives of farmers. So the purpose of the purpose of this activity is to: 1) Introduce the technology of making tomato sauce to farm women groups, 2) Introduce how to do hygienic tomato packaging, 3) Introduce how to determine the cost of production and the selling price of tomato sauce processed, and 4) Carry out one element of Higher Education Tri Dharma, namely Community Service. The service method is done by counseling, introducing technology and applying technology. This dedication activity has introduced the technology of making tomato sauce to farm women's groups. Carrying out these service activities in general can provide knowledge and skills of processing tomatoes into tomato sauce. The packaging skills of a farm woman increase and how to do hygienic tomato sauce packaging. The ability to determine cost of goods is also done well. There has been a change in knowledge, attitudes and skills of the target group after the science and technology service activities were carried out.

Keyword: *Community empowerment, tomato hilirization technologi, Household.*

PENDAHULUAN

Kecamatan Selupu Rejang merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Rejang Lebong di Propinsi Bengkulu yang wilayahnya terletak di dataran tinggi dengan topografi yang berbukit. Data publikasi Selupu Rejang dalam Angka 2017, menunjukkan bahwa 100 % wilayahnya terletak pada ketinggian lebih dari 500 m dpl dengan tingkat kesuburan lahan yang relatif lebih baik jika dibandingkan dengan kabupaten lainnya di Propinsi Bengkulu. Keadaan ini menjadikan kawasan Selupu Rejang menjadi salah satu sentra produksi berbagai macam sayuran dataran tinggi, salah satunya adalah komoditi tomat.

Desa Kali Padang, dengan luas wilayah 279 Ha (Selupu Rejang dalam Angka 2017), merupakan salah satu desa di Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong dimana penduduknya yang 100% penduduknya bermatapencaharian sebagai petani ikut merasakan fluktuasi harga tomat yang sangat tajam. Berdasarkan hasil survey awal, harga tomat ditingkat petani berkisar antara Rp. 600 hingga Rp 5.000, sedangkan untuk mendapatkan keuntungan dari produksi tomat paling tidak petani harus menjual harga tomat di atas Rp 3000. Apabila terjadi surplus produksi di pasaran, tomat menjadi komoditi tidak

berharga dan kadang lambat terjual sehingga hanya menumpuk di lahan dan rumah petani. Kondisi ini semakin diperparah karena sifat tomat yang mudah rusak sehingga menyebabkan penurunan kualitas dan nilai ekonomi dari komoditi ini, tak jarang petani membuang hasil panennya karena memang sudah tidak layak lagi untuk dijual.

Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah tersebut adalah mengolah buah tomat menjadi bentuk olahan sehingga dapat memperpanjang daya simpan dan sekaligus meningkatkan nilai tambah secara ekonomi (Haryoto, 2000). Untuk meningkatkan nilai tambah produk serta efek ganda ekonomi perlu melakukan introduksi hilirisasi komoditi tomat yang diharapkan akan menghasilkan produk berupa pasta atau saus tomat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah produk, mengembangkan ragam agribisnis berbasis tomat, dan memberikan efek ganda secara ekonomis. Kegiatan introduksi hilirisasi komoditi tomat ini juga menjadi suatu aktivitas yang dapat memberdayakan ibu rumah tangga petani. Karena biasanya untuk mengolah produk-produk hasil pertanian menjadi barang setengah jadi dan barang jadi dominan dilakukan oleh kaum perempuan dengan penerapan teknologi yang murah dan mudah dilakukan.

Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk: 1) Mengenalterapkan teknologi pembuatan saus tomat kepada kelompok wanita tani. 2) Mengenalterapkan cara melakukan pengemasan terhadap saus tomat yang dibuat secara higienis. 3) Mengenalterapkan cara menentukan harga pokok produksi dan harga jual saus tomat olahan, dan 4) Melaksanakan salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi, yaitu Pengabdian Pada Masyarakat.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian IPTEKS 2019 dilakukan di Desa Kali Padang, Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong, Bengkulu. Kegiatan dilakukan selama kuruan waktu 6 (enam) bulan. Kegiatan penerapan Ipteks ini diperuntukkan bagi ibu-ibu rumahtangga pedesaan yang tergabung dalam kelompok wanita tani. Khalayak sasaran tersebut ditentukan berdasarkan asumsi bahwa umumnya pengolahan hasil-hasil pertanian untuk mencapai diversifikasi horizontal ditangani oleh kaum perempuan, Pengetahuan, keterampilan maupun teknologi yang dikenalterapkan dalam kegiatan penerapan IPTEKS ini adalah teknologi sederhana, mudah dan murah diaplikasikan oleh kaum ibu. sehingga dapat menjadi sumber penghasilan bagi ibu-ibu rumahtangga dalam menambah pendapatan rumahtangga. Khalayak sasaran ini diharapkan nantinya dapat menularkan atau menyebarkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh kepada ibu-ibu lain di lingkungan mereka maupun masyarakat yang lebih luas.

Untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian pada masyarakat maka yang telah dilakukan dalam kegiatan ini adalah:

1. Penyuluhan, kegiatan penyuluhan yang dilakukan adalah:

- Memberikan penyuluhan tentang latar belakang, tujuan, manfaat, dampak, teknik, kendala dan peluang keberhasilan pengolahan tomat menjadi saus tomat.
- Memberikan penyuluhan tentang pentingnya teknik pengemasan yang baik untuk menjaga saus tahan lama dan tetap higienis.

- Memberikan pengetahuan tentang cara menentukan harga pokok produksi dan harga jual saus tomat yang dihasilkan. Memberikan pengetahuan mengenai metode pemasaran yang tepat untuk produk hilirnya.

2. Pengenalan dan Penerapan Teknologi

Mengenal terapkan teknologi dalam kegiatan IPTEKS 2019 ditekankan pada pelibatan Khalayak sasaran secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan difusi pengetahuan dan keterampilan melalui metode Belajar sambil Melakukan (*Learning by Doing*) tentang hal-hal berikut : pembuatan saus tomat, pengemasan produk, analisis usaha dan teknik pemasaran sederhana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menunjang terlaksananya kegiatan pengabdian ini dengan baik, tim pelaksana memberikan alat bantuan berupa blender dan hand seller. Blender di gunakan untuk menghaluskan daging tomat untuk dijadikan pasta saos tomat, sementara hand seller/mesin press yang digunakan untuk merekat kemasan agar aman dan tidak bocor. Ketika panen raya harga tomat cenderung turun/lebih murah. Selain itu saos tomat yang diolah sendiri juga bebas dari bahan pengawet, pemanis buatan dan pewarna sehingga lebih sehat untuk dikonsumsi.



Gambar 1. Penyerahan alat penunjang kegiatan

Proses Pembuatan saos

Pada saat pelaksanaan kegiatan juga dilibatkan mahasiswa prodi agribisnis fakultas pertanian universitas bengkulu. Hal ini dilakukan untuk menambah wawasan mahasiswa dalam praktek usaha pertanian.

Proses pembuatan saos tomat ini sangat sederhana, bahan dan alat yang digunakan juga tersedia mudah didapat. Alat untuk membuat saos ini ialah : blender, wajan, kompor, pisau, baskom dan lain-lain. Sementara bahan yang digunakan dalam pembuatan saos ini yang utama ialah tomat segar, Garam, Gula pasir, cuka, maizena, lada bubuk, Cengkeh bubuk, bawang putih bubuk, kayu manis bubuk, Na-benzoat dan kemasan plastik.



Gambar 2. Proses pemilihan bahan baku saos tomat

Tomat yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan saos ini adalah tomat yang tidak busuk dan sudah benar benar matang. Tomat dengan tingkat kematangan yang pas akan menghasilkan warna tomat yang bagus tidak pucat. Tomat juga dipilih dipisahkan dari kotoran seperti tangkai yang masih menempel ataupun kotoran lainnya seperti daun dan sebagainya. Hal ini dilakukan untuk menjamin kualitas saos tomat yang akan di konsumsinya.



Gambar 3. Proses pencucian buah tomat

Saos tomat ini dibuat dengan pengolahan yang sangat sederhana yaitu Cuci buah tomat yang akan diolah. Pencucian ini untuk memastikan agar tomat yang akan diolah benar-benar bersih dari kotoran dan sisa-sisa pestisida yang menempel pada kulit tomat. Setelah bersih, siapkan air hampir mendidih. Kemudian masukkan buah tomat kedalam air tersebut selama 3 menit atau sampai kulitnya terkelupas. Angkat tomat dan tiriskan. Tujuan dari perebusan tomat ini adalah agar memudahkan kita membersihkan kulit tomat dan terpisah dari kulit arinya. Setelah dingin kupas kulit dan buang biji serta bekas melekatnya tangkai buah yang keras.



Gambar 3. Proses pengupasan kulit dan biji tomat

Proses pengupasan atau pemisahan daging tomat dari kulit ari dan bijinya agar saos tomat yang dihasilkan nantinya benar-benar bebas dari sisa-sisa kulit dan biji. Hal ini dilakukan agar tomat yang dihasilkan mendapat kualitas yang baik, yang tidak tercampur biji yang bisa menyebabkan cita rasa tomat menjadi tidak baik. Kemudian daging buah tomat yang sudah bersih ditimbang kemudian diblender selama 15 menit. Hal ini dilakukan agar daging tomat benar-benar menjadi pasta dan berubah dari gumpalan menjadi pasta.



Gambar 4. Proses Pemasakan

Selanjutnya, masak daging tomat selama 30 menit dengan api kecil sampai menjadi pasta. Siapkan bahan tambahan makanan yang akan digunakan. Buat ekstrak rempah-rempah dengan cara melarutkan lada, cengkeh, bawang putih dan kayu manis dengan 100 ml (setengah gelas air) dan dididihkan selama 5 menit. Saring ekstrak bumbu dan ambil sarinya. Campurkan pasta tomat dengan maizena dengan cara diblender selama 5 menit. Masak campuran pasta tersebut dengan api kecil. Tambahkan gula, garam dan ekstrak bumbu/rempah kemudian aduk rata dan pemanasan dilanjutkan sampai terbentuk kekentalan yang diinginkan. Tambahkan cuka dan Na-benzoat aduk rata selama 2 menit kemudian api dimatikan.



Gambar 5. Proses Pengemasan

Setelah dingin, saos siap dikemas. Masukkan saos ke dalam kemasan plastik/botol yang sudah dipasangi label, ukuran bobot setiap kemasan ditimbang dengan berat yang sesuai dengan keterangan pada kemasan. Kemasan saos dikemas dengan cara merekat plastik dengan hand sealer atau mesin press kemasan dan pastikan agar kemasan tidak bocor. Hal ini ditujukan agar saos tomat dapat bertahan lama dan tentunya bisa dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang. Saos dengan keamanan yang baik, akan membuat saos bertahan sampai 3 bulan pada tempat yang terbuka dan bertahan sampai satu tahun jika disimpan dalam mesin pendingin.

Kegiatan ini di laksanakan dapat di simpulkan bahwa melaksanakan kegiatan pengabdian ini secara umum dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan tomat menjadi saos tomat. Kegiatan ini sangat bermanfaat bagi masyarakat, dimana pada sebelumnya masyarakat yang hanya menjual tomat dalam bentuk segar dan belum ada inovasi pasca panen. Penjualan segar memang menjanjikan namun sesuai dengan karakter produk pertanian yang mudah busuk dan pada saat panen raya harga tomat relative murah. Pada saat kegiatan dilangsungkan harga tomat sedang sangat murah yang membuat petani banyak yang tidak memanen tomatnya karena mereka menilai hanyalah kerugian yang mereka dapatkan dari usaha tani yang mereka lakukan.

Pelaksanaan kegiatan adanya inovasi teknologi hilirisasi tomat ini, petani sangat mendapat jalan keluar agar mereka tidak mendapat kerugian. Pada kegiatan bagian masyarakat kelompok wanita tani dan ibu rumah tangga sangat antusias dengan kegiatan pelatihan ini. Masyarakat sangat antusias karena kegiatan ini memberikan pengetahuan bagi mereka tentang bagaimana memberikan perlakuan kegiatan pasca panen pada komoditi tomat. Masyarakat juga berpendapat bahwa kegiatan tentunya akan meningkatkan pendapatan mereka karena produk yang mereka hasilkan bukan saja untuk konsumsi namun akan mereka buat untuk mendapatkan nilai jual tentunya.

Masyarakat sebagai peserta kegiatan dalam hal ini berasumsi bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi mereka. Kegiatan ini meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat untuk memanfaatkan dan meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian. Masyarakat Desa Kali Padang yang sebelumnya hanya menjual tomat dalam bentuk segar tanpa adanya pengolahan kini mulai ada niat untuk melakukan perubahan bentuk atau pengolahan menjadi saos guna mendapatkan nilai tambah dari tomat. Masyarakat mulai berfikir bahwasannya menjual tomat secara langsung kurang

menguntungkan apabila panen raya sedang berlangsung. Jadi jika masyarakat mengolah tomat menjadi saos tentunya akan meningkatkan nilai tambah tomat dan akan berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga petani.



Gambar 6. Contoh Produk yang telah dihasilkan dan dipasarkan

Masyarakat menunjukkan bahwa dari keikutsertaan dan mempraktekan kegiatan secara bersama-sama mereka ingin mencoba melakukan dengan sendirinya. Mereka juga beranggapan bahwa kegiatan apabila mereka melakukan kegiatan tentunya akan menambah pendapatan mereka apalagi dengan kondisi harga tomat sekarang yang sangat merugikan petani. Kelompok sasaran yang terlibat dalam kegiatan ini menunjukkan bahwasannya mereka ingin mempraktekan pembuatan saos ini dengan sendirinya dan ingin berinovasi dengan membuat rasa yang berbeda dengan membuat rasa pedas.

Partisipasi yang tinggi dari masyarakat tidak terlepas dari usaha tim pelaksana kegiatan untuk menempatkan kelompok sasaran sebagai penerima manfaat. Sebagai penerima manfaat, mereka akan memiliki posisi tawar untuk menerima atau menolak inovasi yang disampaikan, sehingga tidak perlu memaksakan mereka untuk berpartisipasi karena dengan kesadaran mereka sendiri mereka terdorong untuk terlibat dan berbuat demi kepentingan bersama. Selain itu, dorongan untuk terlibat berpartisipasi, menurut Ife dan Tesoriero (2008) dikarenakan beberapa hal:

1. *Mereka merasa bahwa isu atau aktivitas tersebut penting.* Salah satu kunci keberhasilan mengorganisasi masyarakat adalah pemilihan isu untuk diangkat. Mendefinisikan kebutuhan dan prioritas yang harus dilakukan dalam memecahkan permasalahan kehidupan yang sehari-hari dihadapi akan memberikan ketertarikan pada perempuan nelayan untuk terlibat penuh dalam aktivitas yang sudah direncanakan.
2. *Mereka merasa bahwa aksi mereka akan membuat perubahan.* Kaum perempuan mengerti bahwa keterlibatan dalam kegiatan akan membuat perubahan-perubahan yang mereka butuhkan, paling tidak pada diri mereka sendiri untuk dapat hidup lebih baik. Jika mereka mampu melakukan untuk diri sendiri hal ini juga akan berdampak pada lingkungan dimana mereka

berada, karena mereka juga dapat menularkannya kepada orang-orang yang ada disekitar sehingga memberikan perubahan yang lebih besar dalam sistem sosial.

3. *Berbagai bentuk partisipasi harus diakui dan dihargai.* Dalam kegiatan yang dilakukan harus dapat menunjukkan banyaknya peran yang dapat dilakukan, hal ini perlu dikenali dan dihargai. Sekecil apapun peran yang dilakukan haruslah dipandang sebagai suatu bentuk yang penting dari partisipasi dan itu harus dihargai.
4. *Orang harus bisa berpartisipasi dan di dukung dalam partisipasinya.* Untuk mendukung partisipasi dari perempuan, agen haruslah memfasilitasi bagian yang memang tidak dapat mereka lakukan sendiri. Misalnya membuat perencanaan kegiatan atau masalah permodalan yang tidak dapat dilakukan atau dipenuhi sendiri harus difasilitasi dengan melibatkan pihak yang lebih berkompeten. Hal ini menunjukkan dukungan agen untuk membantu mewujudkan, mengontrol dan menjaga kegiatan mencapai tujuan pemberdayaan sesuai harapan bersama.
5. *Struktur dan proses tidak boleh mengucilkan.* Dengan melibatkan kaum perempuan dalam pembangunan ini berarti tidak ada pengecualian dalam pelibatan masyarakat. Mereka pun merasa diperhatikan dan dianggap sebagai bagian masyarakat yang juga harus berdaya. Oleh karena itu mereka akan mendukung setiap program yang manfaatnya dapat mereka rasakan.

Pelatihan metode penentuan harga dan analisis usaha

Selain keterampilan untuk mengolah saus dan pengemasan produk, pelatihan penentuan harga pokok dan harga retail sangat penting dilakukan untuk membentuk harga. Harga merupakan salah satu komponen untuk mengukur sejauh mana produk laku dipasaran dan memberikan kontribusi laba. Selalu memperhatikan masalah penetapan harga yang sesuai untuk produk yang dijual. Harga produk di tetapkan oleh pelaku usaha sendiri berdasarkan metode kompetitor ataupun full cost.

Analisis usaha erat kaitannya dengan kontribusi keuntunga yang akan diterima oleh produsen. Analisis usaha penting dilakukan untuk menilai apakah produk tersbut layak diusahakan ataukah tidak. Seberapa potensia produk tersebut menjadi potensi usaha sangat penting diketahui agar tidak terjadi kesalahan perencanaan pada usaha yang akan dilakukan. Berkaitan dengan analisis usaha, analisis nilai tambah produk juga diperlukan untuk diketahui produsen untuk merencanakan suatu produk sebelum melakukan bisnis.

Pelatihan metode Pemasaran

Pemasaran adalah kegiatan manusia yang diarahkan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan melalui proses pertukaran. Sebagai suatu proses sosial dan managerial yang membuat individu dan kelompok memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan lewat penciptaan dan pertukaran timbal balik produk dan nilai dengan orang lain. Sistem total dari kegiatan bisnis yang dirancang untuk merencanakan, menentukan harga, promosi dan mendistribusikan barang- barang yang dapat memuaskan keinginan dan mencapai pasar sasaran serta tujuan perusahaan. Adapun setelah menyusun strategi pemasaran, selanjutnya dilakukan pelatihan metode pemasaran secara langsung maupun tidak langsung.

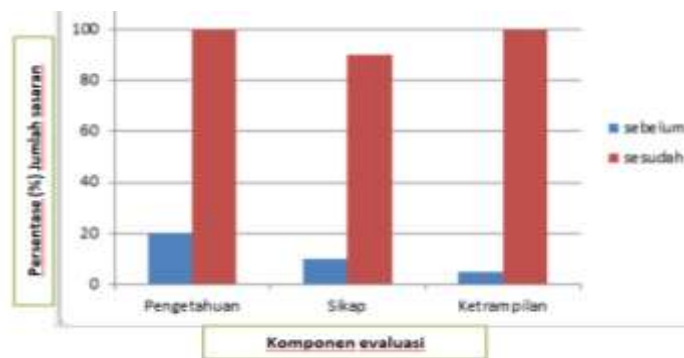
Monitoring dan Evaluasi.

Tim pelaksana kegiatan pengabdian secara bersama-sama kelompok sasaran berupaya untuk memastikan bahwa kegiatan pengabdian dapat terlaksana sesuai dengan perencanaan dan dapat mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Proses monitoring dan evaluasi pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui:

a) **Evaluasi proses**, yaitu memastikan kegiatan yang telah direncanakan dapat terlaksana dengan optimal.

Kegiatan tersebut terdiri dari kegiatan pelatihan pembuatan saos, pelatihan pengemasan, pelatihan penghitungan nilai ekonomis dari pembuatan saus, dan pelatihan tehnik pemasaran. Tahap persiapan sampai pada saat pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui komunikasi dan kordinasi langsung dengan Kepala Desa Kali Padang, beserta kelompok sasaran yang terdiri dari wanita dan taruna tani, kelompok ibu PKK, dan Risma.

b) **Evaluasi hasil**, berkaitan dengan peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok sasaran mulai dari pembuatan produk saus, pengemasan produk, analisis hitungan ekonomi, dan tehnik pemasaran. Sebagai upaya peningkatan kapasitas kelompok sasaran, kegiatan monitoring dan evaluasi juga memastikan adanya tindak lanjut dari kelompok tani dan terutama pemerintahan Desa Kali Padang, untuk mengawal dan membina masyarakatnya dalam upaya membuat produk unggulan desa yang bisa dipasarkan secara luas. Berdasarkan hasil evaluasi terhadap pengetahuan, sikap, dan keterampilan kelompok sasaran sebelum dan sesudah kegiatan diperoleh hasil sebagai berikut:



Gambar 7. Perubahan Pengetahuan, Sikap, dan Keterampilan Kelompok Sasaran

Berdasarkan gambar 7, dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan, sikap, dan keterampilan kelompok sasaran dari sebelum dan setelah adanya kegiatan pengabdian ipteks pemberdayaan masyarakat melalui teknologi hilirisasi komoditas di Desa Kali Padang.

Pengetahuan

Sebelum dilakukan kegiatan pengabdian, kurang dari 20% kelompok sasaran sudah mempunyai pengetahuan terkait pembuatan saus tomat, tetapi yang diketahui adalah pembuatan saus tomat yang menggunakan bahan campuran lain seperti pepaya, ubi jalar dan tepung. Mereka tidak mengetahui secara

persis pembuatan saus tomat yang bahan utamanya murni tomat 100% dan dicampur dengan rempah-rempah alami. Pengetahuan pembuatan saus sebelumnya justru mereka dapatkan dari kegiatan-kegiatan di luar desa, seperti seperti didapatkan dari praktek di sekolah kejuruan (SMK) dan juga dari acara di televisi. Setelah dilakukan pengabdian semua sasaran kegiatan menjadi tahu cara pembuatan saus tomat yang berbahan baku murni tomat 100% dengan campuran rempah dan tanpa tambahan penyedap rasa.

Sikap

Hanya 5 % sasaran yang mempunyai keinginan untuk mencoba membuat saus tomat berdasarkan pengetahuan yang sudah mereka dapatkan sebelumnya, akan tetapi keinginan ini hanya berhenti sebatas keinginan, tidak ada tindak lanjut untuk membuat saus tomat sendiri karena mereka masih belum pernah melihat secara langsung praktik pembuatan saus tomat. Untuk memulai membuat pun mereka tidak mempunyai keberanian. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan saus tomat, jumlah sasaran yang mempunyai intensi untuk membuat dan mengusahakan saus tomat meningkat hingga 90 %. Hal ini didasarkan bahwa sekarang mereka sudah mempunyai pengetahuan dan kemampuan untuk membuat saus tomat yang bersih dan aman. Selain itu juga, pengalaman mendapatkan keuntungan usahatani yang rendah dan membuang dengan percuma tomat-tomat yang terlanjur busuk semakin menguatkan keinginan mereka untuk memberikan nilai tambah bagi hasil panen tomat yang dilakukan.

Keterampilan

Peningkatan keterampilan juga dirasakan oleh semua partisipan dalam kegiatan pengabdian ipteks hilirisasi komoditi tomat. Apabila sebelumnya kelompok sasaran belum mampu membuat saus tomat, setelah dilakukan rangkaian kegiatan pengabdian kelompok sasaran menjadi mampu melakukan pembuatan saus sesuai dengan teknologi yang dikenalkan. Mulai dari pemilihan tomat, pencucian, perebusan, pemisahan daging tomat dari kulit dan biji nya, penghalusan, pengentalan dengan penambahan rempah-rempah dapur alami, dan pengemasan.

Kegiatan yang dilakukan merupakan aktivitas perubahan yang direncanakan atau disengaja menuju pemberdayaan perempuan di pedesaan. Perubahan dalam hal ini dimaksudkan untuk mempercepat proses introduksi teknologi atau pengadopsian inovasi, oleh karena itu proses perubahan dilakukan melalui pendidikan yang diawali dari proses penyadaran masyarakat. Proses ini diberikan di awal karena diasumsikan bahwa keterbelakangan masyarakat disebabkan karena masih rendahnya tingkat kesadaran mereka, sehingga perlu ditingkatkan agar dapat menyadari potensi diri dan lingkungannya. Penerapan teknologi merupakan sumber utama perubahan sosial, karena teknologi dapat meningkatkan produktivitas sehingga memungkinkan keuntungan yang lebih besar. Orang yang lebih banyak memanfaatkan teknologi akan lebih banyak memperoleh keuntungan dalam bidang ekonomi sehingga memberikan dampak terhadap percepatan peningkatan status sosial (Anwar, 2007).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan pengabdian ini telah mengalterapkan teknologi pembuatan saus tomat kepada kelompok wanita tani. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini secara umum dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan tomat menjadi saos tomat
2. Keterampilan pengemasan wanita tani menjadi meningkat dan cara melakukan pengemasan terhadap saus tomat yang dibuat secara higienis.
3. Cara menentukan harga pokok produksi dan harga jual saus tomat olahan untuk menilai apakah produk tersebut layak diusahakan ataukah tidak serta potensi produk tersebut menjadi potensi usaha sangat penting diketahui agar tidak terjadi kesalahan perencanaan pada usaha yang akan dilakukan
4. Terjadi perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan dari kelompok sasaran setelah kegiatan pengabdian ipteks dilakukan.

Saran

Perlu dilanjutkan pelatihan terkait pengembangan produk saus dengan menambah ragam varian rasa untuk memberikan alternatif ragam produk dan memenuhi selera konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar. 2007. Manajemen Pemberdayaan Perempuan (Perubahan Sosial Melalui Pembelajaran Vocational Skill pada Keluarga Nelayan), Bandung: Alfabeta.
- Haryoto. 2000. Teknologi Tepat Guna Membuat Saos Tomat. Yogyakarta: Kanisius.
- Ife, J dan Tesoriero. 2008. Community Development, Alternatif Pengembangan Masyarakat di Era Globalisasi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.