



## **PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGNGA KECAMATAN ULU ERE KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN**

**Arif Mashuri**

*arif@stimplasharanjaya.ac.id*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Guntur Suryo Putro**

*guntur@stimplasharanjaya.ac.id*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Rilfan Kasi' Ranteta'dung**

*rilfan@stimplasharanjaya.ac.id*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Muhammad Basri**

*basri@stimplasharanjaya.ac.id*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Muharram**

*muhammad@stimplasharanjaya.ac.id*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Sri Rahmadani**

*sryrahmadany1223@gmail.com*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Ryan Ardika Akbar**

*ryanardikaakbar@gmail.com*

STIM Lasharan Jaya Makassar

**Abstrak** *This community service activity aims to improve the economy of the people of Bonto Tangnga Village by processing tomatoes into value-added products in the form of tomato chips. Bontotangnga Village, Bantaeng Regency, South Sulawesi is an agricultural village with the main agricultural commodity being tomatoes. Community service activities in Bontotangnga Village show that processing tomatoes into chips can be a solution in improving the economy of village communities. Through counseling and training, farming communities are able to develop new skills in processing agricultural products into products that have added value. Training and practice in making tomato chips was given to farmer groups in the village. In this training, people are taught how to choose quality tomatoes, the process of cutting, drying, frying techniques to produce crispy, long lasting tomato chips. These skills not only help increase income but also open up new business opportunities for the community. With good management and an understanding of marketing, it is hoped that tomato chips product can become one of the superior products of Bontotangnga Village, Ulu Ere District, Bantaeng Regency.*

**Keywords:** *Village Economic, Processed Tomato Chips*

**Abstrak** Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Bontotangnga melalui pengolahan tomat menjadi produk bernilai tambah berupa keripik tomat. Desa Bontotangnga, Kabupaten Bantaeng, Sulawesi Selatan merupakan desa agraris dengan komoditas utama pertanian berupa tomat. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Bontotangnga menunjukkan bahwa pengolahan tomat menjadi keripik dapat menjadi solusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Melalui penyuluhan dan pelatihan, warga tani mampu mengembangkan keterampilan baru dalam mengolah produk pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pelatihan dan praktek pembuatan keripik tomat diberikan kepada kelompok tani di desa. Dalam pelatihan ini, masyarakat diajarkan cara memilih tomat yang berkualitas, proses pemotongan, pengeringan, teknik penggorengan untuk

***PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT  
BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGNGA KECAMATAN ULU ERE  
KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN***

menghasilkan keripik tomat yang renyah, tahan lama. Keterampilan ini tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan manajemen yang baik dan pemahaman tentang pemasaran, diharapkan produk keripik tomat dapat menjadi salah satu produk unggulan dari Desa Bontotangnga, Kecamatan Ulu Ere Kabupaten Bantaeng.

**Kata Kunci:** Perekonomian Desa, Olahan Kripik Tomat

## **PENDAHULUAN**

Desa Bontotangnga terletak di Kecamatan Uluere, Kabupaten Bantaeng, Sulawesi Selatan. Desa ini memiliki luas wilayah sekitar 6,85 km<sup>2</sup> dengan jumlah penduduk 1.128 jiwa. Wilayah ini dikenal sebagai desa berkembang dengan infrastruktur yang memadai seperti dua masjid, satu mushola, serta fasilitas pendidikan yang meliputi satu Sekolah Dasar (SD) dan layanan kesehatan berupa Pos Kesehatan Desa (Poskesdes). Desa ini terbagi dalam 4 dusun, dengan fokus utama pada pengembangan sektor pertanian untuk mendukung perekonomian desa.

Mayoritas masyarakat Desa Bontotangnga bekerja sebagai petani, mengingat letaknya yang berada di dataran tinggi dan cocok untuk pertanian. Salah satu produk unggulan yang dihasilkan oleh para petani di daerah ini adalah tomat. Namun, masalah overproduksi sering kali mengakibatkan penurunan harga tomat di pasar, sehingga berdampak pada pendapatan petani yang tidak stabil. Untuk menghadapi masalah tersebut, dibutuhkan inovasi dalam pengolahan hasil pertanian, agar dapat memberikan nilai tambah bagi komoditas tomat.

Pengolahan tomat menjadi produk olahan seperti keripik tomat merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai jual komoditas ini. Pengabdian masyarakat oleh mahasiswa KKN Tematik STIM Lasharan Jaya Makassar di Desa Bontotangnga Kecamatan Ulu Ere Kabupaten Bantaeng, pada tanggal 2 Agustus 2024 sd 17 September 2024, bertujuan untuk memberikan solusi dalam peningkatan perekonomian masyarakat melalui inovasi pengolahan pangan.

Pembangunan desa dapat dilakukan berbasis pengolahan hasil berdasarkan potensi lokal daerah (Ulfah dkk, 2017), diantaranya adalah membuat olahan kripik (Putri dkk, 2023). Fokus utama kegiatan ini adalah mengembangkan potensi ekonomi desa melalui pengolahan kripik tomat sebagai produk unggulan. Dalam konteks ini, pengolahan tomat menjadi kripik tomat bukan hanya sebagai inovasi produk tetapi juga sebagai strategi ekonomi yang dapat membuka peluang baru bagi para kelompok Tani.

Melalui kegiatan ini, dapat tercipta keberlanjutan dalam pengelolaan ekonomi desa, meningkatkan kemandirian ekonomi, dan memberikan dampak positif terhadap kehidupan sehari-hari masyarakat Desa Tangnga Kecamatan Uluere Kabupaten Bantaeng.

Dalam kegiatan ini, masyarakat diberi penyuluhan dan pelatihan untuk mengolah tomat menjadi produk keripik yang bernilai jual lebih tinggi, sekaligus meningkatkan keterampilan dalam manajemen usaha kecil.

## **METODE PENELITIAN**

Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Desa Tangnga yang dipusatkan dikelompok tani desa. Pelaksanaan kegiatan dengan melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) tematik STIM Lasharan Jaya Makassar. Tim pelaksana melaksanakan program kegiatan secara teori yaitu seperti pemberian materi secara teknis, dan praktek langsung di mana masyarakat di Desa Tangnga berpartisipasi dengan baik untuk menambah kelimuan dan pengalamannya. Mitra sebagai peserta adalah Kelompok Tani Desa Tangnga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilakukan dengan pendekatan yang komprehensif dan berbasis pada analisis masalah yang dihadapi oleh mitra, khususnya kelompok Tani, di Desa Tangnga terkait fluktuasi harga tomat dan sulitnya penyimpanan produk. Kegiatan pemberdayaan melalui pengabdian ini yaitu pemanfaatan buah tomat sebagai produk alternatif untuk meningkatkan nilai tambah rumah tangga bagi petani, serta berpeluang menjadi produk UMKM warga setempat. Untuk melaksanakan kegiatan ini meliputi beberapa tahapan, yaitu studi pendahuluan dan observasi keunggulan desa, penyuluhan, serta pelatihan dan praktik teknis pembuatan keripik tomat. Setiap tahapan dilakukan untuk merangsang partisipasi aktif para kelompok Tani dalam kegiatan, sehingga mereka memahami dan menerapkan keterampilan untuk pengolahan kripik tomat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dalam beberapa tahap, yang meliputi studi pendahuluan, penyuluhan, pelatihan, dan praktek langsung. Berikut ini adalah rincian dari tahapan kegiatan yang dilakukan:

### **1. Studi Pendahuluan dan Observasi**

Studi pendahuluan dilakukan untuk memahami situasi dan kondisi ekonomi masyarakat Desa Bontotangnga, serta mengidentifikasi potensi dan permasalahan yang dihadapi petani tomat. Observasi dilakukan untuk melihat cara-cara tradisional pengolahan hasil pertanian dan kondisi penjualan komoditas tomat di pasar. Data diperoleh melalui wawancara dengan petani, perangkat desa, dan tokoh masyarakat.

Tim KKN melakukan observasi untuk mengidentifikasi keunggulan desa serta melakukan studi pendahuluan dengan tujuan memahami secara mendalam masalah ekonomi yang dihadapi oleh Kelompok Tani terutama terkait produksi dan pemasaran tomat. Identifikasi potensi lain juga dilakukan agar dapat dimanfaatkan dalam pengembangan produk turunan dari tomat, selain kripik, seperti saus tomat atau produk olahan lainnya. Selain itu, dilakukan identifikasi potensi dan hambatan dalam pengolahan tomat menjadi produk bernilai tambah, dengan memperhatikan faktor-faktor seperti peralatan yang tersedia, pengetahuan teknis, dan kapasitas pengolahan. Observasi dilakukan dengan pendekatan wawancara langsung kepada pihak desa serta tokoh masyarakat setempat, serta pengumpulan data statistik dan informasi melalui berbagai media yang ada.

***PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT  
BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGNGA KECAMATAN ULU ERE  
KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN***

Dari hasil observasi, diketahui bahwa tomat sering kali hanya dijual dalam bentuk mentah dan sering mengalami penurunan harga drastis saat terjadi panen raya. Masyarakat desa belum memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah tomat menjadi produk lain yang memiliki nilai jual lebih tinggi, seperti keripik tomat.

## **2. Penyuluhan**

Tahap penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi terkait potensi ekonomi dari pengolahan tomat, keuntungan dari diversifikasi produk, serta pengenalan dasar tentang manajemen usaha. Penyuluhan juga mencakup cara meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan melalui metode pengolahan yang higienis dan inovatif, sehingga produk memiliki daya saing di pasar. Penyelenggaraan sesi penyuluhan kepada masyarakat Desa Tangnga mengutamakan materi tentang manfaat produk turunan dari tomat dan potensi ekonominya. Termasuk Pengembangan strategi untuk mempromosikan produk kripik tomat, melalui penggunaan media sosial dan kolaborasi dengan pedagang lokal. Hal yang penting juga yaitu sistem pemantauan dan evaluasi berkala untuk menilai perkembangan kelompok, kualitas produk, dan dampak positif terhadap perekonomian desa.



Gambar 1

Kelompok Tim Pengabdian dan KKN Tematik STIM Lasharan Jaya

## **3. Pelatihan dan Praktek**

Pelatihan dan praktek pembuatan keripik tomat diberikan kepada kelompok tani di desa. Dalam pelatihan ini, masyarakat diajarkan cara memilih tomat yang berkualitas, proses pemotongan, pengeringan, teknik penggorengan untuk menghasilkan keripik tomat yang renyah, tahan lama.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Studi Pendahuluan dan Observasi Desa Tangnga, yang terletak di Kabupaten Bantaeng menawarkan keunggulan ekonomi yang tinggi, terutama dalam sektor hortikultura, dengan fokus pada tanaman sayur, termasuk komoditas utama seperti tomat. Keunggulan ini didukung oleh karakteristik topografi dan iklim yang mendukung pertumbuhan subur tanaman tomat di desa tersebut. Dalam studi pendahuluan, Tim KKN mencermati dengan seksama kondisi ekonomi yang dihadapi oleh Kelompok Tani di Desa Tangnga. Kajian lebih diprioritaskan pada wawancara

***PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT  
BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGNGA KECAMATAN ULU ERE  
KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN***

bersama pemerintah desa dan kelompok masyarakat dan tani. Fokus utama kegiatan adalah pada produksi dan pemasaran tomat, mengingat tanaman ini menjadi komoditas yang dominan di desa tersebut. Identifikasi potensi dan hambatan dilakukan untuk merinci tantangan yang dihadapi oleh para petani, termasuk dalam aspek pengolahan dan pemasaran produk tomat.

Adapun bentuk kegiatan dalam pengabdian ini:



Gambar 2

Kelompok Tani dan Tim Pengabdian  
memetik buah tomat



Gambar 3

Hasil Tomat yang dipetik



Gambar 4

Kelompok Tani dan TIM Pengabdi  
Memilih Tomat yang berkualitas



Gambar 5

Memotong Tomat

***PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT  
BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGNGA KECAMATAN ULU ERE  
KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN***



**Gambar 6**

Kelompok Tani dan TIM Pengabdian  
Membuat adonan untuk kripik tomat



**Kelompok 7**

Kelompok Tani dan TIM Pengabdian  
mengolah tomat dalam pembuatan  
kripik tomat



**Gambar 8**

Pengolahan Kripik (digoreng)



**Gambar 9**

Kripik Tomat yang sudah dikemas

Hasil praktikum dalam pelatihan teknis pengolahan tomat menjadi kripik mencapai kesuksesan dengan melibatkan partisipasi aktif para Kelompok Tani Tani di Desa Tangnga. Dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, praktikum dilakukan dengan memanfaatkan peralatan sederhana yang tersedia di desa, sehingga memberikan gambaran nyata tentang kemungkinan produksi kripik tomat secara mandiri. Pelatihan ini membantu Kelompok Tani Tani memahami langkah-langkah pengolahan, penggunaan peralatan, serta proses pengemasan dengan efektif. Proses pembuatan seperti disajikan pada

**Praktikum memfokuskan pada pemanfaatan sumber daya lokal**

Memastikan bahwa Kelompok Tani Tani dapat mengadopsi keterampilan dan pengetahuan yang diberikan ke dalam konteks kehidupan mereka sehari-hari. Kesuksesan praktikum ini menunjukkan potensi adanya pengembangan industri rumah tangga dengan memanfaatkan



***PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT  
BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGGA KECAMATAN ULU ERE  
KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN***

sumber daya lokal, yang dapat memberikan dampak positif pada peningkatan kemandirian ekonomi dan pendapatan masyarakat Desa Tangnga. Hasil praktik diperoleh jika Kelompok Tani Tani berhasil mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh selama pelatihan dengan baik. Mereka memahami langkah-langkah pengolahan tomat menjadi kripik, termasuk penggunaan bumbu bawang merah dan formulasi original. Praktik lapangan menunjukkan adanya peningkatan efisiensi dalam proses produksi. Kelompok Tani Tani mampu melakukan proses penggorengan dengan tepat, menciptakan kripik yang memiliki tekstur kriuk dan tidak terlalu berminyak, dan hasil produk kuning keemasan. Produk kripik tomat dengan varian rasa bawang merah dan original menghasilkan cita rasa yang gurih dan autentik.

Kelompok Tani Tani dapat mengendalikan proporsi bumbu secara tepat, memberikan karakteristik khas pada masing-masing varian rasa. Kripik tomat dikemas dengan rapi dan menarik, menggunakan bahan kemasan yang dapat menjaga kualitas dan kerenyahan produk. Penentuan kemasan plastik untuk kripik tomat didasarkan pada pertimbangan kepraktisan dan daya tarik visual. Kelompok Tani Tani memilih plastik klip jenis PP dan PE sebagai bahan kemasan karena ringan, mudah diproses, dan Peningkatan perekonomian desa melalui pengolahan kripik tomat bagi Kelompok Tani Tani | 35 di Desa Kelompok Tani Kabupaten Bantaeng melindungi kripik dari kelembaban. Kemasan dengan plastik Polypropylene (PP) dan Polyethylene (PE) digunakan dengan alasan aman digunakan untuk makanan (Ulfa & Setyawan, 2022; Julianti, 2017).

**Langkah-langkah pembuatan keripik tomat.**

**Kegiatan Keterangan Persiapan bahan:**

- Pilih tomat yang matang dan segar.
  - Cuci bersih dan potong menjadi irisan tipis.
- Siapkan tepung terigu, garam, dan bumbu-bumbu lain sesuai selera.

**Penghalusan:**

- Haluskan atau blender tomat hingga menjadi pasta atau bubur tomat.

**Pencampuran Adonan:**

- Campurkan bubur tomat dengan tepung terigu secara merata hingga membentuk adonan kental.
- Tambahkan garam dan bumbu lainnya untuk memberikan rasa pada adonan.

**Pencetakan:**

- Ambil sejumlah kecil adonan dan cetak dengan tangan atau alat cetak sesuai bentuk yang diinginkan. Penggorengan:
  - Panaskan minyak dalam wajan atau penggorengan.

***PENINGKATAN PEREKONOMIAN DESA MELALUI PENGOLAHAN KERIPIK TOMAT  
BAGI WARGA TANI DI DESA BONTOTANGNGA KECAMATAN ULU ERE  
KABUPATEN BANTAENG SULAWESI SELATAN***

- Goreng cetakan adonan hingga warna berubah menjadi kecokelatan dan teksturnya crispy. Pendinginan
- Kering anginkan keripik yang sudah digoreng sampai tiris.

**Pengemasan:**

- Dinginkan keripik tomat terlebih dahulu sebelum melakukan proses pengemasan.
- Tempatkan keripik dalam wadah kedap udara atau kantong plastik. Penyimpanan:
- Simpan keripik tomat di tempat yang sejuk dan kering untuk menjaga kesegaran dan kelembutan.
- Pastikan wadah atau kantong plastik tertutup rapat untuk mencegah kelembaban yang dapat merusak kerenyahan keripik

Dalam praktiknya, mereka menunjukkan keterampilan dalam pengemasan yang rapi dan menarik, menciptakan daya tarik yang memikat konsumen. Penggunaan plastik juga memastikan kualitas dan kerenyahan produk tetap terjaga selama penyimpanan, memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Penggunaan plastik PP juga menjaga kualitas dan kerenyahan tetap terjaga (Nindiani & Safitri, 2022) jika dibandingkan dengan plastik biasa (Labibah, 2022). Hasil praktik lapangan menjadi dasar untuk pengembangan lebih lanjut untuk kelompok Tani dapat mulai menjelajahi varian rasa lainnya atau meningkatkan kualitas produk untuk memenuhi selera pasar yang beragam.

**KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Bontotangnga menunjukkan bahwa pengolahan tomat menjadi keripik dapat menjadi solusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat desa. Melalui penyuluhan dan pelatihan, warga tani mampu mengembangkan keterampilan baru dalam mengolah produk pertanian menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Pelatihan dan praktek pembuatan keripik tomat diberikan kepada kelompok tani di desa. Dalam pelatihan ini, masyarakat diajarkan cara memilih tomat yang berkualitas, proses pemotongan, pengeringan, teknik penggorengan untuk menghasilkan keripik tomat yang renyah, tahan lama. Keterampilan ini tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Dengan manajemen yang baik dan pemahaman tentang pemasaran, diharapkan produk keripik tomat dapat menjadi salah satu produk unggulan dari Desa Bontotangnga, Kecamatan Ulu Ere Kabupaten Bantaeng



**DAFTAR PUSTAKA**

- Labibah, T. P. (2022). Perbaikan Kualitas Produk Melalui Proses Produksi pada Usaha Makanan Ringan Keripik Pisang “DANGKRIK” di Dusun Kulubanyu, Mojokerto. *Jurnal Studi Inovasi*, 2(1), 40-46.
- Nindiani, A., & Safitri, F. (2022). Perencanaan Desain Kemasan Keripik Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada Usaha Mikro Kecil Di Desa Mulyasejati. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 2(1), 1430-1438
- Ulfah, I. F., Setiawan, A., & Rahmawati, A. (2017). Pembangunan Desa Berbasis Potensi Lokal Agrowisata di desa Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur. *Politik Indonesia: Indonesian Political Science Review*, 2(1), 46-64.
- Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Penggunaan Tipe Pengemas Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Keripik Jamur Tiram. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 4(2), 15-22.
- Putri, A. N. A., Wiraguna, R. T., Nagoro, A. S., & Fadlurrohman, A. N. (2023). Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Melalui Olahan Mie Selada Air Menuju Pengembangan Desa Wisata: Studi pada Desa Banjarejo, Kabupaten Malang. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(4), 207-217.