

Pelatihan Wirausaha Pasta Tomat di Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro

Lucia Hendriati¹, Teguh Widodo²

^{1,2}Fakultas Farmasi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
¹luciahendriati@gmail.com

Received: 16 Maret 2024; Revised: 10 November 2024; Accepted: 13 Desember 2024

Abstract

Sint Anna Bojonegoro orphanage is an orphanage for girls and young women. After they had finished the studies, they must leave the orphanage. In order to survive in the real life, they must have skill to make a money, one of them is ability to have their own business. The homemade tomato paste is one of the product with many advantages. Homemade tomato paste contain more tomato extract (75%) compare with tomato paste from industries. Tomatoes extract contains so many component that useful for our body. This training aimed to give the girls and young women a basic their own business to produce tomato paste. The training materials were good production practices, building a standar operating procedure, simple quality control, how to determine expired date, determine the price, and product marketing. The training consist of theory and practice. The girls and young women look antusiasme to attend the training. After the training, they have a knowledge and skill to produce tomato paste and the product marketing.

Keywords: *orphanage; tomato paste; homemade; production*

Abstrak

Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro adalah panti asuhan khusus anak-anak perempuan. Setelah menyelesaikan bangku pendidikan, anak-anak harus meninggalkan panti asuhan. Agar mereka dapat bertahan hidup selepas dari panti asuhan, maka anak-anak ini perlu memiliki ketrampilan yang dapat dipergunakan sebagai bekal masa depan, salah satunya adalah kemampuan berwirausaha. Salah satu produk rumahan yang dapat digunakan berwirausaha adalah pasta tomat. Keunggulan produk ini dibandingkan hasil produksi industri adalah pasta tomat rumahan mengandung 75% sari buah tomat. Sari buah tomat sendiri mengandung berbagai senyawa yang sangat berguna untuk tubuh. Tujuan pelatihan ini adalah memberikan dasar berwirausaha produksi pasta tomat. Pelatihan yang diberikan meliputi cara produksi yang baik, pembuatan standar prosedur operasi, merancang kontrol kualitas sederhana, menentukan masa kadaluarsa produk, cara penentuan harga produk, dan teknik pemasaran konvensional dan digital. Pelatihan teori dan praktik diikuti dengan antusias oleh anak-anak panti asuhan. Setelah mengikuti pelatihan teori dan praktik, anak-anak mendapat pengetahuan mengenai pembuatan dan pemasaran produk pasta tomat. Produk pasta tomat akan dipasarkan baik secara online maupun offline.

Kata Kunci: panti asuhan; pasta tomat; produk rumahan; produksi

A. PENDAHULUAN

Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro adalah panti asuhan khusus perempuan

dengan rentang usia 12-19 tahun. Panti asuhan ini menerima anak-anak perempuan dari keluarga dengan kesulitan ekonomi,

permasalahan status pernikahan orang tua atau dari luar pulau yang menginginkan pendidikan yang lebih baik di pulau Jawa. Saat ini terdapat sekitar 48 anak yang tinggal di panti asuhan tersebut. Akan tetapi selepas pendidikan Sekolah Menengah Atas, mereka harus meninggalkan panti asuhan. Agar mereka dapat bertahan hidup, maka anak-anak ini perlu memiliki ketrampilan yang dapat dipergunakan sebagai bekal masa depan, salah satunya adalah kemampuan berwirausaha.

Tomat merupakan buah yang kaya akan berbagai senyawa yang berkhasiat bagi tubuh. Kandungan tomat meliputi mineral, vitamin, protein, asam amino esensial (leusin, treonin, valin, histidin, lisin, arginin), asam lemak tak jenuh tunggal (asam linoleat dan linolenat), karotenoid (likopen dan β -karotenoid) dan pitosterol (β -sitosterol, campesterol dan stigmasterol). Likopen adalah karotenoid utama dalam tomat dan produk makanan berbasis tomat. Konsumsi likopen secara rutin dapat melindungi dari kanker, penyakit kardiovaskular, fungsi kognitif dan osteoporosis. Senyawa fenolik yang ada dalam tomat: quercetin, kaempferol, naringenin, asam caffeic, dan lutein adalah senyawa fenolik yang paling umum. Senyawa ini memiliki aktivitas antioksidan dan efektif dalam melindungi tubuh manusia terhadap berbagai penyakit terkait stres oksidatif. Tomat meningkatkan tingkat antioksidan tubuh, menjebak spesies oksigen reaktif dan mengurangi kerusakan oksidatif membran lipid, protein enzimatis, dan DNA, sehingga dapat memperbaiki stres oksidatif (Ali et al., 2021; Collins et al., 2022).

Tomat masak memiliki umur yang pendek sekitar 3-5 hari, sehingga memerlukan pemrosesan lebih lanjut agar dapat disimpan lebih lama. Salah satu upaya agar usia simpan tomat menjadi lebih panjang adalah dengan pembuatan pasta tomat. Sebelum diolah, tomat dikukus terlebih dahulu untuk menghentikan kerja enzim penyebab kematangan dan membunuh mikroorganisme yang menyebabkan tomat menjadi busuk. Pasta tomat memiliki kadar tomat yang lebih

tinggi dibandingkan dengan saus tomat. Proses pemanasan awal meningkatkan kadar likopen, vitamin C, serta memperbaiki warna dan aroma tomat (Dewayani & Darmawidah, 2008; Mamuaja & Helvriana, 2017; Wang et al., 2022). Keunggulan pasta tomat rumahan adalah tanpa penambahan pewarna, kadar senyawa berkhasiat tetap tinggi, dengan persen jumlah tomat total yang tinggi (75%) dibandingkan yang tersedia di pasaran >6%). Dengan demikian pasta tomat olahan rumahan lebih sehat dan lebih aman untuk semua usia.

Berdasarkan analisis situasi dan permasalahan yang terjadi, perlu adanya pelatihan untuk memberi ketrampilan yang berguna bagi anak-anak Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro. Salah satunya ketrampilan yang bisa diberikan adalah pembuatan pasta tomat rumahan karena memiliki berbagai keunggulan bila dibandingkan dengan pasta tomat yang beredar di pasaran. Selain itu, perlu ada pelatihan mengenai ketrampilan wirausaha meliputi cara menentukan harga dan teknik pemasaran.

Ilmu dan teknologi yang akan diaplikasikan pada mitra sasaran adalah: pengenalan konsep produksi pasta tomat yang konsisten dan terstandar. Produksi yang konsisten dan terstandar akan menghasilkan produk makanan yang memiliki kualitas yang sama dari waktu ke waktu. Hal ini akan menimbulkan kepercayaan dari masyarakat. Sedangkan konsep pemasaran digital menjadi alternatif pemasaran konvensional. Anak-anak panti asuhan yang berusia muda pada umumnya cukup dekat dengan teknologi digital sehingga dapat lebih mudah melakukan pemasaran digital tersebut.

Pendampingan yang akan dilakukan meliputi pelatihan pembuatan pasta tomat, menentukan masa kadaluarsa, cara menghitung harga dan cara pemasaran konvensional dan pemasaran digital

Luaran yang diharapkan adalah: Standar prosedur operasi (SPO) pembuatan pasta tomat, produksi rutin pasta tomat dalam skala kecil 5 kilo tomat per minggu, dan pembuatan akun toko daring digital. Tujuan pelatihan ini

adalah memberikan pengetahuan teori dan praktik mengenai konsep produksi dan teknik pemasaran sebagai ketrampilan dasar wirausaha, khususnya produksi pasta tomat kepada anak-anak Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan pada bulan Juni-Desember 2023. Pertemuan tatap muka dilakukan selama 2 hari di Panti Asuhan St. Anna Bojonegoro. Peserta pelatihan adalah anak-anak perempuan yang tinggal di panti asuhan tersebut sebanyak 40 orang. Pendampingan berikutnya dilakukan secara daring. Proses pelatihan dan pendampingan meliputi kegiatan sebagai berikut : (1) Pelatihan cara produksi yang baik dengan materi penggunaan alat produksi, kebersihan alat produksi, kontinuitas formula, standardisasi produk; (2) Pembuatan pasta tomat sesuai formula baku. Anak-anak panti belajar menggunakan Standar Prosedur Operasi yang akan dilakukan sama terus menerus sehingga hasil produksi akan terstandar dari waktu ke waktu; (3) kontrol kualitas sederhana dari produksi pasta tomat; (4) menentukan masa kadaluarsa produk; (5) cara penentuan harga produk dan (6) teknik pemasaran konvensional dan digital

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan wirausaha diawali dengan pengenalan mengenai kandungan dan khasiat buah tomat, umur buah tomat tanpa pengolahan dan cara memperpanjang umur buah tomat. Pasta tomat merupakan salah satu cara untuk memperpanjang umur tomat melalui pengolahan. Setelah itu, diperkenalkan cara pembuatan pasta tomat. Pengenalan awal ini diberikan dalam bentuk ceramah dan diskusi. Setelah itu dilanjutkan dengan materi mengenai konsep produksi yang baik, yaitu produksi yang memperhatikan kebersihan, konsistensi formula dan adanya kontrol kualitas sederhana. Peserta pelatihan sebanyak 28 orang terdiri dari anak-anak yang duduk di Sekolah Menengah Atas.

Materi berikutnya adalah penyusunan Standar Prosedur Operasi (SPO). Anak-anak diajak untuk menyusun SPO berdasarkan materi sebelumnya mengenai pembuatan pasta tomat. Fungsi dari SPO adalah untuk mendokumentasikan setiap kali proses produksi dan menjamin bahwa proses produksi akan berjalan dengan proses yang kontinu (Lestari dkk., 2022) Hasil penyusunan SPO dapat dilihat pada Gambar 1. Untuk selanjutnya, proses produksi akan dikerjakan sesuai dengan prosedur yang telah ditentukan sehingga akan menghasilkan produk yang sama terus menerus. Kadar tomat dalam pasta tomat yang dihasilkan adalah 75% . Kadar ini jauh lebih tinggi dibandingkan dengan kadar tomat dalam pasta tomat yang dihasilkan dari industri minimal 6% (Debastiani et al., 2021), sehingga menjadi keunggulan dari pasta tomat produksi anak-anak Panti Asuhan. Selain itu pasta tomat ini tidak menambahkan pewarna buatan sehingga aman dikonsumsi oleh anak-anak hingga dewasa.

**PROSEDUR TETAP
PEMBUATAN PASTA TOMAT**

Disusun oleh:
No. Revisi

FORMULA (UNTUK 3 LITER)

No	Bahan	Jumlah	Berat persentase
1	Tomat	250 gram	
2	Keju cheddar	25 gram	
3	Gula	100 gram	
4	Salisilat	12.5 gram	
5	Bahan pasta	1 sendok makan	
6	Margarin	10 gram	
7	Minyak	1 gram	
8	Air	250 ml	

CARA PEMBUATAN

No.	Deskripsi kerja	Berat atau volume
1	Siapkan bahan	
2	Siapkan alat dan bahan	
3	Siapkan alat dan bahan	
4	Siapkan alat dan bahan	
5	Siapkan alat dan bahan	
6	Siapkan alat dan bahan	
7	Siapkan alat dan bahan	
8	Siapkan alat dan bahan	
9	Siapkan alat dan bahan	
10	Siapkan alat dan bahan	
11	Siapkan alat dan bahan	

Disusun oleh:
[]

Gambar 1. Standar Prosedur Operasi Pembuatan Pasta Tomat



Gambar 2. Pemberian Teori tentang Produksi yang Baik

Setelah merumuskan SPO, berikutnya adalah praktik pembuatan pasta tomat. Anak-anak dibagi menjadi kelompok masing-masing beranggotakan 4 orang. Setiap kelompok

Pelatihan Wirausaha Pasta Tomat di Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro

Lucia Hendriati, Teguh Widodo

membuat pasta tomat sesuai dengan SPO. Bahan yang sudah disiapkan terlebih dahulu dicuci, ditimbang dan diolah hingga menghasilkan pasta. Kontrol kualitas sederhana setelah pasta tomat yang dilakukan meliputi berat pasta yang dihasilkan, warna, rasa dan bau. Pasta tomat yang telah selesai dibuat disimpan di dalam wadah gelas yang tertutup rapat. Secara umum peserta pelatihan tidak kesulitan untuk mengerjakan pembuatan pasta tomat sesuai dengan SOP. Dokumentasi proses pembuatan pasta tomat dan saus sambal dapat dilihat pada Gambar 2-Gambar 5.



Gambar 3. Proses Pembuatan Pasta Tomat



Gambar 4. Pendampingan Proses Pembuatan



Gambar 5. Hasil Akhir Pasta Tomat dalam Kemasan

Materi berikutnya adalah penentuan masa kadaluarsa. Masa simpan pangan adalah periode waktu di mana pangan secara sensorik maupun nutrisi masih berada pada batas aman dikonsumsi dan masih dapat diterima. Cara penentuan waktu kadaluarsa pangan dapat dilakukan dengan cara *Extended Storage Studies* (ESS) atau *Accelerated Storage Studies* (ASS). ESS disebut juga cara konvensional dilakukan dengan cara menyimpan produk pada kondisi normal kemudian diamati beberapa parameter perubahannya hingga diketahui umur

simpannya (Arpah dkk., 2003). Pada percobaan sebelumnya di laboratorium dengan metode ESS, pasta tomat stabil secara organoleptis meliputi rasa, bau dan warna selama 3 bulan. Setelah melalui masa 3 bulan, terjadi perubahan warna menjadi lebih merah, meskipun secara rasa dan bau masih baik. Perubahan warna ini diduga disebabkan oksidasi likopen sehingga menjadi lebih gelap. Sedangkan pertumbuhan jamur dan bakteri tidak tampak hingga pengamatan bulan ke 6. Oleh karena itu ditarik kesimpulan bahwa masa kadaluarsa yang dianjurkan adalah tidak melewati 3 bulan karena pasta tomat tetap stabil hingga bulan ketiga. Cara penentuan tersebut disampaikan kepada anak-anak peserta pelatihan dan mereka diminta untuk menuliskan tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan pasta tomat.

Pelatihan berikutnya adalah materi penentuan harga jual produk. Cara penentuan harga jual pasta tomat dilakukan dengan pendekatan *full costing*. Diawali dengan perhitungan total pengeluaran meliputi biaya produksi (bahan baku, tenaga kerja, dan peralatan, biaya pemasaran dan biaya administrasi. Total biaya tersebut dibagi jumlah unit yang diproduksi sehingga diperoleh biaya per unit. Kemudian ditentukan jumlah *mark up* atau laba yang diinginkan. Presentase markup dihitung dengan cara membagi jumlah laba yang diinginkan dengan biaya total, setelah itu dikalikan dengan biaya per unit. Harga jual per unit diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya per unit dan markup per unit (Endriatomo & Noor, 2021). Laba yang diinginkan diserahkan sepenuhnya pada pengelola Panti Asuhan bersama dengan anak-anak Panti.

Untuk materi pemasaran produk, dijelaskan bentuk pemasaran daring dan luring. Secara umum, anak-anak di Panti Asuhan ini sudah tidak asing dengan metode pemasaran baik daring maupun luring ini. Sebelumnya mereka sudah memproduksi berbagai kue kering yang telah dipasarkan cukup luas. Berdasarkan diskusi dengan anak-anak Panti Asuhan, untuk rencana pemasaran dilakukan kombinasi baik secara daring

maupun luring. Untuk pemasaran luring akan memanfaatkan jejaring yang telah terbentuk sebelumnya dari pemasaran kue-kue kering yang telah mereka produksi. Sedangkan untuk pemasaran daring dilakukan melalui toko daring di *marketplace* tertentu.

Pemanfaatan digital *marketing* memiliki beberapa keunggulan yaitu lebih mudah, terjangkau dan efisien. Hasil pemasaran cepat terlihat sehingga pemasar dapat melakukan tindakan koreksi atau perubahan apabila dirasa ada yang tidak sesuai. Biaya pemasaran juga jauh lebih murah daripada pemasaran konvensional. Jangkauan lebih luas karena tidak terbatas geografis dan dapat diakses kapan pun tidak terbatas waktu (Burhan, 2006).

Secara umum, anak-anak Panti Asuhan tampak antusias mengikuti semua pelatihan dan praktik pembuatan pasta tomat. Cukup banyak anak yang mendengarkan dengan seksama semua materi pelatihan dan mereka berencana berwirausaha setelah keluar dari Panti Asuhan tersebut. Setelah proses pelatihan selesai, kegiatan selanjutnya diserahkan kepada pembimbing Panti Asuhan Santa Anna untuk memproduksi dan memasarkan pasta tomat secara rutin.

D. PENUTUP

Simpulan

Pelatihan wirausaha melalui teori dan praktik mengenai konsep produksi dan teknik pemasaran untuk produksi pasta tomat telah berjalan dengan baik dan diikuti dengan antusias oleh anak-anak Panti Asuhan Santa Anna Bojonegoro.

Saran

Perlu adanya pelatihan perancangan kemasan yang menarik dan pemilihan jenis kemasan yang sesuai untuk produk pasta tomat.

E. DAFTAR PUSTAKA

Ali, M. Y., Sina, A. A. I., Khandker, S. S., Neesa, L., Tanvir, E. M., Kabir, A., Khalil, M. I., & Gan, S. H. (2021). Nutritional composition and bioactive compounds in tomatoes and their impact

on human health and disease: A review. *Foods*, *10*(1).

<https://doi.org/10.3390/foods10010045>

Arpah, M., Syarief, R., & Hermanianto, J. (2003). Regulasi Kadaluwarsa Pangan Nasional Dan Internasional. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*. *XIV*(3).

Burhan, U. (2006). Penerapan Strategi Digital Marketing Pada UMKM. *Prosiding Seminar Nasional Pariwisata dan Kewirausahaan*. 485–497.

Collins, E. J., Bowyer, C., Tsouza, A., & Chopra, M. (2022). Tomatoes: An Extensive Review of the Associated Health Impacts of Tomatoes and Factors That Can Affect Their Cultivation. *Biology*, *11*(2). <https://doi.org/10.3390/biology11020239>

Debastiani, R., Iochims dos Santos, C. E., Maciel Ramos, M., Sobrosa Souza, V., Yoneama, M. L., Amaral, L., & Ferraz Dias, J. (2021). Elemental concentration of tomato paste and respective packages through particle-induced X-ray emission. *Journal of Food Composition and Analysis*, *97*(July 2020), 103770. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2020.103770>

Dewayani, W., & Darmawidah, A. (2008). Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Pasta Tomat dengan Cara Blansing. In *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* (Vol. 11, Issue 3, pp. 230–237).

Elsa Ayu Lestari, Totok Pujiyanto, & Roni Kastaman. (2022). Penyusunan Standar Prosedur Operasi Produksi Berdasarkan CPPB-IRT dan WISE Pada Industri Rumah Tangga Aneka Snack 3E. *Jurnal Teknik Industri*, *12*(2), 161–172. <https://doi.org/10.25105/jti.v12i2.15642>

Endriatomo, S., & Noor, A. (2021). *Penentuan harga jual produk dengan pendekatan full costing Determination of the selling price of the product with a full costing approach*. *18*(3), 392–398.

Mamuaja, C. F., & Helvriana, L. (2017). Karakteristik Pasta Tomat dengan

Penambahan Asam Sitrat Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 17–23.

Wang, C., Li, M., Duan, X., Abu-Izneid, T., Rauf, A., Khan, Z., Mitra, S., Emran, T. Bin, Aljohani, A. S. M., Alhumaydhi, F. A., Thiruvengadam, M., & Suleria, H. A.

R. (2022). Phytochemical and Nutritional Profiling of Tomatoes; Impact of Processing on Bioavailability - A Comprehensive Review. *Food Reviews International*, 00(00), 1–25. <https://doi.org/10.1080/87559129.2022.2097692>