

Meningkatkan Nilai Tambah Tomat Dengan Pelatihan Mengolah Tomat Segar Menjadi Saus Tomat Di Desa Gunung Bahgie

Increasing The Added Value Of Tomatoes With Training On Processing Fresh Tomatoes Into Tomato Sauce In Gunung Bahgie Village

Askura Nikmah¹, Anna Permatasari Kamarudin², Masri Ramadhan³,
Bambang Surahman⁴, Abdul Jalil⁵, Rahma Diana⁶,
Rizsky Wan Purnama⁷, Sabri⁸

¹⁻⁸ Universitas Gajah Putih

Korespondensi Penulis : annapermatasari83@gmail.com

Article History:

Received: Desember 31, 2023

Accepted: February 12 2024

Published: Maret 30 2024

Keywords: Value Added,
Tomatoes, Training, Processing,
Tomato Sauce

Abstract: *The people of Mpunt Bahgie have the majority of their livelihood as farmers, although tomatoes are not the dominant crop. During the tomatoe harvest period, the price of tomatoes will decrease. One way to ensure prices are stable is to process teh into other, more durable products. Processing fresh tomatoes into tomato sauce is one way to use fresh tomatoes when prices are cheap. Tomato sauce products are also a way for people to increase their income and open new businesses. Tha aim of this community service is to provide knowledge and skills about processing fresh tomatoes into tomato sauce. The method used is by delivering material in the fform of lectures, counseling and demonstrations. A total of 1 partners who are housewives have participated in this program. The final results of the Pre Test and Post Test show that there has been a significant increase in Partners, especially in the knowledge of choosing 'Know' regarding processing, namely Partners know hoe to overcome falling prices during harvest from 83 to 100%; partners know that tomatoe sauce processing can be turned into business from 72% to 100%; partners know that tomato can be processed into other products that are more durable from 55% to 100%; Partners knows how to make tomatosauce ffrom 28% to 100%. Meanwhile, the results of the assessment evaluation showed that 100% of Partners stated 'Strongly Agree' with the agenda the program implemented is useful; satisfied with the program implemented; and are interested in taking part in the program iff it is held at the same time another time. A series of core activities shows that training and delivery of material can provide knowledge and be easily accepted by Partners*

Abstrak

Masyarakat Gunung Bahgie mempunyai mata pencaharian mayoritas sebagai petani, walaupun tomat bukan tanaman yang mendominasi. Pada masa panen tomat, harga tomat akan menurun. Untuk mengatasi agar harga stabil salah satunya adalah dengan mengolahnya menjadi produk lainnya yang lebih awet. Pengolahan tomat segar menjadi saus tomat adalah salah satu cara untuk memanfaatkan tomat segar saat harga murah. Produk saus tomat juga menjadi salah satu cara bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan dan membuka usaha baru. Tujuan dari Pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan tomat segar menjadi saus tomat. Adapun metode yang digunakan adalah dengan penyampaian materi berupa ceramah dan penyuluhan serta demonstrasi. Sebanyak 18 orang Mitra yang merupakan ibu rumah tangga telah mengikuti program ini. Hasil akhir dari Pre Test dan Post Test, menunjukkan telah terjadi peningkatan yang ketara pada Mitra terutama pada pengetahuan memilih 'Tahu' mengenai pengolahan adalah Mitra mengetahui untuk mengatasi harga jatuh saat panen dari 83% menjadi 100%; Mitra mengetahui pengolahan saus tomat dapat dijadikan usaha dari 72% menjadi 100%; Mitra mengetahui bahwa tomat dapat diolah menjadi produk lain yang lebih awet dari 55% menjadi 100%; Mitra mengetahui cara membuat saus tomat dari 28% menjadi 100% dan Mitra mengetahui bahwa pengolahan saus tomat tidak rumit dari 39% menjadi 100%. Sementara hasil evaluasi penilaian menunjukkan 100% Mitra menyatakan 'Sangat Setuju' pada susunan acara; program yang dilaksanakan bermanfaat; puas terhadap program yang dilaksanakan; dan berminat untuk mengikuti program apabila diadakan

* Anna Permatasari Kamarudin, annapermatasari83@gmail.com

pada tepat yang sama di lain waktu. Serangkaian kegiatan inti menunjukkan bahwa, pelatihan dan penyampaian materi dapat memberikan pengetahuan dan mudah diterima oleh Mitra.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Tomat, Pelatihan, Mengolah, Saus Tomat

PENDAHULUAN

Desa Gunung Bahgie merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Aceh Tengah. Tepatnya berada di Kecamatan Kebayakan. Ada beberapa desa di wilayah Aceh Tengah yang menghasilkan tanaman tomat. Masalah utama produksi tomat adalah saat panen mempunyai harga yang sangat rendah sehingga merugikan petani dan mengalami harga yang sangat tinggi ketika belum memasuki masa panen. Sehingga harus dicari cara bagaimana agar persediaan buah tomat tetap tersedia di pasaran dengan harga yang cukup terjangkau dan dapat diatasi jumlah buah tomat yang berlebihan di masa panen.

Walaupun masyarakat di Desa Gunung Bahgie bukan petani tomat, namun tidak menutup kemungkinan untuk memanfaatkan keadaan produksi tomat yang berlebihan dari desa lainnya. Salah satu caranya adalah dengan mengolahnya menjadi saus tomat. Saus tomat biasa dimanfaatkan dalam berbagai menu, seperti bakso, cireng, siomay, bakso bakar, mie rebus, mie goreng dan beberapa menu lainnya yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Apabila masyarakat atau mitra di Desa Gunung Bahgie dapat menjalani usaha pengolahan saus tomat walaupun dengan cara sederhana maka dapat mengatasi masalah kelebihan produksi tomat segar dan mengolahnya menjadi saus tomat. Sebagaimana yang dilaporkan Syahdan et al., (2022) buah tomat merupakan sayuran yang berupa buah dapat dimakan mentah dan dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam menu masakan. Buah tomat juga dapat dikonsumsi dalam beraneka bentuk seperti saos, pasta, manisan, sari buah dan jus. Sementara itu Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan Faridah et al., (2023) di Alahan Panjang adalah dengan mengolah tomat menjadi selai, dodol tomat dan saos tomat.

Beberapa pengabdian kepada masyarakat yang sudah dilaporkan adalah pelatihan pembuatan saus tomat pada masyarakat di Gowa (Taufieq, 2022). Laporan Rochaeny (2022) menyebutkan Tim Politeknik AKA Bogor memanfaatkan buah tomat yang terbuang dari industri pembibitan tomat. Pembibitan ini menggunakan bahan baku tomat, namun yang diambil hanyalah bijinya saja. Bijinya dimanfaatkan untuk industri pembibitan dan daging buahnya belum ada yang memanfaatkan. Padahal daging buah tomat dapat diolah menjadi saus tomat. Adapun pelatihan yang diberikan meliputi pelatihan cara pengurusan izin usaha, jaminan produk halal produk dan kewirausahaan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa semua mitra menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi.

Pelatihan pembuatan saus tomat juga pernah dilakukan di Kecamatan Lut Tawar dan

Pegasing. Adanya pelatihan ini diharapkan terjadinya peningkatan keterampilan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Ibu-Ibu PKK di kedua kecamatan tersebut. Keunggulannya adalah saus tomat ini tidak menggunakan bahan tambahan seperti pengawet dan pewarna. Cara pembuatannya juga ternyata mudah menggunakan alat-alat sederhana yang biasa ada di rumah-rumah tangga pada umumnya (Samran et al., 2021).

Hasil laporan Fadhilah, et al., (2022) memanfaatkan buah tomat pada saat panen yang mempunyai harga rendah dan produksi melimpah dengan mengolahnya menjadi saus tomat. Saus tomat yang dihasilkan tidak menggunakan tambahan bahan pengawet dan mempunyai warna orange tua. Sementara itu hasil pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan Amrullah et al., (2023), menggunakan alat sterilisator UV-C untuk UMKM desa dalam mengolah tomat menjadi saus tomat. Sehingga melakukan pelatihan membuat alat berupa alat sterilisator untuk menghindari gas hasil dari aktivitas mikrobial yang tidak diinginkan pada saus tomat yang dihasilkan.

Hasil pengabdian kepada masyarakat lainnya mengenai pembuatan saus tomat dengan menggunakan pengawet alami, yaitu andaliman dilakukan Lubis, et al., (2019). Asnamawati et al., (2021) melakukan pelatihan pengolahan tomat menjadi saus tomat, analisa penentuan harga pokok dan penjualan (HPP), pelatihan Digital Marketing di Sosial Media. Sementara itu, Mas'ud et al., (2022) mengolah tomat dan bawang menjadi saus tomat dan bawang goreng di Enrekang.

Tujuan Pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan mengenai pengolahan tomat menjadi saus tomat sehingga dapat meningkatkan nilai tambah tomat dan meningkatkan pendapatan keluarga mitra secara umumnya.

METODE

Pelatihan mengenai pembuatan dan pengolahan saus tomat dilakukan pada Hari Selasa, 19 September 2023 di Kantor Reje Desa Gunung Bahgie. Adapun Mitra yang hadir kebanyakan berasal dari golongan ibu rumah tangga yang bersamaan dengan waktu mereka untuk membawa anak-anak menjalani pemeriksaan ke Posyandu. Mitra sebanyak 18 orang. Waktu pelaksanaan menjelang siang, Jam 11.00 hingga selesai. Adapun diagram tentang Program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

Meningkatkan Nilai Tambah Tomat Dengan Pelatihan Mengolah Tomat Segar Menjadi Saus Tomat Di Desa Gunung Bahgie

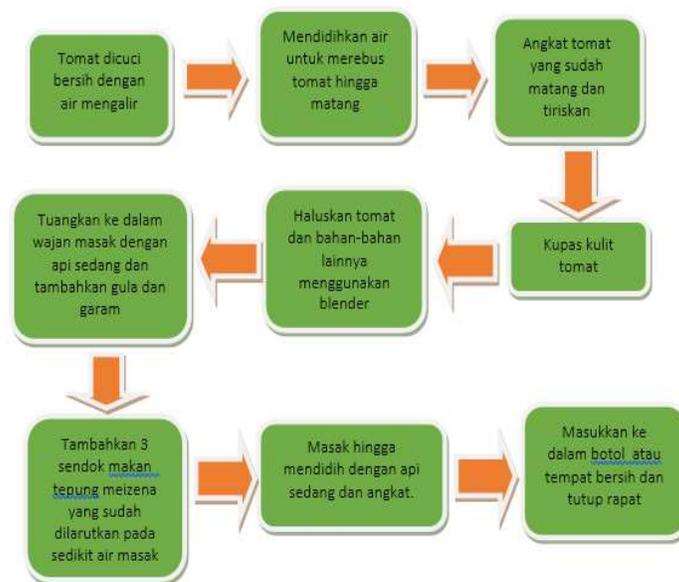


Gambar 1. Diagram Pengabdian kepada Masyarakat

Metode pelaksanaan pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan seperti berikut:

- a. Tahap Perencanaan, dilakukan 2 minggu sebelum hari pelaksanaan. Perencanaan dilakukan antara Tim Pengabdian yang mengunjungi aparat desa di Kantor Reje (Kantor Desa) Gunung Bahgie.
- b. Tahap Wawancara, dilaksanakan Tim Pengabdian ketika mengunjungi desa seminggu sebelum pelaksanaan. Tujuannya, untuk mengetahui situasi dan kondisi masyarakat Desa Gunung Bahgie, baik budaya, mata pencaharian, kebiasaan, sosial dan ekonomi secara umumnya, serta masalah yang ada.
- c. Tahap Perkenalan dan *Pre Test*, merupakan bagian dari kegiatan dan pelaksanaan program pengabdian pada hari H. Perkenalan antara Tim Pengabdian dengan masyarakat yang merupakan mitra di Desa Gunung Bahgie. *Pre Test* dilakukan setelah sesi perkenalan, untuk mengetahui tahap pengetahuan masyarakat terhadap apa yang ingin disampaikan oleh Tim Pengabdian.
- d. Tahap Ceramah Singkat, dilakukan dengan menyetengahkan kondisi pertanian terutama ketika panen tomat. Tahap ini juga menjelaskan, segala sesuatu yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan sumber daya alam yang ada di desa tersebut ataupun desa lain yang dapat dimanfaatkan sebagai usaha rumahtangga.
- e. Tahap Tanya Jawab, merupakan sesi yang memberikan kesempatan kepada Mitra untuk menanyakan segala sesuatu terkait penyampaian materi yang masih belum dipahami Mitra.
- f. Tahap Demonstrasi adalah bagian inti dari program pengabdian ini. Dalam tahap ini Tim Pengabdian menunjukkan cara mengolah tomat segar menjadi saus tomat dengan cara yang sederhana.

- g. Tahap Organoleptik, tahapan di mana mitra yang hadir merasakan saus tomat yang dihasilkan secara organoleptik (uji sensori).
- h. Tahap *Post Test*, dilakukan untuk mengetahui sampai sejauh mana Mitra mendapatkan pengetahuan dan informasi yang telah disampaikan selama penyampaian materi berupa ceramah.
- i. Tahap Evaluasi dan Kesimpulan, merupakan tahap akhir dan keseluruhan program. Tahap Evaluasi, dilakukan oleh Mitra, menilai semua program yang dilaksanakan pada hari itu.
- j. Tahap Penyelesaian, dilakukan oleh Tim Pengabdian, menganalisa hasil Pre Test, Post Test, dan Evaluasi. Sekaligus membuat laporan, membuat artikel untuk diterbitkan pada Jurnal PkM.



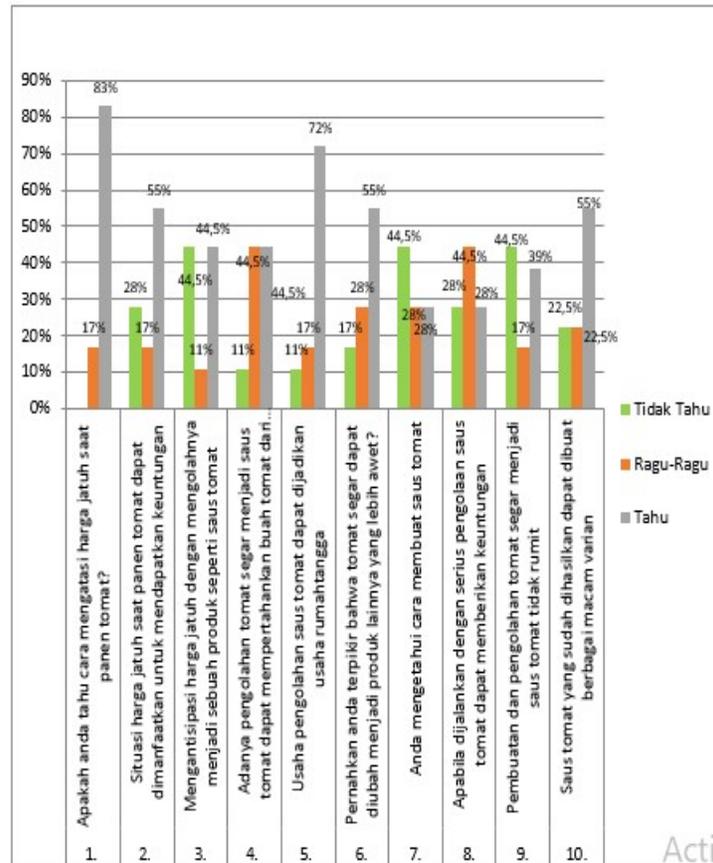
Gambar 2. Diagram Alir Metode Pengolahan Tomat Segar menjadi Saus Tomat

HASIL

Mitra yang mengadiri program pengabdian kepada masyarakat ini merupakan ibu-ibu rumah tangga yang pada hari yang sama di awal paginya menghadiri acara Posyandu. Jumlah Mitra adalah sebanyak 1 orang. Setelah dilakukan Pre Test yang dilakukan setelah awal perkenalan dengan Tim. Secara umumnya mereka mengetahui saus tomat, namun cara pembuatan saus tomat tidak mereka ketahui secara pasti. Hasil Pre Test yang dilakukan pada Mitra ditunjukkan pada Tabel di Gambar 3.

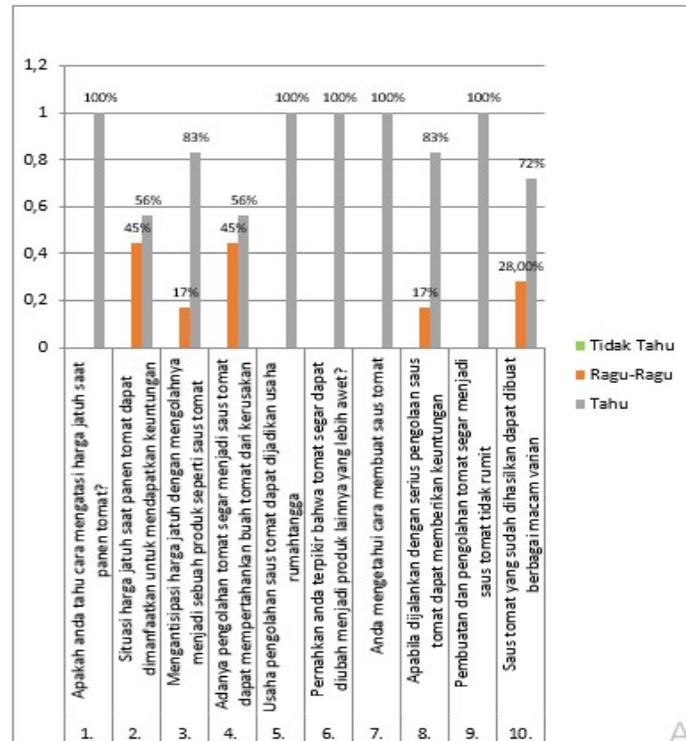
Hasil Pre Test menunjukkan bahwa Mitra kebanyakannya, sebanyak 83% menyatakan tidak mengetahui cara mengatasi harga tomat yang jatuh atau sangat rendah saat panen tomat. Sementara sisanya, 17% menyatakan ‘Ragu-ragu’. Sementara itu pertanyaan No. 2, mengenai

harga yang jatuh dapat dimanfaatkan menjadi keuntungan, No. 6, pernahkah terpikir mengubah tomat segar menjadi produk lainnya yang lebih awet dan No. 10, saus tomat yang dihasilkan dapat dihasilkan dengan berbagai macam varian mendapatkan nilai yang sama, yaitu masing-masing 55% untuk jawaban ‘Tahu’.



Gambar 3. Diagram Hasil Pre Test Mitra Pengolahan Saus Tomat

Sementara itu untuk pertanyaan No. 5, usaha pengolahan saus tomat dapat dijadikan sebagai usaha rumahtangga, Mitra yang menjawab ‘Tahu’ sebanyak 72%, menjawab ‘Ragu-Ragu’ sebanyak 17% dan menjawab ‘Tidak Tahu’ sebanyak 11%.



Gambar 4. Diagram Hasil Post Test Mitra Pengolahan Saus Tomat

Hasil Post Test menunjukkan bahwa secara umumnya telah terjadi peningkatan pengetahuan Mitra terhadap pelatihan pengolahan tomat segar menjadi saus tomat. Bahkan terdapat 5 pertanyaan yang menunjukkan bahwa Mitra telah mengetahui mengenai pengolahan tomat segar menjadi saus dan segala sesuatu yang terkait dengannya dengan menjawab ‘Tahu’ sebanyak 100%, yaitu pada pertanyaan No. 1, 5, 6, 7, dan 9. Selain peningkatan pengetahuan diharapkan terjadi juga peningkatan keterampilan. Namun dalam pelaksanaan pengabdian ini, Mitra tidak melakukan latihan secara langsung, sebab Tim Pengabdian hanya memberikan demonstrasi kepada Mitra, sekaligus memberi kesempatan Mitra untuk bertanya saat demonstrasi dilakukan.



Gambar 5. Mitra ketika sesi Demonstrasi

Untuk mempersingkat waktu, maka Tim telah menyediakan tomat segar yang sudah direbus dan diblender sehingga mempermudah dan mempercepat pelaksanaan demonstrasi

pengolahan saus tomat. Namun Tim, menjelaskan hal ini kepada Mitra sehingga Mitra paham. Hal ini juga diperjelas dengan pemberian catatan berupa kertas yang berisikan materi singkat dan metode pengolahan Saus Tomat berupa Resep yang berisikan Alat dan Bahan serta Cara Pembuatan.



Gambar 6. Buah Tomat direbus sehingga kulitnya terkelupas

Setelah tomat dihaluskan dan ditambah dengan bahan-bahan lainnya, bubur tomat tersebut dimasak. Gula dan Garam ditambahkan sehingga diperoleh rasa yang sesuai. Penambahan tepung meizena yang sudah dicairkan dengan sedikit air dilakukan untuk memberikan kepekatan atau konsistensi pada saus tomat. Apabila saus tomat sudah mendidih, api dapat dimatikan. Biarkan saus tomat tidak panas lagi maka dapat disimpan pada wadah bertutup yang bersih atau wadah yang seharusnya, seperti botol.



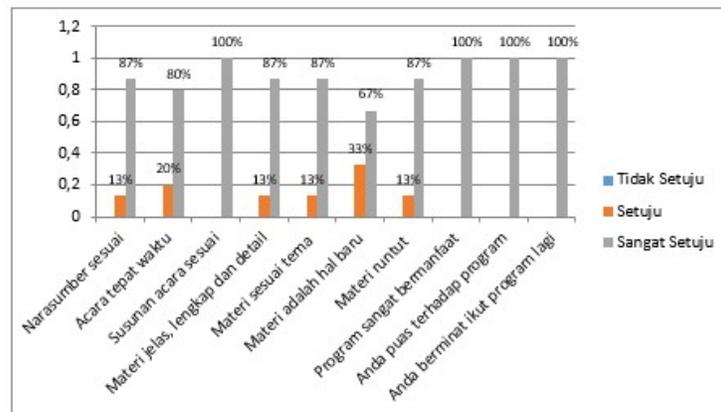
Gambar 7 Pengolahan Saus Tomat Dimasak hingga Mendidih

Namun pada pelaksanaan ini, produk yang dihasilkan belum dilakukan pengemasan yang sesuai seperti ke botol atau pengemas lainnya. Mitra diberi kesempatan untuk melakukan uji organolektik (uji rasa) mengenai rasa saus tomat yang dihasilkan. Saus tomat dibubuhkan atau dituangkan pada mie kuning sebagaimana yang terlihat pada Gambar 8. di bawah ini. Tujuannya adalah agar Mitra dapat mengetahui secara umum ciri-ciri secara fisik saus tomat yang dihasilkan. Jadi semua Mitra mendapatkan sampel mie kuning dengan saus tomat untuk dirasakan.



Gambar 8. Saus Tomat yang Dihidangkan sebagai topping pada mie kuning

Setelah Mitra melakukan uji rasa, dilanjutkan dengan Penilaian Evaluasi. Penilaian evaluasi dinyatakan pada borang yang diberikan kepada semua Mitra. Tujuannya adalah untuk mengetahui sejauh mana Mitra menilai aktivitas Tim Pengabdian ketika melakukan program Pengabdian kepada Masyarakat ini. Adapun hasil dari Penilaian Evaluasi dinyatakan sebagai berikut:



Gambar 9. Diagram Hasil Penilaian Evaluasi Pengolahan Saus Tomat

Secara umumnya penilaian yang dilakukan Mitra terhadap Tim menunjukkan penilaian yang positif. Mitra banyak memberikan jawaban sangat setuju hampir pada kesemua pertanyaan yang diberikan di dalam borang penilaian. Terutamanya pada pertanyaan mengenai: Susunan acara yang sesuai; Program sangat bermanfaat; Mitra puas terhadap program; dan Mitra berminat apabila diadakan program yang sama di masa yang akan datang.

DISKUSI

Mitra yang berada di Desa Gunung Bahgie menyatakan bahwa program Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan ini merupakan program yang pertama kali dilakukan. Sebelum ini belum ada satupun instansi atau lembaga yang melakukannya. Oleh karena itu, terlihat bahwa Mitra mengikuti kegiatan ini dengan antusias.

Bagaimanapun juga, program Pengabdian kepada Masyarakat yang mengangkat buah tomat segar menjadi saus tomat ini bukanlah pertama kalinya. Hasil laporan dari beberapa Tim Pengabdian dari seluruh Indonesia menunjukkan telah terdapat program yang mengetengahkan tentang pengolahan tomat menjadi saus tomat, seperti yang dilakukan Suryati (2022) melakukan pelatihan pembuatan saus tomat. Hal ini dilakukan karena tanaman tomat sangat mendominasi di desa tersebut. Adapun produk yang dihasilkan adalah saus tomat dan manisan tomat.

Pengolahan tomat segar menjadi saus tomat merupakan salah satu cara agar harga tomat tetap stabil saat panen dan menunggu musim panen berikutnya, meningkatkan nilai tambah tomat dan memberikan keterampilan kepada masyarakat tentang pengolahan saus tomat sehingga buah tomat dapat dimanfaatkan dalam bentuk produk yang berbeda (Agustina et al., 2019).

Sementara itu hasil Pre Test yang dilakukan menunjukkan bahwa pada umumnya Mitra 'Tidak tahu' cara untuk mengantisipasi harga tomat segar saat musim panen, sebanyak 83%. Jawaban yang sama 'Tidak tahu' dan mencapai persentase yang tinggi adalah pada pertanyaan usaha pengolahan tomat dapat dijadikan sumber penghasilan yaitu, 72%. Hal ini menandakan bahwa Mitra mempunyai pengetahuan yang kurang tentang hal-hal terkait dengan nilai tambah dan pengolahan.

Persentase dengan jawaban Mitra 'Tidak tahu' terbesar lainnya adalah 55%, yaitu pada pertanyaan No. 2 Situasi harga tomat yang jatuh dapat memberikan keuntungan ketika mengolah tomat, pertanyaan No. 3 tentang pengolahan yang dilakukan terhadap tomat dapat menjadikan tomat lebih awet dan pertanyaan No. 10 bahwa saus tomat dapat dibuat dengan berbagai varian. Hal ini menunjukkan bahwa Mitra belum banyak mendapatkan berbagai informasi mengenai pengolahan tomat. Padahal selain diolah menjadi saus tomat biasa atau original, buah tomat segar juga dapat diolah menjadi saus tomat dengan tambahan andaliman (Lubis, et al., 2019), tomat -kurma (Laga et al., 2018), manisan tomat (Suryati, 2022) atau manisan tomat kering (Molina, et al., 2022).

Namun jawaban Mitra pada Post Test menunjukkan bahwa Mitra telah mengalami peningkatan pengetahuan dan pemahaman. Hal ini terlihat pada hasil Post Test. Beberapa pertanyaan pada Post Test telah dijawab Mitra 'Tahu' yaitu dengan persentase 100% pada pertanyaan No. 1, 5, 6, 7 dan 9. Berarti Mitra telah mengetahui bahwa pengolahan tomat segar menjadi produk saus dapat mengatasi masalah harga anjlok saat panen. Mitra juga telah mengetahui bahwa pengolahan saus tomat ini dapat dijadikan usaha rumah tangga, menjadikan tomat lebih awet. Mitra juga kemudian mengetahui tentang pengolahan tomat segar menjadi

saus tomat dan pengolahan saus tomat ini tidak rumit (mudah).

Hal yang sama juga telah dilakukan oleh Yuniastri, et al., (2023), bahwa dengan dilakukannya pelatihan dan demonstrasi menunjukkan pengetahuan dan keterampilan Mitra akan meningkat berbanding sebelum diberikan pelatihan. Mitra pada Pengabdian yang dilakukan tersebut merupakan SMK.

Hasil Penilaian Evaluasi menunjukkan bahwa terdapat 4 pernyataan yang menunjukkan sebanyak 100% Mitra menyatakan 'Sangat setuju'. Pernyataan yang dimaksud adalah tentang susunan acara sesuai, program sangat bermanfaat, Mitra puas terhadap program dan Mitra akan mengikuti program serupa apabila dilakukan di tempat yang sama.

Kemudian disusul dengan 4 pernyataan lainnya, pernyataan Mitra yang memilih 'Sangat setuju' masing-masing sebanyak 87%, yaitu pada pernyataan narasumber sesuai, materi jelas, lengkap dan detail, materi sesuai tema dan materi runtut. Secara umumnya, program Pengabdian kepada Masyarakat ini mendapatkan cukup perhatian dan bermanfaat bagi Mitra.

DAFTAR REFERENSI

- Amrullah, S., Mikhratunnisa dan Pathiassana, M. T. "Peningkatan Produksi dan Kualitas Saus Tomat dan Sambal serta Perancangan sterilisator UV-C untuk UMKM Desa Sukadana, Lombok Timur." *Diseminasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat 5*, No. 2 (2023): 189-197.
- Agustina, L., Gendrosari, S., Susi dan Udantoro. "Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Tomat Pada Kelompok Wanita Tani Kambang Tanjung Desa Parigi Kacil Kabupaten Tapin." *Al-Ikhlâs 5*, No. 1 (Oktober 2019): 47-55.
- Asnamawati, L., Rasoki, T., Novrianda, H., Kristanti, D., Nurmalia, A. "Pengenalan Nilai Tambah melalui Pengolana dan Pemasaran Saos Tomat di SMK Agribisnis Dangau Datuk Bengkulu." *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat 5*, No. 2 (25 April 2021): 488-493.
- Fadhilah, N., Irmawanty, Nurdiyanti, Wajdi, M. dan Thahir, R. "Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Berupa Pengolahan Tomat menjadi Saos Tomat di Desa Tompobulu Kecamatan Rumbia." *Jurnal Abdimas Patikala 1*, No. 4 (28 Mei 2022): 272-276.
- Faridah, A., Syamwil., Aimon, H., dan Rosel, R., 2023. "Peningkatan Usaha melalui Hilirisasi Produk Berbasis Tomat pada Masyarakat." *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat 5*, No. 1 (Januari 2023): 23-28.
- Hasriani, Arwati, S., Asih, R. Y. dan Alamsyah, M. A. "Introduksi Pasca Panen dan Pemasaran pada kelompok Tani Penghasil Buah Tomat di Kecamatan Bontolempangan Kabupaten Gowa." *Madaniya 4*, No. 3 (Agustus 2023): 871-881.
- Laga, A., Langkong, J, Muhpidah, Fitri dan Wakiah, N. "Pengembangan Olahan Tomat Enrekang dalam Bnetuk Kurma Tomat (Karakteristik Kurma Tomat)." *Jurnal Dinamika Pengabdian 4*, No. K (November 2018): 72-78.

- Lubis, M. S., Syahputra, R. A., Ritonga, G. “PKM Pembuatan Saus Menggunakan Buah Andaliman sebagai pengawet Alami.” *Prosiding Seminar nasional Hasil Pengabdian* (1 Februari 2019): 505-509.
- Mas`ud, F., Indriati, S., Pabbenteng, Irawati, L., Pratiwi, S., dan Apriyanto. “Pengolahan Buah Tomat dan Bawang Merah di Kabupaten Enrekang.” *Proseding 6 Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (2022):128-133.
- Molina, R., Rohaya, S., dan Haryani, S. “Kajian Literatur Pembuatan Produk Manisan Tomat Kering.” *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 7, No. 2 (Mei 2022): 381-385.
- Rochaeny, H., Budikania, T. S., Wibowo, S., Rowiningtyas, S., Damayanti, L., dan Elfrida, N. R., 2022. “Pelatihan Pembuatan Saus Tomat untuk Memanfaatkan Limbah Dagung Buah Tomat dari kelompok Tani Pondok Menteng, Desa Citapen, Kecamatan Ciawi, Kabupaten Bogor.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat AKA* 2, No. 1 (13 Juni 2022):1-5.
- Saloko, S., Handito, D., Rahayu N., Rahman, S., dan Dwiani, A. “Pengolahan Tomat menjadi Saos Tomat.” *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian kepada Masyarakat* 2, No. 2 (27 Maret 2019): 204-208.
- Samran, Suprianto, Sumardi, Oktima, E., Suhada, A. Gunawan, M., Fitriania, E., Herliana dan Andriani, S. “Pelatihan Produksi Saos Tomat Inu PKK Lut Tawar dan Pegasing-Aceh Tengah-Nanggroe Aceh Darussalam.” *Mejuajua: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 1, No. 2, (20 Desember 2021): 16-22.
- Suyarti, S. “Pendampingan dan Pelatihan Pembuatan Olahan Tomat sebagai Peluang Bisnis pada Kelompok Wanita Rani (KWT) Desa Gunung Pasir Jaya Lampung Timur.” *NEAR: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2, No. 1 (8 November 2022):75- 80.
- Syahdan, M. Karim, H. A., dan Innanengsih, I., 2022. Peningkatan Produktivitas Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum* mill) Dengan pemberian berbagai pupuk Kompos dan Komposisi NPK. *Jurnal Agroterpadu* 1, No. 1 (1 Juli 2022): 29-34.
- Syahfitri, J., Nopreyeni, Hidayat, T., & Fitriani, A. (2022). Pengolahan Tomat (*Solanum lycopersicum*) Menjadi Saos dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Pekik Nyaring. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Royal* 5, No. 3 (September 2022) 347-354.
- Taufieq, N. A. S., Ratnawati, T., Ahmad, I. A., dan Pertiwi, N., 2022. PKM Pelatihan Pembuatan Saos Tomat pada Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Dedikasi* 24, No. 1 (2022): 6-8.
- Yuniastri, R., Hanafi, I., Putri, R. D., dan Santosa, R., 2023. Peningkatan Kompetensi Keterampilan Siswa SMK melalui Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Komoditas Lokal. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2, No. 8 (Januari 2023):5801-5807.