



DEVOTI JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

INNOVATION IN PROCESSING TOMATOES INTO “DODOL” TO ENHANCE THE ECONOMIC VALUE FOR THE SRIKANDI WOMEN FARMERS' GROUP IN KARANGLAYUNG VILLAGE

INOVASI PENGOLAHAN TOMAT MENJADI PRODUK DODOL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN NILAI EKONOMI KELOMPOK WANITA TANI SRIKANDI DESA KARANGLAYUNG

**Ahmad Dzahri Alfa Al-Madani¹, Fahri Azka Hasbiya², Ellawati³, Seliana⁴, Sayidatun
Qibtiyah⁵, Neneng Kartika Sari⁶, Ananda Lutfiah⁷.**

Institut Studi Islam Al-Amin, Indramayu, Jawa Barat, Indonesia^{1,2,3,4,5}
ahmaddzahri53@gmail.com¹, fahriazkahasby@gmail.com², ellawatiidm1@gmail.com³,
abhisasmaka@gmail.com⁴, sayidatunqibtiyah01@gmail.com⁵,
nenengkartikasari38@gmail.com⁶, anandalutfiah987@gmail.com⁷.

Nomor HP/WA: 083191937330

Received : August 10, 2026 Revised : August 26, 2026 Accepted : September 8, 2026

Abstract

The high interest of Indonesian society in consuming snacks encourages the development of food products that are nutritious, healthy, and have economic value. Tomatoes, cengkir mangoes, and pumpkin are agricultural products that contain various nutrients and have great potential to be processed into innovative food products. One form of such innovation is the production of dodol made from tomatoes, cengkir mangoes, and pumpkin. This community service activity aims to improve the skills and creativity of the members of the Srikandi Women Farmers Group (KWT) in Karanglayung Village in processing agricultural products into value-added food products, while also utilizing local agricultural produce to increase its economic value. The method used in this activity was a participatory approach through socialization, training, hands-on processing practices, and product packaging. The activity was carried out with the members of KWT Srikandi Karanglayung in Karanglayung Village. The products developed included tomato dodol, cengkir mango dodol, and pumpkin dodol. The activity received enthusiastic participation and positive responses from the members of KWT Srikandi Karanglayung. Through this activity, the community gained new knowledge and skills in processing agricultural products into innovative food products. It is expected that this activity can increase the added value of local agricultural products and support the development of productive community-based businesses in Karanglayung Village.

Keywords: KWT Srikandi, Karanglayung Village, tomato dodol, cengkir mango dodol, pumpkin dodol, food processing.

Abstrak

Tingginya minat masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi camilan mendorong perlunya pengembangan produk makanan ringan yang berkualitas, sehat, dan memiliki nilai ekonomi. Buah tomat, mangga cengkir, dan labu merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi serta berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan. Salah satu bentuk inovasi pengolahan tersebut adalah pembuatan dodol berbahan dasar tomat, mangga cengkir, dan labu. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas masyarakat, khususnya ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi Karanglayung, dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk pangan yang bernilai tambah, sekaligus memanfaatkan hasil panen agar memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif melalui sosialisasi, pelatihan, praktik langsung pengolahan, serta pengemasan produk dodol. Kegiatan dilaksanakan bersama ibu-ibu KWT Srikandi Karanglayung di Desa Karanglayung. Produk yang dikembangkan meliputi dodol tomat, dodol mangga cengkir, dan dodol labu. Pelaksanaan kegiatan mendapat antusiasme dan respons positif dari anggota KWT

Srikandi Karanglayung. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk pangan yang lebih inovatif, sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah hasil pertanian serta mendukung pengembangan usaha produktif masyarakat Desa Karanglayung.

Kata kunci: KWT Srikandi, Karanglayung, dodol tomat, dodol mangga cengkir, dodol labu, pengolahan pangan.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan mendorong meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk makanan ringan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga aman dikonsumsi dan mengandung nilai gizi yang memadai. Sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pola hidup sehat, produk pangan yang beredar diharapkan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan kandungan gizi sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Kondisi tersebut membuka peluang untuk mengembangkan berbagai produk olahan berbasis bahan pangan lokal yang memiliki nilai tambah sekaligus mampu meningkatkan pemanfaatan hasil pertanian.

Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki prospek cukup baik untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan olahan. Buah ini dikenal memiliki kandungan zat gizi yang beragam, antara lain vitamin A, vitamin C, kalium, serat pangan, serta senyawa bioaktif seperti likopen dan β -karoten yang berperan sebagai antioksidan alami. Kandungan tersebut menjadikan tomat sebagai salah satu bahan pangan yang berpotensi memberikan manfaat bagi kesehatan apabila dikonsumsi secara rutin (Kementerian Kesehatan RI, 2019; USDA, 2024).

Di sisi lain, tomat memiliki sifat mudah rusak setelah dipanen karena kadar airnya yang tinggi. Apabila tidak segera ditangani atau diolah, kualitas buah akan menurun sehingga menyebabkan kerugian bagi petani maupun pelaku usaha menurut Kuswardhani, dkk. (2025). Food and Agriculture Organization (FAO, 2022) menyatakan bahwa kehilangan hasil pada komoditas hortikultura masih menjadi salah satu permasalahan yang perlu mendapat perhatian melalui penerapan teknologi pascapanen dan diversifikasi produk. Oleh sebab itu, pengolahan tomat menjadi produk pangan dengan daya simpan yang lebih lama merupakan salah satu alternatif untuk mengurangi kehilangan hasil sekaligus meningkatkan nilai ekonominya sesuai konsepnya Beaulah dkk. (2025).

Sebagaimana diutarakan oleh Hasan, J. (2025) bahwa salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah pengolahan tomat menjadi dodol. Dodol termasuk produk pangan semi basah yang memiliki tekstur kenyal, rasa manis, serta daya simpan relatif lebih panjang dibandingkan bahan bakunya. Selain memperpanjang umur simpan, pengolahan tomat menjadi dodol juga dapat menghasilkan produk dengan karakteristik warna, aroma, dan cita rasa yang khas sehingga berpotensi meningkatkan minat konsumen terhadap olahan berbahan dasar tomat. Produk ini juga dapat menjadi alternatif diversifikasi pangan yang mendukung pemanfaatan hasil pertanian lokal secara lebih optimal sesuai paparan Laranjeira, dkk. (2022). Kualitas dodol tomat dipengaruhi oleh berbagai faktor, seperti komposisi bahan, formulasi, dan proses pemasakan menurut Ouattara, dkk. (2024). Dan menurut Rahmi, I., & Trimo, L. (2020) bahwa pengaturan komposisi bahan yang tepat akan menentukan karakteristik fisik, kimia, maupun tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mengenai pembuatan dodol berbahan dasar tomat untuk memperoleh formulasi yang sesuai sehingga dihasilkan produk dengan mutu yang baik, memiliki daya simpan yang memadai, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan bernilai tambah.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dodol berbahan dasar tomat sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk pangan lokal sekaligus mengkaji karakteristik produk yang dihasilkan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi alternatif pemanfaatan komoditas tomat yang mampu meningkatkan nilai tambah hasil pertanian serta mendukung pengembangan inovasi produk pangan berbasis sumber daya lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode partisipatif (Participatory Action) yang melibatkan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi Desa Karanglayung dalam setiap tahapan kegiatan. Pelaksanaan dilakukan melalui empat tahap, yaitu: (1) sosialisasi mengenai potensi tomat sebagai produk olahan bernilai tambah, (2) pelatihan pembuatan dodol tomat, (3) praktik langsung pengolahan dan pengemasan produk, serta (4) evaluasi melalui observasi, diskusi, dan wawancara. Keberhasilan kegiatan diukur secara deskriptif kualitatif berdasarkan tingkat partisipasi peserta, peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah tomat menjadi dodol, serta kemampuan peserta mempraktikkan proses pembuatan produk secara mandiri. Indikator keberhasilan meliputi perubahan pengetahuan, keterampilan, dan tumbuhnya motivasi peserta untuk mengembangkan usaha berbasis hasil pertanian lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan bersama anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi di Desa Karanglayung melalui rangkaian sosialisasi, pelatihan, praktik pembuatan dodol tomat, dan pengemasan produk. Seluruh peserta terlibat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari persiapan bahan baku hingga produk siap dikemas. Pendekatan partisipatif yang diterapkan memberikan kesempatan kepada peserta untuk tidak hanya menerima materi, tetapi juga mempraktikkan secara langsung proses pengolahan tomat menjadi dodol.

Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik karena peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama proses pelatihan. Diskusi yang berlangsung selama kegiatan memperlihatkan adanya peningkatan pemahaman mengenai potensi tomat sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah. Selain itu, peserta juga memperoleh pengalaman baru dalam menerapkan teknik pengolahan pangan yang dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga.

Keberhasilan kegiatan dievaluasi melalui observasi selama pelaksanaan, diskusi, dan wawancara singkat dengan peserta setelah kegiatan selesai. Indikator keberhasilan meliputi tingkat partisipasi peserta, peningkatan pengetahuan mengenai diversifikasi produk pangan, kemampuan peserta dalam mempraktikkan tahapan pembuatan dodol, serta tumbuhnya motivasi untuk memanfaatkan hasil pertanian sebagai produk bernilai ekonomi.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar anggota KWT mampu mengikuti seluruh tahapan pembuatan dodol secara mandiri, mulai dari pencucian, pengukusan, pengupasan, pencampuran bahan, pemasakan hingga pengemasan produk. Peserta juga memahami pentingnya menjaga kebersihan bahan dan ketepatan proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa tujuan kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat telah tercapai.

Pelaksanaan pengabdian memberikan dampak positif terhadap masyarakat sasaran, baik dalam aspek pengetahuan, sosial, maupun ekonomi. Dari sisi pengetahuan, peserta memperoleh wawasan baru mengenai pemanfaatan tomat yang sebelumnya hanya dijual dalam keadaan segar menjadi produk olahan dengan nilai tambah. Dari aspek keterampilan, peserta mampu mempraktikkan proses pembuatan dodol secara mandiri sehingga memiliki bekal untuk mengembangkan produk tersebut di lingkungan masing-masing.

Secara sosial, kegiatan ini mendorong meningkatnya kerja sama antaranggota KWT dalam melakukan proses produksi. Seluruh tahapan kegiatan dilakukan secara berkelompok sehingga memperkuat komunikasi, koordinasi, dan semangat kebersamaan antaranggota. Dari sisi ekonomi, meskipun dampak terhadap peningkatan pendapatan belum dapat diukur dalam waktu yang singkat, kegiatan ini membuka peluang usaha baru melalui pengembangan produk olahan berbahan dasar tomat yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan tomat segar.

Dodol tomat yang dihasilkan memiliki beberapa keunggulan, antara lain memanfaatkan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, memiliki cita rasa yang khas, serta menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk pangan. Pengolahan tomat menjadi dodol juga dapat memperpanjang masa simpan tomat sehingga mengurangi potensi kerugian akibat hasil panen yang tidak segera terjual.

Di sisi lain, masih terdapat beberapa kendala yang perlu diperhatikan. Proses pemasakan membutuhkan waktu yang relatif lama dan pengadukan harus dilakukan secara terus-menerus agar tekstur dodol tetap baik dan tidak mudah gosong. Selain itu, konsistensi rasa dan tekstur masih bergantung pada keterampilan peserta sehingga diperlukan latihan berkelanjutan agar kualitas produk lebih seragam.

Produk dodol tomat memiliki peluang yang cukup baik untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa. Pengembangan dapat dilakukan melalui perbaikan desain kemasan, pemberian merek dagang, penyusunan informasi nilai gizi, serta pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran. Selain itu, standardisasi resep dan proses produksi perlu dilakukan agar mutu produk tetap terjaga dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

Apabila kegiatan ini dilaksanakan secara berkelanjutan dengan dukungan pemerintah desa maupun instansi terkait, dodol tomat berpotensi menjadi salah satu produk unggulan KWT Srikandi Desa Karanglayung yang mampu meningkatkan nilai tambah hasil pertanian sekaligus memperkuat perekonomian masyarakat.



Gambar 1. Sosialisasi Kegiatan



(a)

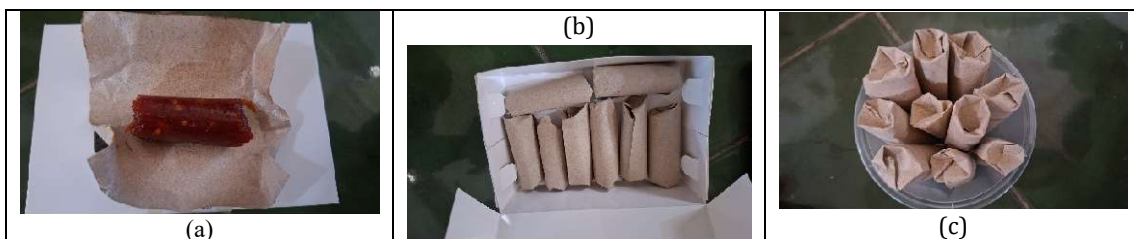


(b)



(c)

Gambar 2. Proses Pembuatan Dodol Tomat (a) Pembersihan Buah Tomat (b) Pengukusan Buah Tomat (c) Penyangraian Tomat



Gambar 3 Produk Dodol Tomat yang telah di Kemas . (a) Dikemas dengan Kertas Minyak. (b). Dikemas dengan Kemasan Kotak. (c) Dikemas dengan Pelastik Thinwall

Tabel 1. Indikator Ketercapaian Kegiatan Pengabdian tabel

No	Indikator	Tolak Ukur	Hasil yang dicapai
1	Partisipasi peserta	Kehadiran dan keterlibatan aktif selama kegiatan	Seluruh anggota KWT Srikandi mengikuti, sosialisasi, pelatihan, dan praktek pembuatan dodol tomat dengan antusias.
2	Peningkatan	Pemahaman peserta mengenai	Peserta memahami manfaat

	pengetahuan	pengelolaan tomat menjadi produk bernilai tambah	diversifikasi produk dan tahapan pembuatan dodol tomat
3	Peningkatan keterampilan	Kemampuan peserta mempraktekan proses pembuatan dodol	Sebagian besar peserta mampu mengikuti proses mulai dari persiapan bahan, pengelolaan, hingga pengemasan produk secara mandiri.
4	Perubahan sikap	Minat dan motivasi untuk mengembangkan produk olahan.	Peserta menunjukkan minat untuk memanfaatkan hasil pertanian lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi.
5	Dampak Sosial	Kerja sama antaranggota KWT selama kegiatan.	Terjadinya peningkatan kerja sama, komunikasi, dan partisipasi dalam proses produksi dodol tomat.
6	Dampak Ekonomi	Peluang pengembangan usaha berbasis produk olahan	Peserta memahami bahwa dodol tomat memiliki potensi sebagai produk unggulan yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumah tangga.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan tomat menjadi dodol yang dilaksanakan bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi Desa Karanglayung telah mencapai tujuan yang diharapkan. Melalui kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan, peserta memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah tomat menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Kegiatan ini juga memberikan manfaat dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya diversifikasi hasil pertanian sebagai upaya memanfaatkan komoditas lokal secara lebih optimal. Keunggulan kegiatan ini terletak pada pemanfaatan bahan baku yang mudah diperoleh, proses pembuatan yang dapat diterapkan oleh masyarakat, serta peluang pengembangan produk sebagai usaha berbasis rumah tangga. Namun demikian, kegiatan ini masih memiliki beberapa keterbatasan, antara lain proses produksi yang membutuhkan waktu cukup lama, keterampilan peserta yang masih perlu ditingkatkan untuk menghasilkan produk yang seragam, serta belum dilakukannya pengembangan pemasaran secara luas. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan dalam aspek standarisasi produk, inovasi kemasan, perizinan usaha, dan strategi pemasaran agar dodol tomat dapat berkembang menjadi produk unggulan yang mampu meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Karanglayung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut Studi Islam Al-Amin (INSIA) dan Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) Indramayu atas dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Abas atas bimbingan dan pendampingan selama kegiatan berlangsung, Pemerintah Desa Karanglayung, serta seluruh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Srikandi Desa Karanglayung atas partisipasi, kerja sama, dan antusiasme dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) dan semua pihak yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Beaulah, A., Rajadurai, K., Anitha, T., Rajangam, J., & Maanchi, S. (2025). Penanganan pasca panen dan produk bernilai tambah tomat untuk meningkatkan keuntungan petani. *Plant Science Today*. <https://doi.org/10.14719/pst.5794>
- Hasan, J. (2025). Tantangan produksi dan pemasaran tomat (*Solanum lycopersicum* L.) di Ethiopia. Tinjauan. *Tanaman sayuran Rusia*. <https://doi.org/10.18619/2072-9146-2025-1-58-61>
- Kuswardhani, N., Wiyono, A. E., & Mahardika, N. S. (2025). Pengembangan Usaha Olahan Tomat Kelompok Wanita Tani di Desa Darsono Kabupaten Jember. *Warta LPM*. <https://doi.org/10.23917/warta.v27i1.7450>
- Laranjeira, T., Costa, A., Faria-Silva, C., Ribeiro, D., De Oliveira, JMPF, Simões, S., & Ascenso, A. (2022). Valorisasi Berkelanjutan Produk Sampingan Tomat untuk Memperoleh Senyawa Bioaktif: Potensinya dalam Penanganan Peradangan dan Kanker. *Molekul*, 27. <https://doi.org/10.3390/molecules27051701>
- Ouattara, S., & Konaté, M. (2024). Tomat: Sayuran Bergizi dan Menguntungkan untuk Dipromosikan di Burkina Faso. *Jurnal Pertukaran Sains Alexandria*. <https://doi.org/10.21608/asejaiqsae.2024.332758>
- Rahmi, I., & Trimio, L. (2020). Nilai Tambah Pada Agroindustri Dodol Tomat (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Tani Mentari Desa Genteng, Kecamatan Sukasari, Kabupaten Sumedang). *Journal of Food System and Agribusiness*. <https://doi.org/10.25181/jofsa.v3i2.1510>