



Vol. 4 No. 2 Tahun 2024
ISSN: 2809-1485

Pemberdayaan Kelompok Wanita Pada Desa Bamba Puang Melalui Pengolahan Healty Candy Tomato

Wildah Fauziyah*¹, Marlia Rianti², Ernida Mahmud³, Muh.Safar⁴

¹⁻³Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian & Peternakan, Universitas Muhammadiyah Bone

⁴Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bone

e-mail: *wildah.fauziyah090603@gmail.com, lia_agb06@yahoo.co.id, ernidamahmud@gmail.com,

safarmuhammad785@gmail.com

Article History

Received: 22 November 2024

Revised: 24 November 2024

Accepted: 11 Desember 2024

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v4i2.1188>

Kata Kunci – Healty Candy Tomato, Pengolahan, Bamba Puang

Abstract – This activity aims to increase the insight and interest of farmers in Bamba Puang Village regarding processing tomato products into candy so that they can provide a solution to the problem of high tomato productivity accompanied by the perishable nature of tomatoes. Bamba Puang Village has high tourism potential and natural resources so that it can develop the potential of its local agricultural products and create enthusiasm to carry out efforts to develop new varieties of healthy food from tomatoes that are nutritious and have high selling value. However, there is still a lack of information in processing their agricultural products, and they also do not have access to information to be able to create innovative processed products made from tomatoes. This community service was carried out by PKKM ISS-MBKM Thematic KKN students at Muhammadiyah Bone University involving PKK women and the Bamba Puang Village Women's Farmer Group as participants. The method used was socialization using presentation media and training was carried out by showing videos of making tomato candy products. The results of the activity showed that there was an increase in participants' understanding of the objectives, benefits and importance of processing agricultural products in increasing their attractiveness to consumers and also being able to make processed agricultural products more creative and attractive so that they could be marketed.

Abstrak – Kegiatan ini bertujuan untuk menambah wawasan dan minat petani Desa Bamba Puang, tentang olahan produk tomat menjadi permen sehingga dapat memberikan solusi tentang permasalahan tingginya produktivitas tomat disertai sifat tomat yang mudah rusak. Desa Bamba Puang memiliki potensi wisata dan sumber daya alam yang tinggi sehingga dapat mengembangkan potensi hasil pertanian lokal yang dimiliki dan menjadikan semangat untuk melakukan usaha pengembangan keragaman baru makanan sehat dari tomat yang benutrisi dan bernilai jual tinggi. Namun masih kurangnya informasi dalam mengolah hasil pertanian mereka, dan juga tidak memiliki akses informasi untuk bisa membuat suatu inovasi olahan produk yang berbahan dasar dari tomat. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh mahasiswa KKN Tematik PKKM ISS-MBKM Universitas Muhammadiyah Bone dengan melibatkan ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani Desa Bamba Puang sebagai peserta. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dengan media presentasi dan pelatihan dilakukan dengan penayangan video pembuatan produk permen tomat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta tentang tujuan, manfaat, serta pentingnya pengolahan produk dari hasil pertanian dalam meningkatkan daya tarik bagi konsumen dan juga dapat membuat produk olahan pertanian yang lebih kreatif dan menarik sehingga dapat dipasarkan.

1. PENDAHULUAN

Desa Bamba Puang merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang. Desa ini merupakan desa wisata yang memiliki beberapa destinasi wisata alam yang di kelilingi oleh perbukitan dan

panorama khas Sulawesi Selatan dengan luas wilayah 9,10 km². Mata pencaharian masyarakat sebagian besar adalah petani. Komoditas yang dibudidayakan adalah jagung, papaya, tomat dan cabe rawit. Tomat banyak dibudidayakan di Desa Bamba Puang, tetapi pada saat musim panen tomat cukup melimpah akan tetapi harga jual tomat masih rendah sehingga merugikan petani dan mengalami harga yang sangat tinggi ketika belum memasuki masa panen [1].

Solanum lycopersicum merupakan nama latin dari tomat yang menjadi salah satu tanaman yang sangat dikenal oleh masyarakat Indonesia. Tomat adalah tanaman hortikultura atau dapat digolongkan sebagai sayuran buah musiman yang dapat tumbuh subur baik di dataran tinggi maupun di dataran rendah. Tomat umumnya di konsumsi secara langsung dan jarang di olah menjadi produk makanan lainnya [2]. Karakteristik tomat dengan kadar air yang relatif tinggi menyebabkan tomat mudah rusak, memiliki umur simpan yang relatif pendek, rentan terhadap serangan mikro organisme, dan mudah mengalami perubahan secara fisik. Tomat mempunyai kandungan gizi dan vitamin dalam setiap 100 gram, yaitu protein 1,0 gram, karbohidrat 4,20 gram, lemak 0,30 gram, mineral dan vitamin [3].

Tomat mengandung komponen nutrisi yang lengkap terutama kaya akan vitamin dan mineral. Vitamin dan mineral yang terdapat pada tomat adalah vitamin A, vitamin C, vitamin B, zat besi kalsium tomat juga mengandung likopen, B-karoten, lutein, flavonoid, asam fenolat, kalium, serat, protein, rendah lemak dan kalori serta bebas kolestero. Komponen tersebut menjadikan tomat sebagai bahan pangan yang bergizi dan bersifat fungsional. Pemberian informasi ini dibutuhkan agar peserta memiliki wawasan tentang manfaat tomat bagi tubuh [4].

Buah tomat memiliki peranan penting dalam pembuatan aneka jenis makanan tradisional, minuman serta untuk pemenuhan gizi masyarakat [5]. Tomat juga merupakan salah satu buah yang memiliki banyak manfaat, tetapi tomat sebagian besar hanya diolah sebagai bahan masakan, lalapan dan jus. Dibalik manfaat buah tomat yang banyak perlu menggunakan perlakuan pasca panen seperti pengeringan untuk menghindari kebusukan, karena tomat mudah mengalami kerusakan [6].

Salah satu upaya yang dapat dilakukan agar harga jual tomat tetap tinggi adalah dengan mengolah tomat menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis. Sebagian besar petani tomat memiliki pemahaman yang minim tentang olahan berbahan dasar tomat dan masih kebingungan dengan teknologi yang dapat diaplikasikan pada hasil panen tomat mereka. Produk olahan tomat ini dapat membantu meningkatkan penghasilan dan taraf hidup masyarakat khususnya petani tomat [7]. Seperti yang dirasakan oleh masyarakat Desa Bamba Puang, dengan memanfaatkan potensi wisata dan keindahan alam yang berada di Desa Bamba Puang khususnya Gunung Nona yang juga berada di jalur utama ke wilayah Toraja yang sangat terkenal hingga kerap mendatangkan wisatawan bahkan turis asing. Desa Bamba Puang memiliki suatu keunikan tersendiri sehingga mampu bertahan dari tahun ke tahun. Desa ini juga sudah terkenal sampai ke Mancanegara, bukan hanya dikalangan masyarakat daerah maupun provinsi. Dengan demikian membuat desa ini selalu ramai dikunjungi wisatawan dan turis asing. Dengan adanya potensi tersebut, serta kesterersediaan Sumber daya alam yang melimpah telah mendorong warga Bambapuang untuk memanfaatkan hasil pertanian lokal menjadi produk olahan yang bernilai tambah. Sehingga tersedia fasilitas untuk berbelanja terutama barang souvenir dan kerajinan serta olahan rakyat sebagai oleh-oleh untuk di bawa pulang ke tempat asal wisatawan [8].

Namun masyarakat Desa Bamba Puang masih kekurangan informasi dalam mengolah hasil pertanian mereka, mereka tidak memiliki akses informasi untuk bisa membuat suatu inovasi olahan produk yang berbahan dasar dari tomat. Oleh karena itu adanya pengolahan tomat mampu meningkatkan nilai ekonomis dari buah tomat, sehingga akan meminimalisir kerugian adalah mengolah tomat menjadi suatu produk yang lebih ekonomis dan memiliki daya simpan yang tinggi [9]. Sehingga dalam pemasaran produk saat ini semakin kreatif dalam memasarkan, dapat dilihat dari banyaknya situs online jual- beli produk. Informasi dari mulut ke mulut atau word of mouth telah memainkan peran penting dalam keputusan pembelian pelanggan [10].

Penelitian ini telah banyak dilakukan oleh beberapa peneliti sebelumnya, salah satunya yang menyatakan bahwa permasalahan produksi dan manajemen usaha serta rendahnya indeks pembangunan manusia, tingkat pendidikan, kurangnya informasi teknologi tepat guna dan potensi hasil pertanian tomat yang berlimpah, namun motivasi dan semangat tinggi untuk berkreatifitas terhadap pengembangan potensi hasil pertanian lokal yang dimiliki menjadikan semangat untuk melakukan usaha pengembangan keragaman baru makanan sehat dari tomat yang benutrisi dan bernilai jual tinggi sebagai peluang usaha baru yang menjanjikan menjadi permasalahan yang patut diberikan solusi real dalam pengentasannya [11].

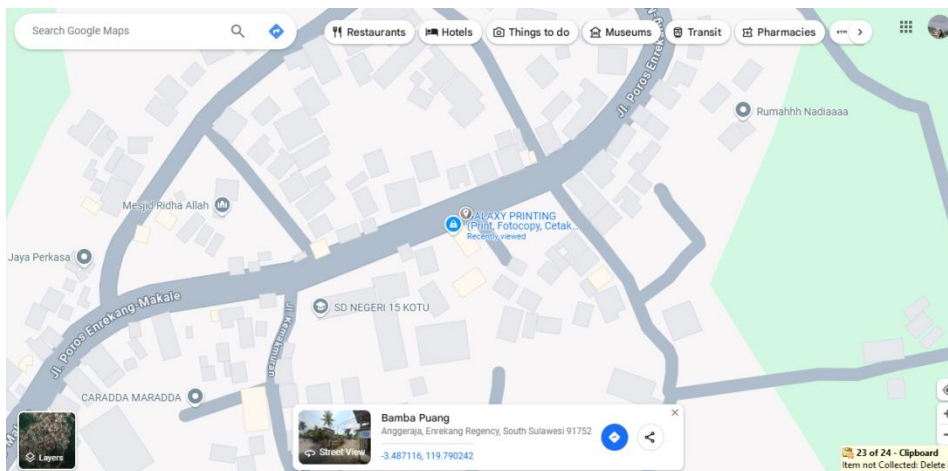
Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah surplus produksi tomat saat panen raya adalah dengan hilirisasi produk tomat yaitu dengan mengolah buah tomat menjadi bentuk olahan yang dapat memperpanjang daya simpan dan sekaligus meningkatkan nilai tambah secara ekonomi [12]. Nilai konsumsi dari buah tomat dapat ditingkatkan dengan mengolah buah tomat menjadi manisan [13] Seperti dengan bentuk olahan tomat yang mudah diaplikasikan adalah Permen Tomat. Tidak banyak masyarakat yang mengolah tomat menjadi menjadi Permen, permen tomat merupakan salah satu produk olahan tomat yang akan kaya vitamin karena diperoleh langsung dari pemasakan buah – buahan dengan tambahan gula dan vanili, dapat memberikan solusi atas permasalahan tingginya produktivitas tomat disertai sifat tomat yang mudah rusak. Dengan adanya pengolahan tomat maka akan meningkatkan nilai jual

buat tomat serta memperpanjang masa simpan tomat dibandingkan pada saat masih dalam keadaan segar [14].

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka kami membuat rencana berbagai ilmu untuk membuat suatu inovasi-inovasi baru yang akan membantu masyarakat Desa Bamba Puang dengan memanfaatkan komoditi lokal yang ada di daerah tersebut. Melalui dengan program kerja yang telah kami rancang berupa kegiatan inovasi produk berbasis komoditi lokal yang kami laksanakan yaitu pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk menambah wawasan dan minat petani terhadap produk olahan yang dapat meningkatkan keuntungan dan nilai jual tomat.

2. METODE PENGABDIAN

Pembuatan permen tomat di laksanakan pada Hari Minggu, 20 Oktober 2024 di Posko KKN-Tematik, sedangkan kegiatan pelatihan dan sosialisasi inovasi produk dilakukan pada Hari Rabu, 23 Oktober 2024 di Gedung Serba Guna Desa Bamba Puang. Adapun Metode kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat dikelompokkan menjadi dua kategori yaitu Sosialisasi dan Pelatihan. Sosialisasi yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN-Tematik PKKMB Universitas Muhammadiyah Bone Melalui Kepala Desa untuk menginformasikan kepada warga khususnya ibu-ibu PKK dan Kelompok Wanita Tani Desa Bamba Puang kurang lebih 20 orang tentang pelatihan pengolahan permen tomat yang akan diadakan. Kegiatan pengolahan dilakukan langsung oleh Mahasiswa KKN-Tematik PKKMB Universitas Muhammadiyah Bone di Posko KKN-Tematik. Pelatihan yang di lakukan di Gedung Serba Guna adalah pemaparan materi dan penayangan vidio pembuatan permen tentang inovasi produk, serta alat yang digunakan untuk kegiatan ini yaitu laptop, LCD proyektor, sound system, alat tulis dan kamera. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan persiapan berupa pembuatan produk percontohan berupa produk olahan berbasis komoditi lokal yang telah kami buat hingga rampung dalam kemasan yang inovatif baik secara tampilan dan fungsinya. Pembuatan produk percontohan ini bertujuan untuk dapat memudahkan para peserta penyuluhan dapat memahami materi dengan lebih baik dan juga meningkatkan keterampilan masyarakat tentang produk olahan tomat yang sehat dan bernilai ekonomis yang mudah dilakukan, secara tidak langsung mampu membantu perekonomian masyarakat setempat. Peta lokasi kegiatan sosialisasi dan pelatihan inovasi produk dapat dilihat pada gambar 1.



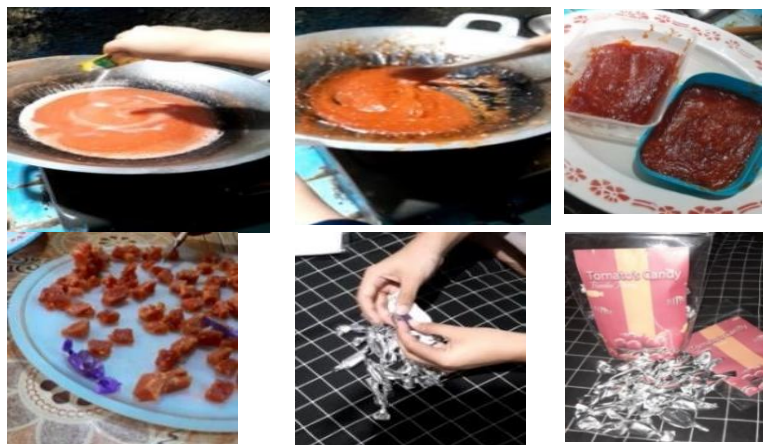
Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

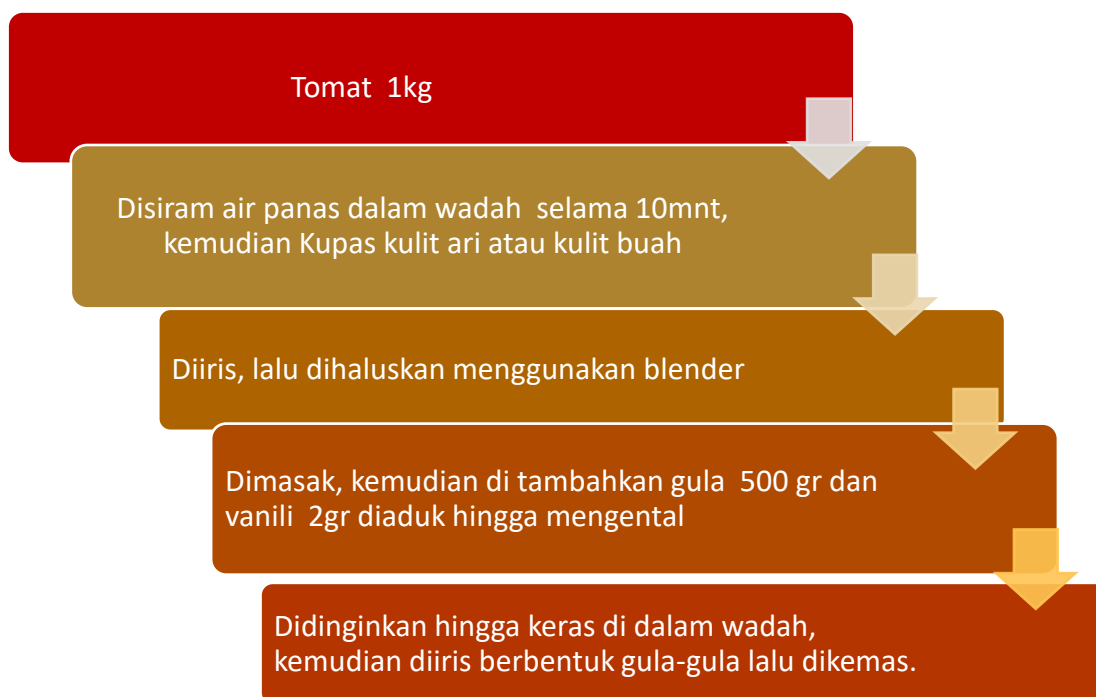
Kegiatan Mahasiswa KKN Tematik dilaksanakan selama 4 bulan dari bulan Agustus hingga bulan November 2024 di Desa Bamba Puang, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pengelolaan Inovasi Produk Berbasis Komoditi Lokal merupakan salah satu program kerja mahasiswa KKN Tematik Universitas Muhammadiyah Bone.

Kegiatan ini diawali dengan melakukan pembuatan produk permen tomat yang terlebih dahulu diuji coba oleh kelompok KKN-Tematik, adapun gambar pembuatan produk permen dapat dilihat pada gambar 2 serta tahapan pembuatan permen tomat adalah sebagai berikut :





Gambar 2. Proses Pembuatan produk



Gambar 3. Langkah Pembuatan Produk

Rasa suatu produk pangan dipengaruhi oleh bahan baku. Rasa menjadi faktor yang sangat menentukan keputusan konsumen untuk menolak atau menerima suatu makanan, karena mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap permen [15]. Seperti dengan permen tomat adalah salah satu olahan dari tomat. Proses pembuatannya bisa melibatkan pemasakan tomat dengan gula, sehingga menghasilkan rasa manis yang khas namun tetap memiliki sentuhan rasa tomat yaitu asam. Permen tomat tidak hanya enak, tetapi juga menawarkan beberapa manfaat kesehatan, ekonomi, maupun keinginan pangan seperti kandungan vitamin dan mineral dari tomat, sehingga permen tomat lebih alami dan memiliki nilai gizi dan juga memberikan variasi yang menarik sehingga memiliki potensi pasar yang luas termasuk untuk anak-anak.

Kegiatan ini dibuka oleh Bapak Kepala Desa Bamba Puang, Bapak Abdul Muis yang memberi sambutan, Dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Sambutan Kepala Desa Bamba Puang

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan tomat diikuti oleh ibu koordinator PPL dan ibu-ibu PKK serta Kelompok Wanita Tani dari Desa Bamba Puang. Materi pelatihan yang di berikan yaitu mencakup tentang informasi gizi tomat dan potensi olahan yang bernilai ekonomis, serta demonstrasi atau penayangan video tutorial. Proses pengolahan permen tomat mulai dari sortasi, penyiraman air panas, pengupasan kulit ari, pengolahan tomat menjadi permen, hingga ke pengemasan produk. Materi dilaksanakan oleh KKN-Tematik Universitas Muhammadiyah Bone dengan metode ceramah, demonstrasi dan penayangan video tutorial pembuatan permen tomat, Tanya jawab serta diskusi dan diterima dengan baik oleh peserta.

Selama kegiatan berlangsung, peserta dilibatkan dalam mencoba permen tomat yang dibuat langsung oleh mahasiswa KKN-Tematik Universitas Muhammadiyah Bone. Kegiatan ini telah memberikan dampak positif bagi peserta sehingga mereka mampu berkreasi membuat produk baru dari olahan tomat yang baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk membantu meningkatkan penjualan atau pendapatan masyarakat. Dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pemaparan Materi dan percobaan permen tomat



Gambar 6. Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Inovasi Produk Berbasis Komoditi Lokal

Hasil pelatihan dapat menciptakan potensi dalam pengembangan ekonomi lokal melalui peningkatan keterampilan produksi, pemahaman tentang bahan baku, pemahaman tentang bahan tambahan dan kualitas produk

akhir serta lingkungan yang menjadi tempat berproduksi untuk masyarakat Desa Bamba Puang . Hal ini dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Penyuluhan ini memberikan pengertian dan penjelasan pentingnya berproduksi secara aman, saniter dan higienis, artinya membuat produk yang bersih, sehat dan aman untuk dikonsumsi.

4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Bamba Puang tentang sosialisasi dan pelatihan inovasi produk berbasis komoditi lokal dapat disimpulkan bahwa telah adanya informasi baru yang didapatkan peserta dalam mengatasi permasalahan tentang tingginya produktivitas tomat disertai sifat tomat yang mudah rusak sehingga pada saat panen dan harga jual tomat murah, sehingga dapat diolah menjadi suatu produk ekonomis yang dapat dipasarkan. Dengan mengolah tomat menjadi permen tomat agar dapat menambah pengetahuan masyarakat yang dapat menjadi peluang usaha baru secara tidak langsung mampu membantu perekonomian masyarakat setempat. Hal ini dapat dilihat dari interaksi tanya jawab peserta penyuluhan yang aktif dalam sesi tanya jawab mengindikasikan materi yang dibawakan telah diterima dengan baik. Sehingga kegiatan ini juga dapat menjadi program berkelanjutan jangka panjang untuk menambah penghasilan masyarakat desa melalui pemberdayaan UMKM dengan mengolah dan memanfaatkan hasil pertanian yang berada di Desa Bamba Puang.

5. SARAN

Saran yang dapat diberikan dalam pengabdian selanjutnya yaitu agar warga dapat memberikan rasa yang menarik pada olahan permen tomat, misalnya di tambahkan dengan varian baru berupa ekstrak jahe, karena jahe mengandung gingerol sehingga dapat menciptakan rasa baru pada permen tomat dan juga dapat mewujudkan produk produk lokal yang dapat bersaing di pasaran baik dilingkup wilayah desa maupun lingkup pasar yang luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Bapak Kepala Desa Bamba Puang yang telah mendukung dan memfasilitasi kami dalam berkegiatan, Ibu PPL Desa Bamba Puang yang senantiasa membimbing dan mendampingi kami dalam kegiatan, dan masyarakat Desa Bamba Puang khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) dan Ibu-ibu PKK yang sempat berpartisipasi dan hadir dalam kegiatan kami, serta Mahasiswa KKN-Tematik Universitas Muhammadiyah Bone dan civitas akademika Universitas Muhammadiyah Bone yang telah memberikan dukungan dan memfasilitasi kami dalam program KKN Tematik sehingga kami dapat mengabdikan diri kepada masyarakat yang terlaksana dengan baik. Serta penulis juga berterimakasih kepada semua pihak yang telah terlibat dalam kegiatan pengabdian yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang ada di Desa Bamba Puang, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Askura Nikmah *et al.*, "Meningkatkan Nilai Tambah Tomat Dengan Pelatihan Mengolah Tomat Segar Menjadi Saus Tomat Di Desa Gunung Bahgie," *Aspir. Publ. Has. Pengabd. dan Kegiat. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 10–21, 2024, doi: 10.61132/aspirasi.v2i2.410.
- [2] Jumaini and Astija, "Kandungan Vitamin C Dari Buah Tomat Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda," *J. Pendidik. Biol.*, vol. 6, no. 2, pp. 92–98, 2021.
- [3] R. Nurul Hidayah, Vira Permata Agustin, Asmawati Umi Karimah, and Lailya Alf Syahronia, "Pelatihan dan Pemanfaatan Olahan Tomat sebagai Selai Tomat Desa Sidokumpul, Kecamatan Sambeng, Kabupaten Lamongan," *Keris J. Community Engagem.*, vol. 3, no. 1, pp. 18–22, 2023, doi: 10.55352/keris.v3i1.453.
- [4] M. N. Ernawati, Hapsari Titi Palupi, "Teknologi Pengolahan Torakur (Tomat Rasa Kurma) Sebagai Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Buah Tomat Di Dusun Kajang Kecamatan Junrejo Kota Batu," *TeknoL. PANGAN Media Inf. dan Komun. Ilm. TeknoL. Pertan.*, vol. 7, no. 3, pp. 107–113, 2016, doi: 10.35891/tp.v7i3.514.
- [5] Rahmatul Huda dan Zakiyah, "Pelatihan Pengolahan Tomat Menjadi Olahan Permen Jelly dan Jelly Drink," *Pros. Has. Pengabd. Kpd. Masy.*, pp. 181–187, 2019.
- [6] W. R. N. S. & Akhmad Mustofa, "AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KURMA TOMAT (*Solanum lycopersicum*) DENGAN VARIASI JENIS JAHE DAN LAMA PENERINGAN," *J. TeknoL. Dan Ind. Pangan*, vol. 4, no. 1, pp. 1–6, 2019, doi: 10.33061/jitipari.v4i1.3012.
- [7] Ratih Yuniastri, I. Ismawati, Rika Diananing Putri, and R. Amilia Destryana, "Produk Inovasi Olahan Tomat Sebagai Alternatif Peningkatan Pendapatan Petani Tomat Daerah Pesisir," *J-ABDI J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 3, pp. 4529–4536, 2022, doi: 10.53625/jabdi.v2i3.3042.
- [8] A. A. Hidayanti, R. Nur, and S. Setiawan, "Pemberdayaan KWT Melati Melalui Aplikasi Teknologi Pangan dan Diversifikasi Pengolahan Buah Nangka di Desa Suranadi," vol. 4, no. 4, pp. 2835–2841, 2023.
- [9] J. Syahfitri, Nopriyeni, T. Hidayat, and A. Fitriani, "Pengolahan Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Menjadi Saos Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Di Desa Pekik Nyaring," *J. Pengabd. Kpd. Masyarakat* R., vol. 5, no. 3, pp. 347–354, 2022.
- [10] A. A. H. Masyhudi, "PENGARUH ELECTRONIC WORD OF MOUTH, DAYA TARIK DAN LOKASI TERHADAP MINAT BERKUNJUNG WISATAWAN DI DESA TETE BATU KABUPATEN LOMBOK TIMUR," *J. Inov. Penelit.*, vol. 22, no. 10, pp. 180–185, 2020.
- [11] N. D. Narsih, "RAGAM OLAHAN TOMAT BAGI KELOMPOK MASYARAKAT DESA LIMBUNG KALIMANTAN BARAT," *J. TeknoL. Pangan*, vol. 7, no. 2, pp. 90–93, 2016.

- [12] A. Faridah, S. Syamwil, H. Aimon, R. Rosel, and K. L. Gumanti, "HILIRISASI PRODUK BERBASIS TOMAT PADA PETANI DAN HOME INDUSTRI DI NAGARI ALAHAN PANJANG KECAMATAN LEMBAH GUMANTI," *Dev. Community J.*, vol. 5, no. 2, pp. 3418–3422, 2024.
- [13] R. Molina, S. Rohaya, and S. Haryani, "Kajian Literatur Pembuatan Produk Manisan Tomat Kering (Production of Candied Dried Tomatoes: A Mini Review)," *J. Ilm. Mhs. Pertan.*, vol. 7, no. 2, pp. 381–385, 2022.
- [14] A. Laga, J. Langkong, Muhipdah, Fitri, and N. Wakiah, "Pengembangan Olahan Tomat Enrekang Dalam Bentuk Kurma Tomat (Karakteristik Kurma Tomat)," *J. Din. Pengabd.*, vol. 4, pp. 72–78, 2018.
- [15] E. M. Rahim, R. Fadhillah, P. Ronitawati, P. D. Swamilaksana, and H. Harna, "Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Nilai Gizi, Kandungan Fe, dan Vitamin C pada Permen Jelly," *J. Nutr.*, vol. 21, no. 2, pp. 75–82, 2020, doi: 10.29238/jnutri.v21i2.145.