



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

Membangun Wirausaha dan Kemandirian Anak-Anak Panti Asuhan Al Ihsan Melalui Pelatihan Pembuatan Selai Tomat

Rahmi Awalina*, Reni Koja, Nika Rahma Yanti, dan Wellyalina

Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

*Corresponding author. E-mail address: rahmiawalina@ae.unand.ac.id

Keywords:

entrepreneur,
Padang,
orphanage,
tomato jam,
training

ABSTRACT

The ideal entrepreneur figure requires human qualities that can be competitive. Upgrading humans into functional beings is insufficient to provide intelligence, skills or technical expertise. The primary priority needed is to build a good mental attitude. The training activity for making tomato jam is an opportunity for the orphanage children to increase their knowledge with the hope that their abilities and knowledge will develop and be applied in their lives. The motivation given to the training activities made the children feel that being a child in an orphanage was not an obstacle to continuing to develop. This service activity aims to educate orphanage children with training in making tomato jam as a provision for entrepreneurship. This community service activity was carried out in two stages, including lectures for delivering material and demonstrations of making tomato jam by the service team for orphanage children. The participants of this activity were 25 girls from the Al Ihsan Orphanage in Padang, West Sumatra. Based on the results of the questionnaire that the training participants filled out after the activity, showed that the orphanage children understood every process and practice in making tomato jam well.

Kata Kunci:

Padang, panti
asuhan,
pelatihan, selai
tomat,
wirausaha

ABSTRAK

Sosok wirausahawan yang ideal, memerlukan kualitas manusia yang yang dapat berkompetitif. Untuk membina manusia menjadi makhluk yang berguna, tidak cukup hanya memberikan kecerdasan, keterampilan atau kepiawaian teknis saja. Prioritas mendasar yang dibutuhkan adalah dengan membangun sikap mental yang baik. Kegiatan pelatihan pembuatan selai tomat merupakan kesempatan bagi anak-anak panti untuk menambah pengetahuannya. Dengan harapan agar kemampuan dan pengetahuan anak panti tersebut semakin berkembang dan dapat diaplikasikan dalam kehidupannya. Dengan berbagai sumber ilmu tersebut anak-anak lebih bersemangat untuk melakukan kegiatan lain diluar kegiatan pendidikan formal yang wajib dilaksanakan. Adanya motivasi yang diberikan pada kegiatan pelatihan tersebut membuat anak-anak merasa bahwa menjadi anak panti bukanlah halangan untuk terus berkembang. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan edukasi kepada anak panti asuhan dengan pelatihan pembuatan selai tomat sebagai bekal dalam berwirausaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam 2 (dua) tahap, meliputi ceramah untuk penyampaian materi dan demonstrasi pembuatan selai tomat oleh tim pengabdian kepada anak panti asuhan. Peserta kegiatan ini adalah anak-anak perempuan Panti Asuhan Al Ihsan yang berjumlah 25 orang. Berdasarkan hasil kuesioner yang diisi oleh peserta pelatihan setelah kegiatan, menunjukkan hasil bahwa anak-anak panti memahami setiap proses dan praktek dalam pembuatan selai tomat dengan baik.

PENDAHULUAN

Perkembangan zaman dan era globalisasi dialami oleh seluruh masyarakat dunia termasuk di Indonesia. Tantangan global dengan adanya kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan terjadinya persaingan dan gerak cepat serta lebih kompetitif yang berdampak pada dunia pendidikan. Upaya yang dilakukan dalam peningkatan mutu pendidikan melalui reformasi pendidikan membutuhkan berbagai langkah untuk dapat beradaptasi dengan tuntutan globalisasi. Kebijakan pendidikan diharapkan dapat mengantisipasi keadaan persaingan global yang semakin ketat (Azahari, 2002). Globalisasi berkaitan erat dengan ekonomi dan kecenderungan akademik yang merupakan bagian dari realitas abad ke-21.

Permasalahan pendidikan di Indonesia saat ini belum mampu melahirkan peserta didik yang mandiri dan berdaya. Pendidikan yang diselenggarakan di sekolah-sekolah atau lembaga pendidikan hanya bersifat formalitas dan kurang melahirkan kreativitas bagi peserta didik dan belum dapat melahirkan peserta didik yang mampu melakukan hal-hal inovatif serta tidak mempunyai motivasi belajar yang tinggi. Masih banyak lembaga pendidikan yang tidak mengajarkan pendidikan kewirausahaan tetapi hanya sebatas ilmu pengetahuan formal. Pendidikan kewirausahaan belum banyak ditanamkan bagi peserta didik sejak dini. Pendidikan merupakan satu-satunya cara untuk melahirkan generasi bangsa yang berkualitas untuk mewujudkan kemajuan peradaban suatu bangsa. Untuk itu diperlukan pola pendidikan yang dengan sengaja dirancang untuk membekali peserta didik dengan kecakapan hidup, yang secara integratif dapat memadukan kecakapan generik dan spesifik guna memecahkan dan mengatasi problem kehidupan. Pendidikan haruslah fungsional dan jelas manfaatnya bagi peserta didik, sehingga tidak sekedar merupakan penumpukan pengetahuan yang tidak bermakna.

Pendidikan harus diarahkan untuk kehidupan anak didik di masa depan dan tidak berhenti pada penguasaan materi pembelajaran semata. Oleh karena itu pendidikan yang berorientasi pada kecakapan hidup (*life skills*) menjadi sebuah alternatif pembaharuan pendidikan yang prospektif untuk mengantisipasi tuntutan masa depan. Salah satu usaha yang dilakukan untuk melahirkan generasi yang mempunyai kemandirian dan jiwa wirausaha adalah dengan melakukan pendidikan kewirausahaan yang perlu diadakan guna menambah jumlah wirausahawan dan mengurangi jumlah pengangguran. Selain memberikan bekal keterampilan, pendidikan kewirausahaan juga dapat digunakan sebagai sarana untuk menanamkan nilai-nilai kewirausahaan. Melalui pendidikan kewirausahaan pula akan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha.

Panti Asuhan Al Ihsan merupakan salah satu panti asuhan yang memiliki sistem manajemen yang baik. Prosedur pengasuhan anak-anak dijalankan dengan baik oleh pengurus sesuai dengan peraturan yang dibuat pemerintah. Pengurus panti asuhan sangat memperhatikan pendidikan bagi anak-anak panti tersebut. Terbukti dengan banyaknya anak-anak yang menempuh pendidikan mulai dari tingkat sekolah dasar sampai tingkat sekolah menengah atas dari 26 orang anak asuh yang tinggal di panti dan 80 orang anak asuh yang berada di luar panti namun masih dalam masa tempuh pendidikan. Pengurus panti juga mengajarkan anak-anak untuk belajar menghadapi perkembangan dunia usaha dengan mengarahkan untuk memulai berbisnis dan berjualan dengan modal kecil. Hal tersebut dilakukan untuk melatih karakter anak dalam berwirausaha. Untuk mendukung kegiatan tersebut, Fakultas Teknologi Pertanian (Fateta) Unand melakukan pelatihan pembuatan selai tomat. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi modal dasar bagi para anak asuh untuk bisa terampil dan mandiri ketika mereka sudah meninggalkan panti asuhan untuk bisa hidup mandiri. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan edukasi kepada anak panti asuhan dengan pelatihan pembuatan selai tomat sebagai bekal dalam berwirausaha.

Manfaat yang diperoleh dari kegiatan ini adalah:

1. Bagi Panti Asuhan
 - a) Diperolehnya pengetahuan tentang cara pembuatan selai tomat
 - b) Sebagai bekal berwirausaha bagi anak panti
2. Bagi pemerintah
Membantu program pemerintah dalam menciptakan generasi entrepreneurship dan mampu bersaing dalam dunia usaha
3. Bagi para akademis dan peneliti, sebagai wadah transformasi ilmu dan mengembangkan inovasi dalam produk olahan makanan.

METODE

Dalam rangka menciptakan jiwa wirausaha bagi anak panti dalam menciptakan dan mengolah sebuah produk agar dapat bersaing dalam dunia usaha, maka metode kegiatan yang dilakukan adalah:

1. Ceramah, yaitu menyampaikan informasi tentang pembuatan selai dari bahan buah buahan seperti tomat dan manfaat
2. Demonstrasi, menunjukkan cara pembuatan selai tomat
Berikut ini adalah beberapa tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan selai tomat :
 1. Penyampaian materi mengenai tatacara pembuatan selai tomat (penjelasan bahan dan alat yang diperlukan, manfaat)
 2. Demonstrasi pembuatan selai tomat (Maulana, 2019)
 - a. Bahan yang digunakan
Bahan yang digunakan dalam membuat selai tomat adalah 1 kg tomat, 15 sdm munjung gula pasir, garam, 4 iris kulit jeruk nipis, kolang kaling
 - b. Prosedur pembuatan selai tomat
Cara pembuatan selai tomat :
 - 1) Belah belah tomat lalu buang bijinya, cuci sampai bersih tiriskan
 - 2) Didihkan air, lalu masukan tomat, rebus sampai matang angkat, tiriskan
 - 3) Ambil wajan, tuang rebusan tomat, nyalakan api sedang, aduk-aduk tomat sedikit ditekan sampai agak hancur
 - 4) Masukkan gula, garam dan irisan kulit jeruk, aduk terus tomat sampai hancur dan sampai kekentalan yang diinginkan
 - 5) Masukan selai yang sudah jadi ketempat yang ada tutupnya segera, biar tidak mengkristal dan siap disajikan atau dikonsumsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan keterampilan kepada anak panti dalam berwirausaha. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam 2 (dua) tahap, meliputi: 1). Penyampaian materi pembuatan selai tomat oleh tim pengabdian kepada anak panti asuhan, 2). Demonstrasi.

1). Penyampaian materi pembuatan selai tomat

Peserta kegiatan ini adalah anak-anak Panti Asuhan Al Ihsan yang semuanya adalah anak perempuan yang berjumlah 25 orang. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan penyampaian materi terkait dengan pembuatan selai tomat. Ada beberapa hal yang dapat mempengaruhi kualitas rasa dari selai tomat, mulai dari jenis bahan, kemudian pemilihan

bahan segar, hingga cara membuat dan menghidangkannya. Tomat sangat banyak bermanfaat bagi kesehatan tubuh diantaranya baik untuk kesehatan mata, terlihat awet muda dan memiliki kulit cerah yang lembut. Buah tomat dikonsumsi sebagai buah sayuran dan bahan campuran sambal dapat dimakan segar, dibuat jus buah, selai, bahan saus, aneka dodol dan sari buah. Peserta yang terdiri dari anak-anak panti sangat antusias mengikuti kegiatan ini, karena mereka dilibatkan dalam setiap proses pembuatan selai tomat. Anak-anak panti ikut terlibat mulai dari persiapan bahan yang diperlukan sampai pada proses akhir pembuatan selai tomat. Hal ini dilakukan agar mereka memahami setiap tahapan pembuatannya dan kelak bisa dipraktikkan sendiri cara pembuatan selai tomat.



Gambar 1. Penyampaian materi oleh tim kepada peserta pelatihan

2). Demonstrasi

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 02 Oktober 2021 yang dihadiri oleh anak-anak Panti Al Ihsan dan pengurus panti beserta tim pengabdian Fakultas Teknologi Pertanian Unand. Setelah penyampaian materi kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan selai tomat. Demonstrasi merupakan cara efektif dalam mentransfer ilmu pengetahuan, karena dengan memperagakan atau mempertunjukkan suatu proses, maka informasi yang akan disampaikan akan lebih mudah dipahami. Kegiatan ini melibatkan anak-anak panti asuhan, agar mereka lebih paham mengenai proses pembuatan selai tomat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu meningkatkan *soft skill* peserta dan menjadi bekal bagi anak-anak panti ketika mereka dewasa nanti.

Proses pengolahan selai berbahan baku lokal menggunakan metode yang sangat sederhana sehingga mudah diaplikasikan. Bahan baku lain yang diperlukan dalam proses pembuatan selai adalah gula pasir untuk meningkatkan kadar gula dan padatan buah dan kemasan untuk mewadahi produk selai yang telah diperoleh. Selain itu untuk Sedangkan peralatan yang diperlukan untuk mengolah bahan menjadi selai, antara lain: pisau, timbangan, blender/parutan, baskom, wajan, centong kayu, dan kompor. Proses pengolahan bahan buah/umbi-umbian menjadi produk selai dapat dimulai dengan mengupas kulit untuk dipisahkan dari dagingnya. Daging buah yang diperoleh dicuci dan dipotong-potong menjadi ukuran lebih kecil. Kemudian potongan buah tersebut ditimbang (A gram) dan digiling atau dihaluskan dengan blender. Puree buah dimasukkan ke dalam wajan untuk dilakukan pemanasan. Namun sebelum dilakukan pemanasan perlu dilakukan penambahan gula. Saat penambahan gula perlu dilakukan pengadukan agar gula yang ditambahkan bisa larut dengan sempurna. Selanjutnya dilakukan pemanasan dengan api sedang dan sambil dilakukan pengadukan agar pemanasan merata. Setelah kadar airnya banyak berkurang (menjadi kental) api dikecilkan dan tetap dilakukan pengadukan agar

tidak terjadi pemanasan setempat yang dapat mengakibatkan produk selai menjadi gosong. Pemanasan dihentikan ketika selai sudah jadi, kemudian dilanjutkan dengan proses pengemasan. Jenis kemasan yang digunakan bisa untuk produk selai dapat berbentuk jar atau cup plastik. Adapun tomat yang digunakan sebanyak satu (1) kg. Tomat yang dipakai adalah tomat yang bewarna merah atau sudah matang, sehingga selai yang dihasilkan bisa menjadi 500-750 gram. Selai tomat yang sudah dihasilkan dapat menjadi penambah rasa atau topping berbagai makanan seperti, tambahan pada roti tawar, roti bakar, donat dan makanan manis lainnya.



Gambar 2. Tahapan proses pembuatan selai tomat



Gambar 3. Hasil dari praktek pembuatan selai tomat

Peserta pelatihan diminta untuk mengisi kuesioner untuk melihat sejauh mana pemahaman anak-anak panti asuhan memahami materi yang diberikan terkait dengan pembuatan selai tomat setelah kegiatan. Tim pengabdian membagikan kuesioner kepada setiap anak-anak panti. Dari hasil kuesioner yang dilakukan, menunjukkan dengan jelas bahwa anak-anak panti memahami setiap proses dan praktek dalam pembuatan selai tomat dengan baik.

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan selai tomat untuk anak-anak panti diharapkan menjadi bekal ilmu bagi mereka ketika dewasa nanti. Kegiatan ini dapat menjadi modal dasar bagi mereka untuk dapat berwirausaha dan mandiri dalam menciptakan berbagai produk olahan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Asben, A. Taib, G dan Rahmawati, Y. 2019. Studi Karakteristik Selai Kolang Kaling Markisa dengan Penambahan Pewarna Angkak. JAAST. 10.32530/jaast.v3i1.613 (1): 1-14 (2019)
- Azahari, A. 2002. Reformasi Pendidikan Menuju Indonesia Baru. Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan, 6(25).
- Maulana, A. 2019. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77074/PRAKTEK-PENGOLAHAN-SELAI-TOMAT-DI-KELOMPOK-KRPL/>
- Sonjaya, DAB. 2021. Pengabdian kepada Masyarakat, Bagian Integral Tri Dharma PT. <http://https://komunita.widyatama.ac.id/pengabdian-kepada-masyarakat-bagian-integral-tri-dharma-pt>