

**LAPORAN KEGIATAN  
PELATIHAN KEPEMUDAAN  
PEMBUATAN MANISAN KERING TOMAT RASA KURMA  
KELOMPOK BELAJAR MAWAR DESA GEBANG  
KECAMATAN GEMUH KABUPATEN KENDAL**

*Disusun guna memenuhi tugas mata kuliah  
Pembelajaran Berwawasan Kemasyarakatan (PDGK 4306)  
Oleh Tutor : Margana, M.Pd*



Dibuat Oleh :

Nama	:	CANDRA TRIE WIDHOWATIE
NIM	:	821988448
Semester/Kelas	:	7
Pokjar	:	NGAMPEL

UNIVERSITAS TERBUKA  
UPBJJ UT : 42 / SEMARANG  
TAHUN 2013

## **LEMBAR PENGESAHAN**

Laporan ini disusun sebagai laporan pertanggungjawaban Praktek Pembinaan Kepemudaan tentang Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma di Desa Gebang Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal.

Praktek Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma yang dilaksanakan di rumah Ibu Candra Tri Widhowati setiap hari Senin sampai Sabtu yang berlangsung selama 3 minggu mulai pukul 13.00 sampai dengan pukul 16.00 WIB. Dengan jumlah rombongan belajar 8 orang rombongan belajar.

Gemuh, 20 Oktober 2013

Mengetahui,  
Pendamping PKH

Yang membuat,

**MUHAMMAD SYIFAK**

**CANDRA TRIE. W**  
**NIM. 821 988 448**

Menyetujui;

Instruktur/Tutor PBK

Kepala Desa Gebang  
An.

**MARGANA , M.Pd**  
NIP.

**RIYANTO**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Kegiatan Pelatihan Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma di Desa Gebang Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal ini tepat pada waktunya dan tidak ada suatu halangan apapun.

Potensi di daerah Gebang tentang pemberdayaan Ibu Rumah Tangga sungguh menjanjikan. Dengan beragam keterampilan dan keahlian yang mereka miliki mampu meningkatkan *income* dan memperluas lapangan pekerjaan. Di samping mereka menggunakan waktunya sebagai Ibu Rumah Tangga juga menggeluti dunia bisnis, dari *home industry* sampai ke distributor/agen. Kegiatan yang mereka lakukan sehari-hari merupakan rutinitas sebagai biaya tambahan untuk mencukupi kebutuhan.

Dalam penyusunan laporan ini tidak mungkin bisa selesai tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami ucapkan terima kasih yang tulus kepada pihak-pihak yang mendukung terlaksananya kegiatan praktek pembuatan manisan kering tomat rasa kurma ini, terutama kepada :

1. Bapak Margana, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Pembelajaran Berwawasan Kemasyarakatan yang selalu memberikan masukan dan pemikiran dalam penyusunan Laporan Kegiatan Kepemudaan ini.
2. Bapak Riyanto, selaku Kepala Desa Gebang beserta jajaran perangkatnya.
3. Bapak Muhammad Syifak, selaku Pendamping PKH Dinas Sosial Kabupaten Kendal.

4. Peserta PKH yang berperan dalam Praktek Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih sangat jauh dari sempurna. Karena itu, saran dan kritikan demi perbaikan penyusunan laporan ini sangat penulis harapkan. Semoga laporan ini dapat bermanfaat.

Gebang, 20 Oktober 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	
B. Tujuan .....	
BAB II PELAKSANAAN PROGRAM .....	
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	
B. Materi Kegiatan .....	
C. Strategi dan Jalannya Kegiatan .....	
BAB III TEMUAN DAN HASIL .....	
A. Temuan / Hasil Proses .....	
B. Temuan / Hasil Produk .....	
C. Pembahasan .....	
D. Gambaran Keaktifan WB .....	
BAB IV PENUTUP .....	
A. Kesimpulan .....	
B. Saran .....	
C. Tindak Lanjut .....	
DAFTAR PUSTAKA .....	

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Identifikasi WB .....
2. Rekap WB .....
3. Kesepakatan WB .....
4. Proposal Kegiatan .....
5. Rencana Pelaksanaan Pelatihan .....
6. Dokumentasi Kegiatan .....

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Buah-buahan merupakan bahan pangan sumber vitamin. Selain buahnya yang dimakan dalam bentuk segar, daunnya juga dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Misalnya daun pisang untuk makanan ternak, daun pepaya untuk mengempukkan daging dan melancarkan air susu ibu (ASI) terutama daun pepaya jantan.

Selain penuh vitamin dan kaya akan mineral, buah-buahan juga mudah diperoleh, di pasar buah juga banyak macam yang kita inginkan, terlebih kita memiliki sendiri kebun yang beraneka buah di dalamnya.

Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan lain seperti manisan, dodol, keripik, dan sale.

Manisan kering adalah produk olahan yang berasal dari buah-buahan dimana pemasakannya dengan menggunakan gula kemudian di keringkan. Produk ini mempunyai beberapa keuntungan diantaranya; bentuknya lebih menarik, lebih awet volume serta bobotnya menjadi lebih kecil sehingga mempermudah pengangkutan. Buah-buahan yang

biasa digunakan untuk membuat manisan kering adalah jenis buah yang lunak seperti buah pepaya, sirsak, tomat, dan lain-lainnya.

Manisan kering tomat rasa kurma merupakan manisan kering yang terbuat dari tomat dan menghasilkan rasa yang manis menyerupai kurma. Dengan proses pembuatan yang relatif sederhana menjadikan manisan kering ini mudah diproduksi dan diminati oleh masyarakat.

## **B. TUJUAN**

Laporan kegiatan ini disusun untuk melengkapi tugas mata kuliah Pembelajaran Berwawasan Kemasyarakatan. Di samping itu kegiatan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma ini juga sebagai sarana untuk menjembatani usaha peningkatan kesadaran masyarakat tentang kewirausahaan dalam lingkup *home industry*. Selain itu juga untuk :

1. Melatih warga dan memberikan gambaran tentang kewirausahaan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki;
2. Meningkatkan kesadaran akan pentingnya mengembangkan bakat, minat serta kemampuan untuk meningkatkan kualitas kewirausahaan.

## **C. HASIL PELAKSANAAN**

Melalui pelaksanaan kegiatan kewirausahaan ini para peserta WB menyambut dengan antusias dan sangat mendukung kegiatan ini, hal ini terbukti dengan kehadiran peserta WB yang selalu aktif hadir disetiap kegiatan. Sehingga pelaksanaan kegiatan ini dapat berjalan dengan baik dan lancar serta menghasilkan produk yang diinginkan dalam pembuatan manisan kering tomat rasa kurma. Dengan peran serta dari peserta WB pelaksanaan kegiatan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma ini mampu menciptakan kerjasama yang baik dan mendorong peserta WB untuk berwirausaha.

## **BAB II**

### **PELAKSANAAN PROGRAM**

#### **A. TEMPAT DAN WAKTU PELAKSANAAN**

##### **1. Tempat**

Tempat pelaksanaan atau praktek adalah di rumah Ibu Candra Trie W di Desa Gebang RT. 01 RW. 07 Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal.

##### **2. Waktu pelaksanaan**

Pelaksanaan praktek pembuatan manisan kering tomat rasa kurma ini diadakan setiap hari Senin s/d Sabtu, pukul 13.00 – 16.00 WIB.

##### **3. Peserta**

Peserta yang mengikuti kegiatan atau praktek ini adalah peserta dari penerima PKH Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal dan membentuk kelompok dengan nama kelompok Lili. Berikut adalah nama-nama peserta kelompok Lili:

Kelompok Mawar

No.	Nama	Tempat, Tanggal Lahir	Alamat

1.	Rondiyah	Kendal, 08 Juni 1982	Gebang, RT. 02 RW.07
2.	Nasekah	Kendal, 23 Juli 1981	Gebang, RT. 01 RW.07
3.	Dwi Tri S	Kendal, 13 April 1981	Gebang, RT. 01 RW.07
4.	Asmanah	Kendal, 30 Oktober 1977	Gebang, RT. 02 RW.07
5.	Sholekah	Kendal, 18 Agustus 1977	Gebang, RT. 02 RW.07
6.	Supiah	Kendal, 02 Mei 1966	Gebang, RT. 01 RW.07
7.	Pasemah	Kendal, 5 Maret 1974	Gebang, RT. 02 RW.07
8.	Nur Aini	Kendal, 24 Januari 1980	Gebang, RT. 01 RW.07

## B. MATERI KEGIATAN

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam 3 tahap secara berturut – turut yaitu:

**Tahap I** : Pembekalan materi (2 s/d 7 September 2013)

Peserta dikumpulkan di Kediaman Ibu Candra Trie W, Desa Gebang RT. 01 RW. 07 Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal, setelah peserta dikumpulkan perkenalan dan diberi pengarahan tentang kegiatan yang akan dilakukan. Pada pertemuan berikutnya tanggal 9 s/d 10 September 2013, peserta diberi materi pembuatan manisan kering tomat rasa kurma, selanjutnya pengenalan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan tersebut.

**Tahap II** : Praktek pembuatan manisan kering tomat rasa kurma (11 s/d 14 September 2013)

Peserta dikenalkan dengan “cara pembuatan manisan kering tomat rasa kurma” yang dimulai dari:

1. Proses pemilihan tomat;
2. Proses pencucian dan pembersihan biji tomat;
3. Proses perendaman tomat;
4. Proses pemasakan tomat;
5. Proses pengemasan;
6. Distribusi ke agen.

### **Tahap III : Pemasaran (16 s/d 21 September 2013)**

Peserta mulai mencari para agen pemasaran atau penjual, hasil produksi pembuatan manisan kering tomat rasa kurma ini dipasarkan melalui warung-warung kecil dan rumah makan terdekat sebagai variasi penjualan mereka. Setelah mendapatkan agen pemasaran manisan kering tomat rasa kurma ini disetorkan kepada mereka tiga hari sekali.

### **C. STRATEGI DAN JALANNYA KEGIATAN**

Dalam pelaksanaan kegiatan kepemudaan ini, strategi yang digunakan adalah dengan mengundang WB serta mengumpulkannya di tempat pembelajaran dengan memberikan pengarahan, informasi, ketrampilan dan diskusi bersama untuk menentukan cara dalam pembelajaran dan langkah-langkah yang harus dikerjakan dari awal pertemuan hingga akhir pertemuan.

Selama proses pembelajaran baik teori maupun praktek, peserta WB sangat mendukung dan berpartisipasi mampu menciptakan kerjasama yang baik sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik, tertib dan lancar serta mendapatkan hasil yang maksimal hal ini mendorong peserta WB untuk berwirausaha.

## **BAB III**

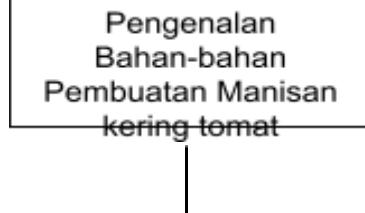
### **TEMUAN DAN HASIL**

#### **A. TEMUAN/HASIL PROSES**

Proses produksi pembuatan manisan kering tomat rasa kurma dapat dilihat pada diagram berikut :

#### **Diagram Alur**

#### **Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma**





## B. TEMUAN/HASIL PRODUK

### 1. Sarana dan Prasarana

Sebagai penunjang jalannya kegiatan ini, dibutuhkan sarana dan prasarana yang mendukung yaitu:

1. Tempat yang memadai untuk melakukan kegiatan praktik;
2. Baskom sebagai tempat/wadah tomat;
3. Pisau sebagai alat untuk menyayat tomat;
4. Sendok kayu untuk mengaduk tomat;
5. Wajan dan kompor gas untuk memasak tomat;
6. Toples plastik sebagai tempat pengepakan;
7. Labeling sebagai merk kemasan;

### Bahan – bahan :

1. 1 kg Tomat yang mengkal;
2.  $\frac{1}{4}$  kg gula pasir;
3. 1 sdt garam halus;
4. 1 sdt kapur sirih;
5. 1 liter air untuk merendam.

### 2. Proses Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma

Secara umum pembuatan manisan terdiri dari tahap pemotongan/penusuk-nusukan buah, perendaman, pencucian, perebusan, pemasakan dengan gula dan penjemuran. Berikut ini adalah proses pengolahan manisan kering pada buah tomat:

1. Mencuci tomat;
2. Menyayat tomat dan keluarkan isi buah tomat;
3. Membuat larutan air kapur sirih;
4. Campurkan 1 sdt kapur sirih ke dalam 1 ltr air;
5. Masukkan tomat yang sudah dikeluarkan isinya ke dalam larutan kapur sirih selama 1 malam;
6. Ditiriskan dan dicuci bersih;
7. Dimasak dalam wajan, tambahkan gula pasir  $\frac{1}{4}$  kg;
8. Campurkan garam 1 sdt;
9. Masak sampai hampir kering;
10. Bentuk manisan kering tomat menyerupai kurma;
11. Jemur manisan di bawah sinar matahari sampai kering;
12. Pengemasan manisan dengan toples plastik;
13. Pemasangan label.

Selama proses kegiatan praktek pembuatan manisan kering tomat rasa kurma, di awal praktek belum menghasilkan manisan kering yang diinginkan karena takaran gula yang berlebih sehingga rasa dan warna manisan tidak sesuai yang diinginkan. Faktor cuaca yang tidak mendukung juga menjadi penyebab kegagalan pembuatan manisan karena proses penjemuran tidak tuntas sehingga menghasilkan manisan yang masih basah dan tidak kering.

## C. PEMBAHASAN

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur asam dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati diberbagai kesempatan. Meskipun jenis manisan buah yang umum dipasarkan ada bermacam-macam bentuk dan rasanya, namun manisan kering tomat rasa kurma mempunyai keunikan tersendiri. Dengan bahan dasar tomat yang dicampur dengan gula dan bahan-bahan lain yang sederhana serta mudah diperoleh di pasar tradisional menjadikan manisan kering

tomat rasa kurma ini mempunyai daya tarik bagi penikmatnya karena rasa yang menyerupai buah kurma.

Adapun tujuan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma adalah sebagai berikut :

1. Memperpanjang masa simpan buah tomat;
2. Menaikkan harga jual tomat;
3. Menambah jenis keanekaragaman olahan buah tomat;
4. Menciptakan rasa baru dari buah tomat.

Pemilihan produk manisan kering (dried fruit) merupakan suatu upaya diversifikasi produk sehingga memiliki peluang pasar dan mengurangi kerugian akibat pembusukan buah tomat yang tidak laku dijual.

#### **D. GAMBARAN KEAKTIFAN WB**

Keaktifan WB dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma dapat digambarkan sebagai berikut :

1. Warga belajar termotivasi untuk belajar karena pembelajaran sesuai pengalaman, minat dan kebutuhan mereka.
2. Warga belajar merasa senang karena mereka dapat memecahkan masalah yang dihadapi.
3. Warga belajar bersemangat untuk mandiri dalam mengikuti pembelajaran.

## **BAB IV**

## **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Dalam kehidupan bermasyarakat, dalam mencapai kebutuhan sehari-hari tidak bisa dengan menggantungkan satu macam usaha saja, akan tetapi alangkah baiknya untuk menciptakan usaha sendiri yang heterogen tidak monoton. Salah satu alternatif yang bisa dikembangkan adalah pengumpulan warga masyarakat dan diberi pengetahuan tentang kewirausahaan, *home industri*, dan *life skill*.

Perlunya kegiatan kemasyarakatan seperti pembelajaran pembuatan manisan kering tomat rasa kurma seperti yang sudah dilaksanakan adalah sebagai sarana untuk meningkatkan kewirausahaan masyarakat sekitar. Dengan sepekan minimal 3 kali, masyarakat diberi wawasan tentang peningkatan taraf hidup, pengembangan usaha *home industry*, *life skill*, dan keterampilan dalam hidup penuh dengan persaingan.

## **B. SARAN**

Berdasarkan kesimpulan yang ditarik, penulis perlu memberikan saran kepada pihak terkait dalam rangka tindak lanjut dari hasil kegiatan pembelajaran yaitu sebagai berikut :

1. Dalam menghadapi kemajuan zaman, dibutuhkan keterampilan yang memadai untuk menghadapi persaingan, hendaknya senantiasa meningkatkan keterampilan, kecakapan hidup, pengetahuan teknologi dan kemampuan berwirausahaan.
2. Warga belajar dapat lebih kreatif untuk memperluas usaha di bidang kuliner sehingga mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi para ibu rumah tangga yang masih memiliki waktu luang.

## **C. TINDAK LANJUT**

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan kepemudaan ini ialah sebagai berikut :

1. Warga belajar dibekali dengan ketrampilan dan peralatan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma agar mampu mempraktekkan hasil pembelajaran dengan baik sehingga dapat menghasilkan produk yang sesuai dan bermanfaat.
2. Hasil produksi dipasarkan ke masyarakat agar diminati sehingga mampu menciptakan kerjasama yang baik dan mendorong peserta WB untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja sendiri.

## **DAFTAR PUSTAKA**

[http://www.freetechbooks.com/doc-2011/pembuatan-manisan kering-tomat-page1.html](http://www.freetechbooks.com/doc-2011/pembuatan-manisan-kering-tomat-page1.html)

<http://www.scribd.com/doc/51687928/42/MANISAN KERING-TOMAT -KURMA>

# LAMPIRAN

Lampiran 1

**FORMAT IDENTIFIKASI KEBUTUHAN KEGIATAN  
KEPEMUDAAN**

Nama Mahasiswa : CANDRA TRIE WIDHOWATIE  
NIM : 821 988 448  
POKJAR : NGAMPEL  
UPBJJ-UT : 42 / SEMARANG

No.	Nama Pemuda	Identitas	Identitas	Identitas	Minat Kegiatan Kepemudaan	Cita-cita
		Jenis Kelamin	Usia	Pendidikan		
1.	Rondiyah	Perempuan	30 tahun	SMP	Kuliner	Wirausaha
2.	Nasekah	Perempuan	32 tahun	SMA	Kuliner	Wirausaha
3.	Dwi Tri S	Perempuan	32 tahun	SMP	Kuliner	Pedagang
4.	Asmanah	Perempuan	36 tahun	SD	Kuliner	Pedagang
5.	Supiah	Perempuan	47 tahun	SD	Kuliner	IRT
6.	Solekah	Perempuan	36 tahun	SMP	Kuliner	Pedagang
7.	Pasemah	Perempuan	36 tahun	SD	Kuliner	Pedagang
8.	Nur Aini	Perempuan	33 tahun	SD	Kuliner	Pedagang

Kepala Desa Gebang

An.

Pendamping PKH

Kecamatan Gemuh

**RIYANTO**

**MUHAMMAD SYIFAK**

Instruktur/Tutor PBK

**Margana, M.Pd**

Lanjutan Lampiran 1

**FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Rondiyah

Tanggal lahir : 8 Juni 1982

Tempat lahir : Kendal

Umur : 30 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Gebang

RT/RW : 02/07

Status dalam Keluarga :

1. Suami                            2. Istri                            3. Anak  
4. Orangtua/Mertua              5. Lain-lain

Status Perkawinan :

1. Kawin                            2. Tidak Kawin                    3. Duda/Janda

Pekerjaan :

1. Pedagang  
2. Nelayan  
3. Petani  
4. Peternak  
5. Petambak  
6. Buruh tani/angkutan  
7. Sopir pribadi/angkutan  
8. Tukang ojek/becak

9. Pembantu Rumah Tangga
10. Tidak bekerja
11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Memasak

Lanjutan Lampiran 1

### **FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Nasekah  
Tanggal lahir : 23 Juli 1981  
Tempat lahir : Kendal  
Umur : 32 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Gebang  
RT/RW : 01 / 07

Status dalam Keluarga :

1. Suami
2. Istri
3. Anak
4. Orangtua/Mertua
5. Lain-lain

Status Perkawinan :

1. Kawin
2. Tidak Kawin
3. Duda/Janda

Pekerjaan :

1. Pedagang
2. Nelayan
3. Petani
4. Peternak
5. Petambak
6. Buruh tani/angkutan

7. Sopir pribadi/angkutan
8. Tukang ojek/becak
9. Pembantu Rumah Tangga
10. Tidak bekerja
11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Memasak

Lanjutan Lampiran 1

### **FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Dwi Tri S

Tanggal lahir : 13 April 1981

Tempat lahir : Kendal

Umur : 32 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Gebang

RT/RW : 01 / 07

Status dalam Keluarga :

1. Suami
2. Istri
3. Anak
4. Orangtua/Mertua
5. Lain-lain

Status Perkawinan :

1. Kawin
2. Tidak Kawin
3. Duda/Janda

Pekerjaan :

1. Pedagang
2. Nelayan
3. Petani

4. Peternak
5. Petambak
6. Buruh tani/angkutan
7. Sopir pribadi/angkutan
8. Tukang ojek/becak
9. Pembantu Rumah Tangga
10. Tidak bekerja
11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Memasak

Lanjutan Lampiran 1

### **FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Asmanah  
Tanggal lahir : 30 Oktober 1977  
Tempat lahir : Kendal  
Umur : 36 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Gebang  
RT/RW : 02 / 07

Status dalam Keluarga :

1. Suami
2. Istri
3. Anak
4. Orangtua/Mertua
5. Lain-lain

Status Perkawinan :

1. Kawin
2. Tidak Kawin
3. Duda/Janda

Pekerjaan :

1. Pedagang
2. Nelayan

3. Petani
4. Peternak
5. Petambak
6. Buruh tani/angkutan
7. Sopir pribadi/angkutan
8. Tukang ojek/becak
9. Pembantu Rumah Tangga
10. Tidak bekerja
11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Memasak

Lanjutan Lampiran 1

### **FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Sholekah  
Tanggal lahir : 18 Agustus 1977  
Tempat lahir : Kendal  
Umur : 36 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Gebang  
RT/RW : 02 / 07

Status dalam Keluarga :

1. Suami
2. Istri
3. Anak
4. Orangtua/Mertua
5. Lain-lain

Status Perkawinan :

1. Kawin
2. Tidak Kawin
3. Duda/Janda

Pekerjaan :



1. Pedagang
2. Nelayan
3. Petani
4. Peternak
5. Petambak
6. Buruh tani/angkutan
7. Sopir pribadi/angkutan
8. Tukang ojek/becak
9. Pembantu Rumah Tangga
10. Tidak bekerja
11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Memasak

Lanjutan Lampiran 1

### **FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Supiah  
Tanggal lahir : 16 Juni 1966  
Tempat lahir : Kendal  
Umur : 47 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Gebang  
RT/RW : 01 / 07

Status dalam Keluarga :

1. Suami  Istri
3. Anak
4. Orangtua/Mertua  5. Lain-lain

Status Perkawinan :

1. Kawin 2. Tidak Kawin 3. Duda/Janda

Pekerjaan :

1. Pedagang
2. Nelayan
3. Petani
4. Peternak
5. Petambak
6. Buruh tani/angkutan
7. Sopir pribadi/angkutan
8. Tukang ojek/becak
9. Pembantu Rumah Tangga
10. Tidak bekerja
11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Memasak

Lanjutan Lampiran 1

### **FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR**

Nama : Pasimah  
Tanggal lahir : 3 Maret 1974  
Tempat lahir : Kendal  
Umur : 36 tahun  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Alamat : Gebang  
RT/RW : 02 / 07

Status dalam Keluarga :

1. Suami
2. Istri
3. Anak
4. Orangtua/Mertua
5. Lain-lain

## Status Perkawinan :



## Pekerjaan :

1. Pedagang

2. Nelayan

3. Petani

4. Peternak

5. Petambak

6. Buruh tani/angkutan

7. Sopir pribadi/angkutan

8. Tukang ojek/becak

9. Pembantu Rumah Tangga

10. Tidak bekerja

11. Lain-lain

Keterampilan yang dimiliki : Membuat parcel

## Lanjutan Lampiran 1

## FORMULIR DATA PRIBADI WARGA BELAJAR

Nama : Nur Aini

Tanggal lahir : 24 Januari 1980

Tempat lahir : Kendal

Umur : 33 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Gebang

RT/RW · 01 / 07

## Status dalam Keluarga

- ## 5. Lain-lain

## Status Perkawinan :



## Pekerjaan :

1. Pedagang
  2. Nelayan
  3. Petani
  4. Peternak
  5. Petambak
  6. Buruh tani/angkutan
  7. Sopir pribadi/angkutan
  8. Tukang ojek/becak
  9. Pembantu Rumah Tangga
  10. Tidak bekerja
  11. Lain-lain

## Keterampilan yang dimiliki : Memasak

## Lampiran 2

## **IDENTITAS MAHASISWA**

Nama : CANDRA TRIE WIDHOWATIE

NIM : 821 988 448

Program Studi : 097/PGSD – S1

Pokjar : NGAMPEL

Kab/Kota : KENDAL

UPBJJ-UT : 42/SEMARANG

Kendal, 20 Oktober 2013

Pengisi Data

CANDRA TRIE WIDHOWATIE  
NIM : 821988448

Lanjutan Lampiran 2

**DAFTAR CALON WARGA BELAJAR  
PROGRAM KEPEMUDAAN  
DALAM PEMBELAJARAN PEMBUATAN  
MANISAN KERING TOMAT RASA KURMA**

**UPB JJ-UT : 42/SEMARANG**

**MASA REGISTRASI**

**: 2013.1**

**KAB./KOTA : KENDAL**

**TANGGAL**

**: 20 Oktober 2013**

No.	NAMA	UMUR	ALAMAT
1.	Rondiyah	30 tahun	<b>Gebang RT.02 RW.07</b>
2.	Nasekah	32 tahun	<b>Gebang RT.01 RW.07</b>
3.	Dwi Tri S	32 tahun	<b>Gebang RT.01 RW.07</b>
4.	Asmanah	36 tahun	<b>Gebang RT.02 RW.07</b>
5.	Supiah	47 tahun	<b>Gebang RT.02 RW.07</b>
6.	Solekah	36 tahun	<b>Gebang RT.01 RW.07</b>
7.	Pasemah	36 tahun	<b>Gebang RT.02 RW.07</b>
8.	Nur Aini	33 tahun	<b>Gebang RT.01 RW.07</b>

**Mahasiswa**

**CANDRA TRIE WIDHOWATIE**  
**NIM : 821 988 448**

Lampiran 3

**KESEPAKATAN BELAJAR**

Nama Pokjar : Bunga Mawar  
 Alamat Pokjar : Desa Gebang RT. 01 RW.07 Kec. Gemuh Kab. Kendal  
 Nama Tutor : CANDRA TRIE WIDHOWATIE

Jumlah Warga Belajar

: 8 orang

Waktu Belajar

: 6 kali, seminggu. Hari Senin s.d Sabtu

Pukul 13.00 WIB s.d 16.00 WIB

<b>Materi yang Diminati WB</b>	<b>Jumlah Pertemuan</b>	<b>Narasumber/Bahan/Media</b>
1. Pengenalan peralatan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	3 kali	Candra Tri Widhowatie, wadah adonan, sendok kayu, kompor, wajan, pisau, timbangan, tumpah, toples plastik, selotip bening.
2. Proses pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	9 kali	Candra Tri Widhowatie, tomat, gula pasir, garam, kapur sirih, air.
3. Proses pengemasan manisan kering tomat rasa kurma	6 kali	Candra Tri Widhowatie, toples plastik, selotip bening.

<b>Nama Warga Belajar</b>	<b>Tanda Tangan</b>
1. Rondiyah	1.
2. Nasekah	2.
3. Dwi Tri S	3.

4. Asmanah	4.
5. Supiah	5.
6. Solekah	6.
7. Pasemah	7.
8. Nur Aini	8.

Mengetahui,  
Pendamping PKH Tutor

## MUHAMMAD SYIFAK

**CANDRA TRIE W.  
NIM : 821 988 448**

## Lampiran 4

## PROPOSAL

## **KEGIATAN KEPEMUDAAN**

### **PELATIHAN PEMBUATAN MANISAN KERING TOMAT RASA KURMA**

#### **I. Pendahuluan**

Pengembangan Agribisnis dan agroindustri sangat mungkin dikembangkan di Indonesia, mengingat ketersediaan sumberdaya alam dan sumberdaya manusia yang melimpah. Komoditas agribisnis yang paling tepat untuk mengatasinya saat ini adalah komoditas hortikultura. Komoditas ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah yang nyata bagi perkembangan pertanian Indonesia.

Jenis usaha yang potensial untuk dikembangkan adalah usaha yang bergerak di bidang pengolahan bahan pangan. Produk bahan pangan yang dihasilkan dapat menambah keanekaragaman produk dan memberi nilai tambah bagi bahan pangan tersebut. Salah satunya adalah buah-buahan yang merupakan sumber kekayaan alam yang melimpah di Indonesia.

Produk yang akan dikembangkan adalah produk manisan yang bahan bakunya berasal dari buah-buahan. Di Indonesia sangatlah mudah menemukan buah-buahan dan sayur-sayuran setiap harinya yang sebenarnya memberikan kesempatan yang besar dalam pemanfaatannya sebagai peluang usaha.

Namun, potensi yang besar ini jika tidak dibarengi dengan pemanfaatan teknologi pengolahan yang tepat akan sia-sia. Kenyataan ini menjadi semakin parah jika musim buah tiba. Harga buah menjadi sangat murah bahkan banyak yang terbuang.

Pengolahan buah dan sayuran menjadi manisan kering bertujuan untuk memperpanjang umur simpan produk buah tanpa harus menggunakan bahan pengawet, karena pengawet yang digunakan adalah pengawet alami berupa gula. Peluang bisnis manisan kering dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dan membidik pasar produk buah. Selain itu, tidak kalah pentingnya produk tersebut juga dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan ringan yang penuh serat dan menyehatkan.

Oleh karena itu, mengolah buah-buahan menjadi manisan merupakan salah satu solusi cemerlang yang dapat mendatangkan keuntungan berlimpah. Setelah diolah menjadi manisan buah kering akan menyebabkan nilai jual buah akan semakin tinggi.

Manisan adalah salah satu bentuk makanan olahan yang banyak disukai oleh masyarakat. Rasanya yang manis bercampur dengan rasa khas buah sangat cocok untuk dinikmati diberbagai kesempatan. Meskipun jenis manisan buah yang umum dipasarkan ada bermacam-macam bentuk dan rasanya, namun sebenarnya dapat dikelompokkan menjadi 4 golongan yaitu:

1. Golongan pertama adalah manisan basah dengan larutan gula encer (buah dilarutkan dalam gula jambu, mangga, salak dan kedondong).
2. Golongan kedua adalah manisan larutan gula kental menempel pada buah. Manisan jenis ini adalah pala dan ceremai.
3. Golongan ketiga adalah manisan kering dengan gula utuh (sebagai gula tidak larut dan menempel pada buah). Buah yang sering digunakan adalah tomat, buah mangga, kedondong, sirsak dan pala.
4. Golongan keempat adalah manisan kering asin karena manisan kering ini dominan dalam bahan adalah garam. Jenis buah yang dibuat adalah jambu biji, buah, mangga, belimbing dan buah pala.

Manisan kering adalah produk olahan yang berasal dari buah-buahan dimana pemasakannya dengan menggunakan gula kemudian di keringkan. Produk ini mempunyai beberapa keuntungan diantaranya; bentuknya lebih menarik, lebih awet volume serta bobotnya menjadi lebih kecil sehingga mempermudah pengangkutan. Buah-buahan yang biasa digunakan untuk membuat manisan kering adalah jenis buah yang lunak seperti buah pepaya, sirsak, tomat, dan lain-lainnya.

Manisan kering tomat rasa kurma merupakan salah satu inovatif pembuatan manisan kering yang sederhana tetapi menghasilkan rasa yang legit dan menjadi daya tarik tersendiri bagi yang menikmatinya. Dengan rasa yang menyerupai kurma dan harga yang terjangkau menjadikan cemilan ini diminati masyarakat.

## **II. Latar Belakang**

Program Keluarga Harapan (PKH) merupakan program dari Kementerian Sosial yang bertujuan untuk mengurangi tingkat kemiskinan. Mulai tahun 2012 di Desa Gebang Kecamatan Gemuh terdapat Program Keluarga Harapan (PKH). Peserta PKH merupakan Rumah Tangga Sangat Miskin (RTSM), dimana pengurusnya adalah ibu-ibu.

Kegiatan ini dilaksanakan karena dilatar belakangi oleh banyaknya kaum ibu yang kurang mendapat ketrampilan dan banyaknya pengangguran. Sehingga mendorong kami untuk membimbing dan membekali dengan ketrampilan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma. Untuk ibu-ibu khususnya penerima PKH agar dapat meningkatkan kesejahteraan mereka.

## **III. Tujuan**

Tujuan diadakannya kegiatan kepemudaan ini untuk membekali kaum ibu penerima PKH agar mereka mendapat ketrampilan dan bimbingan untuk berwirausaha sehingga menambah penghasilan serta menciptakan lapangan pekerjaan baru.

Adapun tujuan lain dari pembelajaran pembuatan manisan kering tomat rasa kurma adalah sebagai berikut :

1. Peserta didik diharapkan mampu merencanakan prosedur kerja pembuatan manisan kering tomat rasa kurma.
2. Peserta didik mampu membuat manisan kering tomat rasa kurma dari bahan nabati buah tomat.
3. Peserta didik mampu membuat kemasan manisan kering tomat rasa kurma yang siap dipamerkan dan dijual.
4. Peserta didik memiliki jiwa kewirausahaan yang tinggi untuk menjual produk manisan kering tomat rasa kurma yang dihasilkan.

#### **IV. Sasaran Kegiatan**

Kegiatan ini beranggotakan 8 orang ibu-ibu anggota penerima PKH program dari Dinas Sosial Kabupaten Kendal. Mereka berasal dari ibu rumah tangga yang sama sekali tidak mempunyai kesibukan dan penghasilan, sehingga sudah selayaknya untuk mendapatkan bimbingan dan ketrampilan kepemudaan seperti yang kami berikan yaitu pembelajaran pembuatan manisan kering tomat rasa kurma.

#### **V. Tempat dan Waktu Pelaksanaan**

##### **1. Tempat**

Tempat pelaksanaan atau praktik adalah di rumah ibu Candra Trie Widhowatie di Desa Gebang Rt. 01 Rw. 07 Kecamatan Gemuh Kabupaten Kendal.

##### **2. Waktu Pelaksanaan**

Waktu pelaksanaan pembelajaran pembuatan manisan kering tomakur setiap hari Senin s/d Sabtu, pukul 13.00 – 16.00 WIB. Pembelajaran berlangsung selama 3 minggu berturut-turut.

#### **VI. Anggaran Dana**

Adapun rincian anggaran dana selama pelaksanaan kegiatan sebagai berikut :

##### **PENGELUARAN :**

Belanja Peralatan dan Bahan-bahan	Rp	85.000,-
Konsumsi kegiatan	Rp	540.000,-
Penyaji	Rp	75.000,-
Administrasi	Rp	50.000,-
Lain-lain	<u>Rp</u>	<u>100.000,-</u>
Jumlah	Rp	850.000,-

##### **PEMASUKAN :**

Dana tersebut didapat dari ;

Iuran dari 8 orang WB @ Rp 50.000,- Rp 400.000,-

Sumbangan dari pendamping PKH	Rp 250.000,-
Dana dari tutor	<u>Rp 200.000,-</u>
Jumlah	Rp 850.000,-

## VII. Penutup

Harapan kami untuk produk “ Manisan Kering Tomat Rasa Kurma” adalah supaya produk ini ias lebih berkembang dan maju. Sehingga ibu-ibu khususnya penerima PKH mempunyai kesibukan untuk memproduksi manisan kering tomat rasa kurma ini sebagai hasil produksi rumahan atau home industry. Disamping itu, kami mengharapkan supaya produk makanan ini tidak berkurang, karena produk ini sangat bagus dan berkualitas.

Gebang, 20 Oktober 2013

Mengetahui,  
Pendamping PKH

Yang membuat,

**MUHAMMAD SYIFAK**

**CANDRA TRIE. W**  
**NIM. 821 988 448**

Menyetujui;

Instruktur/Tutor PBK

Kepala Desa Gebang

An.

**MARGANA, M.Pd**  
NIP.

**RIYANTO**

Lampiran 5

**FORMAT 2.b**  
**RENCANA KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Nama Kelompok Belajar : Bunga Mawar

Topik Belajar : Pembuatan Manisan Kering Tomat Rasa Kurma (Torakur)

<b>Tanggal Pertemuan/Waktu</b>	<b>Materi</b>	<b>Strategi Belajar</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Bahan dan Media Belajar</b>
2 September 2013, 3 jam	Aneka buah-buahan	Diskusi tematik buah-buahan	Diskusi tentang kegiatan yang berhubungan dengan buah-buahan	Gambar buah-buahan
3 September 2013, 3 jam	Jenis buah segar	Diskusi ragam buah segar	Menyebutkan jenis buah yang segar	Poster
4 September 2013, 3 jam	Manisan	Diskusi jenis manisan	Mengidentifikasi jenis manisan buah	Buku panduan tentang buah-buahan
5 September 2013, 3 jam	Manisan kering	Diskusi tentang macam manisan kering	Menyebutkan bahan pembuatan manisan kering	Buku bacaan tentang pembuatan manisan
6 September 2013, 3 jam	Bahan manisan kering	Diskusi pengenalan bahan manisan	Mengamati bahan-bahan pembuatan manisan kering	Tomat, gula, kapur sirih, garam, air.
7 September 2013, 3 jam	Peralatan	Diskusi pengenalan peralatan	Mengamati peralatan yang digunakan untuk membuat manisan kering	Baskom, pisau, sendok kayu, wajan, kompor, tumpah
8 September 2013, 3 jam	Proses produksi	Praktek pembuatan manisan	Mencuci tomat dan membersihkan isinya	Baskom, dan air

9 September 2013, 3 jam	Proses perendaman	Praktek merendam	Merendam tomat dalam larutan kapur sirih	Baskom, air dan larutan kapur sirih
10 September 2013, 3 jam	Proses memasak	Praktek memasak	Memasak manisan kering dan membentuknya menyerupai kurma	Tomat, gula, garam
11 September 2013, 3 jam	Proses penjemuran	Praktek menjemur	Menjemur manisan	Tampah, panas matahari
12 September 2013, 3 jam	Proses penjemuran	Praktek menjemur	Menjemur manisan	Tampah, panas matahari
12 September 2013, 3 jam	Proses pengemasan	Praktek mengemas	Mengemas dan memasang label	Toples, seloptip bening dan label
13 September 2013, 3 jam	Distribusi ke agen	Praktek menawarkan produk	Mencari agen penjualan barang	Manisan kering tomat rasa kurma
14 September 2013, 3 jam	Proses produksi	Praktek pembuatan manisan	Membuat manisan kering tomat rasa kurma	Bahan-bahan dan peralatan pembuatan manisan kering tomat
15 September 2013, 3 jam	Proses produksi	Praktek pembuatan manisan	Membuat manisan kering tomat rasa kurma	Bahan-bahan dan peralatan pembuatan manisan kering tomat
17 September 2013, 3 jam	Distribusi ke agen	Praktek menawarkan produk	Mencari agen penjualan barang	Manisan kering tomat rasa kurma
21 September 2013, 3 jam	Evaluasi	Penilaian hasil kerja	Memberikan penilaian kepada WB	Format penilaian
22 September 2013, 3 jam	Tindak lanjut	Hasil evaluasi	Pembahasan hasil evaluasi	Format penilaian

Lanjutan Lampiran 5

**FORMAT 2.d**  
**RENCANA KEGIATAN PEMBELAJARAN**

<b>Minggu I</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Waktu</b>
Pertemuan 1	Membuat kesepakatan belajar	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 2	Belajar menulis nama-nama WB, minat belajar dan hal-hal yang tercantum dalam format kesepakatan belajar	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 3	Diskusi tentang hal-hal yang berhubungan dengan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 4	Diskusi tentang jadwal pelaksanaan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 5	Belajar menulis resep dan alat-alat yang dipergunakan dalam pembuatan manisan tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 6	Belajar menulis dan membaca proses pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
<b>Minggu II</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Waktu</b>
Pertemuan 7	Belajar mendengarkan pengarahan tentang proses pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 8	Belajar mengenal dan mengingat peralatan dan bahan-bahan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 9	Praktik mencuci dan merendam tomat dalam larutan kapur sirih selama 1 malam	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 10	Praktik memasak tomat sampai menjadi manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam

Pertemuan 11	Praktik menjemur manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 12	Belajar mengemas manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
<b>Minggu III</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>	<b>Waktu</b>
Pertemuan 13	Praktik menyediakan peralatan dan bahan-bahan	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 14	Praktik membuat manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 15	Belajar membentuk manisan menyerupai kurma	1 kali @ 3jam
Pertemuan 16	Belajar mengemas manisan kering tomat rasa kurma	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 17	Evaluasi hasil belajar meliputi ketrampilan memasak dan kreatifitas	1 kali @ 3 jam
Pertemuan 18	Pembahasan hasil evaluasi hasil belajar	1 kali @ 3jam

## Lampiran 8

### DOKUMENTASI



## Membuat kesepakatan belajar



Diskusi tentang jadwal pelaksanaan pembuatan manisan kering tomat rasa kurma.  
Lanjutan Lampiran 8

## DOKUMENTASI





Lanjutan Lampiran 8

**DOKUMENTASI**



Lanjutan Lampiran 8

**DOKUMENTASI**



