

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tomat adalah komoditi hortikultura yang mudah mengalami kerusakan apabila tidak disimpan pada keadaan yang baik. Besarnya kerusakan tomat setelah panen dapat berkisar antara 20% hingga 50%. Salah satu metode untuk memperpanjang masa simpan tomat ialah dengan mengolahnya jadi produk olahan. Tidak hanya itu, kandungan likopen adalah melamin pemberi warna merah serta merah muda pada tomat yang berperan sebagai antioksidan yang dapat mengalami kenaikan saat dilakukan pengolahan (Sjarif dan Apriani 2016). Pada umumnya manusia membutuhkan pangan untuk kehidupan sehari-harinya, karena pangan merupakan kebutuhan yang sangat mendasar. Salah satu sumber bahan pangan dapat diperoleh dari tumbuhan yang beraneka ragam jenisnya, sehingga mendorong manusia untuk menjadi kreatif dan juga inovatif dalam mengolah suatu bahan pangan. Hal ini didukung dengan adanya pemanfaatan hasil panen tanaman. Salah satu contoh olahan bahan pangan adalah saus tomat.

Pengertian saus tomat menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No 1-3546 tahun 2004 adalah produk yang dihasilkan dari kombinasi bubur tomat ataupun pasta tomat ataupun padatan tomat yang diperoleh dari tomat masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu, dengan ataupun akumulasi bahan pangan lain serta bahan bonus pangan yang diijinkan. Saus tomat mempunyai tekstur yang kental, bercorak merah serta memiliki rasa yang tidak pedas, sehingga tiap olahan pangan yang memakai saus tomat mempunyai rasa (taste), aroma (flavour) serta tekstur (texture) yang sama dengan karakteristik-karakteristik saus tomat.

Selain bahan pengental, gula juga digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan saus tomat karena digunakan sebagai pemberi rasa manis. Menurut Agus (2017), selain sebagai pemberi rasa manis, gula juga dapat memberikan energi pada konsumennya. Namun, konsumsi gula yang berlebih seringkali menimbulkan berbagai masalah kesehatan seperti obesitas dan diabetes mellitus. Untuk mengatasi masalah kesehatan ini namun tetap dapat memenuhi kebutuhan pangan, maka

diperlukan alternatif untuk menggantinya. Yaitu penggunaan substitusi tapioka, maizena, CMC, pemanis dari daun stevia dan juga pemanis buatan lain seperti sukralosa.

Kekentalan ialah sifat fisik yang terutama dalam produk saos tomat yang memastikan tekstur saos serta pengaruhi konsistensi dari saos itu sendiri sepanjang penyimpanan. Tidak berlangsung penggumpalan serta memiliki warna terang. Tingkatan kekentalan tersebut bisa dibantu dengan akumulasi bahan pengental berbentuk pati. Pati bisa berfungsi selaku pengental saos tomat dengan menggunakan prinsip gelatinisasi pati. ketika larutan pati dipanaskan terjadi gelatinisasi pati, yang dicapai pada saat waktu pemanasan. Ada alternatif bahan pengental saos tomat kental ialah CMC (Carboxymethyl Cellulose), pectin serta karagenan. Selain itu bahan pengental buatan semacam CMC tidak memiliki unsur-faktor yang berguna untuk kesehatan. Bahan-bahan ini berpotensi sebagai bahan pengental dalam pembuatan saos tomat.

Selain bahan pengental dari tepung-tepungan ada juga bahan pengental saus yang menggunakan buah-buahan yaitu dengan buah labu kuning dan buah papaya menurut penelitian dari seveline (2017) labu kuning dapat dijadikan sebagai bahan pengisi karena memiliki daging buah yang tebal, gurih, dan manis tekstur dari buah labu juga halus dan padat sehingga memungkinkan sebagai bahan pengental pada saus tomat

Penelitian dengan substitusi pemanis dan pengental pada saus tomat masih belum banyak dikaji sehingga penelitian ini layak untuk dilakukan. Penelitian ini mengembangkan dari penelitian Sjarif dan Apriani (2016) yaitu menambahkan substitusi CMC (carboxymethyl cellulose), pemanis daun stevia (komersil), bubuk daun stevia (non-komersil), dan pemanis buatan sukralosa kedalam penelitian ini.

B. Perumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan berbagai jenis pengental terhadap, kualitas saus tomat?
2. Bagaimana pengaruh penambahan pemanis komersil dan nonkomersil, terhadap kualitas saus tomat?
3. Adakah interaksi berbagai jenis pengental dan pemanis, terhadap kualitas saus tomat?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis pengental terhadap kualitas saus tomat.
2. Mengetahui pengaruh penambahan berbagai jenis pemanis terhadap kualitas saus tomat
3. Mengetahui interaksi penambahan berbagai jenis pengental dan pemanis terhadap kualitas saus tomat

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan berbagai jenis pengental terhadap kualitas saus tomat
2. Di harapkan dari hasil penelitian ini pengusaha saus tomat memperoleh bahan pengental yang berkualitas bagus
3. Mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi paska panen, khususnya tentang kekentalan saus tomat

E. Hipotesis

1. Diduga pemberian jenis bahan pengental yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas saus tomat
2. Diduga pemberian bahan pemanis yang berbeda berpengaruh terhadap kualitas saus tomat
3. Diduga adanya interaksi berbagai jenis bahan pengental dan bahan pemanis terhadap kualitas saus tomat.