

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah tomat (*Lycopersicon esculentum*) merupakan salah satu komoditi hortikultura yang memiliki sifat yang mudah rusak. Umumnya tomat mempunyai umur simpan yang tidak dapat bertahan lama. Oleh karena itu, petani dan pedagang tidak bisa menahan lama komoditi ini, dan harus segera menjualnya sehingga pada saat produksi melimpah pada panen raya, harga tomat akan jatuh. Sementara itu, pada saat ini sebagian besar tomat digunakan sebagai bahan masakan. Sebagian kecil dikonsumsi sebagai minuman setelah tomat ini dihaluskan dengan blender bersama gula. Di pasaran, produk olahan tomat yang banyak beredar adalah saos tomat. Produk olahan lain seperti sirup tomat jarang atau sulit dijumpai.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (2013), sirup didefinisikan sebagai produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar gula minimal 65% dengan penambahan bahan makanan yang diizinkan. Sirup dapat dibuat dari bahan dasar buah, daun, biji, akar dan bagian lain dari tumbuhan (Talehala, 2017).

Sirup buah tomat memiliki beberapa kekurangan atau kelemahan, yaitu rasa dan aroma langu yang terkandung di dalam tomat. Menurut Wibowo, Nurainy dan Sugiharto (2014) kelemahan yang dimiliki tomat yaitu, rasa tomat yang asam dan berbau langu yang mengakibatkan buah tomat ataupun hasil olahannya kurang disukai. Rasa khas pada buah tomat tersebut disebabkan karena kandungan asam organik dan juga senyawa volatil (Tandikurra, Lana dan Maria, 2019). Sirup tomat memiliki kekentalan yang rendah atau encer, hal ini disebabkan karena buah tomat memiliki kandungan pektin yang rendah yaitu berkisar antara 0,17-0,25% (Dewi, 2014).

Buah sirsak (*Annona muricata L.*) merupakan salah satu buah yang memiliki rasa campuran manis dan asam serta beraroma harum khas sirsak. Penambahan buah sirsak dalam pembuatan sirup tomat diharapkan dapat mengurangi rasa dan aroma langu dari sirup tomat. Selain itu, penambahan buah sirsak juga dapat meningkatkan

kekentalan sirup, karena sirsak. memiliki kandungan pektin sebesar 0,91% (Budiman, Hamzah dan Johan, 2017).

Tomat memiliki kandungan senyawa karotenoid yang bernama likopen, likopen tersebut merupakan salah satu antioksidan yang sangat kuat. Sedangkan sirsak mengandung vitamin C dan polifenol yang cukup tinggi yang berpotensi sebagai sumber antioksidan. Kombinasi bahan antara tomat dan sirsak yang sama-sama memiliki kandungan senyawa antioksidan dapat dimanfaatkan sebagai minuman anti radikal bebas. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menghambat reaksi oksidasi, dengan cara mengikat radikal bebas dan molekul yang sangat reaktif (Winarsi, 2007).

Penulis telah melakukan percobaan pembuatan sirup tomat dengan penambahan sari sirsak pada Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sukarami, Sumatera Barat. Pembuatan sirup dilakukan dengan cara menambahkan sari sirsak ke dalam sari tomat. Sirup tomat yang tidak ditambah sari sirsak (0% sari sirsak) memiliki kekentalan yang rendah atau encer, serta rasa yang dihasilkan kurang disukai oleh panelis. Selanjutnya yaitu 200 g sari tomat dengan penambahan 50 g sari sirsak (25% sari sirsak) menghasilkan sirup yang kental dan mudah bercampur dengan air. Sedangkan pada pembuatan 150 g sari tomat dengan penambahan 100 g sari sirsak (66,7% sari sirsak) menghasilkan sirup yang kental dan kurang mudah tercampur dengan air pengencernya.

Setelah dilakukannya percobaan tersebut, penulis merencanakan penelitian mengenai pengaruh penambahan sari sirsak pada sari tomat terhadap karakteristik sirup sari tomat yang dihasilkan. Penambahan sari sirsak dilakukan hingga 40% dari berat sari tomat. Hal ini disebabkan karena, hasil percobaan menunjukkan bahwa penambahan sari sirsak yang semakin tinggi, dapat menyebabkan sirup semakin kental dan semakin tidak mudah tercampur dengan air. Oleh karena itu, penambahan sari sirsak sebanyak 66,7 % tidak dilakukan, karena sirup yang dihasilkan memiliki kekentalan yang tinggi dan kurang mudah tercampur dengan air.

Berdasarkan dari uraian tersebut, maka penulis melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata L.*) Terhadap Karakteristik Sirup Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*).**

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari buah sirsak (*Annona muricata L*) terhadap karakteristik dari sirup tomat (*Lycopersicum esculentum*) yang dihasilkan.
2. Mengetahui jumlah penambahan sari sirsak (*Annona muricata L*) terbaik, sehingga menghasilkan sirup tomat (*Lycopersicum esculentum*) yang disukai oleh panelis.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum*).
2. Meningkatkan nilai tambah atau nilai ekonomis dari buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) dan buah sirsak (*Annona muricata L*) yang dibuat menjadi sirup.

1.4. Hipotesa Penelitian

H₀ : Penambahan sari buah sirsak (*Annona muricata L*) pada sirup buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik sirup buah tomat yang dihasilkan.

H₁ : Penambahan sari buah sirsak (*Annona muricata L*) pada sirup buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) berpengaruh terhadap karakteristik sirup buah tomat yang dihasilkan.