

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah-buahan memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi tubuh, namun banyak buah yang memiliki daya simpan yang cukup singkat sehingga buah tersebut cepat rusak. Salah satu buah yang mudah rusak adalah buah tomat.

Buah tomat yang sudah masak jika dibiarkan begitu saja, tidak akan bertahan lama karena kandungan air dan komponen pektin yang tinggi pada buah tomat, menyebabkan komoditas ini mudah mengalami kerusakan fisik, kimia maupun mikrobiologis. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mencegah kerusakan buah tomat yaitu mengolahnya menjadi berbagai produk olahan. Pengolahan tersebut menjadi salah satu pilihan untuk dapat mengonsumsi tomat dan memperoleh manfaat dari fungsional tomat. Salah satu bentuk olahan tomat yaitu saus tomat.

Menurut Dinas Pertanian Tanaman Pangan Sumatera Barat (2013) produksi tomat cukup tinggi yaitu pada tahun 2011 mencapai 52.100 ton sedangkan pada tahun 2012 mencapai 54.600 ton. Berdasarkan data tersebut ketersediaan buah tomat dapat menunjang pengolahannya menjadi saus. Saus tomat adalah cairan kental pasta yang terbuat dari bubur buah yang mempunyai aroma dan rasa yang khas. Produk ini sering dikonsumsi sebagai penyedap saat makan bakso, mie, martabak dan lain-lain.

Saus tomat adalah termasuk makanan *semi solid*, sehingga ukuran kekentalan merupakan salah satu atribut mutu dari saus, nilai kekentalan produk saus dapat ditingkatkan dengan meningkatkan padatan terlarutnya, menurut Departemen Kesehatan (1998), total padatan terlarut yang dianjurkan adalah 20 – 40%. Tingkat kekentalan tersebut dapat dibantu dengan penambahan bahan pengental berupa pati. Pati dapat berperan sebagai pengental saus tomat dengan memanfaatkan prinsip gelatinisasi pati. Pati yang umum digunakan dalam pembuatan saus tomat komersial adalah maizena, tapioka, ataupun pati termodifikasi. Maka pada penelitian ini penulis menggunakan salah satu pati yang sering digunakan yaitu maizena.

Berdasarkan penelitian Nataliningsih (2009), bahwaimbangan tomat dan labu kuning 90 : 10 , menghasilkan saus yang mempunyai karakteristik terbaik ditinjau dari derajat keasaman (pH), yaitu 3,46 , kesukaan terhadap warna nilai 4,12 , kesukaan terhadap aroma 3,59 , kesukaan terhadap rasa 3,44 dan kesukaan terhadap kekentalan 3,08.

Untuk mengasamkan atau untuk menurunkan pH saus menjadi 3,8 ~ 4,4, pengasam yang sering digunakan antara lain asam cuka, asam ini memang dibutuhkan tetapi berbahaya bila tidak digunakan dengan semestinya dan beberapa orang ada yang alergi terhadap asam cuka tersebut. Zat asam yang tertelan dalam jumlah banyak akan mencederai mulut. Biasanya disekitar mulut penderita akan merasa terbakar, perut merasa mual, muntah, sulit menelan dan berbicara, nafas terasa terhambat dan bahkan pingsan. Bila zat asam mengenai mata atau kulit penderita maka akan terasa terbakar, panas atau luka bakar di tempat yang terkena, dan akan terjadi kerusakan pada lidah dan gigi akan terasa linu. Oleh karena itu, untuk menghindari hal tersebut penulis sengaja mengganti pengasam yang sering digunakan dengan pengasam alami yaitu sari belimbing wuluh.

Buah belimbing wuluh sangat mudah didapatkan dan pengolahan belimbing wuluh pada masyarakat Indonesia masih tergolong rendah. Kandungan pektin dalam belimbing wuluh cukup tinggi dan mempunyai pH rendah yaitu 4,47. Selain itu belimbing wuluh dapat juga dimanfaatkan sebagai anti bakteri karena mengandung asam yang cukup tinggi yaitu sebesar 52 mg/100 g bahan (Lingga 1985). Dengan demikian, belimbing wuluh berpotensi untuk dijadikan pengasam pada pembuatan saus tomat.

Pada pembuatan saus juga ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan kandungan gizi. Bahan yang ditambahkan antara lain gula pasir, garam, bawang putih dan aneka rempah seperti kayu manis, lada dan cengkeh serta ada yang menggunakan bahan pengawet. Pada penelitian ini penulis tidak menambahkan bahan pengawet, karena saus ini sudah mengandung gula, garam dan asam alami yang dapat memperpanjang umur simpan (mengawetkan).

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) sebagai Pengasam terhadap Karakteristik Saus Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill.)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan sari belimbing wuluh sebagai pengasam terhadap karakteristik saus tomat yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penambahan sari belimbing wuluh sebagai pengasam yang tepat pada tingkat penerimaan panelis terhadap saus tomat yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi mengenai cara pembuatan saus tomat yang terbaik dengan menggunakan pengasam belimbing wuluh, sehingga dapat menangani pasca panen tomat dan belimbing wuluh dengan benar. Dengan demikian, dapat meningkatkan keanekaragaman produk dan meningkatkan nilai ekonomi dari hasil pertanian tersebut.

1.4 Hipotesa Penelitian

Hipotesa pada penelitian ini adalah:

- H₀ : Penambahan sari belimbing wuluh tidak berpengaruh terhadap karakteristik saus tomat yang dihasilkan.
- H₁ : Penambahan sari belimbing wuluh berpengaruh terhadap karakteristik saus tomat yang dihasilkan.