

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pasta tomat adalah cairan yang diperoleh dari tomat matang dengan atau tanpa pemanasan dan terbebas dari kulit dan bijinya serta mengandung total padatan tidak kurang dari 24% (Gould, 1992 dalam Setiyoningrum dan Surahman, 2009). Pembuatan pasta tomat menggunakan teknik evaporasi yang bertujuan agar citarasa pasta tomat dapat dipertahankan semaksimal mungkin seperti buah segarnya. Pasta tomat merupakan salah satu produk *intermediate* olahan tomat yang akan diolah lebih lanjut menjadi saos tomat.

Saos tomat adalah produk semisolid yang banyak digunakan sebagai pelengkap masakan, berupa bubur kental yang diperoleh dari pengolahan buah tomat yang dicampur dengan gula, asam, cuka, garam, bahan pengental, dan bahan-bahan lainnya seperti zat pewarna dan bahan pengawet (Susanto dan Saneto, 1994). Menurut Sharoba *et al.*, (2005), saos tomat biasanya mengandung tidak kurang dari 12% total solid tomat, karena saos tomat adalah bentuk dispersi zat-zat terlarut yang terkonsentrasi dalam media cair. Kualitas saos tomat yang baik dinilai dari flavor, konsistensi kekentalan, dan warna yang menarik. Berdasarkan kekentalannya, saos tomat dapat digolongkan menjadi dua macam yaitu *Thin Tomato Sauce* dan *Thick Tomato Ketchup*. *Thick Tomato Ketchup* (Saos Tomat Kental) adalah saos tomat yang memiliki viskositas tinggi, mempunyai sifat aliran diskontinyu, namun masih bisa mengalir keluar dari botol pengemas saos tomat. Oleh karena itu, viskositas merupakan komponen fisik yang terpenting dalam produk Saos Tomat Kental. Viskositas saos tomat

menentukan tekstur saos dan mempengaruhi konsistensi dari saos itu sendiri selama penyimpanan. Tingkat kekentalan tersebut dapat dibantu dengan penambahan bahan pengental berupa pati.

Pati dapat berperan sebagai pengental saos tomat dengan memanfaatkan prinsip gelatinisasi pati. Saat larutan pati dipanaskan akan terjadi gelatinisasi pati, yang dicapai setelah beberapa waktu pemanasan. Pati yang umum digunakan dalam pembuatan saos tomat komersial adalah maizena, tapioka, ataupun pati termodifikasi. Maizena dan tapioka sudah sering digunakan sebagai pengental saos tomat oleh industri rumah tangga, sedangkan pati termodifikasi dipergunakan untuk memproduksi saos tomat skala besar oleh pabrik.

Berdasarkan penelitian Setiono (2007) terdapat alternatif lain bahan pengental Saos Tomat Kental yaitu tepung beras. Tepung beras dapat berpotensi sebagai bahan pengental dalam pembuatan Saos Tomat Kental karena adanya kandungan pati. Akan tetapi, terdapat perbedaan pada sifat fisikokimia dan sifat fungsional antara tepung beras yang satu dengan yang lain, oleh karena itu perlu ada kesesuaian antara karakter beras dengan pemanfaatannya pada produk pangan. Menurut Satin (2006) suatu produk pangan tidak akan pernah bertahan dalam pasar kompetitif apabila kualitas dan sifat fungsional bahan yang digunakan tidak saling mendukung satu sama lain, oleh karena itu dalam pemilihan tepung beras sebagai pengental, perlu diketahui sifat fungsional dan fisikokimia dari tepung beras. Penelitian Setiono (2007) dan didukung oleh Pudjiono (2007) terhadap sifat fisikokimia (ukuran dan bentuk granula, kadar pati, rasio amilosa-amilopektin, kadar dekstrin, kadar protein, kadar air) dan fungsional (daya serap air, daya serap minyak, solubilitas dalam air, viskositas dan karakteristik pasting) tepung beras varietas Ciherang, IR 64, Memberamo, dan Mentik Wangi menyimpulkan bahwa tepung beras varietas Ciherang

dan Mentik wangi memberi pola kurva pasting yang berpeluang untuk diaplikasikan pada produk saos, jika dibandingkan dengan varietas Memberamo dan IR 64.

1.2. Rumusan Masalah

Percobaan pendahuluan menggunakan tepung beras varietas Memberamo dan IR 64 pada konsentrasi 1,5% ternyata tidak mampu menghasilkan saos tomat berjenis Saos Tomat Kental. Hal ini ditunjukkan oleh data daya alir saos tomat yang menggunakan tepung beras Memberamo, IR 64 pada konsentrasi 1,5% berturut-turut adalah 7,49 dan 8,29det/ml. Sedangkan tepung beras Mentik Wangi justru berpeluang lebih besar karena daya alir saos tomat yang terukur adalah 98,78 det/ml. Mempertimbangkan bahwa padi varietas Ciherang sudah mulai jarang ditanam oleh petani maka tidak dilakukan pengujian terhadap varietas ini.

Percobaan menggunakan konsentrasi yang lebih tinggi (3,5%) dari tepung beras varietas Memberamo, IR 64, dan Mentik Wangi menghasilkan daya alir yang lebih rendah yaitu 284,45; 314,72 dan; 398,23det/ml, tetapi tetap tepung beras Mentik Wangi memiliki peluang paling besar untuk menjadi pengental Saos Tomat Kental. Percobaan dengan tepung beras Mentik Wangi pada konsentrasi 8,5% menghasilkan saos tomat yang kental tetapi cepat mengalami sineresis. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung beras Mentik Wangi-Bubur Buah Tomat terhadap sifat fisikokimia Saos Tomat Kental sehingga dapat menentukan proporsi yang menghasilkan Saos Tomat Kental dengan sifat fisikokimia terbaik.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi tepung beras Mentik Wangi-bubur buah Tomat terhadap sifat fisikokimia Saos Tomat Kental yang dihasilkan sehingga dapat menentukan proporsi terbaik sesuai sifat fisikokimia Saos Tomat Kental

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras Mentik Wangi-bubur buah Tomat terhadap sifat kimia (kadar air dan Total Padatan Terlarut) Saos Tomat Kental yang dihasilkan.
- Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras Mentik Wangi- bubur buah Tomat terhadap sifat fisik (viskositas dan sineresis) Saos Tomat Kental yang dihasilkan.

