

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Buah tomat termasuk buah yang mudah rusak atau tidak awet dalam bentuk segar, sehingga diperlukan pengolahan untuk meningkatkan mutu, daya simpan, dan daya terima masyarakat. Selama ini, pengolahan tomat di masyarakat masih dapat dikatakan sederhana, seperti lalapan, sayuran, dan digunakan untuk memasak, sehingga diperlukan pengolahan yang lebih baik untuk mengawetkan atau mempertahankan produk untuk keperluan memasak pada saat tidak musim panen, dan meningkatkan kandungan gizi (Febriansah, dkk, tanpa tahun).

Tomat dapat diolah menjadi berbagai macam produk dengan berbagai cara pengolahan. Menurut USDA (2005) tomat dapat diolah menjadi pasta tomat, saus tomat, dan jus tomat. Pasta tomat adalah tomat konsentrat yang mengandung 24% atau lebih padatan terlarut tomat alami (Chairunnisa, 2012). Antioksidan pada tomat adalah likopen yang merupakan karotenoid pigmen merah terang yang banyak ditemukan dalam buah tomat dan buah-buahan lain yang berwarna merah (Chairunnisa, 2012).

Buah tomat sebagai bahan dasar pembuatan pasta sangat bervariasi dalam jenis, ukuran, bentuk, warna, kekerasan, rasa dan kandungan bahan padat. Tomat yang beredar di pasar lokal antara lain

tomat merah, tomat hijau, dan tomat ceri. Buah tomat banyak mengandung vitamin A dan C (Dewanti, dkk, 2010).

Didalam buah tomat terkandung senyawa antara lain solanin, saponin, asam folat, asam malat, asam sitrat, bioflavonoid (termasuk likopen dan beta karoten), protein, lemak, vitamin, mineral, dan histamin (Canene, dkk, 2005). Beta karoten adalah provitamin A yang berperan penting dalam pembentukan vitamin A. Vitamin A dapat diperoleh dari buah-buahan yang berwarna kuning hingga merah, seperti cabai, tomat, dan wortel. Kadar beta karoten pada tomat hijau adalah 0,32 mg/100g dan tomat merah adalah 3,92 mg/100g (Cholik dan Martati, 2014). Beta karoten memiliki aktifitas antioksidan yang tinggi, sehingga mampu mengurangi resiko beberapa penyakit seperti penyakit jantung, stroke, penyakit kardiovaskuler, kanker paru-paru, kanker prostat, dan payudara (Burtin, 2003).

Beta karoten sangat tidak stabil dalam udara karena dapat teroksidasi dan juga tidak stabil terhadap cahaya dan panas sebab dapat mengalami isomerisasi menjadi bentuk *cis* β -karoten yang lebih tidak stabil (Hock-Eng, dkk., 2011 dalam Tungriani, dkk., 2012). Degradasi karoten yang terjadi selama pengolahan diakibatkan oleh proses oksidasi pada suhu tinggi yang mengubah senyawa karoten menjadi senyawa ionon berupa keton (Histifarina, et al, 2004).

Pasta tomat memiliki tingkat kekentalan yang berbeda-beda (USDA, 1989 dalam Kailaku, Dewandaru dan Sunarmani, 2007). Tingkat kekentalan tersebut dapat dipengaruhi karena penambahan tepung

maizena dalam resep pembuatan pasta. Tepung maizena berperan sebagai pengental dalam pembuatan pasta tomat (Satuhu, 1994).

Pada pembuatan suatu produk olahan diperlukan uji daya terima untuk mengetahui keberhasilan produk tersebut, yang ditentukan oleh masyarakat. Uji daya terima meliputi pengujian warna, aroma, rasa, dan tekstur (Moehyi, 1992).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan pasta dari tomat merah dengan penambahan tepung maizena yang dilihat kadar beta karoten dan daya terima.

B. RUMUSAN MASALAH PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana kadar beta karoten serta daya terima pasta dari tomat merah dengan penambahan tepung maizena?”.

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh kadar beta karoten dan daya terima pasta tomat merah dengan penambahan tepung maizena.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar beta karoten pasta yang terbuat dari tomat merah dengan penambahan tepung maizena.
- b. Mengukur daya terima pasta yang terbuat dari tomat merah dengan penambahan tepung maizena.

- c. Menganalisis kadar beta karoten pasta yang terbuat dari tomat merah dengan penambahan tepung maizena.
- d. Menganalisis daya terima pasta yang terbuat dari tomat merah dengan penambahan tepung maizena.
- e. Internalisasi nilai-nilai keislaman

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Peneliti

Sebagai acuan untuk penelitian mengenai tomat selanjutnya.

2. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan masyarakat tentang keanekaragaman produk olahan tomat, kandungan zat gizi yang terdapat dalam pasta tomat, dan manfaat pasta tomat bagi kesehatan.