

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah Negara yang beriklim tropis sehingga membuat beranekaragam tanaman buah dan sayur bisa tumbuh dengan subur. Salah satu tanaman yang dapat dijumpai di seluruh kawasan Indonesia ialah tomat. Tomat (*Lycopersicum esculentum*) merupakan tumbuhan dari keluarga Solanaceae, tumbuhan asli dari Amerika Tengah dan Selatan, dari Meksiko hingga Peru. Secara umum tomat dapat diketahui berdasarkan manfaat untuk dimasak atau orang-orang lebih mengenalnya sebagai tomat sayur, dan juga ragam lain yaitu tomat buah dan tomat lalapan.

Dibalik warnanya yang merah, buah tomat banyak mengandung zat nutrisi, salah satunya yaitu vitamin C. Kandungan vitamin C dalam 100 gram buah tomat masak yakni 40 mg. Buah tomat memiliki daya simpan yang tidak dapat bertahan lama, lebih dari 3 hari akan busuk, selain itu apabila mutunya sudah tidak bagus atau tidak segar harga buah tomat juga akan murah. Oleh sebab itu perlu penanganan atau pengawetan tomat melalui teknologi pangan dalam wujud hasil olahan sehingga bisa memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis. Salah satu pemanfaatan dari buah tomat yaitu dengan dibuat manisan. Manisan tomat ialah salah satu bentuk olahan buah tomat yang pada proses akhir dilakukan pengeringan (Cahyono 1998).

Buah-buahan yang dikeringkan cenderung melepaskan sebagian vitamin selama proses pengeringan terutama vitamin C. Pada buah-buahan vitamin C akan mudah rusak karena disebabkan panas tinggi, cahaya, pengolahan, pemasakan dan penyimpanan yang lama. Tomat tidak menunjukkan susut vitamin C sesudah blanching maupun sesudah pemotongan. Besarnya kerusakan vitamin tergantung pada proses pengeringan, proses dehidrasi yang dipilih, kehati-hatian dalam pengeringan dan keadaan penyimpanan dari bahan kering (Harris & Karmas, 1989). Bahan pangan yang dikeringkan biasanya nilai gizinya lebih rendah dibanding dengan yang segar. Selain itu juga terjadi perubahan warna dan tekstur. Dengan berkurangnya kadar air dalam bahan pangan maka akan

meningkatkan konsentrasi zat nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, akan tetapi vitamin justru akan berkurang. Kandungan vitamin C pada buah tomat yang dikeringkan akan mengalami penurunan 10% - 50% karena pencucian, pemasakan dan pengeringan.

1.2 Rumusan Masalah

Pengeringan manisan buah tomat merupakan persoalan yang seharusnya diperhatikan karena pengeringan memberikan dampak terhadap mutu manisan. Pengeringan ini menggunakan metode pengeringan sinar lampu bohlam. Dari metode pengeringan tersebut maka rumusan masalah yang terdapat pada kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap manisan buah tomat?
2. Bagaimana hasil akhir yang didapatkan dari metode pengeringan menggunakan dengan sumber panas lampu bohlam tersebut?
3. Apakah dengan metode pengeringan dengan sumber panas lampu pijar dapat menghasilkan produk manisan tomat dengan standart kualitas manisan tomat?

1.3 Tujuan

Mengacu pada latar belakang dan pertanyaan-pertanyaan masalah diatas, maka dapat ditegaskan bahwa tujuan dari penulisan karya tulis ilmiah ini adalah:

1. Mengevaluasi sifat-sifat fisik yang dihasilkan dari pengeringan manisan tomat dengan menggunakan sinar lampu bohlam diantaranya perubahan masa jenis dari bahan, karakteristik warna dan tekstur serta kadar air.
2. Menguji proses pengeringan dengan sumber panas lampu bohlam yang menghasilkan kualitas manisan tomat yang terbaik.

1.4 Manfaat

Secara praktis, penulisan karya tulis ilmiah ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi untuk:

1. Mengetahui kualitas sifat-sifat fisik pada manisan dari buah tomat yang baik dan sesuai dengan standart pengeringan.

2. Mengetahui metode proses pengeringan yang menghasilkan kualitas manisan tomat yang terbaik