

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Buah-buahan merupakan salah satu hasil pertanian yang banyak dikonsumsi baik sebagai pelengkap makanan yang dimakan dalam bentuk buah segar maupun diolah menjadi jus buah atau olahan lainnya seperti aneka keripik buah sebagai camilan. *Diversifikasi* buah bertujuan untuk penyediaan buah sepanjang tahun. Tujuan lain yaitu menambah umur simpan produk, serta untuk meningkatkan nilai jual produk (Wijana *et al*, 2014).

Salah satu buah yang dapat ditemui setiap saat adalah buah tomat. Tomat merupakan buah yang sangat penting untuk meningkatkan kesehatan tubuh. Tomat memiliki kandungan gizi yang terdiri dari vitamin C, *thiamin*, *riboflavin*, *niacin*, *panthotenat acid*, vitamin B6, vitamin A dan *tocopherol* sebesar $\pm 20,502$ mg per 100 gram dan mineral sebesar 272,119 mg per 100 gram yang sangat baik untuk menjaga kesehatan dan mencegah penyakit (Surtinah, 2007). Berdasarkan Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2010-2014) tercatat produksi tomat di Indonesia berkisar antara 891.616-915.987 ton, dengan produksi tertinggi di Jawa Barat yaitu 294.009-304.687 ton. Melimpahnya produksi tomat tersebut yang menyebabkan harga tomat sangat rendah yaitu mulai dari 200-1500/kg, peristiwa tersebut telah merugikan petani sehingga banyak tomat yang dibuang keselokan sebagai ungkapan kekecewaan para petani terhadap harga tomat yang rendah.

Harga jual tomat dapat ditingkatkan dengan cara melakukan pengolahan. Salah satu contoh pengolahan tomat adalah *tomato leather*. Tomat merupakan buah yang memiliki kadar air yang tinggi yaitu 93,76 gram per 100 gram sehingga umur simpan tomat sangat rendah. Pengolahan tomat menjadi *tomato leather* dapat mengurangi kadar air agar buah tetap awet dan mencegah pengurangan nutrisi seminimal mungkin karena pentingnya nutrisi yang terkandung dalam tomat untuk kesehatan. *Fruit leather* memiliki tekstur yang empuk, berbentuk lembaran tipis dan sedikit tembus cahaya.

Pengolahan *fruit leather* telah banyak dilakukan seperti *fruit leather* buah mengkudu dan kelopak bunga rosella, buah mangga dan kelopak bunga

rosella, serta buah nanas dan wortel. Penambahan pektin pada pembuatan *tomato leather* sebesar 2,5% merupakan kondisi optimum. Penambahan pektin berfungsi untuk membentuk gel sehingga diperoleh tekstur *leather* yang baik (Dangkrajang *et al*, 2009). Namun belum diketahui optimasi jumlah pektin. Selain itu, tekstur *fruit leather* juga dipengaruhi oleh suhu, lama pengeringan, serta penambahan gula.

Berdasarkan alasan di atas maka diperlukan penelitian tentang optimasi proses pembuatan *tomato leather* yang disukai konsumen sehingga olahan tersebut dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi dibanding tomat yang dijual dalam bentuk segar.

1.2.Batasan Masalah

Parameter yang digunakan dalam pembuatan *tomato leather* ini adalah uji tekstur, uji kadar air, uji nilai pH, dan uji sensoris (warna, aroma, rasa, tekstur, kesukaan keseluruhan).

1.3.Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana formula yang tepat untuk pembuatan *tomato leather* yang baik dan disukai.

1.4.Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula yang tepat dalam pembuatan *tomato leather* yang baik dan disukai.

1.5.Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan buah tomat agar memiliki umur simpan yang lama, meningkatkan nilai jual buah tomat, serta meningkatkan penganeekaragaman produk sebagai *fruit leather* tomat yang disukai.