# BAB I
# PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Buah tomat merupakan salah satu komoditas hortikultural yang bernilai ekonomi tinggi dan dapat ditanam sepanjang tahun. berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2012) produksi tomat berturut-turut adalah 635.474 ton pada tahun 2007, 725.973 ton pada tahun 2008, 853.061 ton pada tahun 2009, kemudian meningkat lagi pada tahun 2010 menjadi 891.616 ton, dan pada tahun 2011 mencapai 950.385 ton. Peningkatan angka produksi tersebut menggambarkan bahwa peluang bisnis tomat masih terbuka lebar karena persediaannya dari tahun ke tahun sebenarnya mencukupi.

Jumlah produksi buah tomat dari tahun ke tahun semakin meningkat tetapi pengolahan buah tomat hanya terbatas sebagai bumbu masak dan saus tomat, sehingga dapat membuka peluang bagi produsen pengolahan tomat. Produk-produk siap makan seperti *snack* berbahan baku buah tomat masih tidak terlalu banyak, sehingga pengolahan buah tomat menjadi produk *leather* diharapkan dapat meningkatkan keanekaragaman produk berbahan baku buah tomat. Buah tomat juga memiliki nilai kadar pektin sekitar 4,63% (Kertesz, 1951) dan pektin tersebut merupakan kandungan penting dalam pembuatan *fruit leather*. Pada penelitian ini digunakan tomat dengan jenis tomat buah yang memiliki kulit tebal, daging buah lebih banyak dari jenis tomat lain, jumlah biji sedikit dan biasanya berwarna merah.

*Fruit leather* adalah salah satu makanan atau sejenis *snack* yang terbuat dari buah-buahan, berbentuk lembaran tipis, memiliki konsistensi dan rasa yang khas tergantung dari jenis buah yang digunakan (Safitri,

2012). *Leather* dapat dibuat dari satu jenis atau campuran berbagai macam bahan baku dan dapat ditingkatkan kemanisannya dengan penambahan gula. Pengolahan buah tomat menjadi *fruit leather* merupakan usaha untuk menambah keanekaragaman produk berbasis buah tomat. Menurut Nurlaely (2002), kualitas *fruit leather* yang baik bersifat plastis, elastis, dan memiliki kekokohan gel yang ditentukan beberapa komponen utama yaitu pektin, gula dan asam.

Penelitian pendahuluan yang dilakukan menghasilkan *leather* tomat (konsentrasi 100%) tidak dapat membentuk gel yang kokoh sehingga perlu ditambahkan sumber pektin dari luar yang memiliki kandungan pektin yang cukup tinggi dan bisa didapatkan dari kulit pisang. Kulit pisang biasanya hanya merupakan limbah karena masyarakat pada umumnya hanya mengkonsumsi daging buahnya saja, sedangkan kulitnya akan langsung dibuang sehingga nilai ekonomis kulit pisang sangat rendah. Bobot kulit pisang yaitu sekitar 1/3 dari berat buah pisang yang belum dikupas, sehingga diperkirakan potensi kulit pisang cukup tinggi dan salah satu jenis pisang yang banyak di Indonesia adalah pisang kepok.

Pemilihan kulit pisang kepok sebagai sumber pektin adalah banyaknya kulit pisang sebagai limbah pertanian yang sebenarnya dapat dimanfaatkan dalam berbagai macam olahan. Berdasarkan penelitian Ahda dan Berry (2008), kandungan pektin dalam pisang kepok berkisar antara 10-21%. Nilai kadar pektin pada kulit pisang kepok sangat tinggi jika dibandingkan kadar pektin pada buah tomat sehingaa kulit pisang dapat digunakan sebagai bahan tambahan pembentuk gel. Pektin yang berasal dari kulit pisang dipilih juga karena memiliki rasa yang tawar dan berwarna putih kekuningan sehingga tidak mempengaruhi rasa dan warna khas dari buah tomat.

Dalam penelitian ini digunakan buah tomat dan kulit pisang kepok dengan konsentrasi 100% : 0%; 90% : 10%; 80% : 20%; 70% : 30%; 60% : 40%; 50% : 50%. Alasan pemilihan batasan penambahan konsentrasi kulit pisang kepok hingga 50% karena dengan perbandingan tersebut *leather* yang diharapkan memiliki tekstur yang kokoh (gel yang tidak mudah hancur), warna merah menarik berasal dari buah tomat dan rasa asam yang khas dari buah tomat dapat dipertahankan sehingga dapat diterima oleh konsumen. Jumlah gula (sukrosa) yang digunakan adalah sebesar 30%. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, bahwa penambahan kulit pisang kepok dalam pembuatan *leather* tomat dapat mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik *leather* tomat-kulit pisang kepok, maka perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi *pulp* kulit pisang kepok sehingga didapatkan *leather* tomat- *pulp* kulit pisang kepok dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik sehingga dapat diterima oleh konsumen.

## 1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi buah tomat dan kulit pisang kepok terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *leather* buah tomat dengan penambahan *pulp* kulit pisang kepok?
2. Berapa proporsi yang terbaik buah tomat dan kulit pisang kepok dalam menghasilkan karakteristik *leather* buah tomat dengan penambahan *pulp* kulit pisang dari segi fisikokimia dan organoleptik?

## 1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi buah tomat dan *pulp* kulit pisang kepok terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *leather* buah tomat dengan penambahan kulit pisang kepok.

2. Mengetahui proporsi yang terbaik buah tomat dan kulit pisang kepok dalam menghasilkan karakteristik *leather* buah tomat dengan penambahan kulit pisang dari segi fisikokimia dan organoleptik.

**1.4. Manfaat Penelitian**

1. Memahami cara melakukan inovasi produk berbahan baku buah tomat sehingga memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.
2. Mengurangi limbah kulit pisang kepok dengan cara memanfaatkannya sebagai bahan baku olah pangan.