

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Di Indonesia sayur-sayuran dan buah-buahan banyak mengalami kerusakan sebelum dikonsumsi. Jumlah kerusakan kira-kira meliputi 35% sampai 40%, sedangkan sisanya dijual dalam bentuk segar atau olahan.

Sejak beberapa tahun yang lalu, Indonesia telah mengekspor tomat ke luar negeri, terutama Malaysia dan Singapura. Perkembangan ekspor tomat selama lima tahun tercantum pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Ekspor Tomat Segar Dari Tahun 1983-1988

Tahun	Volume (kg)	Nilai (US\$)
1983	97.785	10.967
1984	232.901	27.397
1985	724.075	79.005
1986	694.928	67.389
1987	784.896	127.703

Sumber: Biro Pusat Statistik (1988)

Dari data diatas dapat diketahui bahwa ekspor tomat segar Indonesia setiap tahun mengalami kenaikan. Di sisi lain Indonesia masih mengimpor tomat olahan, terutama untuk memenuhi kebutuhan orang asing yang sering bersantap

di hotel-hotel dan restoran. Hal ini berarti bahwa Indonesia masih memiliki peluang bukan sebagai eksportir tomat segar saja tapi juga sebagai eksportir tomat olahan.

Dengan majunya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi maka senantiasa diciptakan komoditi-komoditi baru dari berbagai bahan dasar atau bahan baku. Pengolahan biasanya dilakukan dengan tujuan untuk menambah macam makanan, memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonominya. Adapun jenis makanan hasil olahan buah-buahan antara lain dibuat manisan, sari buah, selai, saus, sambal yang dibotolkan, dikalengkan dan lain-lain.

Salah satu contoh komoditi yang dianggap perlu untuk diteliti adalah chutney buah, sedangkan bahan dasar yang digunakan antara lain dari buah tomat. Menurut Astawan (1989), chutney adalah selai buah-buahan yang mengalami penambahan bumbu tertentu dan pada umumnya berasa pedas. Chutney belum banyak dikenal di Indonesia, tetapi telah dikenal baik di beberapa negara terutama di India, Pakistan dan Ceylon.

Produk chutney dapat dibuat dari berbagai macam buah yang mempunyai rasa perpaduan antara manis dan agak asam, misalnya tomat, jeruk, mangga dan sebagainya. Oleh karena chutney mirip dengan selai maka karakteristik dan kegunaannya juga tidak jauh berbeda.

Beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam pembuatan chutney antara lain, proporsi gula, pH, pektin

dan kondisi proses sehingga produk akhir yang dihasilkan dapat menghambat terjadinya sineresis dan kristalisasi.

Hal yang perlu dilakukan penelitian terlebih dahulu dalam pembuatan chutney dengan bahan baku tomat adalah proporsi gula pasir dan pengaturan pH awal.

1.2 Perumusan Masalah

Dalam pembuatan chutney tomat seringkali terjadi kristalisasi gula, sineresis pada gel yang terbentuk atau bahkan tidak dapat membentuk gel karena gel pecah. Oleh karena gula dan pH merupakan faktor yang penting untuk pembentukan gel maka perlu dilakukan penelitian tentang berapa proporsi gula pasir dan pengaturan pH awal yang harus diusahakan pada pembuatan chutney tomat?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1. Tujuan Umum

- Untuk memperpanjang daya simpan buah tomat dengan cara pengolahan.
- Untuk diversifikasi pemanfaatan buah tomat.

1.3.2. Tujuan Khusus

- Untuk mengetahui pengaruh proporsi gula pasir dan pH awal terhadap karakteristik chutney tomat