

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman tomat (*Solanum lycopersicum L.*) merupakan salah satu jenis tanaman hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Tomat termasuk dalam family *Solanaceae* (berbunga seperti terompet) (Maulida dan Zurkarnaen, 2010). Tomat memiliki bentuk daun bercelah dan jumlah daunnya ganjil (Tugiyono, 2001). Budidaya tanaman tomat sudah diterapkan para petani Indonesia. Iklim di Indonesia mendukung untuk pembudidayaan tanaman tomat (Cahyono, 1998). Pengolahan tomat dilakukan dengan tujuan untuk mengawetkan dan meningkatkan nilai tambah. Pasca panen buah tomat mudah mengalami kerusakan jika tidak disimpan pada kondisi yang baik. Buah tomat yang dipanen setelah timbul warna merah 10% sampai dengan 20% hanya tahan disimpan maksimal selama 7 hari pada suhu kamar (Rudito, 2005). Kerusakan buah tomat setelah panen berkisar antara 20% - 50% (Winarno, 1986). Ada berbagai macam produk olahan tomat dengan berbagai cara pengolahan, antara lain : sari tomat, pasta tomat, puree tomat, saus tomat (Trisnawati dan Setiawan, 1994).

Peningkatan produksi tanaman tomat telah lama digalakkan dan menjadi salah satu kebijakan pemerintah daerah di wilayah Kabupaten Mojokerto khususnya daerah Pacet dan sekitarnya. Hal ini dilakukan selain untuk memenuhi kebutuhan yang makin meningkat juga sebagai strategi dalam upaya meningkatkan gizi masyarakat, karena tomat merupakan tanaman buah yang mengandung gizi tinggi terutama karena kandungan vitamin C yang cukup

tinggi (Disperta Kabupaten Mojokerto, 2015). Selain itu komposisi zat gizi yang terkandung di buah tomat cukup lengkap (Tonucci dkk, 1995).

Hasil survei sementara yang dilakukan di Desa Claket, Pacet menunjukkan bahwa kelompok petani penangkar tomat UD. Merdeka Seed yang memproduksi benih tomat sebagian besar limbah buah tomatnya (daging tomat) hanya dibuang tanpa diolah menjadi produk lainnya. Limbah buah tomat adalah jenis sampah yang mudah membusuk oleh mikrobia patogen (Winarno, 1986).

Adanya bantuan bakteri *Acetobacter xylinum*, limbah *whey* tahu dapat diolah menghasilkan produk baru yaitu nata (Nisa, 2002). Dengan bantuan bakteri yang sama Rahardyan (2019) melakukan penelitian tentang cara pemanfaatan mengolah buah tomat menjadi nata de tomato. Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “karakteristik jelly nata dari tomat dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasar pada latar belakang rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu bagaimanakah karakteristik kimia (kadar air dan kadar serat kasar), karakteristik fisik (warna L^*a^*b) dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur/kekenyalan, dan overall) jelly nata dari tomat dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuandari Penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari karakteristik kimia (kadar air dan kadar serat kasar), karakteristik fisik (warna L^*a^*b) dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur/kekenyalan, dan overall) jelly nata dari tomat dengan penambahan ekstrak kecambah kacang hijau.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari skripsi ini antara lain adalah sebagai berikut :

1. Memberikan pengetahuan penggunaan sumber nitrogen organik berupa ekstrak kecambah kacang hijau pada pembuatan jelly nata dari tomat sebagai salah satu alternatif pemanfaatan limbah dari buah tomat yang tidak terpakai dan mempunyai nilai ekonomis.
2. Bagi pihak pemerintah setempat, dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai bahan penunjang dalam penyusunan dan sumber pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan limbah buah tomat yang diolah menjadi olahan makanan khususnya makanan penutup (*dessert*).
3. Bagi pihak akademik, dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai bahan penunjang dalam penyusunan penuntun praktikum dan sumber belajar mata kuliah Teknologi Hasil Pertanian.
4. Bagi peneliti lainnya dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai referensi dan landasan penelitian lebih lanjut.
5. Bagi masyarakat, dapat berguna sebagai informasi mengenai manfaat lain dari buah tomat, sehingga mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi.

1.5 Kerangka Pikir

