

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

"Tomato Ketchup" atau saos tomat adalah bubur kental yang diperoleh dari pengolahan buah tomat yang dicampur dengan gula, asam cuka, garam, dan bumbu-bumbu lain, selain itu ada juga yang dicampur dengan zat warna dan bahan pengawet (Anonymous, 1978).

Di Indonesia "Tomato Ketchup" dikenal sebagai saos tomat yang sering digunakan sebagai pelengkap hidangan dan diproduksi dalam bentuk kemasan botol. Kebutuhan saos tomat saat ini makin meningkat karena selain sebagai pelengkap hidangan juga diperlukan pada industri pengalengan ikan.

Penelitian tentang pembuatan saos tomat dengan penambahan pepaya (*Carica papaya* L) dan natrium karbosimetilselulosa telah dilaporkan oleh Marie (1989) demikian pula pengaruh penambahan ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) dan natrium karbosimetilselulosa dalam rangka pembuatan saos tomat (Kurniawan, 1990). Sedangkan pengaruh penambahan pepaya masak dan natrium karbosimetilselulosa (NaCMC) pada pembuatan saos tomat selama penyimpanan belum diteliti maupun dilaporkan.

Mengingat bahan baku tomat di Indonesia relatif lebih mahal dibandingkan dengan pepaya, maka pepaya

dapat dipakai sebagai bahan pencampur pada pembuatan saos tomat karena kandungan total padatannya relatif hampir sama dengan total padatan tomat (Considine and Considine, 1982). Selain itu pemanfaatan pepaya sebagai bahan pencampur tersebut mempunyai keuntungan antara lain warnanya relatif sama dengan tomat, kandungan vitamin C dan kekentalannya lebih baik dibandingkan dengan pemakaian ubi jalar maupun labu siam sebagai bahan pencampur.

Berdasarkan uraian diatas, penggunaan pepaya memerlukan penelitian untuk menghasilkan produk saos tomat yang masih memiliki kualitas yang cukup baik terutama kandungan vitamin C, kekentalan, warna dan aroma.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui sejauhmana peranan buah pepaya dan natrium karbosimetilselulosa terhadap beberapa sifat fisik dan kimia saos tomat.