

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) merupakan salah satu tanaman hortikultura yang digolongkan ke dalam sayuran buah. Tanaman ini banyak dibudidayakan oleh petani karena buah tomat mempunyai nilai ekonomi dan sebagai salah satu makanan yang bergizi tinggi.

Tomat mulai dibudidayakan beberapa ratus tahun yang lalu. Bangsa Indian suku Astec menyebutnya *xitomatie*. Oleh orang Spanyol nama itu disingkatnya menjadi *timato*. Di Italia nama *timato* itu berubah menjadi *pizza*, dan ketika di Perancis menjadi *saus*.

Kapan dimulainya usaha penanaman tomat di Indonesia belum diperoleh keterangan yang pasti, yang jelas pada tahun 1811, tanaman tomat telah tersebar di daerah-daerah pegunungan seperti halnya tanaman kentang. Pada saat itu tomat telah merupakan sayuran buah yang penting dan telah diusahakan penanamannya seluas 8.000 hektar yang tersebar di seluruh wilayah, terutama di dataran tinggi. Di daerah dataran rendah tanaman tomat sedikit diusahakan penanamannya, karena di daerah ini sering terjadi serangan penyakit layu oleh *Pseudomonas solanacearum* (Tugiyono, 1992).

Buah tomat dapat dimanfaatkan dalam keadaan masih segar - dapat dimakan langsung tanpa diolah, dijadikan

sayur, minuman segar dan selai. Buah tomat banyak mengandung vitamin A dan vitamin C (Kartasapoetra, 1989). Buah tomat mudah sekali rusak karena kadar airnya yang tinggi, selain itu kerusakan buah yang kaya vitamin A ini dapat disebabkan karena faktor fisiologis, fisis, khemis dan mikrobiologis sehingga dapat menyebabkan penurunan kualitas dan nilai ekonomi dari komoditas ini. Oleh karena itu tomat perlu diolah dengan baik setelah panen.

Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah kerusakan tersebut adalah dengan cara mengolah buah tomat menjadi bentuk olahan sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan juga sekaligus meningkatkan nilai ekonominya.

Produk olahan tomat ini dapat berupa sari buah, saus, pasta dan manisan kering buah tomat. Buah tomat mempunyai potensi yang baik untuk diolah dan dikembangkan dalam bentuk manisan kering. Produk ini mempunyai beberapa keuntungan di antaranya adalah lebih awet, volume serta bobotnya menjadi lebih kecil sehingga mempermudah dan menghemat ruang pengangkutan dan pengepakan.

## 1.2 Masalah Penelitian

Salah satu faktor yang berperan dalam menentukan kualitas manisan kering tomat adalah varietas dan konsentrasi gula. Tidak semua varietas tomat sesuai untuk dibuat sebagai manisan, karena komposisi kimia

setiap varietas tomat berbeda satu sama lain, demikian juga dengan konsentrasi gula yang ditambahkan akan berpengaruh terhadap tekstur manisan yang dihasilkan, maka masalah yang ingin diteliti adalah varietas manakah dan pada konsentrasi gula berapakah kedua faktor tersebut berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimia manisan kering tomat?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari percobaan ini adalah untuk mengetahui pengaruh varietas tomat dan konsentrasi gula terhadap sifat fisiko-kimia manisan kering tomat.