

LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT



PENYULUHAN TEKNOLOGI PEMBUATAN SAUS TOMAT DI DESA SAIL KECAMATAN TENAYAN RAYA KOTAMADYA PEKANBARU

Oleh :

Dr. Amilia Linggawati, 19640108 1991032 003 (Ketua)
Yuli Haryani, MSc, Apt, 19820712 200501 2 002 (Anggota)
Dra. Andi Dahliaty, MS, 19601212 198702 2 002 (Anggota)
Ganis Fia Kartika., 19820226 201012 2 004 (Anggota)
Pepi Helza Yanti, M.Si., 19820422 200912 2 002 (Anggota)

DIBIYAI OLEH

DANA BOPTN UNIVERSITAS RIAU T.A 2012

JURUSAN KIMIA

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

UNIVERSITAS RIAU

2012



Repository University Of Riau

PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS RIAU

<http://repository.unri.ac.id/>

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Penyuluhan Teknologi Pembuatan Saus Tomat di Desa Sail Kecamatan Tenayan Raya Kotamadya Pekanbaru
2. Bidang Penerapan Ipteks : Teknologi Tepat Guna
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Lengkap : Dr. Amilia Linggawati
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. NIP : 19640108 1991032 003
 - d. Disiplin Ilmu : Kimia
 - e. Golongan : IV a
 - f. Jabatan : Lektor Kepala
 - g. Fakultas/Jurusan : MIPA/Kimia/Biokimia
 - h. Alamat : Jl. H.R. Soebrantas, KM 12,5 Panam Pekanbaru
 - i. Telp/Faks/E-mail : (0761) 63273 / (0761) 63273
4. Jumlah Anggota : 4 orang
 - a. Nama Anggota I : Yuli Haryani, MSc, Apt
 - b. Nama Anggota II : Dra. Andi Dahliaty, MS
 - c. Nama Anggota III : Ganis Fia Kartika, M.Si
 - d. Nama Anggota IV : Pepi Helza Yanti, M.Si
5. Lokasi Kegiatan : Desa Sail Kecamatan Sail Kodya Pekanbaru; tanggal 07 Desember 2012
6. Jumlah belanja yang diusulkan : Rp. 3.000.000,.

Mengetahui,
Dekan FMIPA UNRI

Pekanbaru, 12 Desember 2012
Ketua Pengusul

(Prof. Dr. Adel Zamri, MS, DEA)
NIP. 19591220 198603 1 005

(Dr. Amilia Linggawati)
NIP. 19640108 199103 2 003

Menyetujui,
Ketua LPM

Prof. Dr. Zulkarnaini, MSi
NIP. 19611024 198803 1 002

:

I.PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu Tri Dharma Perguruan tinggi adalah Pengabdian pada masyarakat, dimana melalui pengabdian ini perguruan tinggi dapat mengembangkan Ilmu pengetahuan dan teknologi atau menjawab tantangan pembangunan untuk kesejahteraan masyarakat. Tenaga akademis di Perguruan Tinggi kadang-kadang dilaporkan kurang aktif melakukan pengabdian atau turun ke Desa dalam melakukan pelatihan untuk alih informasi atau alih teknologi, hal ini disebabkan berbagai kendala.

Tomat (*Lycopersicon esculentum L*) dapat digolongkan sebagai sumber vitamin C yang sangat baik. Tomat dapat digunakan baik dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan. Dalam bentuk segar, tomat seringkali digunakan sebagai bahan pelengkap masakan (sayur), salad, *sandwich*, sambal dan sebagainya. Dalam bentuk olahan, tomat dapat dibuat menjadi berbagai macam olahan. Selama ini hasil olahan tomat yang telah dikenal luas oleh masyarakat adalah sari buah dan saus tomat (Gea 2010).

Sekarang ini, masyarakat Indonesia, mulai dari anak kecil sampai orang dewasa kerap menggunakan saus sebagai bahan pelengkap makanan. Rasanya yang tidak pedas menjadikan saus tomat akrab dengan semua kalangan. Mulai dari makan bakso, mie ayam, sampai makanan fastfood atau seafood rasanya kurang lengkap tanpa saus tomat. Hal inilah yang mendorong banyaknya perusahaan industri makanan bahkan industri rumahan untuk mengeluarkan produk saus tomat dengan harga yang beragam dan kualitas yang beraneka.

Untuk menghasilkan saus tomat yang menarik minat pasar untuk membeli, produsen saus tomat menambahkan sejumlah bahan tambahan makanan. Penggunaan bahan tambahan makanan tersebut bertujuan untuk membuat makanan yang diproduksi tampak lebih berkualitas, tahan lama, menarik, serta memiliki rasa dan tekstur yang sempurna. Namun yang menjadi permasalahan adalah ketika terjadi pemakaian bahan tambahan makanan yang tidak sesuai dengan peraturan yang ada dan tidak adanya pengawasan dari pihak terkait. Penggunaan bahan tambahan makanan pada industri saus tomat telah banyak dilaporkan. Diantaranya adalah penelitian yang dilakukan oleh Siaka 2009, yang menunjukkan kandungan asam

benzoat dalam saus tomat yang melebihi kadar maksimum yang diperbolehkan menurut Permenkes No. 722/Menkes/Per/IX/1988. Penelitian Mulyanti 2007 menunjukkan bahwa kandungan pewarna tartrazine telah melebihi standar yang diperkenankan SNI.

1.2. PERUMUSAN MASALAH

Beraneka ragam merk saus tomat yang beredar di pasaran ditambah lagi dengan kurangnya pengawasan terhadap jaminan mutu menyebabkan banyaknya saus yang mengandung zat tambahan makanan berbahaya. Zat tambahan tersebut bisa berupa bahan pengawet, pewarna, penguat rasa, dsb. Bahan tambahan berbahaya atau melebihi ambang batas tersebut akan berbahaya bagi tubuh jika dikonsumsi terus menerus.

Selain itu, faktor lain adalah ketika saus tersebut dipasarkan, bisa saja terjadi perubahan terhadap kualitasnya, bisa karena penyimpanan yang tidak benar, suhu penyimpanan yang salah, ataupun kadaluarsa. Banyaknya saus-saus yang mengandung zat-zat berbahaya beredar di masyarakat karena semakin banyaknya industri rumahan yang bermunculan yang tidak memakai aturan yang benar untuk membuat saus. Hal yang paling mengkhawatirkan adalah ketika masyarakat tidak menyadari mengenai bahaya mengkonsumsi zat-zat tambahan berbahaya tersebut. Oleh karena itu dirasa perlu untuk memberikan informasi mengenai penggunaan zat tambahan berbahaya dalam saus tomat dan memberikan pembekalan mengenai bagaimana cara membuat saus tomat yang baik dan benar.

1.3. TUJUAN KEGIATAN

Kegiatan ini bertujuan untuk :

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang bahaya mengkonsumsi zat tambahan makanan berbahaya.
- b. Meningkatkan ilmu pengetahuan masyarakat dalam pembuatan saus tomat yang lebih segar, sehat dan terjamin mutunya.

1.4. MANFAAT KEGIATAN

Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat dapat meningkatkan ilmu pengetahuan dalam mengetahui bahaya zat tambahan makanan berbahaya yang beredar di masyarakat, mengolah saus tomat sendiri, sehingga saus tomat yang

dihasilkan lebih terjamin kualitasnya dan tidak membahayakan konsumennya. sehingga akan terwujud SDM yang lebih sehat dapat meningkatkan level gizi keluarga.

Manfaat bagi masyarakat :

Mendapatkan tambahan Ilmu Pengetahuan mengenai cara pembuatan saus tomat yang sehat.

Manfaat bagi Pelaksana

Dapat menerapkan ilmu pengetahuan secara nyata kepada masyarakat.

Manfaat bagi Perguruan Tinggi

Merealisasikan salah satu dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Pengabdian kepada masyarakat serta menunjukkan peran aktif perguruan tinggi dalam membangun daerah disekitar wilayahnya.

Manfaat bagi Pemerintah

Pemerintah daerah akan sangat terbantu dengan adanya proyek pengabdian kepada masyarakat ini karena dapat menciptakan masyarakat yang lebih tanggap terhadap bahaya zat-zat tambahan makanan berbahaya yang ada di sekitarnya dan dapat mengolah sendiri saus tomat yang dapat dikonsumsi sendiri, atau bahkan bisa dijadikan sumber pendapatan rumah tangga sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian dan pengetahuan masyarakat di daerah sekitarnya serta mengkonsumsi makanan bergizi sesuai dengan program pemerintah.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tomat

Tomat termasuk dalam famili Solanaceae. Berdasarkan kandungan nutrisinya, tomat merupakan sumber vitamin A dan C yang baik (Gould 1983). Komposisi kandungan vitamin dan mineral dalam tomat bervariasi, bergantung pada spesies, waktu panen, umur tumbuhan, kondisi alam, cahaya, suhu, tanah, pupuk, pengairan, kondisi tanam, dan penyimpanan. Kandungan nutrisi dalam 180 gram tomat mentah dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Nutrisi dalam 180 gram Tomat mentah (Bustaman 2007):

| Kandungan Zat | % |
|---------------|------|
| Vitamin C | 38,1 |
| Vitamin A | 29,9 |
| Vitamin K | 17,7 |
| Kalium | 12,1 |
| Molibdenum | 12 |
| Mangan | 10,5 |
| Serat | 8,6 |
| Vitamin B6 | 7 |
| Folat | 6,7 |
| Tembaga | 5,5 |
| Vitamin B3 | 5,3 |
| Magnesium | 4,9 |
| Vitamin E | 4,8 |
| Vitamin B1 | 4,6 |
| Phosporus | 4,3 |
| Protein | 3,1 |
| Tryptophan | 3,1 |
| Cholin | 2,8 |
| Besi | 2,7 |
| Kalori | 1 |

2.2. Cara Pembuatan Saus Tomat (Bustaman 2007)

Tahap-tahap pembuatan saus tomat adalah dimulai dengan pemilihan buah tomat yang baik, pembersihan, penghalusan, pemberian bahan tambahan, pemanasan dan pengemasan

1. Pemilihan bahan:

Pemilihan bahan dimaksudkan untuk memilih buah tomat yang segar dan ranum, sehingga diharapkan dapat menghasilkan saus tomat yang berkualitas. Setelah didapat buah yang bagus, dilanjutkan dengan tahap membersihkan buah tomat dari tangkai buah yang masih menempel.

2. Pematangan:

Setelah dilakukan pemisahan buah dari tangkainya, buah tersebut dipotong menjadi ukuran yang lebih kecil. Pematangan ini bertujuan untuk memudahkan tahap menghaluskan tomat. Setelah itu, tomat yang sudah dipotong, dimasukkan ke dalam panci untuk segera direbus hingga mendidih.

3. Menghaluskan

Untuk mendapatkan tomat yang lebih halus, setelah mendidih, dinginkan terlebih dahulu untuk dihancurkan dengan cara diblender. Agar lebih halus, saring hasil tomat yang sudah diblender tersebut dan ampasnya dibuang.

4. Pemberian zat tambahan

Tomat yang sudah halus, kemudian diberi tambahan gula, garam, bumbu halus, bawang halus dan kembali dimasak. Ditambahkan larutan pati, natrium benzoat dan cuka, kemudian kembali dimasak hingga kental.

5. Pengemasan

Campuran tomat yang sudah kental, diangin-anginkan hingga dingin. Kemudian dimasukkan ke dalam botol yang sebelumnya telah disterilisasi. Kemudian ditutup rapat. Saus tomat siap digunakan

III. METODE PENERAPAN IPTEKS

3.1. Tahapan Pengolahan dan Pembuatan Saus Tomat:

- a. Kegiatan dilakukan dengan cara melakukan pemberian informasi dan demonstrasi.
- b. Kegiatan penyuluhan diakhiri dengan tanya jawab dan penyebaran leaflet secara cuma-cuma sehingga segala hal yang masih diragukan masyarakat mengenai pembuatan saus tomat yang sehat dapat terjawab.

3.2. Khalayak Sasaran

Sasaran yang diharapkan adalah kelompok PKK, ibu rumah tangga, remaja dan kelompok karang taruna.

3.3. Rancangan Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan cara memberikan kuis kepada masing-masing kelompok untuk dapat menjawab pertanyaan seputar pembuatan saus tomat, dan diberikan reward bagi yang hasilnya bagus. Masyarakat diberikan tomat dan seluruh bumbu yang diperlukan untuk membuat sapos tomat agar dapat dicoba membuatnya secara mandiri dan kemudian mendiskusikan hal-hal yang diragukan kepada penyuluh.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan pembuatan saos tomat didukung oleh Lurah Sail dengan memberikan kesempatan melaksanakan kegiatan di Ruang PKK Kelurahan. Kegiatan langsung dibuka oleh Lurah dan diikuti oleh 38 orang peserta yang berasal dari berbagai RW (Lampiran 3). Peserta adalah Ibu-ibu dan para kader yang masih muda. Peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan, dilihat dari jumlah pertanyaan dan komentar-komentar yang mereka berikan selama demonstrasi pembuatan saos tomat. Antusiasme peserta disebabkan karena pembuatan saos tidak rumit, bahan yang digunakan tidak susah dicari, alami, dan dianggap sebagai produk yang sehat karena diolah sendiri tanpa menggunakan bahan pengawet yang dilarang untuk produk makanan. Peserta bersemangat untuk melakukan kembali pembuatan saos secara mandiri karena dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan keluarga dan ada yang bermaksud untuk menjual produk mereka.

Untuk membuat saos secara mandiri, peserta dibagi menjadi 5 kelompok dan masing-masing kelompok diberi paket yang berisi seluruh bahan yang diperlukan. Peserta juga diberi leaflet (Lampiran 5) yang berisi panduan pembuatan saos, dan 1 buah poster mengenai manfaat dan cara pembuatan saos diberikan secara percuma untuk ditempel di ruang PKK kelurahan tersebut.

Daftar Pustaka

- Bustaman, H. (2007). Manajemen Produksi: Merancang Produksi Aneka Produk Komersil. Pelatihan dan Sosialisasi Prima Tani. Talang Benua.
- Gea, S. I. (2010). "Hygiene Sanitasi Dan Analisa Cemarkan Mikroba Yang Terdapat Pada Saus Tomat Dan Saus Cabai Isi Ulang Yang Digunakan Di Kantin Di Lingkungan Universitas Sumatera Utara Tahun 2009."
- Gould, W. A. (1983). Tomato production, processing, and quality evaluation, AVI Pub. Co.
- Mulyanti, D. (2007). Studi Keamanan Pangan Pada Saus Tomat, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Siaka, I. M. (2009). "Analisis Bahan Pengawet Benzoat Pada Saus Tomat Yang Beredar Di Wilayah Kota Denpasar." Jurnal Kimia3(2).

Lampiran 1. CURRICULUM VITAE

Curriculum Vitae Ketua

Nama : Dr. Amilia Linggawati, M.Si
NIP. : 19640108 1991032 003.
Pangkat/Golongan Ruang : IV a
Jabatan Fungsional : LektorKepala
Unit Kerja : FMIPA Universitas Riau.
Alamat : Kampus Bina Widya Km. 12,5 Simpang Baru
Telp./Faks. : 0761-63266, Faks. 0761-63279, 65593
Alamat Rumah : Jl. Serayu, Gg. Menanti No. 16 Pekanbaru
Telp./Faks. Rumah : 0761-26603
Alamat e-mail : alinggawati@yahoo.com

| RIWAYAT PENDIDIKAN PERGURUAN TINGGI | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------|-----------------------|
| Tahun Lulus | Program Pendidikan(diploma, sarjana, magister, spesialis, dan doktor) | Perguruan Tinggi | Jurusan/Program Studi |
| 1990 | Sarjana | Universitas Riau | Kimia |
| 1996 | Magister | Institut Teknologi Bandung | Kimia Fisika |
| 2009 | Doktor | Universiti kebangsaan Malaysia | membran |

| KEGIATAN PROFESIONAL/PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT | | |
|---|---|--|
| Tahun | Jenis>Nama Kegiatan | Tempat |
| 2011 | Tim Pembina Olimpiade sains Kimia tingkat SMA propinsi Riau | Hotel Furaya, Pekanbaru |
| 2010 | Tim Pemateri: persiapan mahasiswa untuk siswa SMA kabupaten SIAK yang terpilih sebagai mhs undangan pada beberapa PTN di Jawa | Hotel Rindu Sempadan, Minas, Kab. Siak |

| | | |
|------|--|-------------------------------------|
| 2009 | Narasumber diskusi Ilmiah Persatuan Mahasiswa Riau Malaysia (PMRM):Pengenalan Teknologi Membran Sebagai Teknologi Pemisahan Abad 21 | Sekretariat PMRM, Bangi Malaysia |
|------|--|-------------------------------------|

Saya menyatakan bahwa semua keterangan dalam *Curriculum Vitae* ini adalah benar dan apabila terdapat kesalahan, saya bersedia mempertanggungjawabkannya.

Pekanbaru, 10 Desember 2012

Yang Menyatakan,

(Dr. Amilia Linggawati. M.Si)

NIP 19640108 1991032 003

Curriculum Vitae Anggota 1

1. Nama Lengkap : Yuli Haryani, MSc, Apt
2. Tempat dan Tanggal lahir : Bangkinang, 12 Juli 1982
3. NIP : 19820712 200501 2 002
4. Jabatan Fungsional : Lektor
5. Jabatan Struktural : Kepala Lab. Biokimia
6. Alamat Rumah : Jalan Bambu Kuning II, Gg. Rahmat No. 2C, Pekanbaru
7. Nomor Telp/HP : 0761-7894084, 081374 320 350
8. Alamat Kantor : Jurusan KIMIA FMIPA-UR, Kampus Unri Bina Widya, SP-Baru Pekanbaru 28293
9. Nomor Telp/Faxs : 0761-63273, 36078, 567093
10. Alamat e-mail : yuli.haryani@gmail.com

RIWAYAT PENDIDIKAN

| Program | S1 | S2 | S3 |
|----------------------------------|--|---|----|
| Nama PT | Universitas Andalas | University Putra Malaysia | - |
| Bidang Ilmu | Mikrobiologi Farmasi | Microbiology- Genetic engineering and molecular biology | - |
| Tahun Masuk | 1999 | 2004 | - |
| Tahun Lulus | 2003 | 2006 | - |
| Judul Skripsi/ Thesis/ Disertasi | Analisa karakteristik molekuler dari <i>Enteropathogenic Escherichia coli</i> dengan metoda RAPD-PCR, uji resistensi antibiotika, dan profil plasmid | Molecular characterization of <i>Klebsiella pneumoniae</i> and <i>Enterobacter cloacae</i> isolated from street foods | - |

PENGALAMAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

| No | Tahun | Judul | Pendanaan | |
|----|-------|--|-----------------------------|-------------|
| | | | Sumber | Jumlah |
| 1 | 2008 | Penyuluhan Pembuatan Minyak Kelapa Hemat Energi Menggunakan Asam Cuka, Pada Masyarakat Kecamatan Bangkinang Barat Kabupaten Kampar | Dana Rutin Universitas Riau | 2.000.000., |
| 2 | 2011 | Penggunaan Antibiotika Yang Rasional, pada masyarakat kelurahan sail, Tenayan raya | Dana Mandiri | |

Pekanbaru, 10 Desember 2012

Anggota,

Yuli Haryani, MSc, Apt
NIP. 19820712 200501 2 002

Curriculum Vitae Anggota 2

- Nama lengkap dan gelar : Dra.Hj.Andi Dahliaty, MS
- Jenis kelamin : Perempuan
- Golongan pangkat / Nip : IV-a / 19601212 198702 2 002
- Jabatan fungsional : Lektor Kepala
- Jabatan struktural : Bendahara Lab Biokimia
- Fakultas / Jurusan : MIPA / Kimia
- Perguruan tinggi : Universitas Riau
- Bidang keahlian : Biokimia

Pendidikan :

- S1 : Jurusan Kimia, FMIPA-UNRI, Pekanbaru, 1985
- S2 : jurusan Kimia, FMIPA- ITB, Bandung, 1992

Pengalaman di bidang pengabdian kepada masyarakat:

- Penyuluhan Pembuatan Manisan Bunga Pisang di Desa Teratak Buluh Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar (1990).
- Pemanfaatan Buah Kelapa Menjadi Berbagai Produk Makanan dan Minuman (Minyak Goreng Hemat Energi, Kecap dan Sirup) di Kelurahan Terkul, Kecamatan Rupat Kabupaten Bengkalis, Propinsi Riau (1996).
- Bimbingan dan Penyuluhan Pembuatan Saus Tomat dan Selai Nenas di Desa Sito Rajo Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi (2004)
- Bimbingan dan Penyuluhan Pembuatan Saus Tomat dan Selai Nenas di Desa Kopah Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi (2004)
- Peluang Usaha Pembuatan Nata de Coco dan Manisannya Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Kelurahan Tangkerang Timur Kecamatan Tenayan Raya (2007)
- Training Of Trainer: Pemanfaatan Biomassa sebagai Teknologi Tepat Guna Penyelenggara:I-MHERE Universitas Riau (2009).

Pekanbaru, 12 Desember2012
Anggota 2

Dra.Hj.Andi Dahliaty, MS
19601212 198702 2 002

Curriculum Vitae Anggota 3

- Nama lengkap dan gelar : Ganis Fia Kartika, M.Si
- Jenis kelamin : Perempuan
- Golongan : IIII-b
- Jabatan fungsional : Asisten Ahli
- Jabatan struktural : -
- Fakultas / Jurusan : MIPA / Kimia
- Perguruan tinggi : Universitas Riau
- Bidang keahlian : Kimia Analitik

Pendidikan :

S1 : Jurusan Kimia, FMIPA-UR, Pekanbaru, 2000

S2 : Jurusan Kimia Analitik, Dept. Kimia ITB, Bandung, 2006

Pekanbaru, 12 Desember 2012
Anggota 3

Ganis Fia Kartika, M.Si
19820226 201012 2 004

Curriculum Vitae Anggota 4

- Nama lengkap dan gelar : Pepi Helza Yanti,M.Si
- Jenis kelamin : Perempuan
- Golongan pangkat : III-b
- Jabatan fungsional : Asisten Ahli
- Jabatan struktural : -
- Fakultas / Jurusan : MIPA / Kimia (Organik)
- Perguruan tinggi : Universitas Riau
- Bidang keahlian : Kimia Anorganik

Pendidikan :

- S₁ : Jurusan Kimia, FMIPA-Universitas Negeri Padang,Padang2005
- S₂ : jurusan Kimia, FMIPA- Universitas Andalas, Padang,2008

Pengalaman di bidang pengabdian kepada masyarakat:

- Pembuatan Biomassa sebagai teknologi tepat guna pada Pesantren teknologi Kampar (2011)
- Pelatihan pada Pembekalan Mahasiswa COOP di PT.Chevron Pacific Indonesia (2011).

Pekanbaru, 12 Desember2012
Anggota 4

Pepi Helza Yanti,M.Si
19820422 200912 2 002

Lampiran 2. Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan

Lampiran 3. Daftar Hadir

Lampiran 4. Dokumentasi



Pembukaan Acara Penyuluhan yang dihadiri oleh Bapak Lurah Sail



Kegiatan Demo Pembuatan Saus Tomat



Antusiasme peserta penyuluhan pada saat kegiatan berlangsung



Demo pembuatan saus tomat



Dikusi yang terjadi pada saat kegiatan berlangsung



Penjelasan tentang bahan kimia yang ditambahkan dalam saus tomat

Pembuatan Saus Tomat

Tim Kimia
FMIPA Universitas Riau

PRODUKSI SAOS TOMAT

Bahan :

- 1500 gram Tomat
- ½ liter air
- 7,5 gram garam dapur
- Gula 79,5 gram
- 30 ml Cuka 25 %
- 2 gram asam sitrat
- 100 gr ubi merah dikukus
- 50 gr maizena/tepung ubi
- 30,36 gram bawang bombai
- 2 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 gram bumbu (adas, merica + adas)

Cara Membuat

1. Tomat dicuci, dimasukkan ke panci
2. Rebus tomat, bawang merah, bawang putih dan bawang bombai dengan sedikit air sampai 3 menit mendidih, masukkan hasil rebusan ke dalam air es
3. Blender campuran di atas bersama ubi merah kukus, saring, buang ampasnya
4. Tambahkan gula, garam, bumbu halus. Masak sampai mendidih.
5. Tambahkan tepung maizena yang dilarutkan dengan sedikit air. Masak sampai kental
6. Tambahkan asam sitrat dan asam cuka, masak lagi sampai mendidih.
7. Masukkan ke dalam botol, kemas
8. Sterilisasi dalam air panas selama 20 menit.
9. Dinginkan, tempeli dengan kertas label

Saus Tomat Sehat

Tim Kimia FMIPA- Universitas Riau



Manfaat Saus Tomat

Manfaat sehat saus tomat:

- **Melindungi paru-paru**
Tomat dapat meningkatkan kadar likopen di dalam darah. Likopen berfungsi untuk melindungi paru-paru dari radikal bebas
- **Mengurangi resiko katarak**
Zat karotenoid di dalam saus tomat dapat melindungi mata kita dari radikal bebas
- **Menurunkan kadar kolesterol**
Saus tomat dapat menurunkan kadar kolesterol



Bahan:

- 1500 gram Tomat
- 7,5 gram garam dapur
- Gula pasir 79,5 gram
- 30 mL Cuka 25%
- 2 gram asam sitrat
- 100 gram ubi merah kukus
- 50 gram tepung maizena
- 30 gram bawang bombai
- 2 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 gram bumbu (merica + adas)
- ½ liter air

Cara Membuat

1. Tomat, bawang merah dan bawang putih dimasukkan ke dalam air mendidih, rebus selama ±3 menit



2. Diblender bersama ubi merah kukus, kemudian disaring



3. Didihkan campuran tomat bersama garam, gula, lada. Setelah mendidih, masukkan larutan tepung, rebus hingga mengental



4. Dimasukkan asam sitrat dan cuka, didihkan



Foto Bahan



Ubi merah



Bawang merah, putih, bombai



Bahan tambahan

Referensi

Bustaman, H. 2007. Pelatihan Dan Sosialisasi Prima Tani.

Kompas.com. Manfaat Sehat Saus Tomat. Dikunjungi 13 Oktober 2012.



Lampiran 6. Daftar Hadir Evaluasi Kegiatan Penyuluhan