Student Scientific Creativity Journal (SSCJ)
Vol. 2, No. 1, Januari 2024
e-ISSN: 2985-3753; p-ISSN: 2985-3761, Hal 114-122
DOI: https://doi.org/10.55606/sscj-amik.v2i1.2611

Kualitas Saus Tomat menggunakan metode Roasting

Haryopi Isnan
Universitas Negeri Padang
Email: haryopiisnan29@gmail.com

Lise Asnur
Universitas Negeri Padang
Corresponding author: lise.asnur@fpp.unp.ac.id

Abstract. *This research was motivated by the absence of research on analyzing the quality of tomato sauce using the roasting method. The aim of this research is to determine the quality of tomato sauce using the roasting method regarding aroma, texture, color and taste. As well as knowing how to process tomato sauce using the roasting method, developing creativity in processed food products, adding information about processing tomato sauce, providing information to the public on how to process tomato sauce using the roasting method, increasing sales value, food security and product quality by empowering food ingredients. local. Producing tomato sauce with the best results can also be utilized and preserved by future generations. This type of research is a pure experiment, namely conducting direct experiments on the quality of tomato sauce using the roasting method. This experiment is also called a single factor experiment because it only analyzes the influence of one factor, namely the influence of the roasting method on the quality of tomato sauce. This research stage will be carried out using organoleptic testing, carried out by 3 panelists on the quality of tomato sauce which includes aroma, texture, taste and color. This research was carried out 3 times repeatedly by distributing questionnaires to 3 panelists. After determining the panelists. prepare tools and materials to carry out experiments to be carried out. After that, process the tomato sauce using the roasting method 3 times for the panelists.*

Key words: *Quality of tomato sauce, roasting method.*

Abstrak. Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya penelitian tentang analisis kualitas saus tomat dengan menggunakan metode roasting. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas saus tomat dengan menggunakan metode roasting terhadap aroma, tekstur, warna dan rasa. Serta mengetahui pengolahan saus tomat dengan menggunakan metode roasting, mengembangkan kreatifitas dalam produk olahan makanan, menambah informasi tentang pengolahan saus tomat, memberi informasi kepada masyarakat bagaimana pengolahan saus tomat dengan menggunakan metode roasting, meningkatkan nilai jual, ketahanan pangan dan kualitas produk dengan memberdayakan bahan pangan lokal. Menghasilkan saus tomat dengan hasil yang terbaik juga bisa dimanfaatkan dan dilestarikan oleh generasi selanjutnya.Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yaitu melakukan percobaan langsung tentang kualitas saus tomat dengan menggunakan metode roasting. Eksperimen ini disebut juga eskperimen faktor tunggal karna hanya menganalisis pengaruh dari satu faktor yaitu pengaruh metode roasting terhadap kualitas saus tomat. Untuk tahap penelitian ini akan dilakukan dengan cara uji Organoleptik, dilakukan oleh 3 orang panelis terhadap kualitas saus tomat yang meliputi, aroma, tekstur, rasa dan warna. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 orang panelis. Setelah menentukan panelis. menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan eksperimen yang akan dilakukan. Setelah itu mengolah saus tomat dengan menggunakan metode roasting sebanyak 3 kali pengulangan kepada panelis.

Kata kunci: Kualitas saus tomat, Metode roasting.

PENDAHULUAN

Salah satu bidang pertanian yang mempunyai kontribusi besar pada masyarakat dan lingkungan adalah hortikultura. Hortikultura merupakan ilmu yang mempelajari budidaya sayuran, buah-buahan, tanaman hias dan tanaman obat (Hesti Indah Nur'aini, 2019). Manfaat hasil kebun bagi manusia antara lain sebagai sumber pangan dan gizi, serta bagi lingkungan sebagai cita rasa estetis. Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) merupakan salah satu produk hortikultura yang bernilai ekonomi tinggi. Tomat adalah tanaman yang bisa dipanen dalam satu

Received November 30, 2023; Accepted Desember 23, 2023; Published Januari 31, 2024
* Haryopi Isnan, haryopiisnan29@gmail.com

musim panen atau dikenal juga dengan tanaman tahunan. yang panjangnya bisa 2 meter. Tomat bisa diolah jadi saus tomat dan berbagai masakan.

Pangan merupakan salah satu kebutuhan terpenting dalam kehidupan manusia. mustahil bagi manusia untuk bertahan hidup tanpa makanan. Pada zaman primitif, orang-orang mengonsumsi makanan yang dapat dimakan dan disiapkan dengan sangat mudah, namun seiring berjalannya waktu, orang-orang mempunyai keinginan untuk mendapatkan lebih banyak rasa dari makanan yang mereka makan. Makanan dibedakan menjadi beberapa macam, makanan dengan cara dikukus, dibakar, digoreng, direbus, digoreng, memakai panas kering dari api terbuka, oven atau sumber panas lainnya (menggoreng).

Roasting adalah cara masak memakai api kering, api terbuka, oven atau sumber panas lainnya. Memasak dalam oven dengan api kering disebut menggoreng. Secara tradisional, menggoreng melibatkan metode memanggang. Makanan yang diolah dengan teknik pemanggangan diletakkan di dalam arak, di wajan, atau ditempelkan pada tongkat stainless steel yang dapat diputar (Prasetyo Hadi Atmoko, 2017).

Keuntungan metode *Roasting* pada tomat yaitu cairan yang berada di dalam makanan tidak banyak menghilang, karena cairan yang didalam tertahan oleh lapisan makanan yang sudah mengeras. Sedangkan untuk kekurangannya dapat mengalami kondisi *case hardening* atau lapisan luar pada makanan gosong sedangkan bagian dalam masih mentah (data olahan pribadi).

Saus tomat adalah bumbu yang memberi warna, rasa, dan aroma unik pada makanan. Saus tomat bertekstur kental, berwarna merah dan pedas hingga saus tomat dapat dinikmati oleh semua kalangan (Sjarif dan Apriani, 2016). Tomat biasanya digunakan sebagai bahan baku saus tomat, yang kemudian dicampur dengan bumbu tambahan lainnya. Selain itu, saat ini di pasaran terdapat saus tomat yang memakai bahan baku labu kuning. Pepaya atau ubi jalar untuk menekan biaya produksi.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni yaitu melakukan percobaan langsung tentang kualitas saus tomat dengan menggunakan metode roasting. Sugiyono (2017:14), “Metode eksperimen adalah penelitian yang menentukan pengaruh suatu perlakuan tertentu pada perlakuan lain dalam kondisi terkendali.” Uji ini disebut juga uji satu faktor, karena hanya menganalisis pengaruh dari satu faktor yaitu pengaruh metode roasting terhadap kualitas saus tomat. Untuk tahap penelitian ini akan dilakukan dengan cara uji Organoleptik, dilakukan oleh 3 orang panelis terhadap kualitas saus tomat yang meliputi, aroma, tekstur,

rasa dan warna. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 orang panelis. Setelah menentukan panelis. Peneliti menyiapkan alat dan bahan untuk melakukan eksperimen yang akan dilakukan. Setelah itu mengolah saus tomat dengan menggunakan metode roasting sebanyak 3 kali pengulangan kepada panelis.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Kualitas warna (merah) pada pembuatan saus tomat dengan menggunakan metode *roasting.* Hasil penelitian terhadap kualitas warna pada pembuatan saus tomat dengan menggunakan metode *roasting* adalah sebagai berikut:

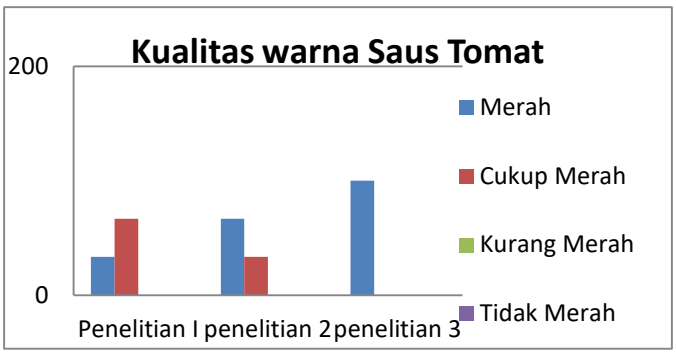
Tabel 5. Data Uji Organoleptik Kualitas warna (Merah)

Pembuatan saus tomat dengan menggunakan metode roasting

Kualitas	**Indikator**	**Penelitian I**		**Penelitian II**		**Penelitian III**	
		P	**%**	**P**	**%**	**P**	**%**
Warna	Merah	1	33,3	2	66,6	3	100
	Cukup Merah	2	66,6	1	33,3	-	-
	Kurang Merah	-	-	-	-	-	-
	Tidak Merah	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik kualitas warna (Merah) pembuatan Saus Tomat menggunakan metode roasting, pada penelitian I menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat Merah, sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat cukup merah. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat merah, dan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup merah, Pada penelitian III menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat merah. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas warna (Merah) pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting pada eksperimen, dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas warna (Merah) terdapat pada penelitian III, yaitu 100% menyatakan Merah.



Gambar 16. Grafik Kualitas Warna Saus Tomat

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

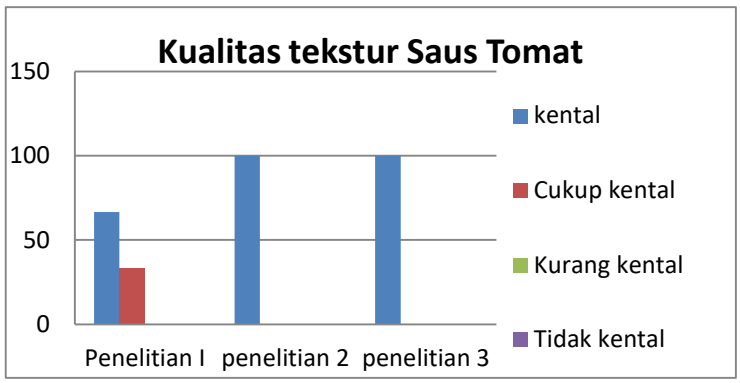
2. Kualitas tekstur (kental) pada pembuatan Saus Tomat menggunakan metode roasting. Hasil penelitian terhadap kualitas tekstur pada pembuatan Saus Tomat menggunakan metode roasting adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (kental) Pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting

Kualitas	**Indikator**	**Penelitian I**		**Penelitian II**		**Penelitian III**	
		P	**%**	**P**	**%**	**P**	**%**
Tekstur	Kental	2	66,6	3	100	3	100
	Cukup kental	1	33,3	-	-	-	-
	Kurang kental	-	-	-	-	-	-
	Tidak kental	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik kualitas tekstur (kental) pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting, pada penelitian I menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat kental, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup kental. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat kental, Pada penelitian III menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) berpendapat kental. Dari deskripsi data uji organoleptik untuk kualitas tekstur (kental) pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting pada eksperimen, Dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas tekstur (kental) terdapat pada penelitian II dan III yaitu 100% menyatakan kental.



Gambar. 17 Grafik Kualitas Tekstur Saus Tomat

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

3. Kualitas aroma (Harum Tomat) pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting. Hasil penelitian terhadap kualitas aroma pada pembuatan Saus tomat menggunakan metode roasting:

Tabel 7. Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum tomat)

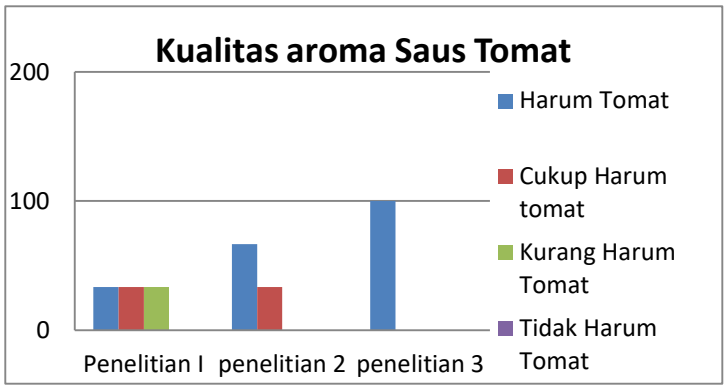
Pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting

Kualitas	**Indikator**	**Penelitian I**		**Penelitian II**		**Penelitian III**	
		P	**%**	**P**	**%**	**P**	**%**
Aroma	Harum tomat	1	33,3	2	66,6	3	100
	Cukup harum tomat	1	33,3	1	33,3	-	-
	Kurang harum tomat	1	33,3	-	-	-	-
	Tidak harum tomat	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik kualitas aroma (Harum Tomat) pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting pada penelitian I menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) beraroma harum tomat. Sebanyak 1 orang panelis (33,3%) cukup beraroma harum tomat dan 1 orang panelis (33,3%) kurang harum tomat. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat beraroma harum tomat, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup beraroma harum tomat. Pada penelitian III menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) beraroma harum tomat. Dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas

aroma (Harum tomat) terdapat pada penelitian III yaitu 100% menyatakan Harum Tomat.



Gambar 18. Grafik Kualitas Aroma Saus Tomat

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

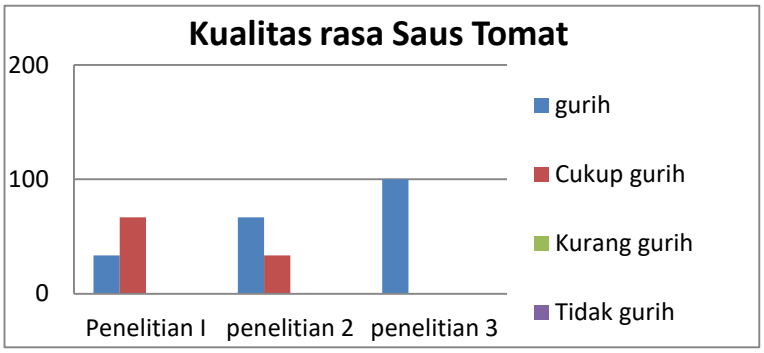
4. Kualitas rasa (gurih) pada pembuatan Saus tomat menggunakan metode roasting. Hasil penelitian terhadap kualitas Rasa pada pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting adalah sebagai berikut:

Tabel 8. Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (gurih) Pembuatan Saus Tomat menggunakan metode roasting

Kualitas	**Indikator**	**Penelitian I**		**Penelitian II**		**Penelitian III**	
		P	**%**	**P**	**%**	**P**	**%**
Rasa	Gurih	1	33,3	2	66,6	3	100
	Cukup Gurih	2	66,6	1	33,3	-	-
	Kurang Gurih	-	-	-	-	-	-
	Tidak Gurih	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Sumber : Data Olahan Pribadi (2023)

Berdasarkan tabel deskripsi data uji organoleptik kualitas rasa (gurih) pembuatan Saus Tomat menggunakan metode roasting, pada penelitian I menunjukkan sebanyak 1 orang panelis (33,3%) gurih, sebanyak 2 orang panelis (66,6%) cukup gurih. Pada penelitian II menunjukkan sebanyak 2 orang panelis (66,6%) berpendapat gurih, sebanyak 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup gurih. Pada penelitian III menunjukkan sebanyak 3 orang panelis (100%) gurih. Dapat disimpulkan bahwa presentase tertinggi untuk kualitas rasa (Gurih) terdapat pada penelitian III yaitu 100% menyatakan Gurih.



Gambar 19. Grafik Kualitas Rasa Saus Tomat

Sumber : Data Olahan Pribadi

B. PEMBAHASAN

1. Kualitas warna (Merah) pada pembuatan Saus Tomat menggunakan Metode Roasting.

Berdasarkan hasil dari penelitian pertama, kedua, dan ketiga maka didapatkan kualitas warna Saus Tomat menggunakan metode roasting adalah merah. Hal ini dicapai dari hasil uji sensorik yang membuktikan bahwa hasil deskripsi respon panelis paling tinggi yaitu 3 panelis pada Penelitian III. Menurut Winarno (2018), "pewarna pangan dapat berasal dari beberapa sumber, salah satunya pigmen".

2. Kualitas tekstur (kental) pada pembuatan Saus Tomat menggunakan metode Roasting.

Berdasarkan dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga, maka didapatkan kualitas tekstur kental. Hal ini tercapai dengan hasil uji penelitian pertama, kedua dan ketiga yang membuktikanm bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis pada memilih tekstur kental. Hal ini disebabkan karena proses pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting peneliti menambahkan bawang bombai ke dalam resep saus tomat berfungsi untuk mengentalkan saus tomat dan tidak menambahkan air ke dalam saus tomat kemudian peneliti memasak menggunakan api kecil.

3. Kualitas Aroma *(*Harum Tomat) Pada Saus Tomat menggunakan metode Roasting.

Berdasarkan dari hasil penelitian pertama, kedua, dan ketiga, maka didapatkanlah kualitas aroma (Harum Tomat). Uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian III diperoleh kualitas beraroma Harum Tomat. Hal ini disebabkan karena peneliti meroasting tomat dengan menjaga suhu oven stabil di 150˚c agar tidak terlalu merusak aroma tomat dan menambahkan rosemary untuk mendukung aroma harum saus tomat.

4. Kualitas rasa (gurih) pada pembuatan Saus Tomat menggunakan Metode Roasting.

Berdasarkan hasil dari penelitian pertama, kedua, dan ketiga maka didapatkan kualitas rasa saus tomat menggunakan metode roasting adalah gurih. Hal ini tercapai karena dalam pembuatan Saus tomat peneliti menambahkan beberapa bumbu seperti, garam, gula, dan cuka. Hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 3 orang panelis pada penelitian III memilih rasa gurih.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Kualitas warna (Merah) pembuatan Saus Tomat menggunakan Metode Roasting

   Hasil uji organoleptik dari penelitian pertama, kedua, dan ketiga kualitas warna saus tomat menggunakan metode roasting adalah merah dengan presentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian III.
2. Kualitas tekstur (kental) pembuatan Saus Tomat menggunakan metode Roasting

   Hasil uji organoleptik dari penelitian pertama, kedua, dan ketiga kualitas tekstur kental, pada pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting adalah kental dengan presentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian II dan III.
3. Kualitas aroma (Harum Tomat) pembuatan Saus Tomat menggunakan metode Roasting..

   Hasil uji organoleptik dari penelitian pertama, kedua, dan ketiga kualitas aroma harum tomat pada pembuatan saus tomat menggunakan metode roasting adalah beraroma harum tomat dengan presentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian III.
4. Kualitas rasa (gurih) pembuatan Saus Tomat menggunakan metode Roasting

   Hasil uji organoleptik dari penelitian pertama, kedua, dan ketiga kualitas rasa saus tomat menggunakan metode roasting adalah gurih dengan presentase tertinggi yaitu 100% pada penelitian III.

B. SARAN

1. Dari penelitian yang telah peneliti lakukan, ketika akan meroasting tomat lampisi Loyang oven dengan kertas roti untuk mencegah gosong pada tomat, menyusun bumbu seperti bawang putih, bawang bombai, diletakkan di atas tomat untuk mencegah bumbu gosong.
2. Pada proses pemangangan peneliti menyarankan tomat tidak dibelah dua, menggunakan tomat bulat utuh supaya bagian dalam tomat tidak gosong.

3. Waktu pemilihan bahan pembuatan saus tomat, lebih diperhatikan tomat yang digunakan, tomat yang digunakan berukuran besar dan berwarna merah. Untuk menghidari warna dominan orange pada hasil akhir saus tomat.
4. Waktu menyaring saus tomat peneliti menyarankan menggunakan saringan yang rapat supaya ampas dan biji tomat tersaring dengan baik.
5. Ketika memasak saus tomat peneliti menyarankan untuk menggunakan wajan anti lengket agar saus tomat lebih mudah di aduk ketika dimasak dan menggunakan api kecil untuk mencegah gosong pada saus tomat.

DAFTAR PUSTAKA

Amaliyah, N. (2017). Penyehatan Makanan dan Minuman. *Yogyakarta Deepublish*.

Fatmawati. (2018). Kualitas Tekstur pada Makanan. *Repository Unja* .

Handayani, S., & Wibowo, R. A. (2014). Kualitas Aroma Makanan . *Boga Ppj UNP*.

Hesti, N. I. (2019). Mengenal Tanaman Hortikultura. *Khasanah Ilmu*, 2-8.

Iman, A. (2011). Ekstraksi Antioksidan dan Lycopene dari buah Tomat Menggunakan Pelarut Etanol. *Tesis UNDIP*.

Komariah. 2018. *Pengolahan makanan meliputi warna,tekstur,bentuk,dan rasa.* Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Lamusu, darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Leomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan, Jurnal Pengolahan Pangan Volume 3 No.1 Universitas Muhammadiyah.

Nugraheni. (2014). Pengaruh Warna pada Makanan. *uny ac id*.

Prasetyo, A. H. (2017). Profesionalisme Chef Dalam Penggolahan dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta. *khazanah Ilmu*.

Rahmadani, D. P. (2016). Data Primer. *Repository uinsu*.

Rawit. (2013). Resep Tempo Doele Sambal Jadoel Yogyakarta. *Pressindo Int Medika*.

Setyaningsih, D. (2014). Kualitas Rasa pada Makanan. *Jimfeb ub ac id*.

Sjarif Sjamsiwarni, R. A. (2016). Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Penelitian Teknologi Industri*, 141-150.

Sudjatini. (2019). Pengaruh cara Penggolahan Terhadap Aktivitas Antioksidan Bawang Putih. *Ilmiah Teknologi Pertanian*.

Sugiyono. (2017). Penelitian Eksperimen. *Fkip Unja*.

Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks* 2(1): 78 - 85.

Tusilawati, S. (2016). Uji daya Hasil Tomat. *Produksi Tanaman*.