



Serbuk Instan Tomat Sirsak *Tomato and Soursop Instant Powder*

Inventor : Kasma Iswari, Srimaryati, dan Niel Dalina
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Barat
West Sumatra Assessment Institute for Agricultural Technology

Tomat dan sirsak yang sudah masak cepat busuk kalau tidak segera diolah. Salah satu cara untuk mengatasinya adalah mengolahnya menjadi produk berupa serbuk. Dalam proses pembuatannya, buah tomat yang dicampur dengan sirsak dibuat bubur buah sebelum dikeringkan, difilter terlebih dahulu dengan dextrin agar sari buah tidak rusak pada saat pengeringan. Proses pengeringan menggunakan *Dry Foam Method*.

Teknologi ini dapat dikembangkan di tingkat rumah tangga, umur simpan produk lebih lama, sekitar 12 bulan. Serbuk instan tomat sirsak mengandung likopen yang cukup tinggi.

Teknologi ini dapat menghindarkan petani tomat dan sirsak dari kerugian pada saat panen raya, dan meningkatkan pendapatan 87% dengan R/C 1,54 input per kg bahan Rp 5.187 dan output Rp 8.000/kg.

Ripe tomatoes and soursop will quickly decay if not immediately processed. A methode to overcome this problem is by processing the fruits into products such as powder. In the production process, the mixture of tomato and soursop is processed into fruit pulp before being dried, filtered before hand with dextrin so the fruit juice is not broken during drying process that using the Dry Foam Method.

This technology can be developed at the household level and longer shelf life approximately 12 months. Tomato and soursop instant powder are high in lycopene.

This technology can avoid losses of tomato and soursop growers during peak harvests, and increase revenue by 87%, R/C of 1.54.