

## PROSES PENGOLAHAN

1. Cuci buah tomat yang akan diolah
2. Siapkan air hampir mendidih, masukkan buah tomat kedalam air tersebut selama 3 menit atau sampai kulitnya terkelupas. Angkat tomat dan tiriskan.
3. Setelah dingin kupas kulit dan buang biji serta bekas melekatnya tangkai buah yang keras.
4. Daging buah tomat yang sudah bersih ditimbang kemudian diblender selama 15 menit.
5. Masak hancuran daging tomat selama 30 menit dengan api kecil sampai menjadi pasta.
6. Buat ekstrak rempah-rempah dengan cara melarutkan lada, cengkeh, bawang putih dan kayu manis dengan 100 ml (setengah gelas air) dan didihkan selama 5 menit. Saring ekstrak bumbu dan ambil sarinya.
7. Campurkan pasta tomat dengan maizena dengan cara diblender selama 5 menit.
8. Masak campuran pasta tersebut dengan suhu 80° C selama 10 menit.
9. Tambahkan gula, garam dan ekstrak bumbu/rempah kemudian aduk rata dan pemanasan dilanjutkan sampai terbentuk kekentalan yang diinginkan
10. Tambahkan cuka dan aduk rata selama 2 menit kemudian api dimatikan. Angkat saus dan segera dikemas dengan kemasan botol kaca steril dan tertutup rapat.
11. Lakukan sterilisasi dengan cara merebus botol yang telah diisi saus selama 30 menit.



Hubungi Kami :

 @bsipntt  @BSIPNTT  @bsip\_ntt

 Jl. Timor Raya Km. 32, Naibonat.  
Kupang Timur, Kabupaten Kupang  
 (0380) 8460553

15/F/BPSIP-NTT/FSG/03/2023

#bangga  
melayani  
bangsa

BerAKHLAK  
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten  
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

## PENGOLAHAN SAUS TOMAT



KEMENTERIAN PERTANIAN  
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN  
BALAI PENERAPAN STANDAR INSTRUMEN PERTANIAN NTT  
2023

## PENDAHULUAN

Pada Daerah Nusa Tenggara Timur (NTT), komoditas tomat sudah di kenal dan banyak di usahakan oleh masyarakat tani, mengingat ketersediaan sumberdaya lahan yang cukup luas, iklim yang cocok, teknologi budidaya yang ada, serta sumber daya manusia yang cukup terampil dalam usahatani tomat. Hasil produksi tomat dalam 3 Tahun terakhir terus meningkat (2019-2021) yaitu 10.544 ton dengan luasan 1.063 ha (BPS NTT 2022). Tomat memiliki umur simpan yang singkat, sehingga untuk mengoptimalkan pemanfaatan perlu dilakukan pengolahan serta meningkatkan nilai ekonomi. Salah satu pengolahan yang mudah untuk dilakukan skala rumah tangga yaitu diolah menjadi saus tomat.

Menurut Peraturan Kepala Badan POM Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan, saus tomat adalah produk saus yang diperoleh dari buah segar, bubur tomat, pasta tomat, puree tomat atau padatan tomat, yang dicampur gula, bahan pengasam, garam dan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain. Sedangkan menurut **SNI 01-3546-2004**, Saus tomat adalah produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat atau padatan tomat yang diperoleh dari tomat masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. SNI tersebut dapat dijadikan standar mutu untuk saus tomat yang berstandar sehingga memiliki daya saing dengan produk sejenis.

BPSIP NTT sesuai tugas dan fungsinya sebagai lembaga penerapan dan desiminasi penerapan standar, memberikan pendampingan dalam pengembangan standar spesifik lokasi.

## KARAKTERISTIK DAN PERSYARATAN PRODUK

No	Karakteristik Produk	Uraian
1	Nama Produk	Saus Tomat
2	Komposisi produk	Tomat, bawang putih, gula, garam, asam cuka, tepung maizena, lada bubuk, cengkeh bubuk, dan kayu manis bubuk
3	Metode Pengawetan	Penambahan asan dan pasteurisasi
4	Pengemasan	Botol gelas atau plastik
5	Umur Simpan	6 bulan
6	Saran khusus penyimpanan	Simpan di tempat sejuk dan kering
7	Persyaratan yang ditetapkan	SNI 01-3546-2004 tentang saus tomat
8	Mutu Produk akhir	
a.	Keadaan	
i	Bau	normal
ii	Rasa	Normal khas tomat
iii	Warna	normal
b.	Jumlah Padatan Terlarut	Min. 30 (Brix,20°C
c.	Keasaman, dihitung sebagai asam asetat	Min. 0,8 (% b/b)
d.	Pengawet dan Pewarna tambahan	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995 dan peraturan dibidang makanan yang berlaku
e.	Cemaran logam	
i	Timbal (Pb)	Maks. 1,0 (mg/kg)
ii	Tembaga (Cu)	Maks.50,0 (mg/kg)
iii	Seng (Zn)	Maks. 40,0 (mg/kg)
iv	Timah (Sn) *dikemas dalam botol ** dikemas dalam kaleng	Maks. 40,0*/250,0** (mg/kg)
v	Raksa (Hg)	Maks. 0,03 (mg/kg)
f.	Arsen (As)	Maks. 1,0 (mg/kg)
g.	Cemaran Mikroba	
i	Angka lempeng total	Maks 2 x 10 <sup>2</sup>
ii	Kapang dan Khamir	Maks. 50

## BAHAN DAN PERALATAN

Bahan	Jumlah
Tomat matang	10 kg
Garam	135 gr
Gula Pasir	700 gr
Cuka	125 gr
Maizena	200 ml
Lada bubuk	25 gr
Cengkeh bubuk	0,25 gr
Bawang Putih Bubuk	8 gr
Kayu manis bubuk	2,5 gr
Na-Benzooat	5 gr
Kemasan Botol Kaca	40 botol

### Peralatan :

Blender, Pisau, Kompor, Pengaduk kayu, Panci, Timbangan, Baskom, Saringan Wajan.