

# Pembuatan Saus Tomat

## PENDAHULUAN

Buah tomat sudah lama dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai salah satu bumbu seperti gado-gado, soto, sup, atau sambal. Selain itu, buah tomat juga dapat dimakan sebagai buah segar. Sebagai bahan minuman, buah tomat dapat dijadikan minuman panas atau dingin, seperti es sari tomat. Buah tomat juga dapat diolah menjadi sari buah tomat.

Pembuatan saus tomat pada dasarnya adalah memotong buah tomat sampai menjadi serut halus, lalu dimasak untuk menguapkan airnya sambil diberi bumbu penyedap. Hasilnya berupa bubur cukup kental yang kita kenal sebagai saus tomat. Saus tomat dikemas dalam botol steril dan dipasteurisasi agar lebih awet jika disimpan dalam waktu yang relatif lama.

Proses pembuatan saus tomat selengkapnya adalah sebagai berikut:

## PEMBUATAN SAUS TOMAT

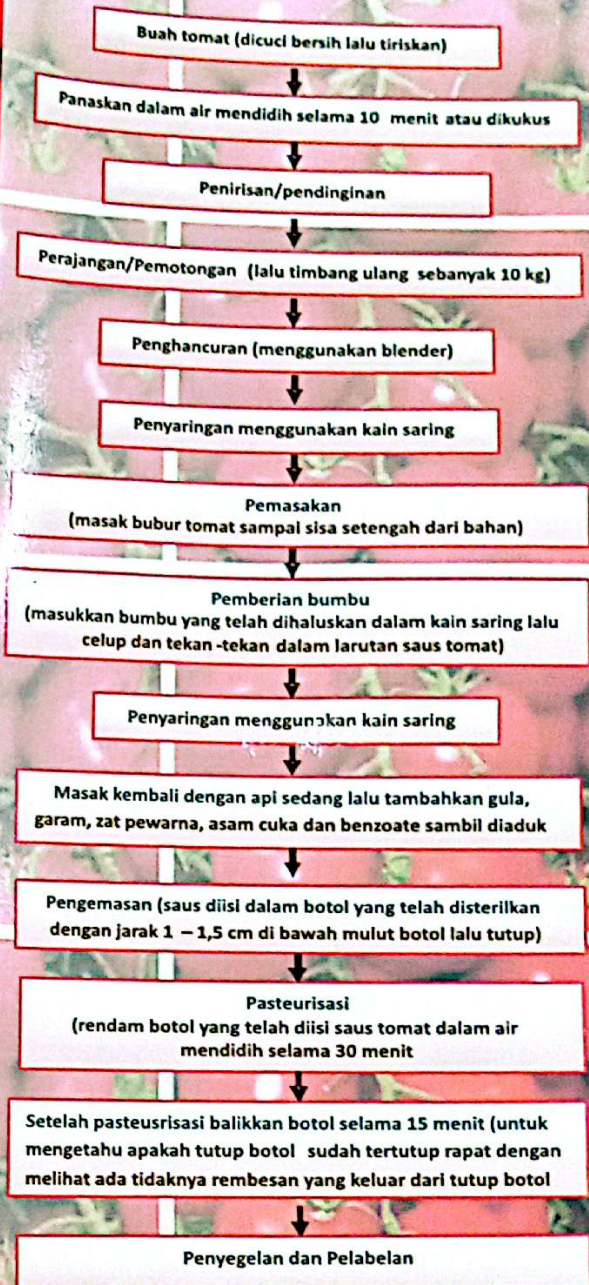
### Bahan :

- 10 kg bubur tomat
- 200 gr bawang putih
- 100 gr marica
- 10 gr kayu manis
- 1,5 kg gula pasir
- 400 gr gram
- Zat pewarna secukupnya

### Alat :

Pisau, Waskom, kompor, panci, botol, kain saring, alat untuk menutup botol.

## DIAGRAM ALIR PEMBUATAN SAUS TOMAT



Departemen Pertanian  
Badan Penelitian dan Pengembangan  
Pertanian  
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian  
Jawa Tengah Selatan

## Hal-hal yang perlu diperhatikan

- 1) Pemanasan awal adalah untuk mengurangi jumlah mikroba pada tomat dan sekaligus menonaktifkan enzim penyebab perubahan warna, agar warna tomat yang dihasilkan menjadi lebih bagus.
- 2) Rajangan dimaksudkan untuk memudahkan proses penggilingan. Saat perajangan ini sekaligus dilakukan penyortiran ulang. Apabila ada bagian buah tomat yang kualitasnya kurang bagus disingkirkan agar saus yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.
- 3) Rajangan buah tomat yang akan diproses lebih lanjut ditimbang ulang. Penimbangan ulang ini harus selalu dilakukan agar semua perbandingan bahan setiap proses selalu tetap. Tujuan penimbangan adalah untuk memperoleh hasil saus tomat yang memiliki kualitas dan rasa yang prima.
- 4) Sebelum saus tomat selesai dimasak dan siap dikemas, botol kemasan harus siap pakai dan dalam keadaan steril. Oleh karena itu, pembersihan botol harus dilakukan sebelum atau bersamaan dengan proses pemasakan saus. Caranya, botol dan tutup direndam dalam ember besar atau bak pencucian. Kemudian, botol digosok dengan sabun, baik bagian luar maupun dalam. Setelah dibilas sampai bersih dan tak berbau, botol ditiriskan sampai kering.

Menjelang digunakan, botol disterilkan dengan jalan dikukus selama 20 menit terhitung sejak air mendidih. Selama pengukusan, tutup botol tidak boleh terpasang. Pencucian dan pensterilan ini berlaku untuk botol yang baru ataupun botol yang dipakai ulang.

- 5) Dari 10 kg bahan baku tomat dihasilkan 30 botol saus berisi 340 ml per botol.
- 6) Botol-botol yang telah diisi saus tomat segera ditutup. Caranya, letakkan botol pada lantai alat pemasang tutup. Tumpangkan tutup botol beserta karet perapatnya pada mulut botol. Kemudian tekanlah pengungkitnya ke bawah, maka silinder di atas botol akan menekan tutup hingga terpasang rapat pada mulut botol.
- 7) Pasteurisasi adalah cara pengawetan saus dalam kemasan dengan cara dipanaskan. Caranya, botol berisi saus direndam dalam air mendidih selama 30 menit. Selanjutnya, botol diangkat dan diletakkan pada posisi terbalik selama 15 menit. Bila terjadi perembesan tutup botol harus diganti dan dilakukan pasteurisasi ulang.
- 8) Segel merupakan jaminan bahwa botol saus belum pernah dibuka. Segel ini dipasang pada kepala botol dan mengunci tutupnya dengan ketat. Plastik segel dapat dibeli. Pemasangan plastik segel dilakukan dengan cara memasukkan selongsong segel pada ujung botol yang telah tertutup dengan rapat.

Kemudian, kepala botol yang berselongsong tersebut dicelupkan ke dalam air panas. Karena terkena panas, plastik segel akan mengempuk dan menempel ketat pada ujung leher botol. Botol-botol yang telah disegel diberi label atau etiket yang ditempelkan di tengga badan botol. Pada label ini tertera merek dagang saus, komposisi bahan yang digunakan, dan isi bersih saus. Setelah diberi label, botol-botol saus disimpan dalam suhu kamar dan siap untuk dipasarkan.

### Ingin penjelasan lebih lanjut hubungi kami :

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan

Jl. Perintis Kemerdekaan Km.17,5 Sudiang - Makassar

Tlp (0411) 556449 ; Fax ( 0411) 554522

Email : [bptp\\_sulsel@yahoo.com](mailto:bptp_sulsel@yahoo.com)

Website : <http://www.sulsel.deptan.litbang.go.id>

Penyusun & : Abigael Rante Tondok.STP, Repelita Kallo. S.TP

Design & : Jamaya Halifah, S.Pi

Sumber Dana : APBN tahun 2010