

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saus tomat adalah produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat atau padatan tomat yang diperoleh dari tomat yang masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (Anonim, 2004). Saus dibuat menggunakan bahan baku yang memiliki kadar air yang sangat tinggi, karena itu perlu penambahan bahan pengisi untuk meningkatkan kekentalan saus. Bahan pengisi yang sering digunakan dalam pengolahan makanan secara umum terutama untuk pengolahan saus adalah ubi jalar, pepaya, singkong, labu kuning, dan tapioka, bahan ini digunakan karena memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga berfungsi dengan baik sebagai *filler* untuk mengatur viskositas produk.

Bahan pengisi yang sering digunakan adalah pati, salah satu sumber pati yang potensial di Indonesia adalah pati ubi kayu atau tapioka. Penggunaan tapioka sebagai bahan pengisi akan memakan biaya yang besar. Di sisi lain ampas padat tepung tapioka pemanfaatannya belum optimal, ia merupakan hasil ikutan pengolahan tapioka yang dikeringkan ulang lalu ditepungkan. Proses yang biasanya dilakukan sebelum mengolah tepung onggok menjadi produk akhir adalah penepungan, setelah ditepungkan, tepung onggok akan memiliki aroma dan tekstur yang lebih baik, dan pengolahan selanjutnya juga lebih mudah, selain itu tepung onggok yang sifatnya kering akan lebih panjang masa simpannya dibanding tepung onggok asli yang basah.

Tepung ongkok *food grade* biasanya digunakan sebagai bahan baku kerupuk, bumbu penyedap tabur atau bumbu instan, dan bahan pengisi pada produk saus (Sahitaguna, 2016). Kandungan gizi pada tepung ongkok antara lain kadar air sebesar 9,7%, kadar abu 2,11%, serat 13,2%, lemak 0,22%, protein 2,03%, dan karbohidrat 66,5% (Massita, 2016). Kandungan serat kasar yang masih tinggi diduga sesuai dengan kualifikasi bahan pengisi yang dibutuhkan untuk pembuatan saus tomat. Produk saus tomat dipilih karena selain saus tomat merupakan produk yang sudah sangat populer di masyarakat, pemanfaatan tepung ongkok sebagai bahan pengisi saus tomat dapat menghasilkan produk dengan karakteristik yang tidak jauh berbeda dari saus tomat pada umumnya, justru diduga memiliki kandungan serat kasar yang lebih tinggi. Menurut Tala (2009), konsumsi serat kasar bermanfaat bagi tubuh, diantaranya mengurangi penyerapan lemak berlebih dan kolesterol, melancarkan pencernaan, memacu pertumbuhan bakteri baik dalam usus, mengurangi waktu henti makanan di dalam usus, sehingga akan mencegah kanker kolon.

Melihat peluang baru saat melihat tingginya hasil samping produk tapioka, pola pikir *profit-oriented* kemudian dapat dikembangkan. Harga tepung ongkok baik jenis kering maupun basah di pasaran relatif jauh lebih murah dibanding pati lainnya, kendati demikian tepung ongkok dapat memegang peran penting sebagai pengisi produk-produk pangan. Hal ini disebabkan karena pati diproses melalui tahap ekstraksi dan pengendapan sedangkan tepung pada umumnya tidak melalui proses tersebut. Diharapkan dengan pemanfaatan tepung ongkok sebagai bahan pengisi saus, tepung ongkok yang biasanya langsung dibuang dapat dimanfaatkan

lagi sehingga nilai ekonomis tepung onggok itu sendiri akan meningkat. Pemanfaatan tepung onggok sebagai *filler* juga diharapkan dapat menurunkan biaya produksi saus tomat dibandingkan jika menggunakan tapioka sebagai *filler*. Studi ini bertujuan untuk membuat inovasi produk saus dengan memanfaatkan tepung onggok sebagai *filler* atau bahan pengisinya, serta mengetahui komposisi bahan yang paling baik untuk membuat saus tersebut, serta mengetahui pengaruh penambahan tepung onggok terhadap karakteristik saus tomat.

B. Tujuan

1. Tujuan umum

Menghasilkan produk saus tomat yang disukai panelis dengan penambahan tepung onggok sebagai *filler*

2. Tujuan khusus

- a. Mengevaluasi pengaruh pemanfaatan tepung onggok sebagai *filler* terhadap karakteristik fisik, kimia, mikrobiologis, dan tingkat kesukaan saus tomat yang dihasilkan
- b. Menentukan karakteristik mutu saus tomat dengan konsentrasi tepung onggok yang paling baik