



## INTISARI

Saos tomat di pasaran banyak yang merupakan campuran bahan bukan tomat. Apabila proporsi bahan bukan tomat yang ditambahkan terlalu besar, dapat menurunkan kualitas saos tomat yang dihasilkan.

Dalam penelitian ini dibuat saos tomat dengan penambahan bahan bukan tomat, berupa ubi jalar, labu siam, atau pepaya. Ke dalam masing-masing perbandingan campuran ditambahkan bumbu yang sesuai. Pemilihan bumbu berdasarkan atas rasa saos tomat yang enak dan paling disukai. Kemudian dibuat saos tomat. Saos tomat yang diperoleh dianalisis sifat fisik (warna, viskositas), kimia (air, total padatan, total padatan tak larut, vitamin C, pH), dan inderawi (rasa, kesukaan).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa saos tomat dengan penambahan pepaya sebesar 40% mempunyai sifat-sifat yang paling disukai dan seluruhnya memenuhi persyaratan SII.