

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Permasalahan

Banyak masyarakat Indonesia yang mengkonsumsi tomat dalam kesehariannya baik berupa buah segar, jus tomat, saus tomat, campuran sambal maupun campuran masakan. Selain itu, tomat merupakan buah yang murah dan mudah didapat baik di pasar tradisional maupun pasar modern/supermarket. Tomat juga bukan merupakan buah musiman sehingga tomat dapat dikonsumsi setiap saat kapan pun diinginkan.

Tomat merupakan sumber kaya akan vitamin C dan karoten yang merupakan antioksidan penting untuk tubuh manusia. Selain itu, kandungan gizi buah tomat juga tergolong lengkap.

Distribusi vitamin C di dalam berbagai tumbuhan sangat bervariasi. Dalam suatu bahan sumber vitamin C, vitamin ini lebih banyak terdapat pada bagian kulit dibandingkan dengan bagian daging dan paling sedikit di bagian biji (Sediaoetama, 1987).

Kadar vitamin C dalam buah dan sayuran segar akan lebih tinggi daripada kadar vitamin C dalam buah atau sayuran yang telah layu atau busuk. Hal ini disebabkan oleh hilangnya dan rusaknya sebagian besar vitamin C pada buah dan sayuran yang telah layu atau busuk. Kadar vitamin C juga sangat dipengaruhi oleh varietas, lingkungan tempat tumbuh, pemal

WHO menganjurkan 30 – 90 mg vitamin C harus dikonsumsi tiap hari tergantung kebutuhannya. Sedangkan untuk karoten, tidak ada anjuran khusus mengenai dosis yang harus dikonsumsi per harinya.

Beta karoten merupakan pigmen yang memberikan warna orange kemerah-merahan atau warna kuning khas pada sayur-sayuran dan buah-buahan. Beta karoten mempunyai dua peranan dalam tubuh yaitu sebagai prekursor vitamin A dan antioksidan. Dalam buah dan sayuran, ada hubungan langsung antara intensitas warna buah dan sayuran tersebut dengan kadar karoten yang dikandungnya. Semakin jingga/merah buah atau sayuran, makin tinggi kadar karotennya dan semakin hijau daun-daunan maka kadar karotennya akan semakin tinggi pula (Winarno, 1997).

Di Indonesia, terdapat banyak sekali varietas tomat yang beredar di pasaran, antara lain tomat biasa (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *commune* Bailey), tomat apel (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *pyriforme* Alef), tomat kentang (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *grandifolium* Bailey), tomat cherry (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *cerasiforme* (Dun) Alef), dan tomat tegak (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *validum* Bailey). Selain itu, ada juga varietas tomat hibrida yang merupakan hasil persilangan dua jenis tomat galur murni yang berbeda. Pada penelitian kali ini dititikberatkan pada jenis tomat lokal biasa (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *commune* Bailey) dan tomat hibrida (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *pyriforme* Alef).

## I.2. Perumusan Masalah

Berpijak pada uraian di atas maka muncul permasalahan yaitu:

- (1) Apakah ada perbedaan kadar vitamin C dan karoten antara tomat lokal (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *commune* Bailey) dengan tomat hibrida (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. F1 T-062) ?
- (2) Bagaimana kadar vitamin C dan karoten antara kedua varietas tomat tersebut pada tingkat kemasakan yang berbeda (muda, ½ masak, dan tua) ?

## I.3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan yang bermanfaat dalam upaya peningkatan kesehatan tubuh berkaitan dengan pemilihan bahan makanan dengan baik dan benar, disesuaikan dengan kebutuhannya.

## I.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi tentang kadar vitamin C dan karoten antara tomat lokal (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. *commune* Bailey) dengan tomat hibrida (*Lycopersicum esculentum* Mill, var. F1 T-062), juga tentang kadar vitamin C dan karoten pada berbagai tingkat kemasakan (muda, ½ masak, masak)