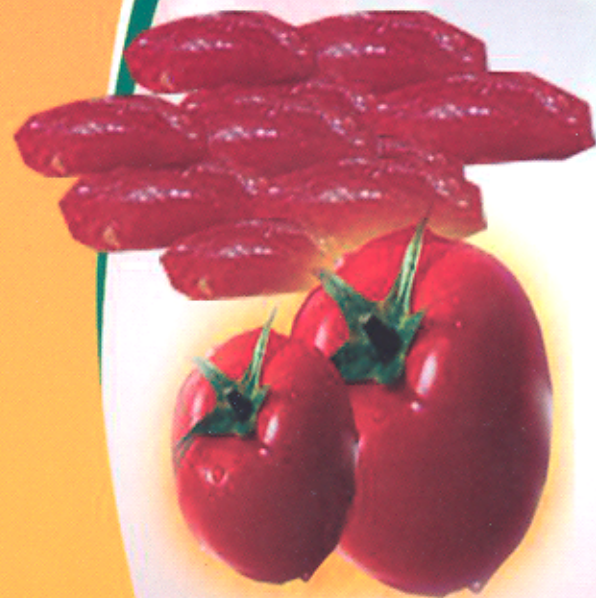


Manisan Tomat Rasa Kurma



6. Cuci tomat yang sudah direndam larutan air kapur sirih hingga bersih.



9. Bentuk tomat menyerupai kurma dengan cara ditekan dengan tangan.



7. Masukkan tomat yang sudah dicuci ke dalam wajan, tambahkan gula pasir dan garam.



10. Tata dalam tampah dan jemur di bawah sinar matahari selama 2-3 hari hingga kering.



8. Masak dan aduk perlahan-lahan hingga gula dan tomat tercampur rata. Air dari buah tomat akan keluar selama dimasak. Masak dan aduk-aduk hingga air mengering. Setelah kering, matikan api dan dinginkan.



11. Kemas tomat kering rasa kurma dengan mika plastik.



Penulis : Syuryati dan Elda Eka Putri
Editor : Irwan Kasup, Rachmiwati Yusuf
Layout : Andi
Sumber Dana : DIPA BPTP Riau. TA. 2014
Oplah : 500 Eksemplar



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian

Jl. Kaharuddin Nasution, No. 341 Pekanbaru
Telp. (0761) 674205, 674206, Fax. (0761) 674206
E-Mail : bptp_riau@yahoo.com.au
Website : <http://www.riau.litbang.deptan.go.id>



PENDAHULUAN

Tomat (*Solanum lycopersicum* syn. *Lycopersicon esculentum*) merupakan tanaman sayuran perdu dengan tinggi berkisar 1 sampai 3 meter yang berasal dari Amerika Tengah dan Selatan dari Meksiko sampai Peru. Semua varietas tomat, yang ditanam di Eropa maupun Asia berasal dari biji yang dibawa dari Amerika Latin oleh pedagang bangsa Spanyol dan Portugis pada abad ke-16.

Tomat mempunyai peranan penting dalam pemenuhan gizi masyarakat. Komposisi zat gizi yang terkandung di dalamnya cukup lengkap. Vitamin A dan C merupakan zat gizi yang jumlahnya cukup menonjol dalam buah tomat.

Tanaman tomat dapat beradaptasi luas mulai dari dataran rendah sampai dataran tinggi tergantung dari varietas yang dibudidayakan. Tomat memiliki masa simpan yang pendek, akibatnya apabila produksi tomat di suatu daerah melimpah atau panen raya maka akan banyak buah tomat yang terbuang karena tidak terserap oleh pasar dan harga jualnya akan sangat rendah bahkan sering kita melihat tomat yang terbuang di pinggir jalan dan dibiarkan busuk di batang tidak dipanen.

Salah satu upaya untuk meningkatkan masa simpan dan nilai jual yang lebih tinggi dapat diusahakan dengan cara pengolahan buah tomat. Manisan tomat merupakan salah satu jenis olahan tomat sederhana yang dapat dilakukan di tingkat rumah tangga. Dengan tekstur yang kering dan menarik seperti kurma serta bentuk kemasan yang baik akan lebih diminati masyarakat.

PROSES PEMBUATAN MANISAN TOMAT

Bahan-bahan :

1 kg tomat (yang merah dan agak mengkal), 250 gram gula pasir, 1 sdt kapur sirih, 1 sdt garam.

Alat-alat :

Timbangan, sendok kayu, sendok teh, sendok makan, pisau, telenan, wajan, kompor, tampah, mika plastik atau kemasan lain, baskom dan sealer.

CARA MEMBUAT

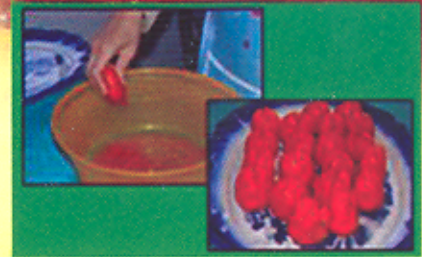
1. Cuci tomat dengan air mengalir, hingga bersih.



2. Sayat bagian ujung tomat membentuk silang atau (+) untuk mengeluarkan isinya.



3. Keluarkan isi tomat hingga bersih dengan cara memencet dan menekan bagian pangkal tomat.



4. Buat larutan air kapur sirih dengan mencampurkan kapur sirih dan air. Aduk hingga rata.



5. Masukkan tomat yang telah dikeluarkan isinya ke dalam larutan kapur sirih hingga terendam selama 12 jam.

