

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar belakang

Tomat (*Lycopersicon esculentum* L.) merupakan sayuran buah yang penting dan dikonsumsi di seluruh dunia. Tomat mengandung vitamin yang tinggi larut air dan mineral, rendah lemak dan kalori, sumber utama pada tomat yaitu likopen, vitamin A, dan C. Tomat dapat dikonsumsi mentah seperti untuk jus tomat dan dapat dikonsumsi dengan cara diolah untuk makanan. Menurut Mekonnen (2017) komponen penting yang terkandung dalam tomat yaitu vitamin C.

Buah tomat yang sudah dipanen akan dilihat kualitasnya untuk kebutuhan pasar. Menurut Kementan (2013) karakter sayuran buah antara lain dapat dikonsumsi pada tingkat kematangan yang berbeda, mudah mengalami perubahan tekstur, dengan tingkat respirasi yang rendah sampai sedang. Buah-buahan berkualitas tinggi memiliki penampilan yang baik, ukuran buah yang sama dan warna buah yang mengkilap, tanpa ada cedera secara mekanik seperti pengerutan atau pembusukan. Konsumen mengukur kualitas buah tomat dari tiga faktor: penampilan fisik (warna, ukuran, bentuk, kerusakan, dan pembusukan), ketegasan tekstur, dan rasa. Kualitas buah secara signifikan dipengaruhi oleh tahap kematangan ketika dipanen dari tanaman, berapa banyak buah yang dipanen, suhu penyimpanan dan waktu. Semakin lama buah berada pada tanaman, buah akan semakin memiliki aroma. Menurut Saeed *et al.* (2010) buah tomat yang tidak matang pada tanaman tidak memiliki rasa dan aroma yang sama dengan buah yang telah berwarna merah (atau warna buah final) pada tanaman.

Penurunan kualitas tomat disebabkan proses respirasi yang masih berlangsung setelah buah dipanen. Menurut Batu dan Thompson (2008) faktor yang mempengaruhi kualitas tomat yaitu, (1) waktu panen yang tidak tepat (buah terlalu merah atau belum matang), (2) kualitas tomat segar ditentukan oleh penampilan, warna, tekstur dan rasa. Menurut Ayandiji dan Omidiji (2011) kerugian pascapanen juga disebabkan oleh faktor-faktor seperti suhu

lapangan yang tinggi pada tanaman sebelum panen, serangan hama dan penyakit.

Tomat yang sudah dipanen masih mengalami proses fisiologis seperti respirasi. Menurut Ifmalinda (2017) selain mengalami proses respirasi, tomat yang sudah dipanen akan mengalami pelayuan akibat adanya proses transpirasi. Asgar (2017) mengemukakan bahwa proses respirasi dan transpirasi mengakibatkan kehilangan substrat dan air sehingga terjadi perubahan susut bobot. Penggunaan kemasan akan mengurangi proses respirasi dan transpirasi pada buah dengan cara mengurangi gerak udara. Tomat adalah buah klimakterik yang sangat mudah rusak sehingga pemilihan kemasan dengan kemasan yang memadai dengan sistem pemilihan yang sesuai dengan bahan dan cara mengemas dipilih untuk memperpanjang umur simpan melalui penyimpanan terkendali.

Menurut Suhartono dan Iskandar (2017) bahan pertanian memiliki sifat yang tidak tahan lama dan mudah rusak, maka dilakukan upaya untuk memperpanjang daya simpannya, dengan meminimalkan kerusakan kualitas yang mungkin terjadi selama proses pasca panen. Salah satu cara adalah melalui teknologi pengemasan. Beberapa jenis bahan pengemas yang dapat digunakan dalam pengemasan dan mudah diperoleh adalah plastik polypropilen (PP), kertas, dan plastik parafilm atau wrapping. Plastik PP ini merupakan pilihan bahan plastik terbaik karena plastik jenis ini memiliki ketahanan yang baik terhadap lemak serta daya tembus uap yang rendah, cocok digunakan untuk pengemasan sayur dan buah (Ifmalinda 2017). Selain pengemasan menggunakan plastik PP, pengemasan menggunakan kertas dapat memperpanjang umur simpan bahan pertanian. Kertas dapat digunakan untuk membungkus sayuran karena dapat mencegah pelayuan selama penyimpanan di lemari pendingin (Sembiring 2009). Plastik parafilm biasa digunakan untuk mengemas sayuran dan buah-buahan. Plastik parafilm juga memiliki nilai estetika karena produk akan terlihat lebih rapi. Menurut Fauziah *et al.* (2015) pengemasan menggunakan plastik parafilm dapat mempertahankan penurunan susut bobot pada tomat organik.

Berdasarkan latar belakang, dilakukan penelitian berjudul pemanfaatan bahan pengemas sebagai upaya mempertahankan kualitas tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) pada suhu ruang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh bahan pengemas terhadap kualitas buah tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) selama masa penyimpanan pada suhu ruang.

1.2.Rumusan Masalah

- 1.Apakah berbagai jenis bahan pengemas dapat mempengaruhi kualitas buah tomat?
- 2.Bahan pengemas manakah yang paling baik untuk mempertahankan kualitas buah tomat?

1.3.Tujuan

- 1.Mengetahui pengaruh berbagai jenis bahan pengemasan terhadap kualitas buah tomat selama masa penyimpanan
- 2.Mengetahui jenis bahan pengemas yang dapat mempertahankan kualitas tomat selama masa penyimpanan