

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Topik : Mengolah bahan hasil nabati dalam pembuatan Sari Buah Tomat

Tujuan : Peserta didik mampu melakukan proses pengolahan Sari Buah Tomat

Kelompok :

Anggota Kelompok : 1.
2.
3.
4.
5.

A. Persiapan Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan sari buah tomat adalah sebagai berikut :

a. Alat yang digunakan pada saat produksi sari buah tomat adalah :

- 1) Pisau : 1 buah
- 2) Baskom : 1 buah
- 3) Gelas ukur : 1 buah
- 4) Timbangan : 1 buah
- 5) Talenan : 1 buah
- 6) Sendok : 2 buah
- 7) Pengaduk kayu : 1 buah
- 8) Panci : 1 buah
- 9) Kain saring : 1 buah
- 10) Kompor : 1 buah
- 11) Blender : 1 buah

b. Bahan yang digunakan saat produksi sari bbuah tomat adalah :

- 1) Buah tomat :
- 2) Gula pasir :
- 3) Asam sitrat :
- 4) Botol plastik :

B. Prosedur Kerja

Tahapan proses produksi yang dilaksanakan sesuai dengan SOP yang telah ditentukan.

- 1) Panaskan air yang akan digunakan untuk ekstraksi hingga mendidih, lalu biarkan hingga dingin/hangat
- 2) Cuci buah tomat hingga bersih
- 3) Kupas buah tomat hingga bersih
- 4) Cuci kembali dengan air mengalir hingga bersih
- 5) Pisahkan daging buah dari bijinya
- 6) Timbang berat daging buah
- 7) Ukuran air matang dengan perbandingan air : daging buah sebanyak 2 : 1
- 8) Hancurkan daging buah menggunakan blender, dengan menambahkan air sedikit demi sedikit
- 9) Tambahkan sisa air yang telah diukur dan aduk hingga homogen
- 10) Saring menggunakan kain saring
- 11) Ukur kembali volume larutan yang dihasilkan
- 12) Timbang gula sebanyak 12% dari volume larutan yang dihasilkan
- 13) Panaskan larutan selama 5 menit, kemudian masukkan gula pasir, aduk hingga gula tercampur merata, gunakan api sedang selama 5 menit sambil terus diaduk
- 14) Sari buah didinginkan 5 menit lalu dimasukkan ke dalam botol
- 15) Kemas kemudian simpan

C. Hasil Proyek

Lakukan pengamatan hasil praktik dengan mengisi beberapa hal berikut ini :

a) Tabel Hasil Pengamatan

Parameter	Hasil Pengamatan (Sari buah tomat)
Warna	
Aroma	
Rasa	
Tekstur	

- b) Gambarkan diagram alir proses pembuatan sari buah tomat yang telah dilakukan!
- c) Dalam pembuatan sari buah tomat bagaimana tekstur perubahan bubur tomat sebelum dan sesudah ditambahkan gula?
- d) Tahapan proses manakah yang memiliki titik kritis dan harus dikendalikan, berikan alasannya?
- e) Fungsi dari penambahan asam sitrat pada pembuatan sari buah tomat yaitu?