

Lembar Kerja Peserta Didik

# LKPD

Produksi Saos Tomat



Nama:

Kelas:

**Penyusun : Nasuha, S.TP**

# Yuk, *pelajari* lebih dalam

# PRODUKSI SAOS TOMAT

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Penyusun:

**Nasuha, S.TP**

**Agribisnis Tanaman Pangan & Hortikultura**

**SMK Negeri 1 Mentaya Hilir Selatan**

**2025**

**E-  
LKPD**

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) **Yuk, Pelajari Lebih Dalam  
Produksi Saos Tomat**

## Tujuan

Setelah membaca e-LKPD ini, diharapkan peserta didik mampu memahami bahan baku, proses produksi, standar kualitas, nilai gizi, dan pemanfaatan tomat dalam industri saos tomat.

## Petunjuk Pengisian

- Silakan lengkapi identitas kalian pada kolom di bawah ini!

**Nama:**

**Kelas:**

- Kerjakan setiap aktivitas yang ada pada LKPD ini dengan cermat!
- Jika telah selesai, silakan klik "**Finish**", pilih "**Email my answers to my teacher**", dan masukkan alamat e-mail berikut ini: **trisuwandi@upi.edu** !

## Aktivitas 1. Manfaat dan Kandungan Tomat

**Lengkapilah paragraf ini dengan pilihan jawaban yang tepat!**

Tomat (*Solanum lycopersicum*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia dan digunakan secara luas dalam industri makanan. Buah tomat dapat diolah menjadi berbagai produk seperti jus, pasta, dan saos. Saos tomat merupakan produk olahan yang dibuat dari buah tomat matang yang segar dan berkualitas baik.

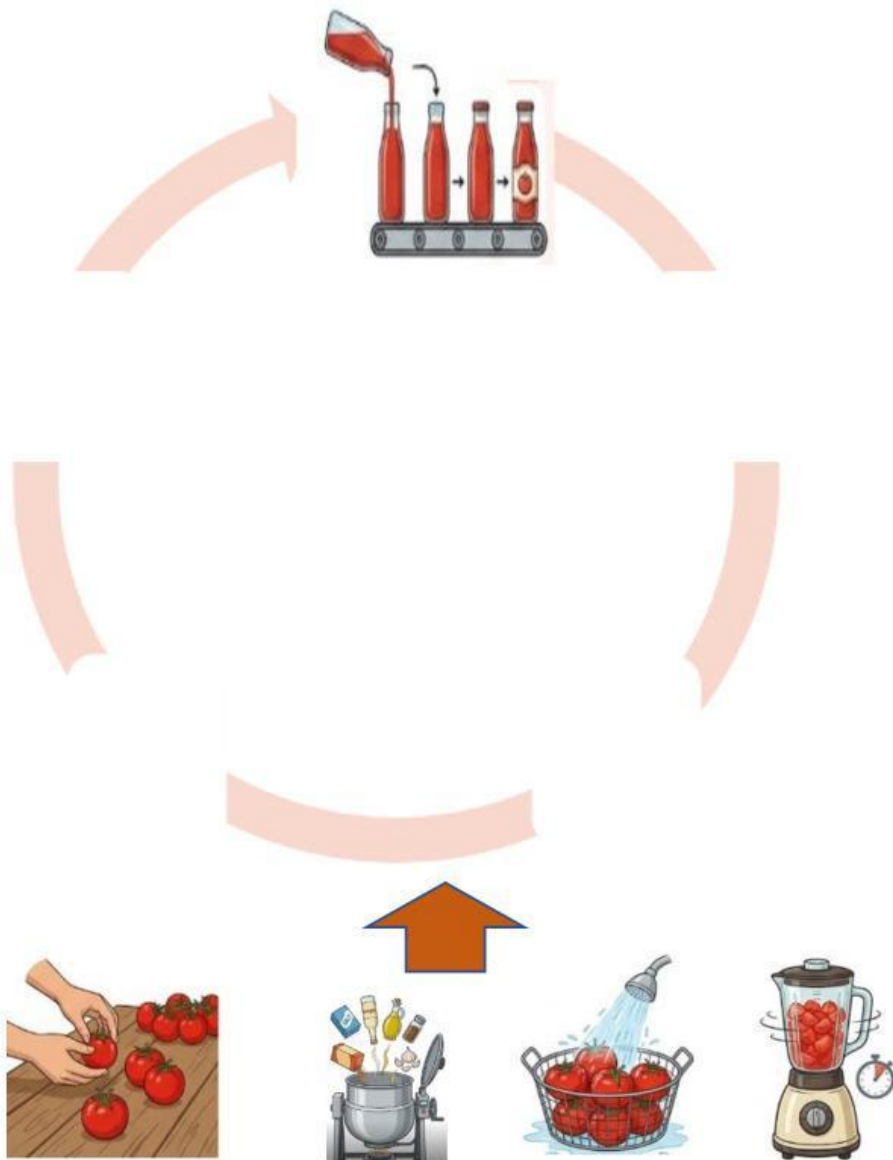
Tomat mengandung berbagai senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, salah satunya adalah zat \_\_\_\_\_ yang berfungsi sebagai antioksidan kuat dan berperan dalam mencegah penyakit kanker. Selain itu, tomat juga mengandung dalam jumlah yang cukup tinggi, yang penting untuk menjaga daya tahan tubuh, tetapi harus dikonsumsi secukupnya agar tidak mengganggu keseimbangan nutrisi.



## Aktivitas 2. Proses Produksi Saos Tomat

Proses produksi saos tomat dimulai dari pemilihan bahan baku tomat yang matang dan berkualitas baik. Tomat yang telah dipilih kemudian dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran dan pestisida. Setelah dicuci, tomat dihancurkan atau diblend hingga menjadi bubur tomat. Bubur tomat kemudian disaring untuk memisahkan biji dan kulit, sehingga diperoleh sari tomat yang halus. Sari tomat tersebut dimasak bersama bahan tambahan seperti gula, garam, cuka, dan rempah-rempah pada suhu tertentu. Selama proses pemasakan, campuran diaduk secara merata hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. Saos tomat yang telah matang kemudian dikemas dalam botol steril dan diberi label sebelum didistribusikan.

Susunlah gambar-gambar berikut menjadi urutan proses produksi saos tomat yang tepat!



### Aktivitas 3. Taksonomi Tanaman Tomat

Memahami taksonomi atau klasifikasi ilmiah tanaman tomat sangat penting dalam berbagai aspek. Dalam bidang pertanian, pengetahuan ini membantu petani dan produsen saos dalam memilih varietas tomat yang paling sesuai untuk diolah menjadi saos, terutama varietas yang memiliki kadar air rendah dan rasa yang seimbang antara manis dan asam. Dalam penelitian ilmiah, taksonomi memungkinkan peneliti untuk mengidentifikasi dan mengembangkan varietas tomat baru yang lebih produktif dan tahan terhadap penyakit. Dalam industri pengolahan makanan, pemahaman ini mendukung standarisasi bahan baku yang digunakan sehingga kualitas produk akhir dapat terjaga dengan konsisten.

**Tarik garis untuk mencocokkan klasifikasi ilmiah atau urutan takson tanaman tomat berikut ini!**

#### KLASIFIKASI TAKSONOMI TANAMAN TOMAT

Kingdom	Solanum
Divisi	Solanales
Kelas	Plantae
Ordo	Solanum Lycopersicum
Famili	Solanaceae
Genus	Tracheophyta
Spesies	Magnoliopsida

## Aktivitas 4. Standar Kualitas Saos Tomat

Saos tomat yang diproduksi secara komersial harus memenuhi standar kualitas yang ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN) Indonesia melalui SNI. Standar tersebut mencakup beberapa aspek penting, antara lain kandungan padatan terlarut, keasaman (pH), kandungan pengawet, dan bebas dari kontaminan berbahaya. Dalam proses produksi, pengendalian kualitas dilakukan secara ketat mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan akhir. Pengujian organoleptik (warna, aroma, rasa) dan pengujian laboratorium dilakukan secara berkala untuk memastikan produk layak dikonsumsi. Saos tomat yang memenuhi standar akan lebih aman, lebih bergizi, dan lebih disukai konsumen.

***Simaklah video di bawah ini, kemudian tentukan pernyataan di bawah ini benar atau salah!***



No	Pernyataan	Benar	Salah
1	Saos tomat yang baik harus memiliki pH antara 3,5 hingga 4,5 sesuai standar SNI		
2	Tomat yang digunakan untuk produksi saos boleh dalam kondisi setengah matang agar hasil saos lebih awet		
3	Penambahan bahan pengawet kimia berlebihan pada saos tomat dapat menurunkan nilai gizi dan membahayakan kesehatan konsumen		

*Selamat berkreasi ya para calon guru inovatif...*

...

...

...

## Daftar Pustaka

Badan Standardisasi Nasional. (2013). Saos Tomat – SNI 01-3546-2004. Jakarta: BSN.

Harjono, B., & Setyowati, R. (2018). Teknologi Pengolahan Produk Hortikultura. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Kurniawan, A., & Prasetyo, D. (2020). Panduan Produksi Saos dan Sambal Berbahan Tomat. Bogor: IPB Press.

Nurhayati, S. (2017). Pengendalian Mutu Produk Pangan Olahan. Malang: Universitas Brawijaya Press.

Susanto, T. (2015). Biokimia Tomat dan Aplikasinya dalam Industri Pangan. Bandung: Pustaka Agri.