

CHUTNEY TOMAT

1. PENDAHULUAN

Chutney adalah sejenis saos yang dibuat dari campuran berbagai bumbu yang mempunyai rasa pedas dan merangsang. Cara pembuatan *chutney* ini tidak sulit dan dilakukan dengan menggunakan alat-alat yang biasa terdapat di dapur.

2. BAHAN

- 1) Buah tomat. Buah tomat yang digunakan adalah yang berukuran besar, telah matang sempurna dan berwarna merah rata. Jumlah 15 buah.
- 2) Bumbu-bumbu terdiri dari bawang putih giling (100 gram), bawang merah giling (250 gram), merica bubuk (10 gram), kayu manis bubuk (20 gram), gula pasir putih bersih yang telah dihaluskan (50 kg), cabe hijau giling (75 gram), dan garam halus (25 gram).
- 3) Pengawet. Pengawet yang digunakan adalah senyawa benzoat dalam bentuk asam benzoat (C_6H_5COOH), atau garamnya (sodium benzoat dan kalsium benzoat).
Untuk keperluan pengolahan saus ini, jumlah asam atau sodium benzoat yang digunakan adalah 8 gram.
- 4) Pengasaman digunakan untuk mengasamkan atau untuk menurunkan pH saus menjadi 3,8~4,4. Pada pH rendah pertumbuhan kebanyakan bakteri akan tertekan, dan sel generatif serta spora bakteri sangat sensitif terhadap panas. Dengan demikian, proses sterilisasi bahan yang ber-pH rendah dapat dilakukan dengan suhu air mendidih ($100^{\circ}C$) dan tidak perlu dengan suhu lebih tinggi ($121^{\circ}C$).
Asam juga bersinergisme dengan asam benzoat dalam menekan pertumbuhan mikroba. Jumlah asam yang diperlukan: asam sitrat 5 gram.

3. PERALATAN

- 1) Pisau perajang dan landasan perajang. Alat ini digunakan untuk merajang buah tomat.. Hasil perajangan adalah berupa potongan-potongan tomat yang berukuran 2~3 cm.
- 2) Penggiling rajangan tomat. Alat ini digunakan untuk menggiling rajangan tomat menjadi bubur tomat.

- a) Blender dapat digunakan untuk menghaluskan rajangan tomat dalam jumlah kecil menjadi bubur.
 - b) Mesin penggiling digunakan untuk menggiling tomat dalam jumlah besar menjadi bubur tomat.
- 3) Wadah pemasak saus. Wadah ini adalah untuk memasak bubur tomat yang telah diberi bumbu. Wadah ini harus terbuat dari bahan tahan karat bagian dalamnya licin dan mudah dibersihkan.
- 4) Kompor. Kompor digunakan untuk memasak saus tomat.
- 5) Tungku. Tungku hemat energi dapat dijadikan alternatif, tetapi tungku ini lebih banyak menghasilkan jelaga, dan sulit mengatur panasnya. Keuntungannya adalah hemat dalam pemakaian bahan bakar kayu.
- 6) Penutup botol. Penutup botol digunakan untuk memasangkan tutup botol dari kaleng ke mulut botol secara rapat. Alat ini mempunyai konstruksi yang sederhana dan biaya pembuatannya murah.
- 7) Timbangan. Timbangan digunakan untuk menakar berat bahan.
- Segel plastik. Segel plastik adalah kantong plastik yang kedua ujungnya terbuka yang dapat menempel secara rapat sekali pada mulut botol yang telah dipasang tutupnya. Plastik ini berfungsi sebagai segel.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pembuatan Chutney
- a) Tomat dicuci bersih, bagian tangkai yang agak menghitam dibuang, kemudian di rendam di dalam air yang telah diberi kaporit (10 ppm selama 10 menit). Setelah itu tomat ditiriskan.
 - b) Tomat digiling atau diblender sampai halus sehingga diperoleh bubur tomat.
 - c) Bumbu digiling halus, kemudian dicampur dengan bubur tomat dan bumbu-bumbu lainnya, asam sitrat, dan asam benzoat. Setelah itu campuran diaduk sampai rata, kemudian dimasak, dan dibiarkan mendidih selama 30 menit dengan api kecil sambil diaduk-aduk.
 - d) Pengadukan dan pemanasan diteruskan dengan api sangat kecil sekedar mempertahankan bahan tetap panas. Pengemasan dilakukan pada saat chutney ini dipanaskan.
- 2) Pengemasan
- a) Botol kaca yang bersih direndam didalam air yang mengandung kaporit 5-10 ppm (5 sampai 10 gram kaporit per 1 m³ air) selama 30 menit di dalam wadah tahan karat. Botol disusun di dalam air perendam tersebut dalam posisi terbalik. Setelah itu, wadah yang berisi rendaman botol direbus sampai mendidih. Setelah mendidih, api dikecilkan sekedar untuk

mempertahankan air perebus tetap panas. Kondisi ini dipertahankan selama pengemasan. Sementara itu, tutup botol direbus di dalam air mendidih lain. Selama pengemasan, tutup botol harus tetap berada pada air mendidih.

- b) Sebuah botol dikeluarkan dari air mendidih dalam keadaan terbalik dengan menggunakan penjepit. Dengan bantuan corong, chutney panas segera dituangkan ke dalam botol. Botol diisi hanya sampai 4 cm di bawah mulut botol. Setelah itu, sebuah tutup botol yang sedang direbus segera diangkat, dipasangkan pada mulut botol, dan ditutupkan dengan bantuan alat penutup botol. Pekerjaan ini harus dilakukan secara cepat dan cermat.
- c) Proses di atas diulang sampai semua chutney terkemas di dalam botol.

3) Sterilisasi

- a) Botol yang sudah berisi chutney dan tertutup rapat direbus didalam air mendidih selama 30 menit. Proses ini akan membunuh banyak mikroba pembusuk yang dapat merusak bahan.
- b) Setelah itu, botol dikeluarkan dari air mendidih, dan disimpan dalam keadaan terbalik. Jika terjadi rembesan saus melalui tutup botol, tutup harus dibuka dan dilakukan kembali penutupan dengan tutup yang baru. Setelah itu, botol ini harus disterilkan kembali.

4) Penyegelan

Setelah semua chutney terkemas di dalam botol, segel plastik dipasang pada mulut botol. Mulut botol yang terpasang segel dicelupkan pada panas (90° C) beberapa detik sehingga segel mengkerut dan menempel dengan rapat pada mulut botol.

5) Pemberian label

Proses terakhir adalah penempelan label pada bagian luar botol.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat; Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Tel. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)