

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya kesejahteraan dan perubahan gaya hidup masyarakat telah mendorong terjadinya perubahan pola makan yang ternyata berdampak negatif pada kesehatan, seperti timbulnya penyakit degeneratif. Oleh karena itu timbulnya kesadaran masyarakat akan besarnya hubungan antara makanan dan timbulnya penyakit. Hal ini telah mengubah pandangan bahwa makanan bukan hanya mengenyangkan tetapi juga dapat memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh yang dikenal sebagai makanan fungsional (Winarti, 2010).

Makanan fungsional adalah makanan yang meliputi produk segar maupun produk olahan yang diperkaya dan ditingkatkan mutunya sehingga menguntungkan bagi kesehatan dan mengurangi resiko penyakit pada konsumen. Makanan fungsional ini mengandung senyawa atau komponen yang berkhasiat bagi kesehatan. Senyawa atau komponen tersebut yaitu serat pangan, oligosakarida, asam amino, peptida, protein, glikosida, alkohol, dan vitamin, kholin, mineral, dan antioksidan (Silalahi, 2006) .

Antioksidan adalah senyawa yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas. Penggunaan antioksidan saat ini semakin meluas seiring dengan semakin besarnya pemahaman tentang peranan antioksidan dalam menghambat penyakit degeneratif seperti penyakit jantung, kanker serta gejala penuaan (Kuncahyo, 2007).

Antioksidan banyak terdapat pada sayuran dan buah buahan. Salah satu tumbuhan yang berpotensi sebagai antioksidan adalah buah tomat. Tomat adalah buah yang memiliki berbagai vitamin dan senyawa anti penyakit yang baik bagi kesehatan. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, buah tomat dapat juga dikonsumsi dalam bentuk olahan, seperti sari tomat, pasta tomat, pure tomat, saos tomat, jus tomat dan lain lain. Buah ini memiliki berbagai vitamin dan senyawa anti penyakit yang baik bagi kesehatan terutama likopen.

Likopen atau yang sering disebut sebagai α -carotene adalah suatu karotenoid pigmen merah terang yang banyak ditemukan dalam buah tomat dan buah buahan lain yang berwarna merah. Likopen merupakan karotenoid yang sangat dibutuhkan oleh tubuh dan merupakan salah satu antioksidan yang sangat kuat (Anonim, 2005).

Likopen sangat bermanfaat bagi kesehatan, selain itu dapat berfungsi sebagai antioksidan alami, mencegah kanker prostat, penyakit pada wanita seperti kanker payudara, serta menekan terjadinya osteoporosis dan lain lain. Seiring dengan berjalannya waktu buah tomat sering digunakan masyarakat sebagai bahan campuran atau bahan tambahan pada masakan seperti pada sayuran agar menambah cita rasa pada masakan tersebut, namun tak dapat dipungkiri penambahan tomat pada masakan tersebut menyebabkan terjadinya proses pemanasan pada buah tersebut, sehingga mempengaruhi kandungan likopen pada tomat tersebut.

Pada proses pengolahan buah tomat terjadi proses pemanasan. Proses pemanasan dapat mempengaruhi kandungan likopen pada tomat. Menurut Takeoka, *et al* (2001) , pemanasan dapat mengakibatkan penurunan konsentrasi

likopen 9-28 %. Proses pemanasan dapat mempengaruhi kestabilan likopen yang bertindak sebagai antioksidan.

Menurut Agarwal, S, (2000), likopen dapat mengalami degradasi melalui proses isomerisasi dan oksidasi karena cahaya, oksigen, suhu tinggi, teknik pengeringan, proses pengelupasan, penyimpanan dan asam. Penelitian Thompson *et. al.* (2000) juga menunjukkan bahwa kultivar, tingkat kematangan dan perlakuan pemanasan berpengaruh terhadap kandungan likopen pada buah tomat. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian ini yang berjudul “**PERBEDAAN KADAR LIKOPEN PADA TOMAT YANG DIPANASKAN DAN TIDAK DIPANASKAN**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah di kemukakan di atas, masalah yang akan di teliti adalah sebagai berikut : “ Apakah ada perbedaan kadar likopen pada tomat yang dipanaskan dan tidak dipanaskan ? ”.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perbedaan kadar likopen pada tomat yang dipanaskan dan tidak dipanaskan.
2. Untuk menganalisa secara laboratorium perbedaan kadar likopen pada tomat yang dipanaskan dan tidak dipanaskan.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang perbedaan kadar likopen pada tomat yang dipanaskan dan tidak dipanaskan.
2. Sebagai masukan informasi dan ilmu yang bermanfaat khususnya untuk Mahasiswa Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya.
3. Memberikan wawasan baru dibidang kimia makanan dan minuman.