



## Serbuk Instan Tomat Sirsak



Inventor : Kasma Iswari, Srimaryati,  
dan Niel Dalina  
Balai Pengkajian Teknologi Pertanian  
Sumatera Barat



Tomat dan sirsak yang sudah masak cepat busuk kalau tidak segera diolah. Salah satu cara untuk mengatasinya adalah mengolahnya menjadi produk berupa serbuk. Dalam proses pembuatannya, buah tomat yang dicampur dengan sirsak dibuat bubur buah sebelum dikeringkan, difilter terlebih dahulu dengan dextrin agar sari buah tidak rusak pada saat pengeringan. Proses pengeringan menggunakan *Dry Foam Method*.

Teknologi ini dapat dikembangkan di tingkat rumah tangga, umur simpan produk lebih lama, sekitar 12 bulan. Serbuk instan tomat sirsak mengandung likopen yang cukup tinggi.

Teknologi ini dapat menghindarkan petani tomat dan sirsak dari kerugian pada saat panen raya, dan meningkatkan pendapatan 87% dengan R/C 1,54 input per kg bahan Rp 5.187 dan output Rp 8.000/kg.