

SERI LIFE SKILL

CARA MEMBUAT SAUS TOMAT

Oleh:
Ir. Sri Rini Dwiari



Penerbit:
PT MUSI PERKASA UTAMA
Jakarta

Buku Pelengkap Perpustakaan
sebagai Sumber Bahan Ajar

	PERPUSTAKAAN MAM MUARADUA		
NO	355 / 9566		
TGL	11 - 10 - 2013		
KELAS			
ASAL	PR	RT	HD

SERI LIFE SKILL

CARA MEMBUAT SAUS TOMAT



Penerbit:
PT BALAI PUSTAKA (PERSERO)

Bekerja sama dengan



PT MUSI PERKASA UTAMA
Printing - Publisher - Contractor - General Trading - Expedition



Judul Buku:

CARA MEMBUAT SAUS TOMAT

Oleh: **Ir. Sri Rini Dwiari**

Ilustrasi: **Ir. Wahyu Handoko dan Wahyu Chandrawanto, S.E.**

Cetakan pertama: 1996

Cetakan ketiga: Desember 2005

Buku ini merupakan pengalihan
atas kerja sama dengan Penerbit PT Balai Pustaka

Penerbit - Percetakan

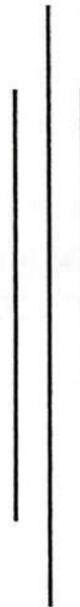
PT MUSI PERKASA UTAMA

Hak pengarang dilindungi undang-undang

CARA MEMBUAT SAUS TOMAT



Oleh:
Ir. Sri Rini Dwiari



Penerbit:
PT MUSI PERKASA UTAMA
Jakarta

Penghargaan dan ucapan terima kasih disampaikan
Kepada Yth. Tim Awal Persiapan Penerbitan Buku
Seri Pengetahuan dan Keterampilan Dasar (*Life Skill*)
dari PT Balai Pustaka yang telah bekerja sama dengan kami.

Bapak Dr. Ir. Wahyudi Ruwiyanto (selaku Pengarah)
Bapak Dr. Saparudin, M.Sc.,
Bapak Drs. Soekandar Wasitadipoera (alm.) - (selaku Penasihat)
Bapak Ir. H. Mumung Marthasasmita (selaku Ketua)
Bapak Nurwidiatmo, S.H. (selaku Wakil Ketua)
Bapak Eddy Hutabarat, Sm.Hk. (selaku Sekretaris)
Bapak Drs. Hardjana H.P. dan
Bapak Drs. Triyantoro (selaku anggota)
Bapak Dr. Nafron Hasjim (selaku Koordinator Editor)

KATA SAMBUTAN
SEKRETARIS JENDERAL DEPARTEMEN
PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Dengan gembira saya menyambut penerbitan buku **Seri Keterampilan Dasar** oleh penerbit yang secara cepat dan tanggap mengambil peran dalam upaya keberhasilan pembangunan nasional. Dewasa ini bangsa Indonesia telah memasuki era tinggal landas dalam suasana globalisasi di segala bidang. Arus informasi yang berkaitan dengan ilmu pengetahuan dan teknologi merambah ke segala sisi kehidupan. Tantangan demi tantangan bermunculan dan harus dihadapi dengan bekal dan kekuatan yang memadai. Bekal dan kekuatan itu hanya dapat diperoleh melalui penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi seiring dengan kemantapan iman dan takwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa.

Dalam kaitannya dengan hal tersebut, seyogianya sedini mungkin anak-anak sudah dibekali keterampilan. Keterampilan atau penguasaan atas sesuatu hal, yang barangkali bagi orang lain dianggap remeh, akan bermanfaat bagi orang yang menguasainya. Mempelajari sesuatu keterampilan berarti mendidik anak atau peserta didik menjadi kreatif, tekun, telaten, dan pantang menyerah. Sekaligus ia memperoleh dua manfaat, yakni keterampilan itu sendiri dan sikap mental yang baik guna menghadapi tantangan zaman. Keterampilan yang dikuasainya akan menjadi bekal untuk hidup di masyarakat. Hal ini akan sejalan dengan program *link and match* yang tengah kita gencarkan ini.

Buku **Seri Keterampilan Dasar** bagi siswa SD, SLTP, atau yang setingkat ini, yang diluncurkan bersamaan dengan *Seri Pengetahuan Dasar*, merupakan bagian dari *Seri Pedesaan* yang diterbitkan dalam rangka ikut serta menanggapi masalah pengentasan kemiskinan. Semoga buku ini dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin.

Jakarta, Oktober 1995

Sekretaris Jenderal

Departemen Pendidikan dan Kebudayaan



PROF. DR. HASAN WALINONO



KATAPENGANTAR PENERBIT

Dalam rangka meningkatkan kompetensi menuju pembangunan ekonomi seiring dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia, perkenankan kami selaku penerbit mencoba ikut berperan dalam menyediakan sarana penyebaran informasi yang bermuatan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek) serta iman dan takwa (imtak) bagi seluruh lapisan masyarakat. Salah satu wujud kegiatan ini adalah penyediaan buku *Seri Pengetahuan Dasar* dan *Seri Keterampilan Dasar* dengan orientasi menuju kecakapan hidup (*life skill*), yang ditujukan untuk Siswa SD, SMP, dan SMA, serta masyarakat umum/pedesaan dalam jalur pendidikan formal maupun pendidikan luar sekolah.

Pada dasarnya semenjak anak memasuki pendidikan dasar dan menengah, diharapkan nantinya mereka akan menjadi manusia yang berpengetahuan luas dan memiliki keterampilan dalam upaya meningkatkan sumber daya manusia. Oleh karena itu, tidaklah berlebihan apabila karena mereka perlu diberikan modal ilmu pengetahuan dan teknologi yang memadai antara lain dengan menyuguhkan jenis buku yang kami sebutkan di atas.

Buku *Seri Pengetahuan Dasar* dan *Seri Keterampilan Dasar* (*seri life skill*) masing-masing terdiri dari berbagai bidang dan setiap bidang terdiri dari berbagai rumpun pengetahuan/keterampilan. Setiap rumpun pengetahuan/keterampilan terdiri dari berbagai judul buku yang keseluruhannya berjumlah ratusan judul.

Penerbit berusaha melakukan penyempurnaan sesuai dengan keperluan dan perkembangan yang terjadi di setiap periode tertentu. Untuk maksud penyempurnaan tersebut saran-saran dan kritik para pembaca sangat dinantikan.

Diharapkan dengan memiliki pengetahuan dan keterampilan semacam ini, nantinya para siswa mampu mengembangkan dalam kehidupan di masyarakat.

Semoga penerbitan buku-buku ini dapat bermanfaat bagi masyarakat luas.

Jakarta, Juli 2005

Penerbit

DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Sambutan Sekretaris Jenderal Departemen Pendidikan dan Kebudayaan	v
Kata Pengantar Penerbit	vii
Daftar Isi	viii
I. SAUS TOMAT DAN MANFAATNYA	1
II. BAHAN DASAR SAUS TOMAT	3
III. SYARAT PEMBUATAN SAUS TOMAT	5
IV. CARA PEMBUATAN SAUS TOMAT	7
A. Pemilihan Bahan	9
B. Pencucian	10
C. Blancing	10
D. Pengupasan	11
E. Pengecilan Ukuran	12
F. Penghancuran	13
G. Pemanasan	13
V. PENGAWETAN SAUS TOMAT	24
VI. PERHITUNGAN BIAYA	26
DAFTAR PUSTAKA	28

I. SAUS TOMAT DAN MANFAATNYA

Saus tomat merupakan salah satu hasil olah dari buah tomat. Di Indonesia, saus tomat dapat dijumpai di mana-mana, baik di kota maupun di pedesaan. Umumnya saus tomat dimakan/dikonsumsi sebagai penambah cita rasa suatu makanan, misalnya: bakso ikan, ayam goreng, ikan goreng, dan makanan lainnya. Saus tomat memiliki rasa asam manis dan asam pedas, sedangkan bentuknya agak kental sampai kental dengan warna merah cerah.

Dengan mengolah tomat menjadi saus tomat, kita dapat meningkatkan kegunaan dan nilai ekonomi dari tomat. Umumnya pada saat panen raya, harga tomat sangat murah bahkan kadang-kadang banyak tertuang. Pada saat itulah, sangat tepat jika kita lakukan pengolahan tomat menjadi saus tomat.

Umumnya saus tomat dibuat dari bahan dasar tomat. Walaupun demikian, ada beberapa pengusaha yang menambahkan cabai untuk memperoleh rasa sedikit pedas. Kadang-kadang juga ditambah bahan pengisi, seperti pepaya dan ampas tapioka (tepung singkong).

Cara pengolahan yang baik akan menghasilkan saus tomat dengan kandungan vitamin yang cukup tinggi.

II. BAHAN DASAR SAUS TOMAT

Bahan dasar untuk pembuatan saus tomat, dapat menggunakan semua jenis tomat, baik tomat besar maupun tomat kecil. Yang penting tomat harus segar dan berwarna merah. Jika ingin memanfaatkan tomat yang berwarna hijau, perlu ditambahkan pewarna agar lebih menarik warna saus tomatnya.

Selain tomat sebagai bahan utama, kadang-kadang pada pembuatan saus tomat juga ditambahkan cabai merah sehingga saus yang dihasilkan menjadi agak pedas rasanya.

Untuk memperkecil biaya produksi, kadang-kadang juga ditambahkan bahan pengisi saus tomat, misalnya pepaya, ampas singkong atau bahan lain yang memiliki sifat hampir sama dengan tomat. Bahan pengisi untuk saus tomat, adalah

1. asam cuka 25% untuk menambah rasa asam;
2. pewarna merah untuk memperbaiki warna saus tomat;
3. bumbu-bumbu untuk pemantap rasa.

III. SYARAT PEMBUATAN SAUS TOMAT

Syarat utama yang harus dipenuhi untuk pembuatan makanan, antara lain saus tomat adalah ruang pengolahan dan alat yang akan digunakan harus bersih dan sehat. Penggunaan peralatan dan ruang pengolahan yang kotor akan menyebabkan saus tomat mudah rusak.

Demikian pula, harus disediakan air bersih secukupnya.

Sebelum dan setelah bekerja, tangan, peralatan, dan lingkungan tempat bekerja harus dibersihkan.

Jika ingin menyimpan atau menjual saus tomat, saus tomat harus dikemas atau dimasukkan ke dalam botol plastik dan botol kaca. Botol atau wadah itu harus dibersihkan dan dikeringkan terlebih dulu. Setelah diisi, botol harus cepat ditutup rapat.

IV. CARA PEMBUATAN SAUS TOMAT

Secara umum pembuatan saus tomat hampir sama. Walaupun demikian, kadang-kadang masih harus ditambah dengan bahan pengisi, pengental, pemantap rasa, pewarna makanan, pengawet, dan bahan lain.

Untuk membuat saus tomat diperlukan bahan, seperti:

1. tomat tua, (lebih baik berwarna merah);
2. cabai merah (untuk memperoleh rasa pedas);
3. bahan pengisi (pepaya mengkal/setengah tua, atau singkong atau ubi jalar);

4. asam cuka 25%;
5. garam
6. gula putih;
7. bawang putih (sesuai selera/jika diperlukan);
8. bawang merah (sesuai selera/jika diperlukan);
9. penyedap rasa;
10. pewarna makanan (merah).

Peralatan yang diperlukan untuk membuat saus tomat adalah

1. kompor/tungku/pemanas;
 2. dandang/soblok/kukusan;
 3. panci;
 4. pisau;
 5. wadah/baskom/bak untuk pencucian;
 6. alat pengukur suhu (termometer);
 7. botol plastik/botol kaca/wadah saus tomat;
 8. kain saring;
 9. takaran air;
 10. penggiling tomat (blender, lumpang, alu, atau alat lain yang dapat dipakai untuk menghancurkan tomat.
- Adapun proses pembuatan saus tomat adalah sebagai berikut.

A. Pemilihan Bahan

Untuk memperoleh saus tomat yang baik, perlu dilakukan pemilihan tomat yang tua dan berwarna merah. Semua jenis tomat dapat dibuat untuk saus tomat. Pemilihan tomat ini dapat dilakukan dengan menggunakan tangan. Pemilihan juga dimaksudkan untuk membuang tomat yang rusak atau busuk karena mudah rusak/tidak tahan lama. Sebenarnya tomat yang muda dan berwarna hijau juga dapat dibuat saus tomat, tetapi hasil yang diperoleh kurang baik sehingga perlu ditambahkan: bahan pewarna makanan, bahan pemantap rasa, dan lain-lain.

Apabila kita menginginkan ada sedikit rasa pedas pada saut tomat, dapat ditambahkan cabai besar yang merah warnanya.

Untuk kepentingan ini, pilihlah cabai besar yang segar dan tua. Pada cabai yang sudah busuk mengandung kuman yang dapat mempercepat kerusakan pada bahan.

Jika ingin menggunakan bahan pengisi pada saus tomat, pilihlah bahan-bahan yang memiliki warna merah yang tidak berbahaya

untuk dimakan, misalnya: pepaya. Pemakaian bahan pengisi ini biasanya dimaksudkan untuk memperkecil biaya produksi karena menggunakan bahan yang harganya lebih murah.

B. Pencucian

Tomat dan cabai besar yang sudah dipilih, kemudian dicuci sampai bersih, dengan tujuan menghilangkan kotoran dan sisa-sisa bahan kimia yang menempel pada buah (misalkan bekas semprotan pestisida). Untuk mencuci buah tomat atau cabai besar, gunakan air bersih. Penggunaan air bersih dapat mengurangi kerusakan pada saus tomat.

C. Blanching

Blanching adalah pemanasan bahan (buah atau sayur) dalam waktu singkat (5–10 menit). Tujuan *Blanching* adalah mempertahankan warna, memudahkan pengupasan kulit (khususnya untuk buah/sayur yang berkulit tipis), dan menghentikan aktivitas enzim.

Buah tomat dan cabai besar yang sudah dicuci, kemudian dilakukan *blanching* dengan

cara mengukus tomat dan cabai merah dalam dandang/kukusan selama lebih kurang lima menit. Untuk lebih jelasnya berikut ini ditunjukkan dengan gambar 1, cara melakukan *blanching*.

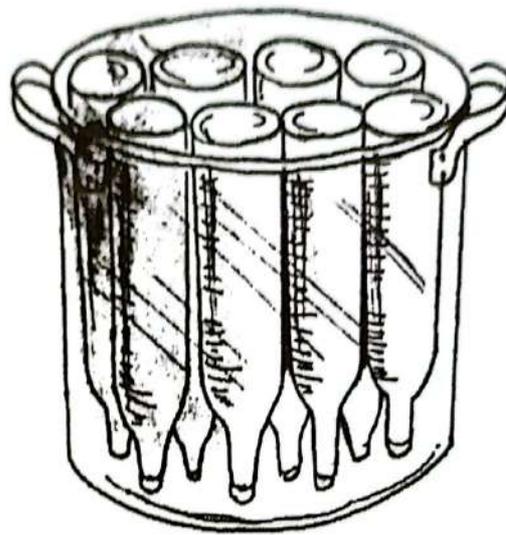


Gambar 1 Cara melakukan blanching

D. Pengupasan

Tomat yang sudah di-*blanching* dikupas dengan menggunakan pisau antikorosi (*stainless steel*), sedangkan cabai besar tidak perlu dikupas. Pengupasan ini dimaksudkan memudahkan pada waktu proses pengecilan ukuran atau peng-

dapat dipakai menyimpan saus tomat dalam waktu yang cukup lama. Kemudian botol atau wadah itu direbus selama 15–20 menit setelah air mendidih. Tujuan perebusan ini untuk membunuh kuman-kuman yang tersisa pada waktu pencucian. Setelah selesai perebusan angkatlah botol atau wadah dan letakkan pada posisi terbalik, seperti pada gambar 3.



Gambar 3 Cara meletakkan botol agar cepat kering.

Setelah botol atau wadah kering, lakukan pembotolan. Caranya adalah sebagai berikut.

Isikan saus tomat yang masih panas ke dalam botol atau wadah yang sudah direbus dan kering dengan menggunakan sendok/cangkir dan corong yang bersih. Segera setelah pengisian, lakukan penutupan botol dengan cepat.

Diagram Alir Proses Pembuatan Saus Tomat





Pembuatan Saus Tomat (contoh 1)

Bahan

- tomat segar dan mentah 1 kg
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- air bersih

Alat

- kompor/alat pemanas
- dandang/kukusan
- pisau antikerat
- blender/alat penghancur
- wajan dan pengaduk kayu
- baskom/panci/wadah
- botol/wadah saus tomat yang dapat ditutup

Cara Kerja

1. Pilihlah tomat dan pisahkan dari bagian yang rusak dan bagian yang tidak dapat dimakan.
2. Cucilah tomat dengan menggunakan air bersih.

3. Kukus tomat selama lebih kurang lima menit.
4. Tomat yang sudah dikukus dan dikupas kemudian dipotong-potong menjadi 4–8 bagian.
5. Hancurkan tomat tadi dengan menggunakan blender atau alat penghancur lainnya, sampai menjadi bubur tomat.
6. Tambahkan gula dan garam ke dalam bubur tomat.
7. Panaskan atau masak bubur tomat di atas api yang tidak terlalu besar (api sedang). Selama pemanasan, bubur harus diaduk-aduk agar bagian bawah tidak gosong. Pemanasan dihentikan, jika bubur tomat sudah kental dan tidak berair. Pada waktu yang bersamaan, bersihkan botol atau wadah untuk saus tomat, kemudian rebuslah dalam air mendidih selama 10–15 menit dan keringkan dengan posisi terbalik (mulut botol di bagian bawah).
8. Masukkan saus tomat yang sudah masak (dalam keadaan panas) ke dalam botol/ wadah yang sudah direbus dan kering.

9. Botol-botol yang sudah terisi kemudian direbus (botol belum ditutup), selama kurang lebih 10 menit dalam air mendidih. Perebusan ini disebut proses *exhausting*. Tujuannya untuk menghilangkan udara yang ada di atas saus tomat dalam botol sehingga umur simpan saus tomat menjadi lebih awet atau lebih lama.
10. Setelah *exhausting*, botol harus cepat-cepat ditutup rapat. Kini saus tomat siap disimpan atau dijual.

PEMBUATAN SAUS TOMAT PEDAS (CONTOH 2)

Bahan

- tomat segar dan merah 1 kg
- cabai besar yang merah 0,5 kg
- garam secukupnya
- air bersih secukupnya

Alat

- kompor/alat pemanas
- dandang/kukusan

- pisau antikerat
- blender/alat penghancur
- wajan dan pengaduk kayu
- baskom/panci/wadah
- botol/wadah saus tomat yang dapat ditutup

Cara Kerja

1. Pilihlah tomat, pisahkan dari bagian yang rusak dan bagian yang tidak dapat dimakan. Untuk cabai merah, pilih yang berwarna merah tua, kemudian buang bijinya.
2. Cucilah tomat dan cabai merah dengan menggunakan air bersih.
3. Kukus tomat dan cabai merah selama lebih kurang lima menit.
4. Tomat dan cabai merah yang sudah dikukus dan dikupas kemudian dipotong-potong menjadi 4–8 bagian.
5. Hancurkan tomat bersama-sama cabai merah tadi dengan menggunakan blender atau alat penghancur lainnya, sampai terbentuk bubur tomat dan cabai merah.
6. Tambahkan gula dan garam ke dalam bubur tomat dan cabai merah.

7. Panaskan atau masak bubur tomat dan cabai merah di atas api yang tidak terlalu besar apinya (api sedang). Selama pemanasan, bubur harus diaduk-aduk agar bagian bawah tidak gosong. Pemanasan dihentikan jika bubur tomat dan cabai merah sudah kental dan tidak berair. Pada waktu yang bersamaan, bersihkan botol/wadah untuk saus tomat pedas, kemudian direbus dalam air mendidih selama 10–15 menit dan dikeringkan dengan posisi terbalik (mulut botol di bagian bawah).
8. Masukkan saus tomat pedas yang sudah masak (dalam keadaan panas) ke dalam botol/wadah yang sudah direbus dan kering.
9. Botol-botol yang sudah terisi kemudian direbus (botol belum ditutup), selama lebih kurang 10 menit dalam air mendidih. Perebusan ini disebut proses *exhausting*. Tujuannya adalah untuk menghilangkan udara yang ada di atas saus tomat dalam botol sehingga umur simpan saus tomat pedas menjadi lebih awet/lebih lama.

10. Setelah *exhausting*, botol harus cepat-cepat ditutup rapat. Kini saus tomat pedas siap disimpan/dijual.

Pembuatan Saus Tomat (contoh 3)

Bahan

- tomat segar dan merah 1 kg
- bahan pengisi, misal pepaya mengkal, berwarna merah tetapi keras $\frac{1}{2}$ kg
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- penyedap rasa secukupnya
- air bersih

Alat

- kompor/alat pemanas
- dandang/kukusan
- pisau antikarat
- blender/alat penghancur
- wajan dan pengaduk kayu
- baskom/panci/wadah
- botol/wadah saus tomat yang dapat ditutup

Cara Kerja

1. Pilihlah tomat, pisahkan dari bagian yang rusak dan bagian yang tidak dapat dimakan.
2. Cucilah tomat dengan menggunakan air bersih.
3. Kukus tomat selama kurang lebih 5 menit.
4. Tomat yang sudah dikukus dan dikupas kemudian dipotong-potong menjadi 4-8 bagian.
5. Hancurkan tomat tadi dengan menggunakan blender/alat penghancur lainnya, sampai terbentuk bubur tomat.
6. Untuk pepaya setelah dikupas dan dicuci maka hancurkan dengan blender sampai terbentuk bubur pepaya.
7. Campurkan bubur pepaya dan bubur tomat, lakukan pengadukan agar bubur tercampur rata.
8. Tambahkan gula dan garam ke dalam campuran bubur tomat dan pepaya.
9. Panaskan/masak campuran bubur tomat dan pepaya di atas api yang tidak terlalu besar apinya (api sedang). Selama pemanasan,

bubur harus diaduk-aduk agar bagian bawah tidak gosong. Pemanasan dihentikan jika bubur tomat sudah kental dan tidak berair. Pada waktu yang bersamaan, bersihkan botol/wadah untuk saus tomat kemudian direbus dalam air mendidih selama 10–15 menit dan dikeringkan dengan posisi terbalik (mulut botol di bagian bawah).

10. Masukkan saus tomat yang sudah masak (dalam keadaan panas) ke dalam botol/wadah yang sudah direbus dan kering.
11. Botol-botol yang sudah terisi kemudian direbus (botol belum ditutup), selama lebih kurang 10 menit dalam air mendidih. Perebusan ini disebut proses *exhausting*. Tujuannya untuk menghilangkan udara yang ada di atas saus tomat dalam botol sehingga umur simpan saus tomat menjadi lebih awet/lebih lama.
12. Setelah *exhausting*, botol harus cepat-cepat ditutup rapat. Kini saus tomat siap disimpan/dijual.

V. PENGAWETAN SAUS TOMAT

Untuk mencegah agar saus tomat tidak mudah rusak, dilakukan pengawetan. Cara pengawetan saus tomat dapat dilakukan dengan menambahkan sedikit bahan pengawet. Bahan pengawet yang umum digunakan dalam *natrium benzoat*. Pemberian bahan pengawet ini tidak boleh terlalu banyak, biasanya untuk 1 liter saus tomat ditambahkan 1–3 gram natrium benzoat. Penambahan bahan pengawet ini dilakukan pada waktu sebelum pemasakan.

Natrium benzoat dapat juga diganti dengan bahan kimia lainnya, tetapi bahan kimia tersebut harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

1. tidak berbahaya bagi tubuh manusia, jika dimakan;
2. tidak mengubah rasa dan bau dari saus tomat;
3. dapat mengawetkan saus tomat;
4. dapat meningkatkan nilai ekonomis dari saus tomat.

Selain penambahan bahan pengawet, untuk memperpanjang umur simpan saus tomat dapat juga dilakukan pengawasan kebersihan selama proses pengolahan.

Penutupan botol/wadah saus tomat yang rapat juga dapat memperpanjang umur simpan saus tomat.

VI. PERHITUNGAN BIAYA

Berdasarkan resep/ccontoh cara pembuatan saus tomat (misalnya saus tomat murni pada contoh 1) maka dapat menghitung kebutuhan biaya dan menentukan harga jual jika ingin menjual saus tomat.

Apabila kita akan membuat saus tomat dari 1 kg tomat segar, kemudian alat dan tenaga kerja sudah tersedia, kebutuhan biayanya sebagai berikut.

No.	Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp)
1.	Tomat segar	1 kg	500,00
2.	Gula pasir	10 gram	150,00
3.	Garam	10 gram	25,00
4.	Bahan Bakar	$\frac{1}{2}$ liter	200,00
5.	Pengawet (Natrium benzoat)	1 gram	50,00

Jumlah = Rp 925,00

Dari 1 kg tomat segar maka diperoleh saus tomat asli = 250 ml atau $\frac{1}{4}$ liter. Harga 1 liter saus tomat asli Rp 8.000,00 maka kita akan mendapat uang hasil penjualan kotor = $\frac{1}{4}$ liter x Rp 8.000,00 = Rp 2.000,00.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anonim. 1979. *Petunjuk Praktek Pengolahan Hasil Pertanian*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
2. Trisnawati, Yani dan Ade Iwan Setiawan. 1994. *Tomat Pembudidayaan secara Komersial*. Jakarta: Yasaguna.



BUKU-BUKU SERI LIFE SKILL



BUKU INI TELAH DISAHKAN PENGGUNAANNYA DI SEKOLAH
BERDASARKAN SURAT EDARAN DIREKTUR JENDERAL
PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH DEPDIKNAS
No. 3059/C.C6/PT/2000 TANGGAL 14 APRIL 2000



PT MUSI PERKASA UTAMA

Printing - Publisher - Contractor - General Trading - Expedition
Jl. Panjang Arteri Kedoya 83 A, Jakarta Barat
Phone (021) 5823831 - 5823832 Fax. (021) 5806435

ISBN. 979 651 176 2