

LAPORAN TUGAS AKHIR
EKSPERIMEN PEMBUATAN MANISAN KERING
DARI LIMBAH KULIT BUAH MELON

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan,
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh:

Nuurus Salmaa Islamiyati

19071045

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

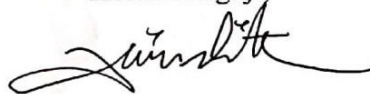
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Dari Limbah Kulit Buah Melon
Penulis : Nuurus Salmaa Islamiyati
NIM : 19071045
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

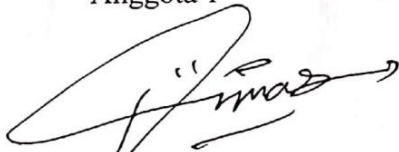
Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Rabu, 27 Juli 2022.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M |
NIP. 198103052008122001

Anggota 1



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

Anggota 2



Swastono Putro Prastyo, S. Par., M. Par
NIP. 198804112020121008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M |
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Dari Limbah Kulit Buah Melon
Penulis : Nuurus Salmaa Islamiyati
NIM : 19071045
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 12 Juli 2022

Pembimbing I



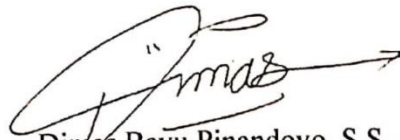
Swastono Putro Pirastyo, S. Par., M. Par.
NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



Punto Eribowo, A.Par., MM., cCHT.

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nuurus Salmaa Islamiyati

NIM : 19071045

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Dari Limbah Kulit Buah Melon adalah **original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme**. Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan



Nuurus Salmaa Islamiyati

NIM : 19071045

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas academica Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nuurus Salmaa Islamiyati

NIM : 19071045

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Dari Limbah Kulit Buah Melon beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 12 Juli 2022

Yang menyatakan,



Nuurus Salmaa Islamiyati

NIM : 19071045

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Eksperimen Pembuatan Manisan Kering dari Limbah Kulit Buah Melon

Penulis : Nuurus Salmaa Islamiyati

Pembimbing I : Swastono Putro Prastyo

Pembimbing II : Punto Eribowo

Melon has a lot of nutritional content that is beneficial for the health of the body. This increase in the use of melons causes a lot of melon peel waste in Indonesia. Therefore, its use as dried sweets can be used to reduce waste from the melon skin that is consumed. This study aims to determine the taste, texture, aroma, and color in the manufacture of dried candied using melon peel waste and to determine people's acceptance of dried candied melon peel. By using the experimental method, 3 (three) experiments were carried out by changing the recipe and carrying out the drying process using an oven and dryer in order to get maximum results. At the time of the sensory test, the results obtained from the panelists stated that from the two formulations, namely dried candied melon as a control and the dry candied melon peel formulation in terms of texture and aroma was superior to the dry candied melon peel formulation. Meanwhile, in terms of color and taste, the formulation of dried candied melon is superior.

Keywords : Melon, Dried Candied, Melon Peel

Melon memiliki banyak kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Peningkatan pemanfaatan buah melon ini menyebabkan banyaknya limbah kulit melon di Indonesia. Maka dari itu pemanfaatan sebagai manisan kering bisa digunakan untuk mengurangi limbah dari kulit melon yang dikonsumsi. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rasa, tekstur, aroma, dan warna dalam pembuatan manisan kering menggunakan limbah kulit melon serta mengetahui daya terima masyarakat terhadap manisan kering kulit melon. Dengan menggunakan metode eksperimen yang dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali percobaan dengan mengubah resep dan melakukan proses pengeringan menggunakan oven listrik dan alat pengering (*food dehydrator*) agar mendapatkan hasil yang maksimal. Pada saat dilakukan uji sensori hasil yang didapat dari panelis menyatakan bahwa dari kedua formulasi yaitu manisan kering melon sebagai kontrol dan formulasi manisan kering kulit melon dari segi tekstur dan aroma lebih unggul formulasi manisan kering kulit melon. Sedangkan dari segi warna dan rasa lebih unggul formulasi manisan kering melon.

Kata Kunci : Melon, Manisan Kering, Kulit Buah Melon

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis menyusun laporan TA berjudul “Eksperimen Pembuatan Manisan Kering dari Limbah Kulit Buah Melon”

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E., M.M., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Bapak Swastono Putro Prastyo, S.Par, M.Par., selaku Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Dosen Pembimbing I.
7. Bapak Punto Eribowo, A.Par., MM., cCHT., Selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga yang selalu memberi dukungan moril maupun materil
10. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner yang selalu mendukung dan memotivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat dituliskan satu-persatu, namun telah memberikan dukungan, bantuan, dan inspirasi yang sangat berharga.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juli 2022

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nuurus Salmaa Islamiyati'.

Nuurus Salmaa Islamiyati

NIM 19071045

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	i
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ii
ABSTRAK	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan Penelitian	3
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Pengawet Makanan	5
B. Manisan.....	5
C. Manisan Kering.....	7
D. Buah Melon.....	9
E. Limbah	10
F. Kulit Buah Melon	11
BAB III METODE PELAKSANAAN	13
A. Data/Objek Penelitian	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	13
C. Ruang Lingkup.....	18
D. Langkah Kerja.....	18

E. Bahan dan Alat.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
A. Tahapan Proses Pembuatan Produk.....	24
B. Deskripsi Hasil Pengembangan Produk.....	27
C. Kendala Yang Dihadapi	30
D. Uji Sensori Terhadap Manisan Kering dari Limbah Kulit Buah Melon.....	31
E. <i>Overall Acceptability</i>	37
F. <i>Food Cost</i>	37
BAB V PENUTUP	39
A. Kesimpulan	39
B. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Kulit Melon Per 100 gr	12
Tabel 2 Bobot Nilai Kuesioner	17
Tabel 3 Kriteria Penilaian Panelis.....	18
Tabel 4 Manisan Kering Buah Melon.....	19
Tabel 5 Resep Manisan Kering Limbah Kulit Buah Melon	19
Tabel 6 Bahan-Bahan yang digunakan	21
Tabel 7 Alat-Alat yang digunakan	22
Tabel 8 Persiapan Produksi.....	24
Tabel 9 Produksi	25
Tabel 10 Resep Eksperimen Pertama.....	27
Tabel 11 Resep Eksperimen Kedua	28
Tabel 12 Resep Eksperimen Ketiga	29
Tabel 13 Hasil Perhitungan Warna	33
Tabel 14 Hasil Perhitungan Tekstur.....	34
Tabel 15 Hasil Perhitungan Aroma.....	35
Tabel 16 Hasil Perhitungan Rasa	36
Tabel 17 <i>Overall Acceptability</i>	37
Tabel 18 <i>Food Cost</i>	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Manisan Buah Basah dan Kering	6
Gambar 2 Diagram Alir Proses Pembuatan Manisan Kering	8
Gambar 3 Manisan Buah Kering Nanas, Kiwi, Pepaya, dan Mangga	9
Gambar 4 Buah Melon	10
Gambar 5 Lapisan Kulit Buah Melon	12
Gambar 6 Rumus Rata-Rata/Mean	17
Gambar 7 Kelas Interval	17
Gambar 8 Penyortiran Kulit Buah Melon	24
Gambar 9 Pencucian Kulit Buah Melon	24
Gambar 10 Pengupasan dan Potongan Kulit Melon	25
Gambar 11 Pencucian Kulit Melon Setelah Dipotong	25
Gambar 12 Penimbangan Bahan-Bahan	25
Gambar 13 Perendaman Larutan Kapur Sirih	25
Gambar 14 Pencucian Setelah Perendaman	26
Gambar 15 Proses Pemasakan Larutan Gula	26
Gambar 16 Proses Pengeringan	26
Gambar 17 Proses Pendinginan	26
Gambar 18 Hasil Eksperimen Pertama	27
Gambar 19 Hasil Eksperimen Kedua	29
Gambar 20 Hasil Eksperimen Ketiga	30
Gambar 21 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kiri	31
Gambar 22 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kanan	31
Gambar 23 Penampilan Manisan Kering Untuk Uji Sensori	32
Gambar 24 Lembar Kuesioner Uji Sensori (S-01)	32
Gambar 25 Lembar Kuesioner Uji Sensori (S-02)	32
Gambar 26 Dokumentasi Produk	44
Gambar 27 Dokumentasi Pelaksanaan Uji Sensori	44
Gambar 28 Dokumentasi Bersama Panelis	45
Gambar 29 <i>Reward</i> Untuk Panelis	45