

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMANFAATAN KULIT SEMANGKA DALAM
PEMBUATAN PERMEN JELLY

diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh

WIHELMINA FITRIA HARIANI

NIM : 19071060

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2022

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Kulit Semangka Dalam Pembuatan Permen Jelly

Penulis : Wihelmina Fitria Hariani

NIM : 19071060

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 Senin, 25 Juli 2022

Disahkan oleh :

Ketua penguji,



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

Anggota 1



Eribowo, A.Par., MM., cCHT

Anggota 2



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan Kulit Semangka Dalam Pembuatan Permen Jelly
Penulis : Wihelmina Fitria Hariani
NIM : 19071060
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 25 Juli 2022

Pembimbing I



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

NIP. 198402032019031005

Pembimbing II



Nurufik S. Pd

NIP.

Mengetahui,

Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wihelmina Fitria Hariani

NIM : 19071060

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2019

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Pemanfaatan Kulit Semangka Pada Pembuatan Permen Jelly. Dengan Menggunakan Kulit Semangka 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

A handwritten signature in black ink is written over a portion of a 10,000 Indonesian Rupiah banknote. The banknote features the Garuda Pancasila emblem and the text 'SEPULUH RIBU RUPIAH' and 'BANK INDONESIA'. The signature is written in a cursive style across the center of the note.

Wihelmina Fitria Hariani
NIM.19071060

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Wihelmina Fitria Hariani
NIM : 19071060
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 : Pemanfaatan Kulit Semangka Pada Pembuatan Permen Jelly 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,



10000
SEPULUH RIBU RUPIAH
METERA
TEMPEL
0CEAJX991924477

Wihelmina Fitria Hariani
NIM.19071060

ABSTRAK

Judul Tugas Akhir : Pemanfaatan kulit buah semangka dalam pembuatan permen jelly

Penulisan : Wihelmina Fitria Hariani

Pembimbing I : Dimas Bayu Pinandoyo

Pembimbing II : Nurofik

There are a lot of watermelon skins found in restaurants or in hotels which are just thrown away and become waste that accumulates. The abundance of watermelon rind waste that is produced can actually be recycled into food products such as jelly candy. Because watermelon rind contains a lot of nutrients, namely vitamins, enzymes, chlorophyll and minerals. The vitamins in watermelon skin are vitamin B6, vitamin B2, vitamins. C, and vitamin A. Watermelon skin also has many benefits such as improving digestion, curing high blood pressure, kidney inflammation and others.

Jelly candy is made by using an electric oven drying method for 10 hours to produce crystals and chewy. By using the hedonic test as many as 25 panelists, the authors can determine the panelists' preference for watermelon skin jelly candy. The formulation experiments were carried out 2 times which resulted in 1 suitable formulation. and get aspects of color, aroma, taste, texture, mouthfeel, after taste. With a chewy texture and attractive color with a unique taste that makes people more interested in consumption and adds value to the selling value of the watermelon rind.

Keywords: Watermelon rind, Jelly Candy, Jelly Candy Innovation

Kulit semangka banyak sekali ditemui di restoran atau di hotel-hotel yang hanya di buang begitu saja dan menjadi limbah yang menumpuk. melimpah nya limbah kulit semangka yang di hasilkan ternyata dapat di daur menjadi produk makanan seperti permen jelly.karena kulit semangka banyak sekali nutrisi yang terkandung yaitu vitamin, enzim, klorofil dan mineral. vitamin yang ada di kulit semangka yaitu vitamin B6, vitamin B2, vitamin C, dan vitamin A. kulit semangka juga banyak khasiat nya seperti memperlancar pencernaan, menyembuhkan darah tinggi, radang ginjal dan lain-lain .

Permen jelly di buat dengan metode pengeringan oven listik selama 10 jam untuk menghasilkan Kristal dan kenyal. dengan menggunakan uji hedonic sebanyak 25 panelis penulis dapat mengetahui nilai kesukaan panelis terhadap permen jelly kulit semangka. yang dilakukan sebanyak 2 kali percobaan formulasi yang menghasilkan 1 formulasi yang sesuai dan mendapatkan aspek warna, aroma, rasa, tekstur, mouthfeel, after taste. dengan dengan tekstur yang kenyal dan warna yang menarik dengan rasa yang unik membuat masyarakat lebih tertarik untuk di konsumsi dan menambah nilai jual nilai guna pada kulit semangka.

Kata Kunci: Kulit semangka, Permen Jelly, Inovasi Permen Jelly

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmatnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu dan sesuai dengan harapan dengan judul **“PEMANFAATAN KULIT SEMANGKA DALAM PEMBUATAN PERMEN JELLY”**

Tugas akhir ini di susun dalam rangka memenuhi syarat akademi dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III Jurusan pariwisata, Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak bimbingan, bantuan, dukungan dan pengarahan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :


1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Benget Simamora, M.M., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata
5. Mariah Ulfah Catur Afriasih, S. Pd, MM, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner serta peran sebagai dosen pembimbing I dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Nurofik S.Pd. selaku dosen pembimbing ke II dalam penulisan tugas akhir

8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Kepada kedua orang tua saya, dan adik-adik saya.
10. Kepada teman-teman saya yang sudah mensupport saya selama penulisan laporan ini berlangsung.

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

Jakarta, 12 Juli 2022

Penulis



Wihelmina Fitria Hariani
NIM 19071060

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	i
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	ii
ABSTRAK	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang.....	1
2. Identifikasi Masalah	2
3. Batas Masalah	2
4. Rumusan Masalah	3
5. Tujuan Penelitian	4
6. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Semangka.....	4
2. Kulit Semangka.....	7
3. Permen Jelly	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	42
1. Data/ Objek Penulisan.....	42
2. Teknik Pengumpulan Data	42
3. Ruang Lingkup.....	16
4. Langkah Kerja.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN BIODATA	46
LAMPIRAN DOKUMEN	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Gizi Buah Semangka Dalam 100g.....	5
Tabel 2 posisi kulit semangka dalam 100g	9
Tabel 3 kategori penilaian panelis	43
Tabel 4 karakteristik penilaian panelis.....	43
Tabel 5 Percobaan Formulasi Pertama.....	42
Tabel 6 Percobaan Formula Kedua.....	43
Tabel 7 Percobaan Formulasi Ketiga	42
Tabel 8 Bahan-Bahan Eksperimen.....	42
Tabel 9 Alat-Alat Eksperimen	42
Tabel 10 Cara Pembuatan Formulasi Pertama	43
Tabel 11 Produksi Percobaan Formulasi Kedua	43
Tabel 12 produk percobaan ketiga	43
Tabel 13 percobaan formulasi pertama.....	42
Tabel 14 percobaan formulasi kedua	42
Tabel 15 percobaan formulasi ketiga	43
Tabel 16 Food cost permen jelly kulit semangka	42
Tabel 17 Nama-nama panelis.....	43
Tabel 18 Data penilaian panelis	42
Tabel 19 Penilaian uji sensori.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Buah Semangka	4
Gambar 2 Kulit Semangka	8
Gambar 3 diagram alir alur kerja eksperimen	42
Gambar 4 Hasil Formulasi Pertama	42
Gambar 5 Hasil Formulasi kedua.	43
Gambar 6 Hasil Formulasi ketiga.....	43
Gambar 7 Ruangan untuk panelis.....	42
Gambar 8 Permen Jelly Kulit Semangka Untuk Panelis	42
Gambar 9 Kuisisioner Uji Hedonik.....	42
Gambar 10 permen kulit buah semangka untuk uji panelis.....	42
Gambar 11 pelaksanaan uji sensori	42
Gambar 12 Bersama Panelis.....	43