

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**INOVASI PEMANFAATAN KULIT MELON MENJADI**  
**CREAM SOUP**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli**  
**Madya**



**Disusun oleh :**  
**Faiz Akbari Dhuha**  
**20710022**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA**  
**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Inovasi Pemanfaatan Kulit Melon Menjadi Cream Soup  
Penulis : Faiz Akbari Dhuha  
NIM : 20710022  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Parawisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada 12 Juli 2023

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Anggota 1



Rr.Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.

NIP. 199408082022032020

Anggota 2



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M

NIP. 198605092019032021

Mengetahui,

Ketua Jurusan Parawisata



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

NIP.198103052008122001

## LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : INOVASI PEMANFAATAN KULIT MELON MENJADI  
CREAM SOUP  
Penulis : Faiz Akbari Dhuha  
NIM : 20710022  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Parawisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan . ditandatangani di Jakarta,  
27 Juni.....2023

Pembimbing I



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M.  
NIP. 198605092019032011

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia , S.Pd., M.M.Par.  
NIP. 19910425202203012

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS LAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faiz Akbari Dhuha

NIM : 20710022

Program Studi : Seni Kuliner

Juruan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : Inovasi Pemanfaatan Kulit Melon Menjadi Cream Soup

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, 10 Februari 2023

Yang menyatakan,



Faiz Akbari Dhuha

NIM : 20710022

## PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Faiz Akbari Dhuha

NIM : 20710022

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2020

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul : Inovasi Pemanfaatan Kulit Melon Menjadi Cream Soup

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

Jakarta, 10 Februari 2023

Yang menyatakan.



Faiz Akbari Dhuha

NIM : 20710022

## ABSTRAK

*Melon is a delicious fruit for consumption and has a high nutritional content. Unfortunately, melon skin is still not optimally utilized, melon skin is often discarded, including in the sultan hotel in Jakarta. This study aims to provide an alternative utilization of melon skin to reduce melon skin waste, the alternative offered is the development of melon skin-based cream soup with broccoli stem cream soup as a control. Making cream soup refers to the recipe of the book *Quick Keto Meals in 30 Minutes or Less*. With the composition of melon skin 70%, cream 10%, butter 10%, onion 5%, European spices 5%. The recipe was developed with 5 scales using a hedonic test involving 25 semi-trained panelists which will be carried out in building E of Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta, 3rd floor. The results of the hedonic test obtained from the panelists stated that the two products namely broccoli stem cream soup as a control is superior in terms of taste while melon skin cream soup is superior in terms of texture, aroma and color. In terms of selling price, melon skin cream soup is more expensive than broccoli stems.*

**Keywords:** *Melon, Melon skin, Cream soup*

Melon merupakan buah yang lezat untuk dikonsumsi dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Sayangnya kulit buah melon masih belum dimanfaatkan secara optimal, kulit buah melon sering dibuang termasuk dihotel sultan Jakarta. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan alternatif pemanfaatan kulit melon agar mengurangi limbah kulit melon, alternatif yang ditawarkan adalah pengembangan *cream soup* berbahan dasar kulit melon dengan *cream soup* batang brokoli sebagai kontrol. Pembuatan *cream soup* merujuk pada resep buku *Quick Keto Meals in 30 Minutes Or Less*. Dengan komposisi kulit melon 70%, cream 10%, butter 10%, bawang bombay 5%, rempah rempah Eropa 5%. Resep yang dikembangkan dengan 5 skala menggunakan uji hedonik yang melibatkan 25 panelis semi terlatih yang akan dilaksanakan di gedung E Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta lantai 3. Hasil uji hedonik yang didapat dari panelis menyatakan bahwa kedua produk yaitu *cream soup* batang brokoli sebagai kontrol lebih unggul dari segi rasa sedangkan *cream soup* kulit melon lebih unggul dari segi tekstur, aroma dan warna. Pada aspek harga jual, kulit melon *cream soup* lebih mahal dibanding batang brokoli.

**Kata kunci :** *Melon, Kulit melon. Krim soup*

## 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 adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma 3 Terapan Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam tugas akhir ini, penulis Menyusun Laporan TA berjudul “Inovasi Pemanfaatan Kulit Melon Menjadi Cream Soup”

Penulisan tugas akhir 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, M.M., Selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Nova Darmanto, M.Si., Selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Ibu Anindita Budi Astusi, S.E., M.M., Selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfa Catur Afriasih, S.Pd., M.M., Selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata dan Dosen Pembimbing I
5. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Selaku Koordinator Program Studi
6. Ibu Lu’luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par, Selaku Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.

8. Seluruh Sahabat yang telah membantu saya.
9. Orang Tua saya yang telah support serta membantu dalam segi moril dan materil.
10. Seluruh teman-teman seni kuliner dari Politeknik Negeri Media Kreatif.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini dan masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran terbuka untuk penulis agar nantinya penulis dapat memperbaiki kekurangan.

Jakarta, 12 Februari 2023



Faiz Akbari Dhuha  
Nim : 20710022



## DAFTAR ISI

LAPORAN TUGAS AKHIR .....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS LAGIARISME .....	iv
iv	
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR BAGAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah .....	3
D. Rumusan Masalah.....	3
E. Tujuan penelitian .....	4
F. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat Umum.....	4
2. Manfaat Akademi.....	4
3. Manfaat Praktis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6

A.	Soup .....	6
1.	Jenis – Jenis <i>Soup</i> .....	7
2.	Manfaat <i>Soup</i> .....	8
B.	<i>Cream Soup</i> .....	8
C.	<i>Roux</i> .....	9
D.	Melon .....	10
E.	Kulit Melon.....	11
F.	Eksperimen.....	12
G.	<i>Food Waste</i> .....	12
H.	Inovasi .....	13
I.	Penelitian Terdahulu.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN .....		15
A.	Data Objek Penulisan .....	15
1.	Tempat dan Waktu Eksperimen Penelitian.....	15
2.	Waktu penelitian.....	15
3.	Waktu dan Tempat Uji Sensori .....	15
B.	Teknik Pengumpulan Data .....	16
1.	Metode Penelitian.....	16
2.	Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk .....	16
3.	Pengukuran dan Analisa .....	17
C.	Ruang Lingkup .....	20
1.	Peran Penulis.....	20
2.	Kategori Karya .....	20
3.	Ide Kreatif.....	20

D.	Langkah Kerja .....	21
1.	Praproduksi.....	21
a.	Pengembangan produk .....	21
E.	Alat dan Bahan Produksi.....	25
F.	Produksi/Langkah Pembuatan .....	29
BAB IV PEMBAHASAN.....		31
A.	Uji Pembuatan Produk .....	31
B.	Kendala Yang Dihadapi .....	34
C.	Hasil Uji Hedonik Produk.....	34
D.	Penilaian Uji Hedonik Produk Kontrol.....	36
E.	Penilaian Uji Hedonik Produk Eksperimen.....	38
F.	Hasil Perbandingan Total Nilai Uji Hedonik .....	40
G.	Harga Pokok Produksi .....	42
BAB V PENUTUP .....		45
A.	Kesimpulan.....	45
B.	Saran .....	46
DAFTAR PUSTAKA.....		47
LAMPIRAN .....		49
BIODATA MAHASISWA .....		49
Lembar Pembimbingan Tugas Akhir.....		50
DOKUMENTASI FOTO KEGIATAN TERKAIT DENGAN TA .....		52
DOKUMENTASI UJI PROPOSAL TA .....		55

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Resep Cream Soup.....	9
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Kulit Melon Per 100 gr.....	12
Tabel 3. 1 Bobot Nilai Kuesioner .....	18
Tabel 3. 2 Interval Penilaian Panelis.....	19
Tabel 3. 3 Form Uji Panelis .....	20
Tabel 3. 4 Variabel Cream soup.....	21
Tabel 3. 5 Resep acuan cream soup batang brokoli.....	22
Tabel 3. 6 Resep kulit melon yang telah dikembangkan oleh penulis.....	22
Tabel 3. 7 Layout panelis .....	24
Tabel 3. 8 Bahan yang digunakan .....	25
Tabel 3. 9 Alat yang akan digunakan.....	27
Tabel 4. 1 Tahapan Persiapan Pembuatan.....	31
Tabel 4. 2 Skor Penilaian Semi Panelis Terlatih Pada Produk Kontrol Kode A Batang Brokoli Cream Soup .....	36
Tabel 4. 3 Skor Penilaian Semi Panelis Terlatih Pada Produk Eksperimen Kode B Kulit Melon Cream Soup .....	38
Tabel 4. 4 Perbandingan Total Rata-Rata Penilaian Panelis Semi Terlatih.....	40
Tabel 4. 5 Rincian Harga Bahan Pokok Batang Brokoli <i>Cream Soup</i> .....	42
Tabel 4. 6 Rincian Harga Bahan Pokok Kulit Melon <i>Cream Soup</i> .....	43

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Cream Soup .....	8
Gambar 2 Buah Melon .....	11
Gambar 3 Kulit Melon .....	11
Gambar 4 Kulit Melon .....	25
Gambar 5 Buah Melon .....	25
Gambar 6 Bawang Bombai .....	25
Gambar 7 Mentega.....	25
Gambar 8 Tepung Terigu .....	25
Gambar 9 <i>Cooking Cream</i> .....	26
Gambar 10 <i>Bayleaf</i> .....	26
Gambar 11 Air Kemasan.....	26
Gambar 12 <i>Thyme</i> .....	26
Gambar 13 Ladah Bubuk .....	26
Gambar 14 Garam.....	26
Gambar 15 <i>Origano</i> .....	26
Gambar 16 <i>Parsley</i> .....	27
Gambar 17 Bowl .....	27
Gambar 18 Spatula Kayu .....	27
Gambar 19 Pan.....	27
Gambar 20 Saringan.....	27
Gambar 21 Blender .....	28
Gambar 22 <i>Soup Cup</i> .....	28

Gambar 23 Pisau .....	28
Gambar 24 Talenan .....	28
Gambar 25 Timbangan.....	28
Gambar 26 Perisapan Bahan .....	31
Gambar 27 Menumis Kulit Melon .....	31
Gambar 28 Penambahan Tepung Terigu.....	32
Gambar 29 Penambahan Air .....	32
Gambar 30 Perebusan <i>Herb</i> .....	32
Gambar 31 Proses Penghalusan .....	33
Gambar 32 Proses Penyaringan .....	33
Gambar 33 Proses Penambahan <i>Herb</i> .....	33
Gambar 34 Produk Kulit Melon <i>Cream Soup</i> .....	34
Gambar 35 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kanan .....	35
Gambar 36 <i>Layout</i> Ruangan Dari Sisi Kiri .....	35
Gambar 37 <i>Layout</i> Meja.....	36
Gambar 38 Produk Uji Hedonik .....	52
Gambar 39 Saat Uji Hedonik Berlangsung .....	52
Gambar 40 Bersama Panelis .....	53
Gambar 41 Uji Proposal TA .....	55

## DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Tahap Langkah Produksi .....	30
--------------------------------------	----