

ABSTRAK

Yang melatar belakangi penelitian ini adalah banyaknya limbah kulit semangka di hotel dan lingkungan sekitar, sehingga penulis ingin membuat inovasi dari limbah kulit semangka karena selain untuk mengurangi limbah organik juga karena di dalam kulit semangka terdapat banyak manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh. Penelitian ini membahas tentang penggunaan kulit semangka sebagai bahan dasar pembuatan *crem soup*. Penulis ingin membuat inovasi makanan yang berbahan dasar kulit semangka, tetapi tidak menghilangkan atau mengurangi kandungan vitamin dan manfaat pada kulit semangka itu sendiri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi *Cream Soup* Kulit Semangka yang sesuai dengan minat konsumen. Metode yang di gunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen terhadap inovasi *cream soup* kulit semangka kepada 31 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk *cream soup* berbahan dasar kulit semangka adalah menggunakan bawang bombai secukupnya, bawang putih secukupnya, mentega 1 sdm, susu 150 ml, cooking cream 150 ml, maizena 5 sdm, vegetable stock 120 ml, garam secukupnya, lada secukupnya, gula secukupnya dan kulit semangka sebanyak 350 gram menggunakan uji daya terima konsumen dengan skala nilai 4-5 yaitu suka sampai sangat suka. Maka *cream soup* berbahan dasar kulit semangka dapat diterima oleh para konsumen.

Kata kunci: *Cream Soup*, Kulit Semangka