

## DAFTAR GAMBAR

---

|  |    |
|--|----|
| Gambar 1. 1 Diagram produksi buah semangka tahun 2015-2019 .....             | 2  |
| Gambar 2. 1 Potluck Chicken Vegetable Soup .....                             | 13 |
| Gambar 2. 2 Consomme Soup .....  | 14 |
| Gambar 2. 3 Sunchoke Soup with Crispy Sunchoke Chips.....                    | 15 |
| Gambar 2. 4 Cream of Celery Soup.....  | 16 |
| Gambar 2. 5 Green Pea Soup .....   | 16 |
| Gambar 2. 6 Tom Kha Gai .....  | 17 |
| Gambar 2. 7 Buah Semangka .....  | 19 |
| Gambar 2. 8 Kulit Semangka .....   | 22 |
| Gambar 2. 9 Kerangka Berfikir Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka ..... | 37 |
| Gambar 4. 1 Kulit Semangka yang sudah dipeel dan dipotong .....              | 59 |
| Gambar 4. 2 Proses pengovenan kulit semangka .....                           | 60 |
| Gambar 4. 3 Proses pembelenderan kulit semangka .....                        | 60 |
| Gambar 4. 4 Proses pembuatan vegetable stock .....                           | 60 |
| Gambar 4. 5 Saute onion & garlic .....                                       | 61 |
| Gambar 4. 6 Cream soup kulit semangka yang sudah matang.....                 | 61 |
| Gambar 4. 7 Produk cream soup kulit semangka .....                           | 61 |
| Gambar 4. 8 Kulit semangka yang sudah dipeel dan dipotong.....               | 64 |
| Gambar 4. 9 Proses pengovenan kulit semangka .....                           | 65 |
| Gambar 4. 10 Proses pembelenderan kulit semangka .....                       | 65 |
| Gambar 4. 11 Air kulit semangka .....  | 65 |
| Gambar 4. 12 Proses pembuatan vegetable stock .....                          | 66 |
| Gambar 4. 13 Vegetable stock .....   | 66 |
| Gambar 4. 14 Saute onion & garlic .....                                      | 66 |
| Gambar 4. 15 Cream soup kulit semangka yang sudah matang.....                | 67 |
| Gambar 4. 16 Produk cream soup kulit semangka .....                          | 67 |
| Gambar 4. 17 Kulit semangka yang sudah dipeel dan dipotong .....             | 70 |
| Gambar 4. 18 Proses pengovenan kulit semangka .....                          | 70 |
| Gambar 4. 19 Proses pembelenderan kulit semangka .....                       | 71 |
| Gambar 4. 20 Air kulit semangka .....  | 71 |
| Gambar 4. 21 Proses pembuatan vegetable stock .....                          | 71 |
| Gambar 4. 22 Vegetable stock .....   | 71 |
| Gambar 4. 23 Saute onion & garlic .....                                      | 72 |
| Gambar 4. 24 Cream soup kulit semangka yang sudah matang.....                | 72 |

|  |    |
|--|----|
| Gambar 4. 25 Produk cream soup kulit semangka .....                          | 72 |
| Gambar 4. 26 Diagram Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia .....            | 73 |
| Gambar 4. 27 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Jenis Kelamin ..... | 74 |

|   |    |
|---|----|
| Gambar 4. 28 Persentase Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....       | 75 |
| Gambar 4. 29 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa.....              | 76 |
| Gambar 4. 30 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma .....            | 77 |
| Gambar 4. 31 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Warna .....            | 78 |
| Gambar 4. 32 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Tekstur .....          | 79 |
| Gambar 4. 33 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Penampilan Fisik ..... | 80 |