INOVASI CREAM SOUP BERBAHAN DASAR KULIT SEMANGKA 2020

THE INNOVATION OF CREAM SOUP BASED ON WATERMELON SKIN 2020

Inez Ayu Berliana[1], Umi Sumarsih[2], Dendi Gusnadi[3]

[1,2,3] Universitas Telkom, Bandung

inezayuberliana@student.telkomuniversity.ac.id[1],
umi@tass.telkomuniversity.ac.id[2], dendi@tass.telkomuniversity.ac.id[3]

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 organic 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 memenyebarkan kuisioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk cream soup berbahan dasar kulit semangka adalah menggunakan bawang bombai secukupnya, bawang putih secukunya, 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

ABSTRACT

The background to this study is the amount of watermelon skin waste in hotels and the environment, so the authors want to make innovations from watermelon skin waste because in addition to reducing organic waste also because inside the watermelon skin there are many good benefits for the health of the body. This research discusses the use of watermelon skin as the basic ingredient of making crem soup. The authors wanted to create a watermelon skin-based food innovation, but not eliminate or reduce the vitamin content and benefits on the watermelon skin itself. The purpose of this research is to find the right formula to make Watermelon Skin Cream Soup that suits the interests of consumers. The method used in this study was experimental and tested the consumer's response to the innovation of watermelon skin cream soup to 31 consumers by handing out questionnaires. The results of the research conducted show that the appropriate recipe formulation for watermelon skin-based cream soup is to use enough onions, garlic to taste, 1 tbsp butter, 150 ml milk, 150 ml cooking cream, 5 tbsp cornstarch, 120 ml vegetable stock, salt to taste. , enough pepper, enough sugar and 350 grams of watermelon skin using the consumer acceptance test with a value scale of 4-5, namely like to really like. So the cream soup made from watermelon skin can be accepted by consumers.

Keywords: Cream Soup, Watermelon Skin

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Indonesia merupakan negara agraris. Sehingga pertanian di Indonesia sangat maju pesat dan banyak menghasilkan bahan makanan seperti beras, jagung, sayur-sayuran, buah-buahan, karet, kopi, gula, tembakau dan lain-lain oleh karena memiliki tanah yang subur. Hasil pertanian di indonesia salah satunya tanaman horticulture yang berasal dari bahasa latin hortus dan cultural. Hortus berarti tanaman kebun dan cultura/colere berarti budidaya dengan itu horticulture adalah budidaya tanaman kebun. Contoh tanaman horticulture adalah semangka.

Semangka adalah tanaman yang berasal dari Afrika, ketika sedang musim berbuah semangka akan melimpah ruah. Karena rasanya yang manis dan kandungan air yang banyak semangka sangat disukai masyarakat Indonesia (Prajnanta,2004). Semangka biasanya di konsumsi segar atau dengan memanfaatkan buahnya menjadi jus, rujak dan es buah. Biasanya masyarakat hanya mengkonsusmsi bagian buah semangkanya saja, sedangkan kulitnya yang berwarna putih di buang begitu saja. Untuk mengurangi limbah kulit semangka perlu di lakukan inovasi pengolahan kulit semangka agar dapat mengurangi pencemaran lingkungan dan rentan terhadap risiko kerusakan lingkungan.

Kulit semangka banyak mengandung zat sitrulin sebesar 60% dibandingkan dengan daging buahnya. Zat ini ditemukan pada semua jenis buah semangka namun yang paling tinggi kandungannya adalah jenis semangka kuning. Zat sitrulin akan bereaksi dengan enzim tubuh ketika dikonsumsi, lalu diubah menjadi arginin yang merupakan asam amino non esensial yang berkhasiat bagi jantung, sistem peredaran darah dan kekebalan tubuh (Guoyao, et al dalam siregar,2015)

Cream soup merupakan soup kental yang dikentalkan den gan menambahkan thickening agent ke dalam kaldu. Cream soup berasal dari Amerika Serikat dan kemudian terus berkembang ke berbagai negara salah satunya di Indonesia. Di Indonesia sendiri cream soup kurang di kenal oleh masyarakat luas, cream soup hanya berkembang pada industri perhotelan yang dominan ke cita rasa internasional.

Dari latar belakang di atas peneliti tertarik untuk memanfaatkan kulit semangka dengan membuat inovasi cream soup berbahan dasar kulit semangka. Pemanfaatan kulit semangka menjadi cream soup diharapkan dapat menciptakan suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi dan mampu mengurangi limbah kulit semangka yang ada dilingkungan masyarakat.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Kitchen

Menurut Ruffino dan Bartono (2006; 2) Dapur atau kitchen di suatu hotel adalah sentra produksi makanan yang bertanggung jawab mengolah makanan bagi tamu hotel atau penyediaan makanan matang bagi masyarakat luar, baik lewat restoran yang ada di dalam hotel, ataupun kegiatan lain seperti catering ke luar hotel dengan makanan yang dibuat hotel.

2.2 Soup

Menurut Mochantoyo (1997: 33) soup adalah "Makanan yang cair terbuat dari rebusan daging, ayam, atau sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok". Dari pendapat para ahli *soup* dapat diartikan soup sebagai makanan berkuah atau cairan yang mungkin dalam keadaan bening (thin) atau pun kental *(thick)* tergantung pada bahan-bahan lain yang ditambahkan kedalamnya. Dalam pembuatan *soup*, kualitas kaldu sangat menentukan kualitas *soup* itu sendiri.

A. Jenis-jenis soup:
1. *Soup jernih (Thin soup)*
2. *Soup kental (Thick soup)*
3. *Cream soup*
4. *Puree soup*
5. *Special soup dan Nasional soup*

2.3 Semangka

Semangka adalah tanaman yang berasal dari Afrika, Ketika sedang musim berbuah semangka akan berlimpah ruah. Semangka merupakan salah satu buah yang sangat digemari masyarakat Indonesia karena rasanya yang manis dan kandungan air yang banyak (Prajnanta, 2004).

Tanaman semangka (Citrullus lanatus) adalah salah satu tanaman penghasil buah yang banyak terdapat di Indonesia. Buah ini sangat diminati oleh masyarakat karna rasanya yang manis dan segar didalam buah semangka terdapat kandungan vitamin dan zat-zat yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh manusia.

2.4 Kulit Semangka

Kulit/pulp buah semangka juga kaya akan vitamin, mineral, enzim, dan klorofil.Vitamin vitaminyang terdapat pada kulit buah semangka meliputi vitamin A, vitamin B2,vitamin B6, vitamin E, dan vitamin C. Kandungan vitamin E, vitamin C, dan protein yang cukup banyak pada kulit buah semangka dapat digunakan untuk menghaluskan kulit, rambut, dan membuat rambut tampak berkilau.Sedangkan betakaroten dan likopen yang terdapat pada kulit buah semangka dapat dimanfaatkan sebagai antioksidan untuk mengencangkan kulit wajah dan mencegah keriput pada wajah. Kulit semangka mengandung asam amino citrulline sebanyak 2 – 20 mg/gr berat kering. Bagian kulit semangka lebih banyak mengandung serat dan kalium tetapi mengandung lebih sedikit (Perkins dan Collins, 2004).

2.5 Daya Terima Konsumen

Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yan dikonsumsi dan daya terima makanan yang dapat dinilai dari pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi (Nur Chalida,2012).

2.6 Uji Organoleptik

Menurut Waysima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.

I. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Ojek penelitian dalam penelitian ini adalah kulit semangka sebagai bahan dasar pembuatan cream soup. Dalam penelitian ini menggunakan subjek daya terima konsumen. Peneliti mengambil 31 responden yang terdiri dari Dosen, Mahasiswa, Wirausaha, Pelajar dan Ibu rumah tangga untuk mencoba cream soup berbahan dasar kulit semangka untuk mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan di sukai/produk terbaik oleh penulis menggunakan perbandingan produk kontrol.

3.2 Metodologi Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Dengan melakukan percobaan uji mutu produk dan deskritif kuantitatif sebagai penguji daya terima konsumen. Metode eksperimen merupakan bagian dari penelitian kuantitatif dan memiliki ciri tersendiri karena memiliki kelompok control.

Penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat di definisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat (casual-effect relationship) (Sukardi 2011:179).

3.3 Teknik Sampling

Menurut (Margono,2004) "Teknik sampling adalah cara untuk menentukan sampel yang jumlahnya sesuai dengan ukuran sampel yang akan dijadikan sumber data sebenarnya, dengan memperhatikan sifat-sifat dan penyebaran populasi agar di peroleh sampel yang representatif"

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh data yang diperlukan dalam penelitian

1. Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah suatu metode penelitian sistematis yang berusaha untuk mencari pengaruh dari suatu perlakuan tertentu yang diberikan pada variable terhadap variable yang lain yang tanpa diberikan perlakuan dengan kondisi yang dikendalikan. Penelitian eksprimen merupakan salah satu jenis penelitian kuantitatif yang sangat kuat mengukur hubungan sebab akibat.

2. Kuesioner

Menurut (Sugiyono,2010:199) "Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan cara member seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk menjawabnya". Alasan peneliti menggunakan kuesioner dalam penelitian ini karena dapat memperoleh gambaran yang sesuai dengan apa yang terjadi melalui jawaban dari para

responden mengenai inovasi cream soup berbahan dasar kulit semangka.

3. Studi Pustaka

Studi pustaka menurut (Nazir, 2013, hlm.93) Teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaah terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang di pecahkan. Hal ini juga dilakukan untuk mendapatkan data sekunder yang akan digunakan sebagai landasan perbandingan antara teori dan prakteknya di lapangan.

3.5 Teknik Analisis Data Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan teknik pengujian yang menggunakan indera atau uji sensor menggunakan indera manusia sebagai alat utamanya sebagai pengukur daya terima terhadap produk.

1. Rasa
2. Warna
3. Tekstur
4. Aroma
5. Penampilan fisik

II. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Produk

A. Sejarah Soup

Sejarah soup berawal dari tercetusnya teknik memasak yang kita kenal dengan istilah merebus. Adapun teknik merebus ini memiliki banyak keuntungan daripada teknik panggang, bakar ataupun menggoreng karena bahan yang dimasak bisa mengeluarkan cairan atau kaldu yang enak untuk dikonsumsi.

B. Jenis-jenis Soup

1. *Soup jernih (Thin soup)*
2. *Soup kental (Thick soup)*
3. *Cream soup*
4. *Puree soup*
5. *Special soup dan Nasional soup*

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1 Formulasi Inovasi Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka

a. Formulasi Resep Siklus I

No	Resep			
	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
1	Bawang bombai	Sck	_	Bawang bombai di cop
2	Bawang putih	Sck	_	Geprek lalu di cop
3	Mentega	1	Sdm	Mentega yang di gunakan merek bluban
4	Susu	100	Ml	Susu yang digunakan adalah merek ultramilk
5	Cooking cream	100	Ml	Cooking cream yang digunakan adalah merek anchor
6	Meizena	2	Sdm	Larutkan meizena menggunakan air sehingga menjadi jeyzi sebagai pengental soup
7	Vegetable stock	50	Ml	Siapkan onion, carrot, bayleaf, celery boil selama 15-45 menit
8	Garam	Sck	-	Beri garam secukunya sebagai seasoning
9	Lada	Sck	-	Beri lada secukupnya sebagai penambah rasa pedas
10	Gula	Sck	-	Beri gula secukupnya untuk menambah rasa manis dan gurih
11	Kulit semangka	500	Gr	Pell kulit semangka ambil bagian putihnya saja lalu potong menjadi beberapa bagian, letakkan di dalam tray lalu beri oil, salt & pepper lalu bake selama 30 menit pada suhu 250oC. kemudian haluskan menggunakan blender (beri air ketika membelender).
Prosedur: 1. Saute bawang bombai, bawang putih dengan mentega. 2. Masukkan kulit semangka yang sudah diblander masak hingga boil. 3. Masukkan vegetable stock, susu, cooking cream secara bergantian lalu beri jayzi hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. 4. Beri seasoning salt, pepper & sugar. 5. Sajikan.				

Sumber: Penulis,2020

b. Formulasi Resep Siklus II

No	Resep			
	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
1	Bawang bombai	Sck	_	Bawang bombai di cop
2	Bawang putih	Sck	_	Geprek lalu di cop
3	Mentega	1	Sdm	Mentega yang di gunakan

				merek bluban
4	Susu	100	Ml	Susu yang digunakan adalah merek ultramilk
5	Cooking cream	150	Ml	Cooking cream yang digunakan adalah merek anchor
6	Meizena	3	Sdm	Larutkan meizena menggunakan air sehingga menjadi jeyzi sebagai pengental soup
7	Vegetable stock	100	Ml	Siapkan onion, carrot, bayleaf, celery boil selama 15-45 menit
8	Garam	Sck	-	Beri garam secukunya sebagai seasoning
9	Lada	Sck	-	Beri lada secukupnya sebagai penambah rasa pedas
10	Gula	Sck	-	Beri gula secukupnya untuk menambah rasa manis dan gurih
11	Kulit semangka	200	Gr	Pell kulit semangka ambil bagian putihnya saja lalu potong menjadi beberapa bagian, letakkan di dalam tray lalu beri oil, salt & pepper lalu bake selama 30 menit pada suhu 250oC. kemudian haluskan menggunakan blender (beri air ketika membelender).
Prosedur: 1. Saute bawang bombai, bawang putih dengan mentega. 2. Masukkan air kulit semangka yang sudah disaring kemudian masak hingga boil. 3. Masukkan vegetable stock, susu, cooking cream secara bergantian lalu beri jayzi hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. 4. Beri seasoning salt, pepper & sugar. 5. Sajikan.				

c. Formulasi Resep Siklus III

No	Resep			
	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
1	Bawang bombai	Sck	_	Bawang bombai di cop
2	Bawang putih	Sck	_	Geprek lalu di cop
3	Mentega	1	Sdm	Mentega yang di gunakan merek bluban
4	Susu	150	Ml	Susu yang digunakan adalah merek ultramilk
5	Cooking cream	150	Ml	Cooking cream yang digunakan adalah merek anchor
6	Meizena	5	Sdm	Larutkan meizena menggunakan air sehingga menjadi jeyzi sebagai pengental soup
7	Vegetable stock	120	Ml	Siapkan onion, carrot, bayleaf, celery boil selama 15-45 menit
8	Garam	Sck	-	Beri garam secukunya sebagai seasoning
9	Lada	Sck	-	Beri lada secukupnya sebagai penambah rasa pedas
10	Gula	Sck	-	Beri gula secukupnya untuk menambah rasa manis dan gurih
11	Kulit semangka	350	Gr	Pell kulit semangka ambil bagian putihnya saja lalu potong menjadi beberapa bagian, letakkan di dalam tray lalu beri oil, salt & pepper lalu bake selama 30 menit pada suhu 250oC. kemudian haluskan menggunakan blender (beri

				air ketika membelender).

Prosedur:
1. Saute bawang bombai, bawang putih dengan mentega.
2. Masukkan air kulit semangka yang sudah disaring kemudian masak hingga boil.
3. Masukkan vegetable stock, susu, cooking cream secara bergantian lalu beri jayzi hingga mencapai kekentalan yang diinginkan.
4. Beri seasoning salt, pepper & sugar.
5. Sajikan.

4.2.2 Daya Terima Konsumen

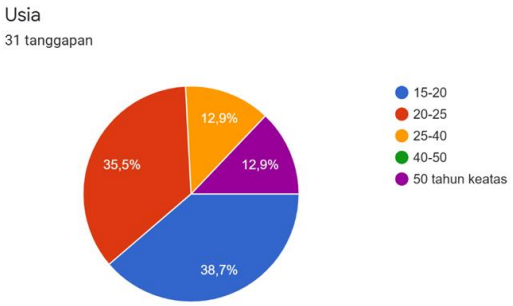
A. Profil Panelis

a. Karakteristik panelis

Dari data yang diperoleh dari 31 panelis yang berbeda, berikut adalah penjabaran karakteristik panelis berdasarkan usia, jenis kelamin dan pekerjaan.

b. Usia panelis

Berdasarkan usia panelis terbagi menjadi 5 kategori usia yaitu usia 15-20 Tahun, usia 20-25 Tahun, usia 25-40 Tahun, usia 40- 50 tahun, usia 50 Tahun Keatas. Berikut adalah data panelis pada gambar 4.1



Sumber Data: Penulis, November 2020

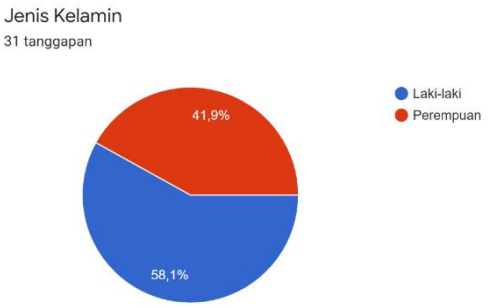
Gambar 4.1

Diagram karakteristik panelis berdasarkan usia

Dari gambar 4.1 diatas, dapat dilihat bahwa panelis yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptik yaitu pada usia 15-20 tahun dengan jumlah 12 orang dengan persentase 38,7%, untuk panelis berumur 20-25 tahun sebanyak 11 orang dengan presentase 35,5%, untuk panelis berumur 25-40 tahun sebanyak 4 orang dengan presentase 12,9%, untuk panelis berumur 40-50 tahun tidak ada yang memilih dan untuk panelis berumur 50 tahun keatas sebanyak 4 orang dengan presentase 12,9%.

c. Jenis Kelamin

Dari 31 orang panelis yang diberikan kuesioner untuk menilai uji organoleptik cream soup kulit semangka, hasil yang didapatkan dapat dilihat pada gambar 4.1



Sumber Data: Penulis, November 2020

Gambar 4.2

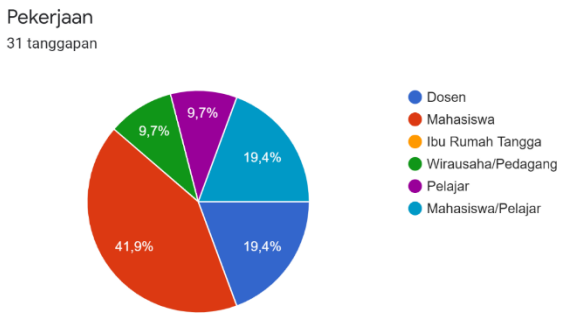
Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan hasil yang ada pada gambar 4.27, jumlah tertinggi yang mengisi kuesioner uji organoleptik adalah jenis kelamin laki laki sebanyak 18 orang dengan presentasi 58,1% sedangkan panelis dengan jenis kelamin perempuan sebanyak 13 orang dengan persentase 41,9%.

d. Pekerjaan Panelis

Pekerjaan merupakan karakteristik salah satu penilaian palenis. Terdapat 5 kategori pekerjaan panelis yaitu dosen, mahasiswa, ibu rumah tangga, wirausaha dan pelajar. Karena adanya wabah virus corona maka dari segi pekerjaan panelis tidak begitu beragam.

Hasil yang didapatkan dapat dilihat pada gambar 4.3



Sumber Data: Penulis, November 2020

Gambar 4.3

Persentase karakteristik panelis berdasarkan pekerjaan

Dari gambar 4.28 diatas, panelis yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptik adalah panelis dengan pekerjaan mahasiswa dengan jumlah 13 orang dengan persentase 41,9%, untuk dosen sebanyak 6 orang dengan presentase 19,4%, untuk pelajar sebanyak 6 orang dengan presentase 19,4%, untuk pedagang sebanyak 3 orang dengan presentase 9,7% dan untuk ibu rumah tangga tidak ada panelis.

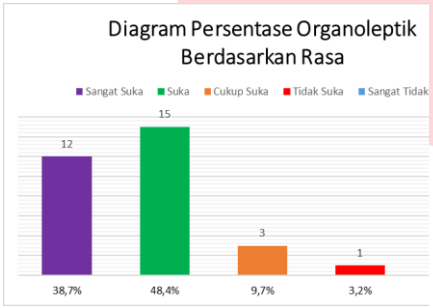
B. Karakteristik Organoleptik

Dalam pengujian organoleptic cream soup berbahan dasar kulit semangka dibagi menjadi 5

penilaian yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan warna, berdasarkan tekstur dan berdasarkan penampilan fisik produk tersebut.

a. Rasa

Berdasarkan hasil pengujian organoleptic kepada 31 orang panelis secara acak maka didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penilaian organoleptic berdasarkan rasa dapat dilihat pada gambar 4.4



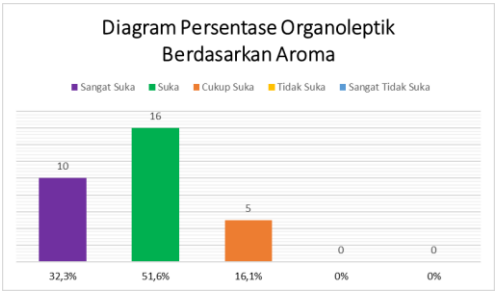
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.4
Diagram persentase organoleptic berdasarkan rasa

Berdasarkan gambar 4.29 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari 31 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 12 orang atau 38,7% panelis memilih sangat suka karena, untuk kategori suka sebanyak 15 orang atau 48,4%, untuk kategori cukup suka sebanyak 3 orang atau 9,7%, untuk kategori tidak suka sebanyak 1 orang atau 3,2% dan untuk kategori sangat tidak suka sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, rasa cream soup berbahan dasar kulit semangka mendapatkan penilaian "Suka" lebih banyak dari para panelis karena rasa yang di hasilkan sudah enak dan seasoning yang diberikan juga sudah pas sehingga mereka menyukainya. Sedangkan panelis yang memilih cukup suka dan tidak suka karena rasanya belum sesuai dengan harapan panelis dan juga karna tidak menyukai buah.

b. Aroma

Penilaian berdasarkan aroma merupakan salah satu penilaian organoleptic, dengan melakukan penguji terhadap 31 panelis acak dan didapatkan hasilnya seperti dalam gambar 4.5 berikut.



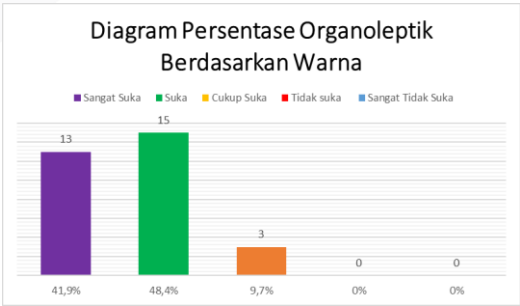
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.5
Diagram persentase organoleptic berdasarkan aroma

Berdasarkan gambar 4.30 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari 31 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 10 orang atau 32,3% panelis memilih sangat suka terhadap aroma cream soup berbahan dasar kulit semangka, untuk kategori suka sebanyak 16 orang atau 51,6%, untuk kategori cukup suka sebanyak 5 orang atau 16,1%, sedangkan untuk kategori tidak suka dan sangat tidak suka sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, aroma cream soup berbahan dasar kulit semangka mendapatkan penilaian "Suka" lebih banyak dari para panelis karena aroma yang dihasilkan sangat sedap sehingga panelis menyukai. Sedangkang yang memilih cukup suka karena aroma yang dihasikan berbau amis untuk sebagian panelis.

c. Warna

Penilaian berdasarkan warna produk merupakan salah satu dari penilaian organoleptic, dengan melakukan pengujian terhadap 31 panelis acak maka didapatkan hasil seperti pada gambar 4.6 berikut.



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

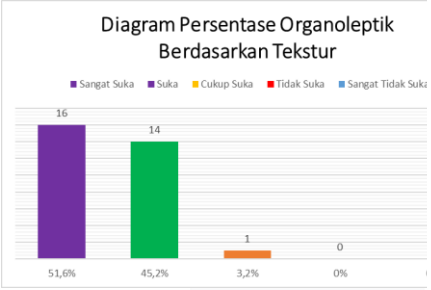
Gambar 4.6
Diagram persentase organoleptik berdasarkan warna

Berdasarkan gambar 4.31 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari 31 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 13 orang atau 41,9% panelis memilih sangat suka terhadap warna cream soup berbahan dasar kulit semangka, untuk kategori suka sebanyak 15 orang atau 48,4%, untuk kategori cukup suka sebanyak 3 orang atau 9,7%, sedangkan untuk kategori tidak suka dan sangat tidak suka sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, warna cream soup berbahan dasar

kulit semangka mendapatkan penilaian "Suka" lebih banyak dari para panelis karena warna yang di hasilkan sesuai dengan ekspetesai panelis dan tak jauh dari warna cream soup pada umumnya. Sedangkan yang memilih cukup suka karena warna yang dihasilkan tidak sesuai dengan ekspetasi panelis terhadap cream soup kulit semangka karena mereka beranggapan bahwa warnanya akan lebih cerah.

d. Tekstur

Penilaian berdasarkan tekstur produk merupakan salah satu dari penilaian organoleptic, dengan melakukan pengujian terhadap 31 panelis acak maka didapatkan hasil seperti pada gambar 4.7 berikut.



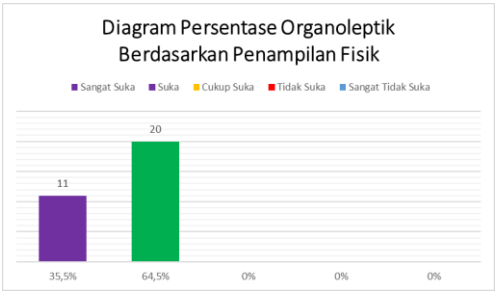
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.7
Diagram persentase organoleptik berdasarkan tekstur

Berdasarkan gambar 4.32 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari 31 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 16 orang atau 51,6% panelis memilih sangat suka terhadap tekstur cream soup berbahan dasar kulit semangka, untuk kategori suka sebanyak 14 orang atau 45,2%, untuk kategori cukup suka sebanyak 1 orang atau 3,2%, sedangkan pada kategori tidak suka dan sangat tidak suka sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, tekstur cream soup berbahan dasar kulit semangka mendapatkan penilaian "Sangat suka" lebih banyak dari para panelis karena tekstur yang yang dihasilkan lembut dan creamy segingga para panelis sangat menyukainya. Sedangkan panelis yang memilih cukup suka tidak menyukai tekstur cream soup yang terlalu creamy.

e. Penampilan fisik

Penilaian berdasarkan penampilan fisik produk merupakan salah satu dari penilaian organoleptic, dengan melakukan pengujian terhadap 31 panelis acak maka didapatkan hasil seperti pada gambar 4.8 berikut.



Sumber Data: Penulis,Desember 2020

Gambar 4.8
Diagram persentase organoleptik berdasarkan penampilan fisik

Berdasarkan gambar 4.33 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari 31 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 11 orang atau 35,5% panelis memilih sangat suka terhadap penampilan fisik cream soup berbahan dasar kulit semangka, untuk kategori suka sebanyak 20 orang atau 64,5%, sedangkan pada kategori cukup suka, tidak suka dan sangat tidak suka sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, penampilan fisik cream soup berbahan dasar kulit semangka mendapatkan penilaian "Suka" lebih banyak dari para panelis karena penampilannya sudah cukup menarik untuk para panelis dan sesuai dengan penampilan cream soup pada umumnya.

C. Hasil Uji Organoleptik

Hasil organoleptik cream soup berbahan dasar kulit semangka berdasarkan 5 penilaian, yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan warna, berdasarkan tekstur, dan berdasarkan penampilan warna fisik dengan hasil penilaian dinyatakan dalam skor 1-5 dapat disimpulkan sebagai berikut:

NO	Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
1.	Rasa	120 Poin	35 Poin
2.	Aroma	114 Poin	41 Poin
3.	Warna	125 Poin	30 Poin
4.	Tekstur	136 Poin	19 Poin
5.	Penampilan Fisik	135 Poin	20 Poin

Sumber Data: Penulis, Desember 2020

1. Berdasarkan rasa dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai 120 poin. Maka dari itu konsumen menyukai rasa cream soup berbahan dasar kulit semangka karena rasa dari cream soup kulit semangka tidak jauh berbeda dari cream soup pada umumnya dan rasanya sesuai dengan lidah konsumen.
2. Uji daya terima konsumen terhadap cream soup berbahan dasar kulit semangka berdasarkan aroma

dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai 114 poin. Maka dari itu konsumen menyukai aroma cream soup berbahan dasar kulit semangka karena aromanya yang sedap.

3. Uji daya terima konsumen terhadap cream soup berbahan dasar kulit semangka berdasarkan warna dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai 125 poin. Maka dari itu konsumen menyukai warna cream soup berbahan dasar kulit semangka yang berwarna kream.

4. Uji daya terima konsumen terhadap cream soup berbahan dasar kulit semangka berdasarkan tekstur dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai 136 poin. Maka dari itu konsumen menyukai tekstur creamy dan lembut dari cream soup berbahan dasar kulit semangka.

5. Uji daya terima konsumen terhadap cream soup berbahan dasar kulit semangka berdasarkan penampilan fisik dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai 135 poin. Maka dari itu konsumen menyukai penampilan fisik cream soup berbahan dasar kulit semangka.

V. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Setelah dilakukan 3 siklus uji coba dan eksperimen, dapat diketahui bahwa formulasi resep cream soup berbahan dasar kulit semangka dapat dikatakan berhasil dengan menggunakan bawang bombai secukupnya, bawang putih secukunya, 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.
2. Produk Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka dapat di terima atau disukai oleh konsumen dilihat dari uji daya terima konsumen, dan konsumen rata-rata menjawab dengan skala 4 sampai dengan skala 5 yaitu suka sampai dengan sangat suka dari 5 penilaian organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik) dengan hasil organoleptic 120 poin untuk rasa, 114 poin untuk aroma, 125 poin untuk aroma, 136 poin untuk tekstur dan 135 poin untuk penampilan fisik. Sehingga produk Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka dapat diterima oleh konsumen.

5.1 Saran

Adapun saran dari penelitian eksperimen Cream Soup Berbahan Dasar Kulit Semangka:

1. Gunakan bahan-bahan yang berkualitas, terutama dalam penggunaan buah semangka pilihlah buah semangka yang sudah matang karena jika menggunakan buah yang belom matang maka akan mempengaruhi rasa cream soup menjadi asam karena kulit semangka dari buah yang belom matang akan memiliki rasa asam yang tinggi. Dalam proses penyaringan pastikan tidak ada ampas yang tertinggal karena itu akan mempengarui tekstur cream soup kulit semangka.
2. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa, aroma, tekstur, penampilan warna fisik, penulis menyarankan agar dalam pembuatan produk Cream Soup Berbahan dasar Kulit semangka lebih di tingkatkan dari segi warna karena produk yang penulis hasilkan memiliki warna yang kurang menarik sehingga diharapkan untuk kedepannya dapat menciptakan produk dengan warna yang menarik tanpa mempengaruhi rasa cream soup itu sendiri.

REFERENSI :

Arief, Rahman. 2002. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Yogyakarta:Gramedia Pustaka Utama

Ahmad, Yahya. 2016. Rahasia Sukses Berbisnis dan Budidaya Semangka. Cetakan pertama. PT.PALAPA Villam Media. Yogyakarta. Hal 1-13.

Arifiati, N. 2000. Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara. Skripsi UI Depok

Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.

Agusman, A. (2013). Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.

Bartono & Ruffino. 2006. Dasar-Dasar Food Product. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Barrett, D. M., Beaulieu, J. C., & Shewfelt, R. (2010). Color, flavor, texture, and nutritional quality of fresh-cut fruits and vegetables: desirable levels, instrumental and sensory measurement, and the effects of processing. Critical reviews in food science and nutrition, 50(5), 369-389.

Daniel, A. 2016. Intensif Tanaman Semangka Tanpa Biji. Pustaka Yogyakarta

Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). Nutrition for foodservice and culinary professionals. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Guoyao, W., Julie, K. C., Veazie, P. P., Dolan, K. D.,

Gusnadi, D., & Taufiq, R. (2019, December). THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION AS AN EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY OF PATISSERIE PRODUCTS. In *Proceeding* (Vol. 1, No. 2)

Kelly, K. A. dan Meininger, J. C. 2007. Dietary Supplementation With Watermelon Pomace Juice Enhances Arginine Availability and Ameliorates The Metabolic Syndromein Zucker Diabetic Fatty Rats. American Society For Nutrition, 6:334-341

Kalie, M. (1999). Bertanam Pepaya. Jakarta: Penebar Swadaya.

Krisno, A.B. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Keempat. Malang: UMMPress