

ABSTRAK

Penelitian Semangka merupakan salah satu buah yang paling diminati di Indonesia. Banyak sekali olahan makanan yang berbahan dasar buah semangka. Walaupun buah semangka banyak digemari, nyatanya belum banyak masyarakat yang mengetahui jika kulit semangka juga dapat diolah menjadi sebuah olahan makanan. Faktanya, zat *cirtulline* yang terdapat di dalam kulit semangka jauh lebih besar nilainya dibanding buahnya. Zat *citrulline* merupakan senyawa yang sangat ampuh untuk mengusir radikal bebas. Buah bit merupakan tanaman yang mengandung zat pewarna alami yang tinggi. Daging buah bit mengandung pigmen ungu betasianin dan pigmen kuning betasantin yang dapat menggantikan pewarna sintesis. Manisan buah merupakan salah satu olahan buah favorit yang biasa dijadikan buah tangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pemanfaatan kulit semangka bila dijadikan bahan dasar pembuatan manisan buah dengan tambahan buah bit sebagai pewarna alami dan daya terima konsumen terhadap manisan kulit semangka tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode eksperimental serta melakukan uji organoleptik kepada 30 orang konsumen menggunakan kuisisioner untuk mengetahui daya terima konsumen.

Kata Kunci : Kulit Semangka, Buah Bit, Manisan, Pewarna Alami