

**UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT SEMANGKA**

SKRIPSI



**Oleh
MARETA TRI WAHYUNI
NO. MHS: 316100888**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA
2020**

**UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT SEMANGKA**

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata**

**Oleh
MARETA TRI WAHYUNI
NO. MHS: 316100888**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT SEMANGKA**



Oleh
MARETA TRI WAHYUNI
NO. MHS: 316100888

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0517066001

Pembimbing II

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT SEMANGKA

SKRIPSI

Oleh

MARETA TRI WAHYUNI
No. Mhs: 316100888

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS
Pada Tanggal: 28 Juli 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc
NIDN. 0523098001

: (.....)

Penguji I : Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN. 0517066001

: (.....)

Penguji II : Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M
NIDN. 0516057102

: (.....)

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mareta Tri Wahyuni
NIM : 316100888
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (DIV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "*Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka*" sepanjang pengetahuan saya sendiri tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan disuatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan dan disebutkan dalam daftar pustaka mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, Juli 2020

Peneliti



Mareta Tri Wahyuni

HALAMAN MOTTO

“Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kadar kesanggupannya.”—QS. Al-Baqarah:286

“Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan”—QS. Al-Insyirah:5-6

“It always seems impossible until it's done.” —Nelson Mandela

“Success seems to be connected with action. Successful men keep moving. They make mistakes, but they don't quit.” —Conrad Hilton

“Orang yang meraih kesuksesan tidak selalu orang yang pintar, tapi orang yang selalu meraih kesuksesan adalah orang yang gigih dan pantang menyerah. Bagaimana caranya mewujudkan impian agar sukses, kunci suksesnya adalah komitmen dengan apa yang kita jalani.” —Susi Pudjiastuti

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT, Alhamdulillah atas segala rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini saya persembahkan untuk orang-orang terdekat saya yang selalu menemani saya, serta selalu memberi doa dan dukungan selama penyusunan skripsi. Penelitian ini saya persembahkan kepada:

1. Kepada kedua orang tua saya, Almarhum. Bapak Sutaryadi dan untuk Ibu Tuti Haryati tercinta. Terimakasih atas doa yang tak pernah putus dan terimakasih atas jerih payah yang tak berujung, tak pernah jemu untuk selalu menjadi penyemangat serta telah memberikan saya kesempatan untuk mengenyam pendidikan hingga bangku perkuliahan, kasih sayang yang tak pernah putus menjadi penyemangat saya bahwa ibu dan almarhum bapak yang harus saya bahagiakan dan yang harus saya banggakan, tiada mungkin dapat saya balas hanya dengan selembar kertas persembahan ini. Ibu dan almarhum bapak yang berkeinginan agar saya menyelesaikan pendidikan, sekolah dan kuliah dengan baik, semoga Almarhum bapak damai, tenang, dan ditempatkan ditempat terbaik disisi Allah SWT, Aamiin.
2. Kepada abang saya Agus Herwanto, kakak Dewi Yuliatin, kakak ipar saya Siowati, keponakan saya Muhammad Gusti Wantoro, dan kepada seluruh keluarga besar saya, saudara dan saudari saya yang ada di Riau, Yogyakarta, Banyuwangi, teimakasih telah memberikan dukungan, semangat, dan doa yang tak pernah putus.

3. Kepada sahabat saya, yang sudah saya anggap seperti keluarga, saudari saya, Herlina Dwi Nuresa, Merita Sri Wahyudianti, sahabat untuk berbagi cerita suka maupun duka, terimakasih selalu ada disaat saya terpuruk, terimakasih atas bantuan, dukungan, nasihat dan semangat yang kalian berikan. Semoga kalian selalu diberikan keberkahan, kesehatan, dan kebahagiaan.
4. Kepada seluruh keluarga besar Pengelolaan Perhotelan A-2016, sahabat-sahabat saya dikelas dan teman-teman yang lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terimakasih untuk kebersamaan selama menempuh perkuliahan dan yang telah memberi warna dalam perjalanan hidup saya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan *judul “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka”*. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Pada kesempatan ini peneliti ingin menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah berperan, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini.

Ucapan terimakasih dan penghargaan yang seinggi-tingginya dengan tulus peneliti ucapkan kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si selaku pembimbing I, penguji, pengajar yang tak pernah lelah memberikan ilmunya, memberikan petunjuk-petunjuk arahan, membimbing penulis dengan arif, bijaksana, dan sabar, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos, S.ST, M.M selaku pembimbing II, penguji, pengajar dan Ketua Jurusan Studi Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan petunjuk-petunjuk arahan bimbingan dengan arif, bijaksana, dan sabar, serta memberikan arahan yang baik dalam penyusunan skripsi.

3. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc selaku penguji utama yang telah memberikan masukan, kritik dan saran yang sangat bermanfaat untuk menyempurnakan skripsi ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan izin untuk mengadakan penelitian.
5. Segenap Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat, dan juga secara tidak langsung memperkenalkan, mempersatukan peneliti dengan orang-orang baru, dengan budaya baru, dengan kebiasaan baru yang membuat bertambahnya pengalaman penulis.
6. Para responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner penelitian, memberikan masukan, saran dan pendapat.

Semoga bantuan bapak/ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa

Akhir kata peneliti berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Juli 2020

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	6
A. Landasan Teori.....	6
1. Sejarah Tanaman Semangka	6
2. Semangka	6
3. Jenis-jenis Semangka	8
4. Kulit Semangka.....	10
5. Pengertian Abon.....	12
6. Bahan Baku dan Tambahan Dalam Pembuatan Abon....	13
7. Tahapan Proses Pembuatan Abon Kulit Semangka.....	15

B. Kerangka Pemikiran.....	17
C. Penelitian Terdahulu	17
D. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
C. Populasi dan Sampel	24
D. Variabel, Definisi Konsep, Operasional dan Indikator	26
1. Variabel.....	26
2. Indikator	26
3. Definisi Konsep, Operasional Variabel, dan indikator ...	27
E. Metode Pengumpulan Data.....	27
1. Sumber Data.....	27
2. Jenis Instrumen	28
3. Uji Kelayakan Instrumen	30
F. Metode Analisis Data.....	30
1. Uji Kelayakan Variabel.....	31
2. Jenis Metode Analisis	31
G. Alur Penelitian	32
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	33
1. Kajian Produk	33
2. Tahap Pelaksanaan	36
a. Percobaan Pertama Oleh Peneliti.....	36
b. Percobaan Kedua Oleh Peneliti.....	38
c. Percobaan Ketiga Oleh Peneliti	40
3. Persiapan Bahan	41
4. Persiapan Alat	43
5. Proses Pembuatan	47
B. Karakteristik Responden	50

1. Jenis Kelamin Responden	50
2. Usia Responden.....	51
3. Pekerjaan dan Jurusan Responden	53
C. Uji Kelayakan Instrumen	54
1. Uji Validitas	54
a. Validitas Rasa.....	54
b. Validitas Tekstur	55
c. Validitas Aroma	57
2. Uji Reliabilitas	58
D. Hasil Analisis Data.....	59
1. Uji <i>One Sample T-test</i>	59
a. Variabel Rasa	60
b. Variabel Tekstur.....	62
c. Variabel Aroma.....	65
E. Pembahasan.....	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	74

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi zat gizi semangka Per 100 gr	7
Tabel 2.2	Macam-macam varietas semangka yang berumur	8
Tabel 3.1	Jadwal Penelitian	33
Tabel 4.1	Bahan pembuatan abon kulit singkong	35
Tabel 4.2	Bahan dalam pembuatan Abon Kulit Semangka,1 (pertama)	36
Tabel 4.3	Bahan dalam pembuatan Abon Kulit Semangka, 2 (kedua)	39
Tabel 4.4	Bahan dalam pembuatan Abon Kulit Semangka, 3 (ketiga)	40
Tabel 4.5	Bahan Dalam Pembuatan Abon	41
Tabel 4.6	Alat dalam pembuatan abon kulit semangka	43
Tabel 4.7	Daftar Jenis Kelamin Responden.....	51
Tabel 4.8	Daftar Usia Responden	53
Tabel 4.9	Daftar Pekerjaan dan Jurusan Responden	53
Tabel 4.10	Uji Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Rasa <i>SPSS</i> ...	55
Tabel 4.11	Hasil Uji Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Rasa ...	55
Tabel 4.12	Uji Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Tekstur <i>SPSS</i>	55
Tabel 4.13	Hasil Uji Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Tesktur	56
Tabel 4.14	Uji Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Aroma <i>SPSS</i> .	56
Tabel 4.15	Hasil Uji Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Aroma.	57
Tabel 4.16	Rekapan Hasil Perhitungan Uji Validitas	57
Tabel 4.17	Hasil Uji Reliabilitas.....	58

Tabel 4.18	Kategori Variabel Rasa	60
Tabel 4.19	Hasil Pengujian <i>One Sample t-test</i> Variabel Rasa	61
Tabel 4.20	Kategori Variabel Tekstur.....	62
Tabel 4.21	Hasil Pengujian <i>One Sample t-test</i> Variabel Tekstur.....	64
Tabel 4.22	Kategori Variabel Aroma.....	65
Tabel 4.23	Hasil Pengujian <i>One Sample t-test</i> Variabel Aroma.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Semangka	7
Gambar 2,2	Semangka Dragon Giant	10
Gambar 2.3	Semangka Kuning	10
Gambar 2.4	Kulit Semangka	11
Gambar 2.5	Abon	12
Gambar 2.6	Skema Kerangka Pemikiran	17
Gambar 3.1	Skema Alur Penelitian.....	32
Gambar 4.1	Kulit Semangka Bagian Dalam	42
Gambar 4.2	Bumbu yang digunakan.....	42
Gambar 4.3	Tepung beras, tepung tapioka, tepung bumbu	42
Gambar 4.4	Minyak Goreng	43
Gambar 4.5	Pisau (<i>Knife</i>).....	44
Gambar 4.6	Timbangan (<i>Scale</i>)	44
Gambar 4.7	Parutan (<i>Grater</i>).....	44
Gambar 4.8	Wajan Penggorengan.....	45
Gambar 4.9	Sutil (<i>Spatula</i>) & Penyaringan Penggorengan (<i>Strainer</i>)	45
Gambar 4.10	Penyaringan/ Ayakkan	45
Gambar 4.11	Cobek+Ulekan.....	46
Gambar 4.12	Nampan (<i>Knife</i>).....	46
Gambar 4.13	Kompor (<i>Stove</i>)	46

Gambar 4.14	Tisu Dapur (<i>Kitchen Towel</i>).....	47
Gambar 4.15	Proses kulit semangka bagian dalam yang telah diparut dan ditiriskan untuk mengurangi kadar air.....	48
Gambar 4.16	Proses pencampuran bumbu dan kulit semangka yang telah diparut.....	48
Gambar 4.17	Proses pemipihan dan penjemuran kulit semangka bagian dalam yang telah dibumbui	49
Gambar 4.18	Proses pencampuran kulit semangka bagian dalam dengan bahan kering (tepung tapioca, tepung terigu, dan tepung bumbu).....	49
Gambar 4.19	Proses penyaringan atau pengayakkan kulit semangka bagian yang telah dicampur bahan kering.....	49
Gambar 4.20	Proses penggorengan abon kulit semangka.....	50
Gambar 4.21	Peneliti melakukan wawancara dan penyebaran kuesioner kepada responden	50
Gambar 4.22	Kurva Hasil Uji T.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Surat Izin Penelitian
Lampiran 2	Resep Pembuatan Abon Kulit Semangka
Lampiran 3	Kuesioner Penelitian
Lampiran 4	Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden
Lampiran 5	Karakteristik Responden
Lampiran 6	Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Reliabilitas
Lampiran 7	Kategori Penilaian Responden
Lampiran 8	Uji <i>One Sample T-test</i>
Lampiran 9	Daftar r tabel
Lampiran 10	Daftar t tabel
Lampiran 11	Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “*Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka*” merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Kulit buah semangka belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan sering dibuang begitu saja. Kulit buah semangka memiliki kandungan zat antioksidan *citrulline* dan *saponin*. Selain itu, kulit buah semangka juga mengandung nutrisi yang hampir sama dengan daging buahnya seperti protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, likopen, betakaroten, dan vitamin C yang baik untuk tubuh. Peneliti menggunakan jenis kulit buah semangka kuning bagian dalam (*albedo*) sebagai bahan dasar dalam pembuatan abon kulit semangka. Tujuan penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena, diterima atau tidaknya abon kulit semangka oleh masyarakat.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data menggunakan observasi pada produk, penyebaran kuesioner, dan wawancara dengan penilaian subjektif uji inderawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian variabel rasa, tekstur dan aroma pada abon kulit semangka. Responden penelitian adalah sebanyak 40 orang yang diambil dengan teknik *Simple Random Sampling*. Uji kelayakan instrumen menggunakan Uji Validitas, dan Reliabilitas. Analisis data pengujian hipotesis menggunakan uji *One Sample t-test* atau uji t menggunakan interval. Untuk membuktikan apakah abon kulit semangka dapat diterima masyarakat dan memiliki nilai tingkat kesukaan tinggi, maka eksperimen pembuatan produk dan pengujian dilakukan sebanyak 3 (kali) pengulangan.

Hasil pengelompokan menggunakan interval berdasarkan presentase menunjukkan bahwa tingkat kesukaan abon kulit semangka variabel rasa 65%, variabel tekstur 80%, variabel aroma 77,5%. Kemudian dilakukan uji *One Sample t-test* atau uji t dengan hasil yaitu: (1) variabel rasa 11,48 (2) variabel tekstur 12,63 (3) variabel aroma 11,73. Nilai t_{hitung} hasil analisis memiliki nilai lebih besar dari t_{tabel} 2,026 berdasarkan taraf signifikansi 95% ($t_{hitung} > t_{tabel}$) sehingga H_0 ditolak. Dengan demikian dapat diartikan bahwa pemanfaatan kulit buah semangka sebagai substitusi daging pada olahan abon kulit semangka berdasarkan variabel rasa, tektur, dan aroma dapat diterima dan disukai oleh masyarakat dengan tingkat kesukaan yang berbeda, nilai $\mu \neq 9$.

Kata kunci: abon, kulit semangka, tingkat kesukaan.

ABSTRACT

A Research with the title “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka” is a type of research that uses quantitative approaches with experimental methods. Watermelon rind has not been used optimally, often just thrown away. Watermelon rind contains antioxidant substances citrulline and saponins. In addition, watermelon rind also contains nutrients that are almost the same as flesh such as protein, carbohydrates, calcium, phosphorus, iron, lycopene, beta-carotene, and vitamin C is good for the body. Researchers used yellow watermelon rind (albedo) as a basic ingredient in making watermelon shredded. The purpose of this research is to test a phenomenon, whether accepted or not accepted by watermelon rind shredded by the community.

This research is quantitative descriptive. Data collection methods used in the research is product observations, questionnaires, and interviews with subjective assessment of sensory tests taken from the assessment results from respondents' include assessment of variables taste, texture and aroma on watermelon rind shredded. The research respondents are 40 people taken with Simple Random Sampling techniques. The instrument's feasibility test uses Test Validity and Reliability. Analysis of hypothesis testing data uses the One Sample t-test or the t test uses intervals. To prove whether watermelon rind abon can be accepted by the public and has a high level of measurement level, therefore the product manufacturing experiment and testing are carried out 3 (three) times in repetition.

The results of clustering by using the interval based on the percentage showed that the Measurement level of watermelon rind shredded 65% of taste variable , 80% of texture variable, 77.5% of aroma variable. Moever, the One Sample t-test or t-test with the results, are: (1) taste variable is 11.48 (2) texture variable is 12.63 (3) aroma variable is 11.73. The calculated value of the t_{hitung} analysis has a value greater than t_{tabel} 2.026 based on a significance level of 95% ($t_{hitung} > t_{tabel}$) therefore H_0 is rejected. Thus it can be interpreted that the use of watermelon rind as a substitution for meat on shredded watermelon rind based on taste, texture, and aroma variables can be accepted and has different favor levels of preference, value $\mu \neq 9$.

Keywords: shredded, watermelon rind, Measurement level.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Abon merupakan salah satu bentuk produk olahan kering yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas, abon dapat dikonsumsi sebagai tambahan lauk siap saji dan bisa pula dimakan langsung sebagai makanan ringan atau camilan, dan dapat dijadikan *topping* atau *filling* dalam pembuatan roti.

Abon mudah ditemukan dan dapat di peroleh di pasar tradisional atau pasar modern, abon memiliki harga yang cukup beragam, tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon biasanya sudah dikemas dalam bentuk plastik atau kaleng. Menurut Maimunah Hindun, dkk (2018:59), "*Proses pengolahan pangan maupun proses pengemasan suatu produk bertujuan untuk menambah umur simpan. Hal tersebut bertujuan untuk menjaga kualitasnya*". Abon yang biasa banyak di jumpai, yaitu olahan abon yang terbuat dari bahan dasar hewani seperti olahan abon dari ayam, daging, ikan.

Dalam perkembangannya, abon telah banyak mengalami penambahan variasi, baik dari variasi rasa maupun inovasi dari bahan dasarnya. Mengingat harga daging yang cukup mahal, maka diperlukan alternatif penggunaan bahan lain untuk mengurangi biaya produksi pada abon daging. Seperti sekarang ini, selain olahan abon dari hewani, ada beragam variasi inovasi abon yang terbuat dari bahan dasar nabati, seperti abon yang terbuat dari

kluwih, jamur, jantung pisang, pepaya muda, nangka muda, rumput laut. Berdasarkan beberapa variasi mengenai abon nabati tersebut, perlu adanya inovasi baru, salah satunya yaitu dengan memanfaatkan kulit buah semangka.

Semangka (*Citrullus vulgaris Schrad*) merupakan tanaman yang termasuk dalam keluarga buah labu-labuan *cucurbitaceae*, seperti halnya keluarga sayur labu-labuan, tanaman ini berasal dari Afrika Tropika (F.A. Suwandi 1993:11). Buah semangka bentuknya ada yang bulat dan lonjong, daging buah semangka ada yang berwarna merah dan kuning, semangka sangat mudah dijumpai karena buah semangka merupakan tanaman semusim, dan banyak digemari oleh masyarakat, rasanya yang menyegarkan dan harganya terjangkau. Tidak hanya daging buah semangka yang dikonsumsi, biji buah semangka dapat dijadikan olahan kuaci, daun dan buah yang masih muda dapat dijadikan bahan masakan untuk dikonsumsi. Selain itu, buah semangka juga memiliki manfaat dan banyak mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh. Menurut N.S Budiana (2013:178), “*Semangka mengandung air sebanyak 92%, protein 0,5%, karbohidrat 5,3%, lemak 0,1%, serat 0,2%, abu 0,2%, dan vitamin (A, B1, B6, asam folat, dan C). Selain itu semangka juga mengandung asam amino sitrulin (C₆H₁₃N₃O₃), asam amino asetat, asam malat, asam fosfat, asam pantotenat, arginin, betain, likopen (C₄₀H₅₆), betakaroten, bromin, mineral (kalium, natrium, magnesium) biotin, lisin, gula alami (fruktosa, dekstrosa dan sukrosal), serta serat larut (soluble fiber)*”.

Pada umumnya, masyarakat hanya menikmati isi buah semangka dan mengkonsumsi pada bagian daging yang berwarna. Adapun pada bagian yang berwarna ini, memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan bagian kulit buah lapisan putih yang cenderung hambar, serta kurang diminati masyarakat untuk dikonsumsi, sehingga menjadi limbah. Limbah kulit semangka merupakan salah satu limbah organik, yang dapat diuraikan secara alamiah. Pemanfaatan kulit buah semangka belum banyak dikenal secara luas oleh masyarakat, padahal kulit buah semangka juga memiliki manfaat yang baik bagi tubuh.

Namun, kulit semangka juga banyak diolah menjadi olahan makanan dan minuman seperti dibuat untuk campuran *fruit cocktail*, teh, sayur bening kulit semangka, tumis, asinan atau acar, dan selai kulit semangka. Salah satunya alternatif untuk memanfaatkan kulit semangka menjadi olahan makanan lain yaitu diolah menjadi bahan dasar dalam pembuatan abon. Semangka terdiri dari kulit bagian luar yang keras dan kulit bagian dalam yang berwarna putih. Bagian kulit dalam buah semangka yang berwarna putih juga memiliki kandungan nutrisi yang sama seperti pada bagian dagingnya. Kulit buah semangka juga mengandung *citrulline* dan *saponin*. Salah satu manfaat *citrulline* baik untuk memperlancar sistem peredaran darah dan kekebalan tubuh dan *saponin* memiliki manfaat untuk menstimulir imunitas.

Setelah mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari semangka beserta kulitnya, maka peneliti akan membuat olahan abon dari kulit semangka. Peneliti ingin mengetahui respon dari masyarakat terhadap rasa, tekstur,

aroma dari olahan abon kulit semangka tersebut, oleh karena itu peneliti melakukan penelitian dengan judul “*Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka peneliti merumuskan masalah sebagai berikut:

“Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan abon kulit semangka ditinjau dari variabel rasa, tekstur dan aroma?”.

C. Batasan Masalah

Penelitian ini ingin mengetahui diterima atau tidaknya olahan abon kulit semangka di masyarakat berdasarkan tingkatan kesukaan ditinjau dari variabel rasa, tekstur dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menguji abon kulit semangka dan untuk mengetahui diterima atau tidaknya abon kulit semangka oleh masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan ditinjau dari variabel rasa, tekstur, dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang berarti dan bermanfaat sejalan dengan tujuan dari penelitian diatas. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Akademik

Sebagai pedoman dan memperkaya kajian ilmiah bagi peneliti selanjutnya dan diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut lagi.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi bahwa kulit semangka bisa digunakan sebagai bahan dalam pembuatan abon.

3. Bagi Peneliti

Memberikan pemikiran dan ide-ide bahwa kulit semangka dapat dimanfaatkan sebagai bahan untuk pembuatan abon sehingga produk ini dapat dikembangkan di masa yang akan datang dan dapat digemari oleh seluruh masyarakat.