

SKRIPSI
UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT MELON



OLEH
MUHAMMAD RIYANTORO ILHAM MAULANA
NIM: 319101515

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
2023

SKRIPSI
UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT MELON



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh Gelar Derajat Sarjana
Pariwisata Di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

OLEH
MUHAMMAD RIYANTORO ILHAM MAULANA
NIM: 319101515

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

2023

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN

ABON KULIT MELON



OLEH

MUHAMMAD RIYANTORO ILHAM MAULANA

NIM: 319101515

Telah disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

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

Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN. 0505026202

Mengetahui
Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto., S.Sos S.ST.MM.
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN
ABON KULIT MELON
SKRIPSI

OLEH
MUHAMMAD RIYANTORO ILHAM MAULANA

NIM: 319101515

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal Sabtu, 25 November 2023

TIM PENGUJI :

Penguji Utama : Dra. Enny Mulyantari, M.M
NIDN. 0026046101


.....

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


.....

Penguji II : Dra. Heni Susilawati, M.M
NIDN. 0505026202


.....

Mengotahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Prihatno, M.M
NIDN. 0526125901

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Riyantoro Ilham Maulana

NIM : 319101515

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jenjang : D-IV

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Melon” merupakan karya tulis saya sendiri dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar derajat sarjana terapan baik di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta maupun di Sekolah Tinggi lainnya. Skripsi ini bukan merupakan tiruan, salinan atau plagiasi dari hasil publikasi serta tidak terdapat karya atau pendapat orang lain kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan dicantumkan di dalam daftar pustaka.

Pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari pihak manapun. Apabila kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Yogyakarta, 25 November 2023



Muhammad Riyantoro Ilham Maulana

HALAMAN MOTTO

“Janganlah kamu berduka cita, sesungguhnya Allah selalu bersama kita.” –QS. At-Taubah: 40

“Barangsiapa yang mengerjakan kebaikan sekecil apapun, niscaya Dia akan memberi jalan keluar.” –QS At-Talaq: 2

“Tidak ada pemberian seorang ayah untuk anaknya yang lebih utama dari pada (pendidikan) tata krama yang baik.” –HR. At-Tirmidzi

“All the people who knock me down, only inspire me to do better.” –Selena Gomez

“The way to get started is to quit talking and begin doing.” –Walt Disney

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan dari orang-orang terkasih yang penulis miliki. Maka dari itu skripsi ini akan penulis persembahkan untuk orang-orang yang selama ini selalu memberikan semangat moril secara langsung maupun tidak langsung, dengan demikian saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Ibu, Bapak dan Adik yang tecinta yang senantiasa membantu dan memberikan dukungan setiap saat kepada peneliti sehingga peneliti memiliki semangat yang kuat untuk menyelesaikan skripsi ini dengan segera.
3. Kepada kakek dan nenek yang selalu memberi dukungan kepada peneliti
4. Kepada paman dan bibi yang ada di Kebumen maupun yang di Klaten terimakasih yang selalu memberikan dukungan kepada peneliti.
5. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan dukungannya selama menjalani perkuliahan. Semoga hubungan ini tetap terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Penelitian skripsi berjudul “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Melon” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Hermawan Prasetyanto., S.Sos, S.ST.MM, selaku ketua jurusan dan dosen pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan baik dalam proses penyusunan skripsi.
2. Dra. Heni Susilawati, M.M, selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan baik dalam proses penyusunan skripsi.
3. Dra. Enny Mulyantari, M.M selaku dosen penguji utama yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memaparkan isi dari skripsi ini.

4. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu memberikan kelancaran peneliti dalam menyelesaikan penelitian.
5. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti selama menempuh Pendidikan perkuliahan.
6. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pendapatnya dalam penelitian ini.
7. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta, 25 November 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
BERITA ACARA UJIAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	6
1. Pengertian Tingkat Kesukaan	6
2. Pengertian Abon.....	13
3. Sejarah Tanaman Melon	14
B. Kerangka Pemikiran.....	15
C. Penelitian Terdahulu	16
D. Hipotesis.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Populasi dan Sampel	25

D. Variabel dan Indikator.....	27
E. Metode Pengumpulan Data	28
F. Metode Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	33
1. Kajian Produk	33
2. Tahap Pelaksanaan	34
3. Persiapan Bahan	35
4. Persiapan Alat	39
5. Proses Pembuatan	44
B. Karakteristik Responden	45
1. Jenis Kelamin Responden	45
2. Usia Responden.....	46
3. Jurusan dan Pekerjaan Responden	47
C. Uji Organoleptik.....	48
D. Uji Hedonik	49
E. Pembahasan.....	57
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kandungan gizi kulit melon.....	15
Tabel 3.1	Skor skala likert	30
Tabel 4.1	Resep percobaan	34
Tabel 4.2	Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin.....	45
Tabel 4.3	Karakteristik responden berdasarkan usia responden	46
Tabel 4.4	Karakteristik responden berdasarkan jurusan dan pekerjaan.....	47
Tabel 4.5	Data organoleptik tunggal.....	48
Tabel 4.6	Hasil analisis uji hedonik	49
Tabel 4.7	Hasil analisis uji hedonik aspek warna	49
Tabel 4.8	Hasil analisis uji hedonik aspek rasa.....	51
Tabel 4.9	Hasil analisis uji hedonik aspek aroma	53
Tabel 4.10	Hasil analisis uji hedonik aspek tekstur	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	Buah melon	35
Gambar 4.2	Kulit melon.....	35
Gambar 4.3	Bawang merah.....	35
Gambar 4.4	Bawang putih.....	36
Gambar 4.5	Serai.....	36
Gambar 4.6	Jinten	36
Gambar 4.7	Ketumbar	36
Gambar 4.8	Lengkuas	37
Gambar 4.9	Jahe.....	37
Gambar 4.10	Garam	37
Gambar 4.11	Gula pasir	37
Gambar 4.12	Lada.....	38
Gambar 4.13	Kaldu	38
Gambar 4.14	Santan.....	38
Gambar 4.15	Minyak goreng	38
Gambar 4.16	Wajan	39
Gambar 4.17	Pisau	39
Gambar 4.18	Piring	40
Gambar 4.19	Parutan.....	40
Gambar 4.20	Cobek dan ulekan.....	41
Gambar 4.21	Talenan.....	41
Gambar 4.22	Hand glove	41
Gambar 4.23	Spatula.....	42
Gambar 4.24	Kompor	42
Gambar 4.25	Spinner	43
Gambar 4.26	Timbangan.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian
- Lampiran 2 Surat Pembimbingan Penulisan laporan
- Lampiran 3 Resep Pembuatan Abon Kulit Melon
- Lampiran 4 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 6 Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden
- Lampiran 7 Karakteristik Responden
- Lampiran 8 Dokumentasi

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Melon” merupakan jenis penelitian yang menggunakan metode penelitian kuantitatif. Kulit buah melon belum banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan sering dibuang begitu saja. Melon memiliki pasar yang cukup besar didalam negeri serta berkembang dengan meningkatnya permintaan melon. Buah melon bentuknya ada yang bulat, lonjong dan bulat oval. Buah melon mudah dijumpai di Indonesia yang memiliki musim tropis. Sehingga mudah dibeli dan buah melon memiliki banyak kandungan gizi.

Penelitian kuantitatif yang bertujuan untuk mengetahui apakah kulit melon dapat digunakan sebagai pembuatan abon dan untuk mengetahui kualitas abon berbahan kulit melon ini akan disukai oleh para penikmat abon dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur yang diujikan kepada 30 responden dengan teknik *purposive sampling*. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan 5 tingkatan penilaian (Sangat Suka, Suka, Cukup Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) melalui lembar kuisioner dan uji organoleptik melalui komentar dan wawancara singkat kepada 30 responden pada masing-masing aspek.

Hasil penelitian pada uji organoleptik bahwa aspek warna yang paling dominan dengan total 356 dengan jumlah rata-rata 11,87. Hasil penilaian dari aspek warna dengan skala suka (S) paling dominan yakni 22 responden dan persentase 73,3% menyukai aspek warna abon kulit melon. Hal ini menunjukkan bahwa limbah kulit melon dapat digunakan sebagai abon kulit melon. Metode hedonik dan organoleptik menunjukkan bahwa abon kulit melon disukai dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kata Kunci : tingkat kesukaan, abon, kulit melon.

ABSTRACT

The research with the title "Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Melon" is a type of research that uses quantitative research methods. Melon rinds have not been used optimally, and are often thrown away. Melons have a fairly large market domestically and are growing with increasing demand for melons. Melons are round, oval and oval in shape. Melons are easy to find in Indonesia, which has a tropical season. So it is easy to buy and melons have a lot of nutritional content.

Quantitative research which aims to find out whether melon rinds can be used to make shredded meat and to find out the quality of floss made from melon rinds will be liked by floss connoisseurs in terms of color, taste, aroma and texture which was tested on 30 respondents using a purposive sampling technique. The analytical method used is a hedonic test with 5 levels of assessment (Very Like, Like, Quite Like, Dislike, Very Dislike) through a questionnaire sheet and organoleptic test through comments and short interviews with 30 respondents on each aspect.

The results of research on organoleptic tests show that the color aspect is the most dominant with a total of 356 with an average of 11.87. The assessment results of the color aspect with the most dominant liking scale (S), namely 22 respondents and a percentage of 73.3% liked the color aspect of shredded melon rinds. This shows that melon rinds waste can be used as melon rinds floss. Hedonic and organoleptic methods show that shredded melon rinds is liked in terms of color, taste, aroma and texture.

Keywords: Measurement level, shredded, melon rinds.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu makanan yang populer di masyarakat adalah abon. Abon merupakan makanan yang dibuat dari bahan daging sapi yang telah dipilih dan dihaluskan, kemudian dicampur dengan garam, gula, bawang putih, dan bahan-bahan lain. Makanan ini memiliki cita rasa yang khas dan biasanya dimakan bersama nasi atau sebagai lauk. Abon biasanya digunakan sebagai lauk atau tambahan pada nasi atau sebagai camilan. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan gizi, abon pun semakin diminati dan menjadi salah satu makanan yang populer di masyarakat Indonesia. Saat ini, abon sudah banyak dijual di pasar tradisional, minimarket, bahkan tersedia secara online di e-commerce. (Purnaningrum, E. (2018:7-10). Pengembangan Pemasaran Online dan Pengemasan Produk Berperan Terhadap Hasil Daya Jual).

Saat ini abon telah dilakukan modifikasi ataupun inovasi yang bervariasi dari bahan dasar maupun tambahan bahan agar menciptakan rasa, aroma yang lebih menarik. Dalam perkembangannya bahan dasar daging sapi terus meningkat, perlu adanya inovasi baru dalam bahan dasar abon daging sapi atau hewani menjadi bahan dasar nabati. Sebelumnya sudah ada macam variasi abon nabati seperti abon jantung pisang, nangka

muda, kulit semangka dan jamur, dari inovasi tersebut perlu adanya inovasi baru yakni salah satunya abon kulit melon.

Era modern saat ini, abon telah mengalami banyak perkembangan yang bervariasi, baik dari variasi rasa maupun inovasi dari bahan dasarnya. Mengingat harga daging yang terus meningkat dan mahal, maka diperlukan alternatif penggunaan bahan dasar hewani menjadi bahan dasar nabati untuk mengurangi biaya produksi pada abon daging. Saat ini, selain olahan abon dari hewani, ada beragam variasi dan inovasi abon yang terbuat dari bahan dasar nabati, seperti abon yang terbuat dari jamur, jantung pisang, nangka muda, kulit semangka, rumput laut, kluwih. Berdasarkan beberapa variasi mengenai abon nabati tersebut, perlu adanya inovasi baru, salah satunya yaitu dengan memanfaatkan kulit buah melon. Buah melon disebut *Cucumis melo L.* Spesies yang berasal dari keluarga labu atau *Cucurbitacca*. Buah ini mengandung gizi dan mineral yang sangat baik untuk kesehatan (Agung Prayoga, dkk. 2018:18).

Buah melon (*Cucumis Melo L.*) merupakan salah satu jenis buah yang banyak diminati masyarakat. Melon memiliki pasar yang cukup besar didalam negeri serta berkembang dengan meningkatnya permintaan melon. Buah melon bentuknya ada yang bulat, lonjong dan bulat oval. Buah melon mudah dijumpai di Indonesia yang memiliki musim tropis. Sehingga mudah dibeli dan buah melon memiliki banyak kandungan gizi.

Saat ini terdapat varietas melon unggulan yang berkembang di Indonesia, berdasarkan data produksi dalam negeri pada tahun 2010

mengalami peningkatan sebanyak 85.161 ton, dan mengalami kenaikan hingga 150.347 ton pada tahun 2014 (Direktorat Jendral Hortikultura Kementerian Pertanian, 2015: 104).

Produksi melon di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 92.434 ton dan meningkat menjadi 118.708 ton pada tahun 2018, dan pada tahun 2019 pertumbuhannya sangat tinggi yaitu sebesar 404.625 ton, sehingga produksi melon pada tahun 2019 yaitu 523.333 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Luas panen melon di Indonesia juga cukup luas yaitu mencapai 7.093 ha pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik, 2022).

Masyarakat pada dasarnya hanya menikmati daging buah melon. Bagian daging buah melon, memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan dengan bagian kulit buah melon yang cenderung hambar, serta kurang diminati masyarakat untuk dikonsumsi, sehingga menjadi limbah. Limbah kulit melon ini merupakan limbah organik yang dapat diuraikan secara alamiah. Pemanfaatan kulit buah melon belum banyak dikenal secara luas oleh masyarakat, padahal kulit buah melon dapat digunakan sebagai serat makanan. Kulit melon dapat diolah menjadi olahan makanan dan minuman seperti dibuat untuk campuran *fruit cocktail*, asinan atau acar dan selai kulit melon.

Setelah mengetahui kandungan gizi dan manfaat dari buah melon beserta kulitnya, maka peneliti akan membuat olahan abon kulit melon. Peneliti ingin mengetahui respon masyarakat terhadap rasa, warna, tekstur, aroma dari abon kulit melon. Maka peneliti akan melakukan penelitian

dengan judul “Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Melon”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap olahan abon kulit melon ditinjau dari variabel rasa, warna, tekstur, dan aroma?
2. Apakah rasa merupakan variabel yang paling disukai masyarakat dari abon kulit melon?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menguji abon kulit melon dan untuk mengetahui diterima atau tidaknya abon kulit melon oleh masyarakat berdasarkan tingkat kesukaan yang ditinjau dari variabel rasa, warna, tekstur, dan aroma.

D. Manfaat Penelitian

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

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan menjadi kontribusi pemikiran bagi perkembangan ilmu pengetahuan terutama dalam pemanfaatan kulit melon dalam pembuatan abon.

2. Manfaat Praktis

- a. Manfaat bagi STP AMPTA Yogyakarta
- b. Menambahkan sumber kepustakaan yang dapat menjadi referensi bagi peneliti lainnya.
- c. Memberikan pengetahuan baru bahwa kulit melon dapat diolah menjadi abon.

3. Manfaat bagi Pembaca

- a. Menjadi topik pembahasan pengembangan skripsi lanjutan.
- b. Menambah wawasan dan pengetahuan pembaca tentang abon kulit melon.
- c. Mengetahui manfaat dan kelebihan kulit melon untuk produk abon.