



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# PEMANFAATAN KULIT SEMANGKA BUBUK DALAM PEMBUATAN PRODUK MODIFIKASI *WATRIND COOKIES* SEBAGAI ALTERNATIF *SNACK DIET DASH*

PUTRI CAHYANINGTYAS



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pemanfaatan Kulit Semangka Bubuk dalam Pembuatan Produk Modifikasi *Watrind Cookies* sebagai Alternatif *Snack* Diet DASH” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Madiun, Mei 2021

Putri Cahyaningtyas  
J3F218084



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

PUTRI CAHYANINGTYAS. Pemanfaatan Kulit Semangka Bubuk dalam Pembuatan Produk Modifikasi *Watrind Cookies* sebagai Alternatif *Snack Diet DASH*. *Utilization of Watermelon Rind Powder in the Production of Watrind Cookies as a Modified Product for DASH Diet Snack Alternative*. Dibimbing oleh RINA MARTINI.

Kulit semangka memiliki potensi dalam pengobatan dan pencegahan hipertensi karena mengandung lebih banyak asam amino sitrulin daripada daging buahnya. Saat ini kulit semangka masih menjadi limbah yang kurang maksimal pemanfaatannya dan penggunaannya dalam pembuatan produk pangan masih sangat jarang. Salah satu cara pemanfaatan kulit semangka dalam jangka waktu lama dengan mengeringkan kulit semangka dan dijadikan bubuk. Kulit semangka bubuk dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*, salah satunya *oatmeal cookies*. Nama produk yang akan dimodifikasi yaitu *Watrind Cookies (Watermelon Rind Oatmeal Cookies)*.

Tujuan umum dari penelitian ini adalah membuat produk pangan modifikasi *Watrind Cookies* sebagai alternatif *snack diet DASH* untuk penderita hipertensi. Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini adalah (1) mengidentifikasi gambaran umum produk *Watrind Cookies*; (2) mengidentifikasi proses pembuatan produk *Watrind Cookies*; (3) menghitung kandungan gizi produk *Watrind Cookies*; dan (4) menganalisis penilaian mutu dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk *Watrind Cookies* (rasa, tekstur, aroma dan warna) melalui uji organoleptik.

Uji organoleptik produk *Watrind Cookies* menggunakan metode uji hedonik (uji kesukaan) oleh 30 panelis tidak terlatih. Metode analisis data hasil uji organoleptik terhadap tekstur, rasa, aroma dan warna *Watrind Cookies* yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data uji organoleptik diolah dengan mencari nilai rata-rata mutu organoleptik dan tingkat kesukaan panelis terhadap produk *Watrind Cookies*.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa (1) Produk *Watrind Cookies* merupakan produk pangan modifikasi dari *oatmeal cookies* dengan penambahan kulit semangka bubuk dan disesuaikan dengan ketentuan diet DASH; (2) proses pembuatan *Watrind Cookies* meliputi tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pengemasan; (3) kandungan gizi produk *Watrind Cookies* per kemasannya yaitu energi 743 Kal, protein 19,8 g, lemak 31,1 g, karbohidrat 97,3 g, serat pangan 15,1 g dan asam amino sitrulin 308,75 mg; (4) Nilai rata-rata mutu tekstur, rasa, aroma dan warna *Watrind Cookies* masing-masing adalah 4,07; 3,83; 4,2; 3,93 yang artinya rata-rata panelis menyatakan terkecukumannya renyah, rasanya manis, aromanya harum dan warnanya kuning keemasan. Nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap produk *Watrind Cookies* sebesar 4,17 dengan kategori suka artinya panelis menyukai produk tersebut. Nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap tekstur, aroma dan warna *Watrind Cookies* masing-masing sebesar 4,1; 4,2; dan 4,13 dengan kategori suka artinya panelis menyukai tekstur, aroma dan warna dari *cookies*. Sedangkan, nilai rata-rata tingkat kesukaan terhadap rasa *Watrind Cookies* yaitu 4,23 dengan kategori sangat suka artinya panelis sangat menyukai rasa *cookies*.

Kata kunci: kulit semangka bubuk, *snack diet DASH*, *Watrind Cookies*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **PEMANFAATAN KULIT SEMANGKA BUBUK DALAM PEMBUATAN PRODUK MODIFIKASI *WATRIND COOKIES* SEBAGAI ALTERNATIF *SNACK DIET DASH***

**PUTRI CAHYANINGTYAS**



Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada

Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Silvia Dewi Sagita Andik, S.Si., M.Si.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Pemanfaatan Kulit Semangka Bubuk dalam Pembuatan Produk Modifikasi *Watrind Cookies* sebagai Alternatif *Snack Diet DASH*  
Nama : Putri Cahyaningtyas  
NIM : J3F218084

Disetujui oleh

Pembimbing:  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002



Dekan Sekolah Vokasi:  
Dr. Ir. Arief Daryanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 16 Juli 2021

Tanggal Lulus:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University