



## 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*