

## PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan pada Pemanfaatan Albedo Kulit Semangka dalam Pembuatan Selai Nanas” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.



NIM. P032113411007

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Uji Tingkat Kesukaan pada Pemanfaatan Albedo Kulit  
Semangka dalam Pembuatan Selai Nanas  
Nama : Aulia Nafisah Salwa  
NIM : P032113411007

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Poltekkes Kemenkes Riau

Pembimbing 1 :  
Sri Mulyani, STP, M.Si

Pembimbing 2 :  
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes

Penguji :  
Hesti Atasasih, SP, MKM

Diketahui oleh  
Ketua Jurusan Gizi  
Fitri, SP, MKM  
NIP. 198008132006042010



Tanggal Ujian : 22 Mei 2024

Tanggal Lulus :

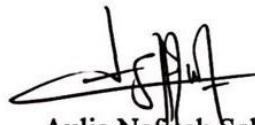
## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan tugas akhir yang berjudul “Uji Tingkat Kesukaan pada Pemanfaatan Albedo Kulit Semangka dalam Pembuatan Selai Nanas” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan usulan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan usulan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST M.Keb, M.H.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau
2. Fitri, SP, MKM selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau
3. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga usulan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik
4. Alkausyari Aziz SKM, M.Kes selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan usulan Tugas Akhir ini
5. Hesti Atasasih, SP, MKM. selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan usulan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan usulan Tugas Akhir
7. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, pengertian serta dukungan terbaik kepada penulis
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis

Penulis menyadari bahwa penyusunan usulan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 21 Mei 2024



Aulia Nafisah Salwa

NIM. P032113411007

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
ABSTRAK .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
RIWAYAT HIDUP.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	3
1.3    Tujuan Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1    Selai.....	5
2.2    Albedo Kulit Semangka .....	9
2.3    Nanas.....	10
2.4    Uji Organoleptik.....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1    Jenis dan Desain Penelitian Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
3.2    Waktu dan Tempat Penelitian .....	13
3.3    Alat dan Bahan.....	13
3.4    Tahapan Penelitian.....	13
3.5    Formulasi perlakuan.....	15
3.6    Prosedur Penelitian.....	15
3.7    Pengumpulan dan Analisis Data .....	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
4.1    Deskripsi Produk.....	18
4.2    Hasil Uji Tingkat Kesukaan.....	18

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	23
5.1 Kesimpulan .....	23
5.2 Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA .....	24
LAMPIRAN .....	27

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Mutu Selai.....	8
Tabel 2 Hasil Penelitian Pendahuluan.....	14
Tabel 3 Penggunaan bahan pada setiap perlakuan .....	15
Tabel 5 Hasil Uji Organoleptik Selai nanas dan albedo kulit semangka .....	18

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Selai .....	6
Gambar 2. Albedo Semangka.....	9
Gambar 3 Proses pembuatan bubur buah.....	16
Gambar 4 Proses pembuatan selai.....	16



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Persyaratan Persetujuan Menjadi Responden.....	27
Lampiran 2 Formulir Uji Hedonik .....	28
Lampiran 3 Pembuatan Selai Nanas dan Albedo Kulit Semangka .....	29
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	31
Lampiran 5 Hasil Analisa warna terhadap Selai .....	32
Lampiran 6 Hasil Analisa aroma terhadap Selai .....	33
Lampiran 7 Hasil Analisa Tekstur terhadap Selai.....	34
Lampiran 8 Hasil Analisa Rasa terhadap Selai .....	35
Lampiran 9 Hasil SPSS terhadap Warna Selai.....	36
Lampiran 10 Hasil SPSS terhadap Aroma .....	37
Lampiran 11 Hasil SPSS terhadap Tekstur Selai .....	38
Lampiran 12 Hasil SPSS terhadap Rasa Selai .....	39