

PEMANFAATAN KULIT MELON MENJADI SELAI

Desak Putu Nita Apsari, Damiati, Cokorda Istri Raka Marsiti
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail : nita.apsari95@gmail.com, damiati@undiksha.ac.id,
raka.marsiti@undiksha.ac.id

Abstrak

Penelitian eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui kualitas selai kulit melon yang dilihat dari aspek warna, rasa, dan konsistensi. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan menggunakan instrumen berupa lembar uji organoleptik dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup, dan kurang. Panelis dalam penelitian ini merupakan panelis terlatih yang terdiri dari 20 orang panelis. Teknik analisis data yang digunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek warna berada pada kategori baik dengan skor (2,85) yaitu memiliki warna hijau kekuningan, kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek rasa berada pada kategori baik dengan skor (2,8) yaitu memiliki rasa manis dan asam, dan kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek konsistensi berada pada kategori baik dengan skor (2,85) yaitu memiliki konsistensi kental dan berserat.

Kata kunci : Selai, kualitas, kulit melon

Abstract

This experimental study aims at identifying the quality of melon skin jam from its color, taste, and consistency aspects. The data of the study were collected through observation method by using organoleptic expert judgment sheets with three different levels, namely: good, fair, and poor. The panelists of the study were trained panelists, which consisted of 20 panelists. The data were analyzed using descriptive quantitative technique. The results of the study show that the quality of melon skin jam in terms of its color is categorized into good with a score of 2.85, it has yellowish green color, from the taste aspect, the quality of the melon skin jam is categorized into good with a score of 2.8, it has sweet and sour taste, and the quality of the melon skin jam from the consistency aspect can be categorized into good with a score of 2.85, it has thick and fibrous texture.

Keywords: jam, quality, melon skin

PENDAHULUAN

Melon (*Cucumis melo L.*) merupakan tanaman buah semusim yang berasal dari lembah persia, Mediternia. Buah melon masuk ke Indonesia dan mulai dibudidayakan pada tahun 1970. Tanaman ini sudah dibudidayakan secara luas di Indonesia. Sampai saat ini produsen buah melon terbesar di Indonesia adalah di pulau jawa, disusul kemudian Sumatra, Kalimantan, Bali dan Sulawesi. Selama 2005 - 2008 rakyat Indonesia diperkirakan mengkonsumsi buah melon sebanyak 1,34 - 1,50 kg/kapita/tahun (Eddym, 2011).

Bagian melon yang biasanya dikonsumsi yaitu bagian buahnya. Sedangkan, bagian kulit melon cenderung dianggap sebagai limbah dan tidak dimanfaatkan kembali sebagai makanan. Melon sering disajikan dengan cara diolah menjadi es buah. Selain itu, melon juga dimanfaatkan di hotel sebagai pilihan sarapan dan diolah menjadi berbagai hidangan. Berdasarkan hasil observasi, menyatakan pedagang es buah dapat menghabiskan 1 - 2 buah melon hijau dalam sehari, sedangkan di hotel Grand Inna Kuta dalam sehari dapat menghabiskan 10 - 15 buah. Dalam kehidupan sehari-hari, limbah kulit melon dimanfaatkan sebagai pakan ternak maupun diolah menjadi pupuk kompos. Jenis melon yang paling sering digunakan di hotel yaitu melon hijau dibanding menggunakan melon jenis lainnya. Pedagang es buah juga lebih memilih

jenis melon hijau dikarenakan harga melon hijau yang lebih murah bila dibandingkan dengan harga melon jenis lainnya. Melon hijau biasanya dijual dengan harga 10.000/kg. Banyaknya pedagang es buah yang memilih melon hijau untuk diolah menjadi es buah serta tingginya jumlah penggunaan melon hijau di hotel menyebabkan banyaknya limbah kulit melon hijau.

Menurut Cahyo & Rini (2016), melon hijau merupakan jenis melon yang paling populer memiliki bentuk bulat dengan kulit buah berwarna hijau dan teksturnya berjala, seperti terlapisi jaring. Jenis melon ini mempunyai daging buah berwarna hijau muda. Kulit melon dapat digunakan sebagai sumber serat makanan. Bagian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan alternatif yaitu bagian kulit melon yang merupakan pembatas antara daging buah dan kulit luar melon. Bagian ini kurang diminati dikarenakan teksturnya yang lebih keras dan memiliki rasa yang lebih hambar bila dibandingkan dengan daging buahnya (Hanan & Ahmed 2013).

Tidak banyak yang mengetahui bahwa kulit melon mengandung protein dan karbohidrat. Kulit melon juga memiliki kandungan pektin yaitu 1,50%. Pektin adalah senyawa karbohidrat yang membentuk gel apabila bereaksi dengan gula dan asam. Adapun kandungan gizi kulit melon adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Kandungan Gizi Kulit Melon Per 100 gr

No	Zat Gizi	Kulit Melon	Kulit Semangka
1	Air (%)	93,50	95,3
2	Serat (%)	29,59	2,33
3	Pektin (%)	1,50	15,26
4	Protein (%)	9,07	0,5
5	Karbohidrat (%)	48,67	6,9

Sumber 1 : (Hanan dan Ahmed,2013)

Sumber 2 : (Zona dan Afni,2014)

Sumber 3 : (Cahyo dan Rini,2016)

Berdasarkan Tabel 1.1 di atas maka kulit melon dapat diolah menjadi selai. Hal ini dikarenakan terdapat kandungan pektin

sebesar 1,50% yang diperlukan dalam pemenuhan kriteria selai yang baik. Menurut (Margono dkk,2014) selai yang

baik harus memiliki warna cerah, kenyal seperti agar-agar tetapi tidak terlalu keras, serta mempunyai rasa manis khas buah asli. Pemanfaatan kulit melon menjadi selai akan dapat menaikkan nilai ekonomis dari kulit melon.

Nurhamida (2014) mengemukakan bahwa karbohidrat selain untuk menghasilkan energi juga berfungsi untuk memberi rasa manis pada makanan. Sehingga, karbohidrat yang terkandung dalam kulit melon dapat mempengaruhi rasa menjadi lebih manis. Selain itu, sama halnya dengan pektin kandungan gula pada bahan makanan juga dapat mempengaruhi konsistensi. Menurut Widya (2015), semakin tinggi kadar gula, semakin berkurang kadar air yang ditahan oleh struktur sehingga semakin kental. Maka dari itu, selai kulit melon dapat memiliki konsistensi yang kental walaupun memiliki kadar pektin lebih rendah dari kulit semangka.

Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Selai tidak dikonsumsi begitu saja namun dapat dioleskan pada roti, sebagai isian kue maupun makanan lainnya. Fardiaz (dalam Tasia, 2012) mengatakan selai sebagai bahan pelengkap roti semakin meningkat, dikarenakan terjadinya perubahan kebiasaan masyarakat, terutama dengan pilihan makanan untuk sarapan.

Peneliti tertarik untuk memanfaatkan kulit melon menjadi produk awetan berupa

selai karena tingginya penggunaan melon hijau di hotel dan seringnya dijumpai kulit melon pada pedagang es buah. Kulit melon tersebut kemudian diketahui memiliki kandungan pektin di dalamnya yang dapat diolah menjadi selai. Secara umum selai diketahui sebagai produk awetan yang populer dan diminati masyarakat. Sehingga, pemanfaatan kulit melon menjadi selai dinilai tepat untuk menaikkan nilai ekonomis kulit melon yang terbuang karena tidak diminati menjadi produk yang lebih diminati oleh konsumen. Selai kulit melon akan dibuat dengan penggunaan acuan berupa resep selai kulit semangka bagian putih. Dipilihnya acuan berupa selai kulit semangka dikarenakan semangka sebagai bahan utama dari selai kulit semangka bagian putih memiliki karakteristik yang serupa dengan melon. Soedarya (dalam Febri, 2016) mengatakan bahwa melon termasuk jenis tanaman labu yang masih satu famili dengan semangka dan blewah. Tanaman melon memiliki kemiripan dengan semangka, yaitu bercabang banyak tetapi bulu batangnya lebih halus. Acuan berupa resep kulit semangka bagian putih berasal dari penelitian yang dilakukan (Sutaryasih, 2014) yang mengolah kulit buah menjadi selai. Selai kulit melon diharapkan memiliki warna hijau kecokelatan, rasa manis dan asam, serta konsistensi kental berserat.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen yang meneliti tentang kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek warna, rasa, dan konsistensi. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Adapun waktu dari pelaksanaan penelitian dimulai bulan Desember 2017.

Jenis melon yang digunakan dalam penelitian ini yaitu melon hijau.

Menurut Setiadi (1999) melon yang berasal dari Taiwan merupakan jenis melon yang paling laris di pasaran. Tidak heran jika banyak penanam buah yang menyukai melon jenis ini. Alasannya yaitu karena rasanya manis dan legit dibanding melon yang lain. Aroma buahnya bila sudah cukup matang, lebih harum dan lebih segar dibanding melon yang lain. Ukuran melon rata - rata berbobot 1-1,5 kg setiap buah. Bentuk buah mirip bola yang hampir sempurna bulatnya. Kulit

buah yang sudah matang berwarna hijau kekuningan. Permukaannya dipenuhi oleh jaring atau net yang kasar dan tak beraturan. Sehingga seluruh permukaan buah melon mirip buah yang dilapisi dengan jaring berwarna putih. Jika buah melon dibelah akan terlihat daging buahnya yang berwarna hijau kekuningan. Bagian tengah buah berisi biji dengan daging buah yang tergolong tebal. Sekurang-kurangnya, masih mencapai dua pertiga bagian dari seluruh isi buah.

Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan, ditambah gula dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat (Eka, 2015). Selai tidak dikonsumsi begitu saja namun dioleskan pada roti, sebagai isian kue maupun makanan lainnya. Buah-buahan yang diolah menjadi selai biasanya buah yang telah matang. Buah-buahan yang umum dijadikan selai misalnya : stroberi, apel, dan anggur. Di Indonesia, sebagian besar selai dibuat dari buah-buahan tropis seperti : nenas, srikaya, jambu biji, dan ceremai.

Berbeda dengan selai, jeli merupakan produk olahan buah yang hanya diambil sarinya dan tidak terdapat serat di dalamnya. Sedangkan, Marmalade merupakan olahan buah yang hampir menyerupai jeli namun terdapat potongan buah di dalamnya. Pembuatan marmalade diperlukan penambahan air 3x lebih banyak dibandingkan dengan jeli. Penambahan air bertujuan untuk membuat potongan buah dapat matang sempurna (Ayu, 2015).

Fardiaz (dalam Tasia, 2012) mengatakan bahwa penggunaan selai sebagai bahan pelengkap roti semakin meningkat, dikarenakan terjadinya perubahan kebiasaan masyarakat, terutama dengan pilihan makanan untuk sarapan. Dengan adanya produk selai sebagai makanan pelengkap saat sarapan maka, kulit melon menjadi bahan yang cocok untuk diproduksi menjadi selai. Sehingga, selai dapat diproduksi menggunakan bahan yang lebih murah karena memanfaatkan bahan yang tidak terpakai.

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan selai kulit melon yaitu (1) Kulit melon 500 gr, (2) Gula pasir 200 gr, (3) Air jeruk nipis 2 sdm. Kulit melon merupakan bagian dari buah melon yang memiliki tekstur lebih keras dan lebih hambar bila dibandingkan dengan daging buahnya. Dengan tekstur dan rasanya yang kurang menarik maka kulit melon ini cenderung dibuang dan tidak dimanfaatkan. Menurut Hanan & Ahmed (2013) kulit melon dapat digunakan sebagai sumber serat makanan Kulit melon yang dapat diolah menjadi makanan tentunya adalah bagian yang berbatasan langsung dengan daging buah melon serta telah dipisahkan dari kulit luar melon.

Secara umum buah melon dibagi menjadi tiga penyusun lapisan kulit yaitu lapisan epidermis, mesodermis, dan endodermis. Lapisan epidermis merupakan lapisan kulit luar melon yang umumnya berjaring. Lapisan mesodermis dan endodermis merupakan lapisan yang berbatasan langsung dengan daging buah melon. Lapisan mesodermis dan endodermis ini memiliki warna hijau tua yang membedakannya dengan daging buah yang berwarna hijau muda kekuningan atau jingga.

Secara umum buah melon dibagi menjadi tiga penyusun lapisan kulit yaitu lapisan epidermis, mesodermis, dan endodermis. Lapisan epidermis merupakan lapisan kulit luar melon yang umumnya berjaring. Ketiga lapisan kulit yang tertera pada gambar di atas merupakan lapisan mesodermis dan endodermis yang memiliki warna lebih tua apabila dibandingkan dengan daging buah melon yang biasanya dikonsumsi. Lapisan mesodermis dan endodermis tersebut merupakan bagian yang kerap dibuang dari buah melon. Lapisan buah melon tersebutlah yang diolah oleh penulis untuk dijadikan produk makanan berupa selai. Lapisan kulit melon tersebut sering ditemui pada industri perhotelan maupun pada pedagang es buah. Kulit melon tersebut biasanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan diolah kembali menjadi pupuk kompos yang berguna bagi tanaman.

Gula merupakan suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi. Gula digunakan untuk mengubah rasa menjadi manis pada makanan maupun minuman. Fungsi gula antara lain yaitu sebagai bahan penambah rasa dan bahan perubah warna kulit produk. Kekuatan rasa manis yang ditimbulkan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu jenis gula, konsentrasi, suhu, serta sifat mediumnya. Selain sebagai penambah rasa manis, gula juga berfungsi untuk meningkatkan kemampuan pektin dalam membentuk gel serta mempengaruhi konsistensi selai. Hal tersebut dikarenakan, pektin akan dapat membentuk gel dengan baik apabila dicampur dengan gula dan asam.

Kulit melon memiliki sedikit rasa asam sehingga perlu ditambahkan citarasa asam dari bahan lainnya. Buah jeruk mengandung asam secara alami yaitu asam sitrat. Asam sitrat adalah asam yang secara alami terdapat pada buah-buahan terutama buah citrus yang belum masak, yang dikenal sebagai asam sitrat alami (*natural citric acid*). (Bethany, 2016)

Penulis memilih menggunakan air jeruk nipis sebagai penambah cita rasa asam dikarenakan jeruk nipis merupakan sumber asam sitrat alami. Sehingga, penggunaan jeruk nipis dinilai lebih baik dalam pembuatan selai kulit melon. Selain itu, konsumen diharapkan lebih merasa aman dan tertarik untuk mengonsumsi selai apabila tercantum bahan alami pada komposisi selai.

Selain untuk menambah rasa asam, jeruk nipis juga mempengaruhi pembentukan gel oleh pektin. Hal ini dikarenakan, pektin akan bereaksi apabila terkena asam dan gula.

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan selai kulit melon yaitu (1) kompor, (2) wajan, (3) spatula, (4) pisau, (5) talenan, (6) blender, (7) waskom, (8) Timbangan.

Proses pembuatan selai kulit melon yaitu (1) pisahkan kulit semangka dari daging buah semangka, (2) haluskan kulit

semangka bagian putih, (3) masak kulit semangka yang telah dihaluskan selama 10-15 menit, (4) tambahkan gula pasir dan dimasak sambil diaduk selama 25-30 menit hingga mengental, (5) angkat selai yang telah matang lalu dinginkan sebelum dikemas.

Variabel merupakan, objek penelitian atau apa yang menjadi perhatian suatu penelitian (Arikunto, 2006). Variabel di dalam penelitian ini adalah kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek warna, rasa dan konsistensi.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi yang bertujuan menjangkau data dari panelis terhadap kualitas selai kulit melon dari aspek warna, rasa dan konsistensi.

Penelitian selai kulit melon ini menggunakan uji organoleptik. Uji organoleptik yaitu penilaian yang dilakukan menggunakan indera manusia untuk mengambil data tentang kualitas selai kulit melon. Panelis terlatih merupakan orang yang memiliki kepekaan cukup baik dan terdiri dari 15 – 25 orang. Peneliti menggunakan lembar observasi berupa lembar uji kualitas dengan 20 orang panelis terlatih. Panelis terlatih terdiri dari 4 orang dosen tata boga PKK, 9 guru produktif jasa boga SMKN 2 Singaraja, 3 guru jasa boga SMK Triatmajaya Singaraja, dan 4 guru jasa boga SMKN 1 Seririt.

Penulis menggunakan panelis terlatih yang terdiri dari dosen tata boga PKK dan guru-guru produktif jasa boga dari 3 SMK yang berjumlah 20 orang.

Uji organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji mutu hedonik. Dalam uji mutu hedonik, panelis diminta tanggapan pribadinya tentang kualitas selai. Panelis juga mengemukakan tingkat mutu sesuatu yang disebut mutu skala hedonik. Skala mutu hedonik yang digunakan terdiri dari 3 tingkatan. Skala mutu hedonik dalam penelitian ini menggunakan rentangan :

Tabel 2. Skala Mutu Hedonik dan Skala Numerik Uji Kualitas Selai Kulit Melon

Skala Hedonik	Skala Numerik
Baik	3
Cukup	2
Kurang	1

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa lembar uji kualitas yang diberikan kepada 20 orang panelis terlatih.

Tolok ukur dan lembar uji kualitas dibuat untuk mendapatkan hasil dari responden, sebagai berikut :

Tabel 3. Lembar Uji Kualitas Selai Kulit Melon

Faktor yang dinilai	Selai Kulit Melon		
	1	2	3
Warna			
Rasa			
Konsistensi			

Tabel 4. Tolok Ukur Selai Kulit Melon

Nilai	Warna	Rasa	Konsistensi
3	Hijau, kekuningan	Manis, asam	Kental, berserat
2	Kekuningan, tidak hijau	Manis, tidak asam	Kental, tidak berserat
1	Tidak hijau, tidak kekuningan	Tidak manis, tidak asam	Tidak kental, tidak berserat

Tujuan yang ingin dicapai penulis yaitu untuk mengetahui kualitas selai kulit melon yang ditinjau dari aspek warna, rasa, dan konsistensi. Sesuai dengan tujuan penelitian maka analisis yang relevan untuk tujuan penelitian ini adalah dengan menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif, yaitu cara pengolahan data yang dilakukan dengan menyusun secara sistematis dalam bentuk

angka atau persentase mengenai objek yang diteliti sehingga diperoleh kesimpulan. Data uji kualitas warna, rasa, dan konsistensi dikonversikan dengan rumus :

$$M = \frac{\sum x}{N}$$

Keterangan:

M = Mean (rata – rata)

Σx = Jumlah masing
masing skor (rasa, tekstur,
dan warna).

N = Jumlah subjek
(sampel). (Arikunto,2009)

Rumus pedoman konversi dengan skala 3
(tiga):

M + 1 SD \longrightarrow M + 3 SD (Baik)

M – 1 SD \longrightarrow M + 1 SD (Cukup)

M – 3 SD \longrightarrow M – 1 SD (Buruk)

Keterangan Rumus

M = Mean

SD = Standar Deviasi

Keterangan :

M = Mean atau rata – rata yang dicari
dengan rumus :

$$M = \frac{1}{2} \times (\text{skor maksimum} + \text{skor minimum})$$

SD = Standar Deviasi yang
dicari dengan rumus :

$$SD = \frac{1}{6} \times (\text{Skor Maksimum} - \text{Skor Minimum})$$

Skor Maksimum = 3

Skor Minimum = 1

Berdasarkan rumus diatas, maka
data yang sudah terkumpul akan dicari
konversinya.

Sehingga mendapatkan hasil sebagai
berikut :

$$M = \frac{1}{2} \times (\text{skor maksimum} + \text{skor minimum})$$

$$M = \frac{1}{2} \times (3 + 1)$$

$$M = 2$$

$$SD = \frac{1}{6} \times (\text{Skor Maksimum} - \text{Skor Minimum})$$

$$SD = \frac{1}{6} \times (3 - 1)$$

$$SD = 0,33$$

Acuan pengambilan keputusan
yang digunakan untuk menentukan
kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek
warna, rasa dan konsistensi berdasarkan
rumus pedoman konversi dengan skala
tiga adalah sebagai berikut :

$$2,33 - 3 = \text{Baik}$$

$$,67 - 2,32 = \text{Cukup}$$

$$1 - 1,66 = \text{Buruk.}$$

(Koyan, I Wayan,2011)

PEMBAHASAN

Pengumpulan data dilakukan mulai
dari proses pembuatan pembuatan selai
kulit melon sampai dengan uji kualitas
selai yang dilihat dari aspek warna, rasa,
dan konsistensi.

Dalam penelitian ini menggunakan resep
selai kulit semangka bagian putih menjadi
kontrol (acuan). Pengumpulan data dil-
akukan dengan menggunakan instrumen
berupa lembar uji kualitas yang diberikan
kepada 20 orang panelis terlatih.

Panelis terlatih terdiri dari 4 orang dosen
tata boga PKK, 9 guru produktif jasa boga
SMKN 2 Singaraja, 3 guru jasa boga SMK
Triatmajaya Singaraja, dan 4 guru jasa
boga SMKN 1 Seririt.

Data yang diperoleh dari hasil uji
kualitas selai kulit melon selanjutnya
dianalisis dengan menggunakan teknik
analisis deskriptif kuantitatif. Perhitungan
uji kualitas selai kulit melon yang dilihat
dari aspek warna, rasa, dan konsistensi
adalah sebagai berikut:

1. Kualitas warna selai kulit melon:

$$\begin{aligned} M &= \frac{\Sigma x}{N} \\ &= \frac{57}{20} \\ &= 2,85 \end{aligned}$$

2. Kualitas rasa selai kulit melon:

$$\begin{aligned} M &= \frac{\Sigma x}{N} \\ &= \frac{56}{20} \\ &= 2,8 \end{aligned}$$

3. Kualitas konsistensi selai kulit
melon:

$$M = \frac{\Sigma x}{N}$$

$$= \frac{57}{20} = 2,85$$

Tabel 5. Kualitas Selai Kulit Melon

Aspek Yang Dinilai	Selai Kulit Melon	
	Skor	Kategori
Aroma	2,85	BAIK
Rasa	2,8	BAIK
Tekstur	2,85	BAIK

Berdasarkan tabel 4.2, diperoleh hasil uji kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek warna, rasa, dan konsistensi. Dilihat dari aspek warna, memperoleh skor 2,85 berada pada kategori baik sesuai dengan tolok ukur yaitu hijau kekuningan. Kualitas rasa selai kulit melon berada pada kategori baik sesuai tolok ukur yaitu manis dan asam dengan skor 2,8. Sedangkan dilihat dari aspek konsistensi, selai

kulit melon memperoleh skor 2,85 berada pada kategori baik sesuai dengan tolok ukur yaitu kental berserat.

Hasil uji kualitas selai kulit melon dilihat dari aspek warna, rasa, dan konsistensi dapat dilihat pada diagram batang di bawah ini:

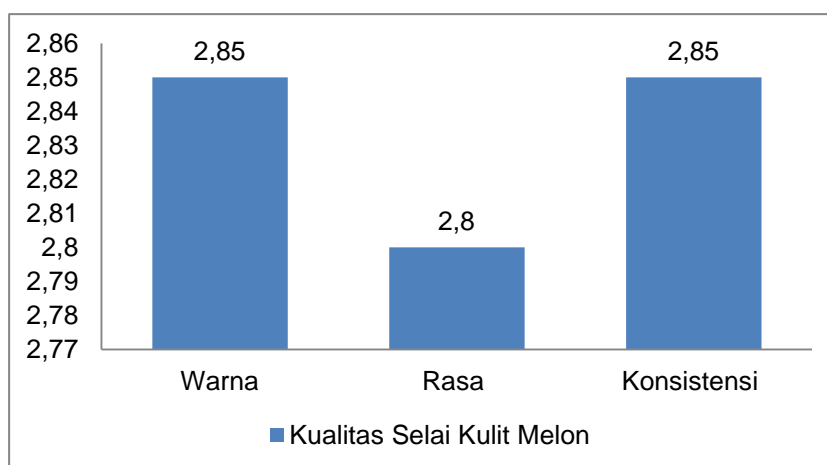


Diagram 01. Hasil Uji Kualitas Selai Kulit Melon

Hasil uji kualitas selai kulit melon dari aspek warna yang diperoleh dari 20 orang panelis terlatih memperoleh skor 2,85. Skor tersebut diperoleh, karena lebih banyak panelis yang menyatakan selai kulit melon memiliki warna hijau kekuningan yaitu sebanyak 17 orang. Warna hijau kekuningan ini diperoleh dari

warna asli melon dan proses pemasakan menggunakan gula. Hal ini didukung oleh teori menurut (Sutaryasih,2015) yang menyatakan warna selai dipengaruhi oleh pigmen dari buah yang digunakan. Selain itu, menurut (Seila,2016) menyatakan bahwa penambahan gula berpengaruh terhadap warna selai karena dapat

menyebabkan karamelisasi. Sedangkan, 3 panelis terlatih lainnya menyatakan bahwa selai kulit melon memiliki warna kekuningan, tidak hijau. Sehingga, kualitas selai kulit melon berada pada kategori baik sesuai dengan tolok ukur yaitu hijau kekuningan.

Berdasarkan hasil uji kualitas yang telah dilakukan, selai kulit melon memperoleh skor 2,8 dilihat dari aspek rasa. Skor tersebut diperoleh karena sebanyak 17 dari 20 orang panelis terlatih menyatakan bahwa selai kulit melon memiliki rasa manis dan asam. Rasa manis diperoleh dari melon yang mengandung protein dan karbohidrat. Menurut (Nurhamida,2014), selain untuk menghasilkan energi, karbohidrat juga berfungsi untuk pemberi rasa manis pada makanan. Selain itu, rasa manis juga berasal dari penambahan gula pasir pada proses pemasakan selai. Sedangkan, rasa asam diperoleh dari penambahan air jeruk nipis. Menurut (Bethany,2016), buah jeruk mengandung asam alami yaitu asam sitrat (*natural citric acid*). Sebanyak 2 orang panelis lainnya menyatakan bahwa selai kulit melon memiliki rasa manis, tidak asam, serta 1 orang menyatakan bahwa selai kulit melon memiliki rasa tidak

manis,tidak asam. Sehingga, kualitas selai kulit melon berada pada kategori baik sesuai dengan tolok ukur yaitu manis dan asam.

Hasil uji kualitas selai kulit melon dari aspek konsistensi memperoleh skor 2,85. Skor tersebut diperoleh karena terdapat 17 orang panelis terlatih dari 20 orang panelis yang berpendapat bahwa konsistensi dari selai kulit melon yaitu kental berserat. Kekentalan selai disebabkan oleh kandungan pektin pada kulit melon, gula pasir, serta kandungan karbohidrat dan protein yang dapat mempengaruhi konsistensi selai menjadi kental apabila dimasak. Menurut (Widya,2015) semakin tinggi kadar gula maka semakin berkurang kadar air yang ditahan oleh struktur sehingga menjadi semakin kental. Sedangkan, serat berasal dari kandungan melon itu sendiri tanpa penambahan serat lainnya. Sebanyak, 3 orang panelis lainnya menyatakan bahwa selai kulit melon memiliki konsistensi kental, tidak berserat. Hal ini menyebabkan konsistensi selai kulit melon berada pada kategori baik sesuai dengan tolok ukur yang ditentukan yaitu kental berserat.

SIMPULAN

Ketiga aspek (warna, rasa,dan konsistensi) yang telah diuji untuk menentukan kualitas selai kulit melon

menunjukkan skor yang berada pada kriteria baik. Dengan demikian, selai kulit melon yang menggunakan acuan berupa selai kulit melon bagian putih telah sesuai dengan kriteria selai berkualitas baik.

SARAN

(1) Penelitian ini menguji kualitas selai kulit melon dari 3 aspek yaitu warna, rasa, dan konsistensi yang ketiganya telah memenuhi kriteria selai berkualitas baik. Dengan terpenuhinya kriteria tersebut, maka selanjutnya dapat dilakukan

penelitian uji daya simpan dan uji kesukaan.

(2) Kulit melon memiliki kandungan gizi yang baik sebagai pangan alternatif. Sehingga, bahan ini dapat diolah kembali menjadi berbagai produk pangan lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Arikunto, Suharsimi. 2009. *Dasar - Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.

Arsani,Widya.2015. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Menjadi Selai.

- Skripsi. Universitas Pendidikan Ganesha. <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/mnu=8ttg=6&doc=6d42> (diakses tanggal 15 Oktober 2017).
- Cahyo dan Rini.2016.*Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer di Pekarangan*.Yogyakarta: Lily Publisher.
- Eddym.2011. "Sejarah Melon dan Perkembangannya". Tersedia pada <https://eddy78.wordpress.com/2011/03/25/3/> (diakses pada tanggal 7 Juni 2017).
- Galuh, Tasia.2012.*Praktik Produksi Proses Pembuatan Selai Wortel*. Tersedia pada <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/.../Praktek-produksi-proses-pembuatan-selai-wortel> (diakses pada tanggal 26 April 2017).
- Hanan, M.A dan Ahmed, A.R. 2013. *Utilization Of Watermelon Rinds and Sharlyn Melon Peels as a Natural Source of Dietary Fiber and Antioxidants In Cake* (diakses pada tanggal 20 April 2017) .
- Koyan, I Wayan. 2011. *Aseesmen dalam Pendidikan*. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Leona, Febri.2016. Teknik Budidaya Melon (*Cucumis melo L*) Secara Tambulampot, di Taman Buah Mekarsari, Cileungsi, Jawa Barat. Tersedia pada https://www.researchgate.net/publication/315674702_Teknik_Budidaya_Melon_Cucumis_melo_L_secara_Tambulampot (diakses pada tanggal 5 Juni 2018)
- Margono, dkk.1993.Teknologi Tepat Guna : Selai dan Jeli buah.IPTEK.Jakarta. Tersedia pada
- Octarya, Zona dan Ramadhani,Afni.2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Menggunakan Ekstrak Enzim *Aspergillus Niger*. Tersedia pada <http://ejournal.uin-suska.ac.id/index.php/agroteknologi/article> (diakses pada tanggal 9 November 2017)
- Setiadi. 1999. *Bertanam Melon*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sutaryasih, Kadek.2014. *Pemanfaatan Kulit Semangka Bagian Putih Menjadi Selai*. Skripsi. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Sari, Nurhamida. 2014. "Karbohidrat". Universitas Negeri Medan. Vol.13 No.2 (hlm. 38-39)
- Suriawan, Eka. 2015. "Pemanfaatan Pulp Kakao (*Theobroma cacao*) untuk Pembuatan selai". Universitas Pendidikan Ganesha. Vol.3 No.1 (hlm. 6-7).
- Yanuarti,Ayu.2015.Jam, Jelly, dan Marmalade. Tersedia pada <http://berandagreenindonesia.blogspot.co.id/2015/10/jam-jelly-dan-marmalade.html?m=1> (diakses pada tanggal 12 November 2017)
- Yunita,Seila.2016. Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik *Jam Buah Naga Merah*. Tersedia pada <http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/article/5986/48/article> (diakses pada tanggal 20 Oktober 2017).