

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kegiatan seminar hasil dari produk ini dilakukan untuk memberikan informasi kepada dosen *reviewer* tentang hasil penelitian produk. Produk ini dibuat karena meningkatnya limbah pangan, khususnya kulit dan buah semangka, menjadi tantangan utama dalam industri makanan di Indonesia. Semangka, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Citrullus lanatus*, adalah tanaman semusim dari famili Cucurbitaceae yang berasal dari daerah setengah gurun di Afrika bagian selatan. Tanaman ini memiliki batang yang lunak dan merambat, serta dapat tumbuh hingga panjang 3-5 meter. Buah semangka dikenal karena ukurannya yang besar, berair, dan manis, serta kaya akan nutrisi. Dengan kandungan air mencapai sekitar 92%, semangka juga mengandung vitamin A, vitamin C, serta mineral kalium yang bermanfaat bagi kesehatan (Kusumastuti et al., 2017). Kulit dan buahsemangka, terutama bagian putihnya, sering dianggap limbah yang tidak bernilai, padahal mengandung nutrisi seperti serat dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Ni'amah, 2023). Pemanfaatan kulit dan buahsemangka sebagai bahan baku pembuatan manisan telah diteliti untuk mendukung pengurangan limbah organik dan menciptakan produk bernilai ekonomi tinggi. Potensi kulit dan buahsemangka dalam pembuatan manisan telah diidentifikasi sebagai solusi inovatif dalam mengatasi masalah lingkungan. Menurut (Pramudita et al., 2024) penelitian ini dijadikan

sebagai contoh yang relevan untuk penelitian tentang pengolahan limbah menjadi produk bernilai guna.

Penelitian menunjukkan bahwa kulit dan buahsemangka dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam produk makanan, seperti *Cake Pudding*, untuk mengurangi limbah dan meningkatkan nilai ekonominya. Limbah kulit dan buahsemangka dapat mencemari lingkungan dan menimbulkan penyakit jika tidak dikelola dengan baik, seperti menimbulkan bau busuk dan menarik lalat (Laksana, 2021). Melalui pelatihan pembuatan *Cake Pudding* dari kulit dan buah semangka di Desa Wisata Curug Wetan, peserta diajarkan cara mengolah bahan tersebut secara kreatif dan berkelanjutan.

Kedua kegiatan ini berlandaskan pada kebutuhan untuk mengurangi limbah organik yang mendominasi jenis sampah di Indonesia serta menambah wawasan masyarakat mengenai keberlanjutan. Penelitian oleh Lubis menunjukkan bahwa pengolahan kulit dan buahsemangka menjadi manisan dapat meningkatkan pendapatan warga desa sekaligus mendukung keberlanjutan lingkungan (Lubis et al., 2021). Pelaksanaan kegiatan ini mencerminkan komitmen Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dalam memberikan kontribusi nyata kepada masyarakat.

B. Tujuan

Seminar hasil merupakan kegiatan akademis yang penting untuk memperoleh masukan dan evaluasi dari dosen *reviewer* serta mahasiswa

lain guna menyempurnakan pembahasan hasil penelitian. Kegiatan ini menjadi langkah krusial sebelum pelaksanaan ujian tugas akhir, di mana peneliti dapat mempresentasikan temuan dan mendapatkan umpan balik yang konstruktif (Suryawan, 2021). Tujuan dari seminar hasil penelitian produk adalah untuk memaparkan hasil Penelitian terkait inovasi pemanfaatan limbah pangan, khususnya bagian putih kulit dan buahsemangka, sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cake pudding*. Panduan dari Kementerian Riset dan Teknologi menyatakan bahwa seminar hasil bertujuan untuk mendiseminasikan hasil-hasil penelitian kepada masyarakat luas dan mengumpulkan masukan untuk tindak lanjut hasil-hasil (Anon, 2019). Dengan demikian, seminar ini tidak hanya berperan dalam pengembangan akademis individu tetapi juga dalam peningkatan kualitas penelitian secara keseluruhan. Seminar ini juga bertujuan untuk mendapatkan umpan balik dari dosen *reviewer* untuk penyempurnaan hasil Penelitian yang akan diajukan kembali dalam sidang tugas akhir.

C. Manfaat

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendapatkan masukan, kritik, dan saran yang konstruktif guna menyempurnakan hasil laporan penelitian. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menyampaikan ilmu dan inovasi baru mengenai pemanfaatan buah semangka sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cake pudding*. Dengan pendekatan ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk

pangan berbasis inovasi, sekaligus mengedukasi masyarakat tentang potensi pemanfaatan limbah pangan menjadi produk bernilai tambah.

D. Deskripsi Penelitian

Penelitian yang telah dibuat berjudul "Pemanfaatan Bagian Putih Kulit dan buah Semangka sebagai Bahan Tambahan Menjadi *Cake Pudding*". Tujuan utama dari penelitian ini adalah mengembangkan inovasi dalam pengelolaan limbah pangan, khususnya bagian putih kulit dan buahsemangka, yang sering dianggap tidak bernilai, menjadi produk makanan bernutrisi dan bernilai tambah. Dalam penelitian ini, bagian putih kulit dan buah semangka diolah sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cake pudding*, sebuah produk *dessert* unik yang memadukan tekstur lembut puding dengan cita rasa kue.

Proses penelitian mencakup eksplorasi metode pengolahan kulit dan buah semangka untuk menghasilkan produk dengan kualitas aroma, tekstur, dan rasa yang optimal. Penelitian juga melibatkan uji penerimaan konsumen untuk mengetahui potensi pasar dari produk ini. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cake pudding* berbahan dasar kulit dan buah semangka memiliki peluang besar untuk diterima di pasar, sekaligus memberikan solusi inovatif untuk mengurangi limbah pangan, mendukung konsep keberlanjutan, dan meningkatkan kesadaran akan manfaat gizi dari bahan yang sering dianggap limbah.