

## Pemanfaatan Kulit Semangka dalam Pembuatan *Welcome Snack* di Awann Sewu *Boutique Hotel & Suite* Semarang

Mutiara Amelia Putri  
Universitas Dian Nuswantoro  
mutiara.ap09@gmail.com

Prima Setia Judha Pranatha  
Prodi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Dian Nuswantoro  
prima.pranata@dsn.dinus.ac.id

### ABSTRACT

Sebagai negara beriklim tropis, Indonesia banyak membudidayakan berbagai jenis buah, termasuk salah satunya semangka. Konsumsi buah semangka menghasilkan limbah berupa kulit mencapai 32 – 48% yang hingga kini belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, kulit semangka memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, dan berbagai studi menunjukkan bahwa zat aktif yang terkandung di dalamnya memiliki potensi untuk mencegah dan mengobati berbagai penyakit. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lanjutan guna mengembangkan kulit semangka menjadi produk pangan yang layak dikonsumsi, seperti keripik kulit semangka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara pengolahan limbah kulit semangka menjadi makanan yang layak konsumsi, serta menilai tanggapan masyarakat terhadap produk tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Peneliti melakukan serangkaian kegiatan seperti observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mendapatkan data yang terpercaya. Hasil penelitian yang diperoleh yaitu pemanfaatan kulit semangka di Awann Sewu Boutique Hotel & Suite Semarang yaitu berupa pembuatan *welcome snack* dalam bentuk keripik kulit semangka sebagai salah satu langkah mendukung pengurangan limbah di Indonesia, serta menjadi bagian yang menyumbang efisiensi *food cost*. Pengolahan kulit semangka diperlukan peralatan dalam kondisi baik serta terjamin kebersihannya guna mendukung hasil yang optimal, menggunakan bahan yang memiliki kualitas baik, serta menggunakan resep yang seimbang agar perbandingan rasa dan tekstur yang dihasilkan juga baik..

**Keywords:** Kulit Semangka, Keripik, Welacome Snack

### PENDAHULUAN

Pariwisata dianggap penting karena menjadi salah satu sumber pendapatan negara yang diambil dari pajak, parkir, dan tiket masuk obyek wisata. Pariwisata juga dapat mengurangi angka pengangguran dan menciptakan lapangan pekerjaan karena kualitas sumber daya manusia yang berkembang di industri tersebut. Perkembangan sektor pariwisata akan menjadi *multiple effect* untuk sektor lain baik itu infrastruktur, perhotelan, transportasi, biro perjalanan, kuliner, dll. (Wiyasa, 2015). Destinasi wisata harus mempunyai fasilitas yang tepat untuk para wisatawan yang berkunjung. Dalam hal ini, destinasi wisata dapat menawarkan produk ataupun layanan yang dapat memuaskan wisatawan. Salah satunya adalah hotel, hotel merupakan suatu usaha di bidang jasa yang dijalankan secara komersial dan ditujukan untuk umum, dengan menyediakan layanan berupa kamar, akomodasi, makanan dan minuman, serta berbagai fasilitas pelayanan lainnya. (Komar, 2015). Hotel sebagai atap sementara bagi para wisatawan dan menyediakan fasilitas yang mampu memberikan kesan positif bagi pengunjung. Hal tersebut dapat menjadi faktor penarik bagi para wisatawan dan keberadaan hotel memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan

sektor pariwisata, serta peningkatan ekonomi di suatu daerah.

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor dalam bisnis pariwisata yang memiliki tingkat kompleksitas tinggi, dengan sejumlah aspek yang mungkin tidak disadari oleh masyarakat umum (Komar, 2015). Kerja sama antar karyawan sebagai satu tim merupakan kunci keberhasilan sebuah hotel, yang pada akhirnya akan tercermin dalam citra positif hotel dan mampu menarik minat tamu untuk datang. Tamu sendiri merupakan elemen penting yang tidak dapat dipisahkan dari operasional hotel. Setiap tamu mengharapkan layanan yang melampaui ekspektasi mereka sebanding dengan biaya yang telah dikeluarkan. Oleh karena itu, penyedia jasa melakukan beberapa usaha untuk menarik minat tamu, salah satunya dalam bidang *Food and Beverage*. Bagian *Food and Beverage* berkaitan dengan pengolahan dan penyajian makanan serta minuman. Di lingkungan hotel, departemen ini memegang peran vital dalam operasional karena bertanggung jawab atas seluruh layanan kuliner untuk tamu. Selain itu, sektor ini menjadi salah satu sumber utama pendapatan hotel, dengan aktivitas yang mencakup proses pengolahan bahan mentah hingga menjadi hidangan siap saji. Oleh karena itu, pelaku bisnis harus mempunyai para *staff* profesional yang memiliki

pengetahuan, serta keterampilan mengolah makanan dan minuman dengan standar yang telah ditetapkan.

Dunia *Food and Beverage* saat ini akan terus berkembang mengikuti *trend* dan selera konsumen yang terus bervariasi karena makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Persaingan dalam bisnis ini sangatlah ketat karena tidak hanya dituntut untuk menciptakan makanan dan minuman tetapi juga harus melibatkan ide yang unik). Elemen penting dalam menjalankan usaha di bidang kuliner adalah kreativitas dan inovasi (Estikowati, 2023). Kreativitas yaitu kemampuan menciptakan sesuatu yang baru dengan cara menggabungkan beberapa konsep menjadi satu atau mengubah sesuatu yang awalnya tidak berarti menjadi sesuatu yang bermanfaat (Setiawan, 2022). Sasaran utama inovasi adalah menciptakan pengalaman makanan yang baru, kreatif, dan menarik bagi konsumen, sambil memenuhi kebutuhan serta keinginan mereka (Pranatha, et al., 2025). Didalam pelaksanaannya penulis telah melakukan observasi selama 3 bulan di Awann Sewu *Boutique Hotel & Suite* Semarang dan menemukan sesuatu yang sangat menarik untuk dibahas yaitu pengolahan di dalam pemanfaatan kulit semangka menjadi makanan yang berguna, sebagai *welcome snack*.

Menurut Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO), sekitar sepertiga dari makanan yang diproduksi untuk dikonsumsi justru hilang atau terbuang selama proses panen hingga konsumsi, yang dikenal sebagai *food loss* dan *food waste* (Gunawan, 2019). Dukungan dari masyarakat sangat berperan penting untuk mengatasi masalah limbah ini, salah satunya seperti yang dilakukan oleh Hotel Awann Sewu. Siapa sangka kulit semangka yang hanya dianggap sampah dapat diubah menjadi snack yang layak dikonsumsi. Mungkin saat ini masih menjadi hal sepele karena baru sedikit dari jutaan pelaku bisnis yang melakukan, tetapi apabila hal ini menjadi trend baru yang menginspirasi jutaan pelaku bisnis lainnya maka dampaknya pun akan semakin besar bahkan dapat membantu mengurangi limbah di Indonesia.

Indonesia sebagai negara beriklim tropis dikenal sebagai produsen berbagai jenis buah-buahan, salah satunya adalah semangka. Semangka merupakan tanaman merambat yang berasal dari wilayah gurun di Afrika Selatan (Shukla and Jumde, 2015). Pada umumnya masyarakat hanya mengonsumsi daging buahnya dan membuang bagian kulit karena dianggap keras, hambar, dan tidak mempunyai nutrisi. Namun, sebenarnya kulit semangka menyimpan beragam manfaat yang baik bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, pemanfaatan kulit semangka menjadi *welcome snack* di Hotel Awann Sewu merupakan ide yang menarik untuk dibahas karena selain membantu mengurangi limbah, kulit semangka sendiri memiliki segudang manfaat.

## METODE

Desain penelitian merujuk pada pendekatan sistematis yang digunakan untuk menganalisis serta mencatat data guna mengidentifikasi variabel yang

menjadi fokus kajian. Selain itu, desain penelitian berfungsi sebagai strategi yang diterapkan oleh peneliti untuk mengintegrasikan seluruh komponen penelitian secara menyeluruh, sehingga mendukung pengambilan keputusan yang lebih efektif dan efisien. Dalam penelitian ini, menggunakan jenis penelitian *Deskriptif Kualitatif*.

Metode *deskriptif kualitatif* merupakan salah satu pendekatan dalam penelitian kualitatif yang digunakan untuk memahami serta menggambarkan suatu fenomena sosial atau peristiwa yang terjadi di lingkungan nyata secara mendalam, terperinci, dan sistematis. Pendekatan ini difokuskan pada pencarian makna, pemahaman, serta interpretasi terhadap suatu gejala atau kejadian yang diteliti, tanpa menggunakan perhitungan atau analisis statistik kuantitatif. *Deskriptif kualitatif* bertujuan untuk menggambarkan keadaan atau fenomena apa adanya berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan.

Alasan pemilihan metode ini karena pendekatan tersebut paling relevan untuk mengkaji fenomena yang terjadi secara langsung di lapangan, yakni pemanfaatan kulit semangka dalam pembuatan *welcome snack* di Awann Sewu *Boutique Hotel & Suite* Semarang. Penelitian ini, bertujuan untuk menggambarkan secara detail proses pengolahan kulit semangka menjadi produk makanan ringan (*welcome snack*), serta menilai sejauh mana praktik ini dapat menjadi solusi kreatif dalam pengurangan limbah dapur sekaligus peningkatan nilai ekonomis produk hotel.

Pendekatan ini, peneliti berusaha menjawab pertanyaan mendasar seperti siapa, apa, di mana, mengapa, dan bagaimana suatu peristiwa terjadi. Jawaban atas pertanyaan-pertanyaan tersebut diperoleh melalui proses Observasi, observasi terstruktur dipilih karena penulis telah memiliki pemahaman awal mengenai variabel yang akan diteliti, yaitu proses pemanfaatan kulit semangka sebagai bahan dasar *welcome snack*. Selama periode pengumpulan data, penulis melakukan observasi secara langsung di dapur dan area kerja bagian *Food and Beverage Product* Hotel Awann Sewu selama kurang lebih tiga bulan. Penulis mengamati alur kerja *staff* dapur, proses pengolahan bahan mentah (kulit semangka), teknik penyajian, serta respon dari tamu maupun manajemen terhadap produk tersebut; Wawancara mendalam, wawancara dilakukan dengan *Chef* Criscentianus Widyo, yang merupakan salah satu pihak yang berwenang dan berperan penting dalam pengelolaan *kitchen* di Awann Sewu *Boutique Hotel & Suite* Semarang. Melalui wawancara ini, penulis memperoleh informasi yang berharga mengenai motivasi hotel dalam melakukan inovasi produk, prosedur pengolahan kulit semangka, respons dari tamu, serta dampak ekonomi dan lingkungan dari implementasi program ini; Dokumentasi, mencakup pengumpulan data dari berbagai sumber tertulis atau *visual*, seperti foto, catatan kegiatan, laporan serta hasil dokumentasi proses pembuatan *welcome snack* berbahan kulit semangka. Melalui dokumentasi, penulis dapat merekam kegiatan secara *visual* dan

tekstual, sehingga dapat digunakan sebagai bukti dan referensi.

## PEMBAHASAN

### a. Pemanfaatan Kulit Semangka di Awann Sewu Boutique Hotel & Suite Semarang

Kreativitas dalam dunia *Food and Beverage* merupakan elemen penting yang tidak pernah mengenal batas. Inovasi dan pengembangan produk terus menjadi tuntutan utama bagi para pelaku industri ini, terutama mereka yang berkecimpung dalam sektor perhotelan dan pariwisata. Pelaku bisnis dituntut untuk senantiasa berpikir kreatif dan inovatif dalam menciptakan tren baru yang relevan dan diminati oleh pasar, sekaligus mampu memanfaatkan setiap peluang yang ada untuk memperkuat daya saing bisnis mereka.

Hal ini tidak hanya berlaku dalam konteks menu makanan dan minuman saja, tetapi juga dalam hal pelayanan yang menjadi bagian dalam menciptakan pengalaman tamu yang berkesan. Sektor perhotelan, dikenal adanya konsep "*sequence of service*", yakni serangkaian tahapan pelayanan yang harus dijalankan oleh staf hotel dalam melayani tamu secara profesional dan sistematis. *Sequence of service* mencakup sejumlah langkah penting mulai dari menyambut tamu dengan ramah di pintu masuk, mengantarkan ke meja atau kamar, menyajikan daftar menu, menerima pesanan, hingga menyajikan makanan dan minuman, serta menangani proses pembayaran dan perpisahan dengan sopan. Prosedur ini dirancang sebagai bagian dari *Standard Operating Procedure* (SOP) yang bertujuan untuk memastikan bahwa setiap tamu menerima pelayanan yang konsisten, berkualitas, dan memuaskan. Salah satu elemen penting dalam *sequence of service* adalah pemberian *welcome drink* atau *welcome snack*, yang menjadi simbol awal dari bentuk keramahan dan perhatian hotel kepada tamu.

*Welcome snack* sendiri merupakan hidangan ringan yang diberikan secara cuma-cuma kepada tamu yang baru saja datang. Jenis *welcome snack* yang disajikan bisa sangat beragam, tergantung pada karakteristik dan konsep dari masing-masing hotel. Beberapa hotel menyajikan *cookies*, potongan buah segar, atau kudapan tradisional (klethikan) sebagai pilihan *welcome snack*. Fungsi utama dari *welcome snack* tidak hanya sekadar menyenangkan tamu atau sebagai pelengkap suasana, tetapi juga memiliki peran strategis, yaitu sebagai bentuk *hospitality* atau keramahtamahan, sekaligus sebagai cara efektif untuk mengulur waktu, misalnya saat tamu menunggu kamar disiapkan atau antrean *check-in* sedang berlangsung atau saat menunggu makanan yang dipesan di restaurant siap disajikan. Selain itu, penerapan *welcome snack* juga dapat dimanfaatkan sebagai sarana branding dan strategi pemasaran tidak langsung. Menyajikan *welcome snack* yang unik, lezat, atau khas daerah, hotel dapat menciptakan nilai tambah dan membangun citra positif di mata tamu.

Hal ini secara tidak langsung akan meningkatkan kualitas pengalaman menginap, memperkuat kesan pertama, dan membuka peluang loyalitas pelanggan.

Menurut Langgeng 2016, tidak semua hotel menerapkan konsep *welcome snack* sebagai bagian dari pelayanan standar mereka, terutama hotel-hotel yang memiliki konsep layanan minimalis. Oleh karena itu, bagi hotel yang mengadopsinya, *welcome snack* dapat menjadi elemen pembeda (*differentiator*) yang memberikan keunggulan kompetitif dibandingkan dengan hotel pesaing.

Jenis *welcome snack* yang dipilih juga perlu mempertimbangkan standar operasional, segmentasi tamu, serta konsep hotel itu sendiri. Misalnya, hotel berbintang lima mungkin akan menyajikan kudapan eksklusif dengan bahan-bahan premium, sementara hotel ramah lingkungan dapat memilih *snack* berbahan lokal atau olahan dari limbah dapur yang sudah diolah menjadi produk pangan yang layak konsumsi, seperti keripik kulit semangka. Pemilihan *welcome snack* yang tepat dapat memperkuat narasi hotel tentang keberlanjutan, kepedulian terhadap lingkungan, atau nilai-nilai lokal yang diusung oleh hotel tersebut.

Kreativitas dalam menyajikan *welcome snack* bukan hanya tentang memberikan makanan ringan kepada tamu, melainkan juga menjadi bagian dari pengalaman yang mencerminkan identitas, komitmen terhadap pelayanan, dan nilai tambah dari hotel itu sendiri.

Kulit buah merupakan hasil samping utama yang dihasilkan selama proses konsumsi buah-buahan oleh masyarakat, dan sering kali dianggap sebagai limbah organik yang tidak memiliki nilai guna. Salah satu contoh buah yang menghasilkan limbah kulit dalam jumlah besar adalah semangka, yaitu buah berdaging lunak dengan kadar air yang tinggi serta kulit luar yang tebal dan keras. Semangka dikenal luas karena kemampuannya memberikan efek menyegarkan ketika dikonsumsi, terutama dalam kondisi cuaca panas. Meskipun demikian, konsumsi buah semangka pada umumnya hanya terbatas pada bagian daging buahnya yang berwarna merah atau kuning, sementara bagian kulitnya sering kali dibuang dan tidak dimanfaatkan lebih lanjut. Padahal, jika ditelusuri lebih dalam, seluruh bagian dari buah semangka sebenarnya dapat dimakan dan memiliki manfaat yang signifikan bagi kesehatan tubuh, termasuk kulitnya yang selama ini dianggap sebagai limbah. Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Agustina, 2015), kulit buah semangka terbukti kaya akan berbagai kandungan nutrisi yang bermanfaat seperti *vitamin*, *mineral*, *enzim*, serta *klorofil*. Beberapa jenis *vitamin* penting yang terkandung dalam kulit buah semangka antara lain *vitamin A*, *vitamin B2 (riboflavin)*, *vitamin B6 (pyridoxin)*, *vitamin C*, serta *vitamin E*, yang masing-masing memiliki peran dalam menjaga daya tahan tubuh, kesehatan kulit, *metabolisme* energi, dan melindungi sel dari kerusakan oksidatif.

Kulit buah semangka juga merupakan sumber dari *citrulline*, yaitu sejenis asam amino yang memiliki peran penting dalam meningkatkan sirkulasi darah dan menjaga fungsi pembuluh darah. Selain itu, kulit semangka mengandung zat gizi mikro lainnya seperti besi, *magnesium*, *fosfor*, *kalium*, serta pigmen alami seperti beta-karoten dan likopen, yang telah diketahui memiliki sifat antioksidan kuat. Sifat *antioksidan* ini sangat penting dalam membantu tubuh melawan efek negatif dari radikal bebas, serta berpotensi mengurangi risiko kerusakan sel, penuaan dini, dan berbagai penyakit *degeneratif* lainnya.

Menurut Hatta dan Muarabagja, 2024, meskipun kandungan gizi yang terkandung dalam kulit semangka sangat potensial dan bermanfaat, kenyataannya kulit buah semangka masih sering dianggap tidak berguna dan langsung dibuang begitu saja setelah bagian daging buahnya dikonsumsi. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi gizi yang tersedia dan perilaku konsumsi masyarakat yang masih kurang dalam pemanfaatan limbah buah secara maksimal. Padahal, di balik lapisan luar semangka yang keras dan tidak menarik, tersimpan beragam khasiat alami yang dapat dimanfaatkan untuk kesehatan maupun sebagai bahan baku alternatif produk pangan.

Hotel Awann Sewu merupakan salah satu hotel berbintang empat yang berlokasi di Semarang dan dikenal dengan kualitas pelayanannya. Salah satu fasilitas yang menjadi daya tarik utama adalah sarapan pagi yang sudah termasuk dalam harga kamar. Sarapan yang disediakan oleh pihak hotel sangat beragam dan lengkap, mencakup berbagai kategori makanan seperti hidangan utama (*main course*), sup (*soup*), makanan tradisional (*traditional food*), stan telur (*egg station*), kue-kue dan roti (*pastry and bakery*), *salad*, berbagai pilihan jus segar, es krim, serta buah-buahan segar. Tingginya tingkat konsumsi buah-buahan untuk kebutuhan sarapan setiap harinya, termasuk di antaranya buah semangka, maka dapat dipastikan bahwa dapur Hotel Awann Sewu secara rutin melakukan pemotongan buah dalam jumlah besar.

Buah semangka sendiri merupakan jenis buah berdaging yang sangat populer di kalangan tamu karena rasanya yang manis, kandungan airnya yang tinggi, dan efek menyegarkan yang ditimbulkan ketika dikonsumsi. Namun, tingginya konsumsi buah semangka ini juga berkontribusi langsung terhadap peningkatan jumlah limbah organik, khususnya limbah kulit semangka. Kulit buah merupakan hasil samping utama dari proses konsumsi buah, dan biasanya langsung dibuang setelah daging buah diambil. Menurut Neglo, 2021, bagian dalam dari kulit semangka memiliki kandungan nutrisi yang mirip dengan daging buahnya, termasuk *vitamin*, *mineral*, dan senyawa antioksidan yang bermanfaat bagi tubuh. Sayangnya, sebagaimana disampaikan oleh Hatta dan Muarabagja, 2024, kulit semangka masih sering dianggap sebagai limbah yang tidak memiliki nilai guna dan langsung dibuang tanpa diolah lebih lanjut.

Padahal, menurut data dari Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SIPSN) yang dikeluarkan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan tahun 2023, limbah organik termasuk limbah dari sisa makanan dan buah, merupakan jenis limbah yang paling dominan, bahkan melampaui limbah plastik dalam hal kontribusi terhadap total *volume* limbah di Indonesia.

Dalam konteks ini, Hotel Awann Sewu menjadi salah satu pelaku industri *hospitality* yang telah mengambil inisiatif positif dengan memanfaatkan kulit semangka untuk dijadikan sebagai produk makanan ringan berupa *welcome snack*. Inovasi ini tidak hanya menunjukkan kepedulian hotel terhadap lingkungan, tetapi juga merupakan bentuk kreativitas dalam mengembangkan bahan baku yang sebelumnya dianggap tidak bernilai menjadi produk olahan yang layak konsumsi. Meskipun saat ini pemanfaatan limbah seperti kulit semangka masih terbilang jarang dilakukan oleh pelaku bisnis lainnya, langkah kecil ini apabila diterapkan secara masif dan menjadi tren yang diikuti oleh pelaku industri lainnya, maka dampak yang dihasilkan akan sangat signifikan dalam menurunkan jumlah limbah organik di Indonesia.

Selain sebagai upaya pengurangan limbah, pemanfaatan kulit semangka juga berdampak langsung terhadap efisiensi pengelolaan biaya operasional *kitchen* hotel, khususnya dalam hal pengendalian *food cost*. Konsep efisiensi *food cost* mengacu pada kemampuan suatu unit *kitchen* atau usaha kuliner dalam mengelola biaya bahan baku makanan dan minuman secara optimal, dengan tetap mempertahankan kualitas produk akhir. Ini melibatkan perencanaan, penghitungan, serta pengawasan terhadap penggunaan bahan baku agar sesuai dengan standar yang ditetapkan, serta bertujuan untuk mengurangi pemborosan dan kerugian. Mengolah kulit semangka menjadi *welcome snack* secara mandiri di dapur hotel, Hotel Awann Sewu berhasil mengurangi ketergantungan pada produk snack komersial yang umumnya harus dibeli dari pihak ketiga.

Hasil perhitungan kasar, total biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi *welcome snack* sendiri jauh lebih rendah dibandingkan dengan membeli produk jadi. Hal ini karena bahan-bahan pendukung seperti tepung, minyak, dan bumbu telah tersedia di dapur hotel sebagai bagian dari kebutuhan harian, sehingga tidak diperlukan pengeluaran tambahan dimana dapat dikatakan *zero expense* dari sisi bahan baku.

Penyediaan *welcome snack* sebagai bagian dari *sequence of service* di *restaurant* atau hotel menjadi strategi layanan yang penting untuk menciptakan kesan positif kepada tamu. *Sequence of service* merupakan serangkaian tahapan pelayanan yang mencakup penyambutan tamu, pengantaran ke meja, penyajian menu, pengambilan pesanan, penyajian makanan dan minuman, hingga penanganan

pembayaran dan perpisahan. Di antara tahapan tersebut, pemberian welcome drink atau welcome snack menjadi bentuk pelayanan yang dapat mengisi waktu tunggu tamu sembari menunggu makanan utama disiapkan, sehingga mereka tidak merasa bosan atau jenuh. Inovasi yang dilakukan oleh Hotel Awann Sewu dalam memanfaatkan limbah kulit semangka untuk dijadikan welcome snack mencerminkan pendekatan holistik yang menggabungkan aspek keberlanjutan lingkungan, efisiensi ekonomi, dan peningkatan kualitas layanan terhadap tamu. Penulis berharap bahwa melalui proyek akhir ini, masyarakat dan pelaku usaha lainnya dapat terinspirasi untuk mulai melakukan langkah-langkah kecil yang berkontribusi nyata dalam mendukung program pemerintah untuk mengurangi volume limbah.

#### **b. Cara Mengolah Kulit Semangka Menjadi *Welcome Snack* di Awann Sewu Boutique Hotel & Suite Semarang**

Buah semangka merupakan buah yang banyak mengandung air dan *vitamin*, dimana air dibutuhkan untuk menghilangkan dehidrasi dan *vitamin* digunakan untuk menjaga kesehatan tubuh. Dengan kandungan tersebut maka terdapat beberapa manfaat dari semangka adalah mencegah dehidrasi, melindungi fungsi saraf, menurunkan frekuensi serangan asma, menjaga kesehatan kulit dan rambut dan membantu menurunkan berat badan. Dari semua manfaat dan keberadaannya yang tidak dipengaruhi oleh musim maka buah semangka bisa didapatkan dimana dan kapan saja. Besarnya tingkat konsumsi semangka berbanding lurus dengan limbah yang dihasilkan yakni salah satunya adalah kulit semangka. Kulit semangka merupakan bagian buah semangka yang tidak bisa dikonsumsi

Kulit semangka bagian dalam yang berwarna putih, yang dianggap limbah, memiliki banyak kandungan gizi. Teksturnya yang agak keras, warnanya yang pucat, dan rasanya yang hambar, mengurangi minat masyarakat untuk mengonsumsinya. Kulit semangka memiliki kandungan nutrisi yang memiliki banyak kegunaan, kulit buah semangka dapat dijadikan pengobatan untuk beberapa jenis penyakit misalnya diabetes mellitus, gatal karena tanaman beracun, kulit kasar dan luka bakar, mencegah kerontokan rambut, dan menghaluskan kulit. Kandungan kulit buah semangka terdiri dari *vitamin*, *mineral*, *enzim* dan *klorofil*. *Vitamin-vitamin* yang terdapat pada kulit buah semangka meliputi *vitamin A*, *vitamin B* dan *vitamin C*, Daniel 2015.

Salah satu upaya mengurangi limbah organik dan meningkatkan nilai ekonomi dari sisa hasil pertanian yaitu pemanfaatan kulit semangka menjadi salah satu alternatif yang inovatif. Salah satu bentuk pengolahan yang menarik adalah dengan mengubah kulit semangka menjadi keripik. Selain sebagai upaya pengurangan limbah, pengolahan ini juga memberikan peluang baru dalam pengembangan produk makanan

ringan yang sehat. Pembuatan keripik dari kulit semangka tidak hanya mendorong kreativitas dalam dunia kuliner, tetapi juga mendukung konsep *zero waste* dan keberlanjutan lingkungan. Dengan pengolahan yang tepat, kulit semangka yang semula dianggap sampah bisa diubah menjadi camilan yang renyah, enak, dan kaya manfaat. Oleh karena itu, penting untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan kulit semangka sebagai bahan dasar keripik agar bisa diterapkan secara luas, baik di tingkat rumah tangga maupun industri kecil dan menengah. Berikut adalah tahapan dalam pengolahan kulit semangka menjadi welcome snack keripik kulit semangka.

- 1) Tahap Persiapan, langkah awal yang dilakukan dalam proses pengolahan limbah kulit semangka menjadi welcome snack adalah dengan mempersiapkan secara cermat seluruh alat dan bahan yang dibutuhkan, dan semuanya harus memenuhi standar kebersihan dan kelayakan guna memastikan hasil akhir produk tidak hanya memiliki cita rasa yang enak tetapi juga aman untuk dikonsumsi.
  - a) Persiapan Alat, peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan kulit semangka menjadi welcome snack harus berada dalam kondisi yang baik, fungsional, dan terjamin kebersihannya guna mendukung terciptanya hasil akhir yang optimal, baik dari segi kualitas rasa maupun keamanan pangan. Kebersihan dan kelayakan peralatan sangat penting untuk mencegah kontaminasi silang serta menjaga cita rasa dan tekstur produk yang diolah. Beberapa peralatan penting yang digunakan antara lain meliputi *deep fryer* untuk proses penggorengan, *strainer* untuk meniriskan minyak secara efektif, *peeler* dan *mandolin* untuk mengiris kulit semangka dengan ketebalan yang seragam, *knife* dan *cutting board* untuk memotong bahan dengan presisi, bowl stainless dan insert sebagai wadah pencampur bahan, serta gelas ukur, *balloon whisk*, *tongs*, dan *tea spoon* yang masing-masing berfungsi untuk mengukur, mencampur, mengambil, dan menakar bahan secara akurat selama proses persiapan dan pengolahan berlangsung.
  - b) Persiapan Bahan, bahan-bahan yang akan digunakan dalam proses pengolahan kulit semangka menjadi *welcome snack* berupa keripik kulit semangka harus disiapkan dengan cermat dan disesuaikan dengan kebutuhan penelitian, guna memastikan hasil akhir yang optimal baik dari segi rasa, tekstur, maupun daya terima konsumen. Sangat disarankan untuk menggunakan bahan-bahan yang memiliki kualitas baik dan masih dalam kondisi layak konsumsi agar tidak hanya menghasilkan produk yang enak, tetapi juga aman dan higienis. Bahan utama dalam pengolahan ini adalah kulit semangka segar yang telah

dibersihkan dan dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Sementara itu, bahan pendukung yang diperlukan meliputi tepung beras sebagai lapisan adonan yang memberi kerenyahan, air untuk mengencerkan adonan, serta bumbu-bumbu seperti lada, garam, *chicken powder*, dan micin (penyedap rasa) yang berfungsi untuk menambah cita rasa gurih. Selain itu, minyak goreng digunakan sebagai media penggorengan yang penting untuk menghasilkan tekstur keripik yang renyah.

- c) Persiapan Resep, disarankan untuk menggunakan resep yang telah teruji dan memiliki komposisi yang seimbang, agar perbandingan antara rasa dan tekstur yang dihasilkan dapat menciptakan harmoni yang sesuai dengan standar kuliner yang diharapkan; keseimbangan tersebut mencakup proporsi bahan utama dan tambahan, tingkat kelembapan, rasa gurih atau manis, serta kerenyahan akhir dari produk, sehingga hasil olahan kulit semangka tidak hanya menarik secara *visual* tetapi juga nikmat saat dikonsumsi.

Tabel 1 Resep Keripik Kulit Semangka

| Nama Bahan                             | Jumlah |
|----------------------------------------|--------|
| Kulit Semangka (yang sudah dimandolin) | 100 g  |
| Tepung Beras                           | 100 g  |
| Air                                    | 100 ml |
| Lada                                   | 1 sdt  |
| Garam                                  | 1 sdt  |
| <i>Chicken powder</i>                  | 1 sdt  |

Sumber: Data Penulis, 2025

- 2) Tahap pelaksanaan, merupakan bagian inti dari proses penelitian atau pengembangan produk, di mana pada tahap ini dilakukan pengolahan limbah kulit semangka menjadi *welcome snack* berupa keripik kulit semangka. Kegiatan ini dilaksanakan secara sistematis dengan mengikuti serangkaian prosedur yang telah dirancang sebelumnya untuk memastikan bahwa hasil akhir memiliki kualitas yang baik, baik dari segi cita rasa, tekstur, maupun tampilan. Proses pelaksanaan ini mencakup berbagai langkah yang harus dilakukan secara bertahap dan teliti, mulai dari persiapan bahan dan alat, proses pembersihan dan pemotongan kulit semangka, pembuatan adonan bumbu pelapis, hingga tahap penggorengan dan penirisan. Seluruh langkah tersebut dilakukan dengan tetap memperhatikan aspek kebersihan, keamanan pangan, dan efisiensi waktu, sehingga produk keripik kulit semangka yang dihasilkan benar-benar layak disajikan sebagai

*welcome snack*. Adapun langkah-langkah pelaksanaan tersebut adalah sebagai berikut:

- Langkah pertama dalam proses pengolahan limbah kulit semangka menjadi *welcome snack* berupa keripik kulit semangka adalah menyiapkan bahan utama, yaitu kulit semangka segar yang telah dipisahkan dari daging buahnya. Kulit semangka yang akan digunakan harus dalam kondisi baik, tidak busuk, dan baru dikupas untuk menjamin kesegaran serta kualitas produk akhir.
- Tahapan awal dimulai dengan membuang lapisan kulit terluar semangka yang berwarna hijau gelap dan memiliki corak hitam menggunakan alat peeler secara hati-hati agar tidak terlalu banyak mengurangi bagian kulit yang berwarna putih.
- Selanjutnya, sisa-sisa daging buah semangka yang masih menempel pada permukaan kulit bagian dalam dibersihkan menggunakan pisau tajam. Hanya bagian kulit semangka yang berwarna putih yang digunakan dalam pengolahan ini, karena bagian inilah yang memiliki tekstur paling cocok untuk dijadikan keripik.
- Lalu, kulit semangka dicuci bersih menggunakan air mengalir untuk menghilangkan sisa kotoran, getah, dan potensi mikroorganisme yang menempel. Pencucian dilakukan secara menyeluruh agar bahan yang digunakan benar-benar higienis dan aman untuk dikonsumsi.
- Setelah proses pencucian, kulit semangka dikeringkan secara singkat dengan cara ditiriskan, kemudian diiris tipis menggunakan *mandolin slicer* dengan ketebalan berkisar antara 1 hingga 2 *milimeter*. Ketebalan irisan ini bertujuan untuk memastikan hasil akhir keripik memiliki kerenyahan yang optimal dan tidak terlalu tebal saat digoreng.
- Pada tahap berikutnya, disiapkan bahan pendukung berupa adonan pelapis yang terbuat dari campuran tepung beras dan air. Campuran ini kemudian diaduk menggunakan *balloon whisk* hingga konsistensinya merata dan tidak menggumpal. Setelah campuran dasar tercampur sempurna, ditambahkan bumbu *seasoning* seperti garam, lada bubuk, micin (*monosodium glutamate*), dan *chicken powder* ke dalam adonan. Campuran bumbu dan tepung ini kembali diaduk secara merata dengan menggunakan *balloon whisk* untuk memastikan semua rasa tercampur sempurna dalam adonan.
- Sementara adonan selesai disiapkan, *deep fryer* dipanaskan hingga mencapai suhu konstan sekitar 130°C. Suhu ini dipilih

agar kulit semangka dapat matang secara merata tanpa mudah gosong, sehingga menghasilkan tekstur keripik yang renyah namun tetap ringan.

- h) Setelah minyak mencapai suhu yang diinginkan, irisan kulit semangka yang telah dimandolin dicelupkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan tepung dan bumbu. Pencelupan dilakukan secara bertahap agar adonan melapisi kulit semangka secara merata.
  - i) Kulit semangka yang telah dilapisi adonan kemudian dimasukkan ke dalam minyak panas dan digoreng satu per satu atau dalam jumlah kecil, dengan hati-hati agar setiap irisan tidak saling menempel satu sama lain. Proses penggorengan dilakukan hingga keripik berwarna coklat keemasan dan memiliki tekstur yang renyah.
  - j) Setelah matang, keripik diangkat menggunakan tongs lalu ditiriskan di atas *strainer* atau tisu penyerap minyak untuk mengurangi kadar minyak berlebih.
  - k) Setelah ditiriskan dan didinginkan sejenak, keripik kulit semangka siap untuk disajikan sebagai *welcome snack* yang unik, renyah, dan bernilai gizi, sekaligus menjadi bentuk pemanfaatan kulit semangka yang kreatif.
- 3) Tahap Penyelesaian, merupakan tahapan akhir dari keseluruhan proses pengolahan, di mana kulit semangka yang telah berhasil diolah melalui serangkaian langkah menjadi produk akhir berupa keripik kulit semangka kemudian disajikan secara menarik dan higienis kepada tamu yang berkunjung ke WA-GA *Restaurant*, yang merupakan bagian dari Hotel Awann Sewu. Penyajian ini dilakukan sebagai bentuk inovasi dalam menciptakan *welcome snack* yang tidak hanya memiliki cita rasa yang unik dan lezat, tetapi juga mencerminkan komitmen hotel terhadap prinsip keberlanjutan dan pemanfaatan bahan pangan secara bijak. Menyajikan keripik kulit semangka sebagai sambutan kepada tamu, restoran tidak hanya memberikan pengalaman kuliner yang berbeda, tetapi juga turut mengedukasi masyarakat akan pentingnya pengolahan limbah organik menjadi produk bernilai guna dan bernilai jual tinggi, yang sekaligus memperkuat citra positif hotel dalam menerapkan konsep ramah lingkungan dan kreatif.



**Gambar 1.** Keripik Kulit Semangka, 2025

Rasa yang dihasilkan dari pemanfaatan limbah kulit semangka dalam pembuatan *welcome snack* memiliki karakteristik yang unik dan menggugah selera. Secara keseluruhan, profil rasa dominan yang muncul adalah gurih, yang berpadu secara harmonis dengan rasa manis alami yang berasal dari kulit semangka itu sendiri. Rasa gurih ini diperoleh melalui penambahan berbagai bahan pendukung seperti campuran tepung terigu, air, serta bumbu penyedap atau *seasoning* yang diracik dengan komposisi tertentu. Perpaduan rasa ini tidak hanya meningkatkan daya tarik sensorik dari produk olahan, tetapi juga memberikan pengalaman rasa baru yang menarik bagi tamu hotel yang mencicipinya. Rasa manis yang dihasilkan tidak terlalu mencolok, melainkan hadir secara alami sebagai bagian dari karakteristik dasar kulit semangka, yang kemudian diperkaya dengan gurihnya bumbu.

Dilihat dari segi penampilan *visual*, warna yang dihasilkan oleh keripik kulit semangka yang telah melalui proses penggorengan adalah coklat keemasan (*golden brown*), menyerupai warna keripik pada umumnya yang telah matang sempurna. Warna ini menjadi salah satu indikator keberhasilan dalam proses pengolahan, karena menunjukkan bahwa produk telah melalui proses pemanasan dengan suhu yang tepat dan durasi yang sesuai. Komposisi antara adonan pelapis dan kulit semangka sangat menentukan intensitas warna akhir dari keripik. Perbandingan yang tidak seimbang, seperti terlalu banyak tepung atau terlalu sedikit bahan utama, dapat mengakibatkan warna keripik menjadi terlalu pucat atau justru terlalu gelap. Selain komposisi bahan, suhu dan waktu penggorengan juga menjadi dua faktor krusial dalam menentukan hasil akhir produk, khususnya dalam hal warna. Penggorengan pada suhu yang terlalu rendah dapat menyebabkan keripik menyerap minyak secara berlebihan dan bertekstur lembek, sedangkan suhu yang terlalu tinggi berisiko membuat keripik gosong dan menghasilkan rasa pahit. Oleh karena itu, penggunaan alat penggorengan dengan pengatur suhu yang stabil dan pemantauan waktu penggorengan secara cermat sangat diperlukan untuk mencapai hasil yang optimal.

Keripik berbahan dasar kulit semangka ini menghasilkan wangi khas yang menyerupai aroma keripik tradisional yang baru matang. Kualitas aroma sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku yang digunakan. Kulit semangka yang segar dan belum mengalami proses pembusukan akan menghasilkan aroma yang lebih bersih dan menggugah selera. Sementara itu, bahan tambahan seperti bumbu dan minyak goreng juga berkontribusi dalam membentuk

aroma keseluruhan yang dihasilkan. Tekstur merupakan salah satu aspek penting dalam produk keripik, dan pada *welcome snack* dari kulit semangka ini, tekstur yang dihasilkan adalah renyah dan garing, sesuai dengan ekspektasi dari produk keripik pada umumnya. Tekstur renyah ini tercapai melalui beberapa faktor penentu, seperti kadar air yang terkandung dalam kulit semangka sebelum pengolahan. Semakin rendah kadar air, maka semakin besar kemungkinan kulit semangka untuk menjadi garing saat digoreng. Selain itu, suhu penggorengan yang konsisten dan waktu pemanasan yang tepat juga menjadi faktor penting dalam menciptakan tekstur akhir yang diinginkan. Dengan pengolahan yang tepat, kulit semangka yang biasanya dianggap limbah dapat berubah menjadi produk makanan ringan yang tidak hanya menarik dari segi rasa dan aroma, tetapi juga memiliki nilai jual dan nilai gizi yang baik.

Proses pembuatan keripik kulit semangka, terdapat sejumlah faktor penting yang harus diperhatikan secara seksama karena dapat memengaruhi mutu dan kualitas produk akhir yang dihasilkan. Keberhasilan pengolahan limbah kulit semangka menjadi *welcome snack* yang layak konsumsi sangat bergantung pada pengendalian terhadap faktor-faktor tersebut, mulai dari pemilihan bahan baku hingga teknik pengolahan yang digunakan. Salah satu faktor utama yang sangat menentukan adalah kualitas bahan baku, yakni kulit semangka itu sendiri. Kulit semangka yang digunakan harus berasal dari buah semangka yang baru dipotong dan dalam kondisi yang masih segar, idealnya dari buah yang sedikit tua dengan daging buah berwarna merah cerah dan rasa yang manis, karena kondisi tersebut menunjukkan bahwa kulitnya cukup tebal dan padat untuk diolah menjadi keripik.

Kulit semangka harus diproses dengan metode pengirisan yang tepat, yakni dengan menggunakan alat *mandolin slicer* untuk menghasilkan irisan yang seragam dan tipis, dengan ketebalan ideal berkisar antara 1 hingga 2 *milimeter*. Ketebalan ini sangat penting untuk memastikan bahwa hasil keripik memiliki kerenyahan yang merata dan tidak terlalu keras atau lembek setelah digoreng. Selain bahan utama, kualitas bahan pendukung juga tidak kalah penting dalam memengaruhi mutu keripik. Misalnya, minyak goreng yang digunakan sebaiknya merupakan minyak dengan kualitas tinggi, berwarna jernih, tidak berbau tengik, dan memiliki titik asap tinggi agar tidak mudah rusak selama proses penggorengan, demikian pula dengan tepung beras, yang harus bersih, bebas dari kotoran atau campuran lain, dan disimpan dalam kondisi kering untuk mempertahankan kualitasnya.

Salah satu aspek teknis yang sangat krusial dalam proses pengolahan adalah suhu penggorengan. Suhu ini harus dikendalikan dengan baik, khususnya dalam metode *deep frying*, karena pengaturan intensitas panas akan menentukan warna, kerenyahan, serta tingkat kematangan keripik. Penggorengan dengan suhu terlalu tinggi dapat menyebabkan keripik cepat berubah warna menjadi terlalu gelap atau bahkan gosong, tanpa sempat matang sempurna di bagian dalamnya. Oleh karena itu, diperlukan

pemantauan suhu yang konstan dan akurat selama proses pengolahan, agar hasil akhir yang diperoleh memiliki tampilan menarik, tekstur renyah, serta rasa yang gurih dan disukai konsumen.

## SIMPULAN

Pemanfaatan kulit semangka di Awann Sewu *Boutique Hotel & Suite* Semarang dilakukan dengan cara mengolahnya menjadi *welcome snack* berupa keripik kulit semangka, yang tidak hanya berfungsi sebagai sajian sambutan bagi tamu, tetapi juga menjadi langkah nyata dalam mendukung program pengurangan limbah makanan di Indonesia. Selain itu, pengolahan kulit semangka menjadi keripik juga memberikan dampak positif terhadap efisiensi *food cost* dalam operasional *kitchen* hotel, karena bahan baku yang digunakan merupakan bagian dari buah yang sebelumnya tidak dimanfaatkan.

Proses pengolahan kulit semangka menjadi keripik, diperlukan kesiapan dari segi peralatan, bahan, dan resep yang digunakan, agar hasil akhir produk memiliki kualitas yang optimal. Seluruh peralatan yang digunakan harus berada dalam kondisi baik, bersih, dan layak pakai, guna menjamin kebersihan dan keamanan pangan selama proses produksi berlangsung. Selain itu, pemilihan bahan baku juga menjadi aspek penting yang sangat menentukan mutu keripik yang dihasilkan. Kulit semangka yang digunakan harus berasal dari buah yang segar dan baru dipotong, dengan karakteristik daging buah yang matang sempurna, karena bagian kulit yang putih dari semangka tersebut memiliki tekstur ideal untuk dijadikan keripik. Selanjutnya, penggunaan resep yang *balance* atau seimbang sangat dianjurkan, agar diperoleh cita rasa yang harmonis serta tekstur keripik yang renyah dan menarik secara *visual* dan rasa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afsharnezhad, M., Shahangian, S. S., Panahi, E., & Sariri, R. (2017). *Evaluation of the antioxidant activity of extracts from some fruit peels*. 15(3), 213–222
- Agustina W. Kandungan *Vitamin C* dan Uji Organoleptik *Fruithgurt* Kulit Buah Semangka dengan Penambahan Gula Aren dan Kayu Secang. Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2015.
- Akhyar, Okviyoandra dan Antoni Pardede. (2019) *Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Menjadi Produk Olahan Nata Kulit Semangka (Nata De Cilla)*. Prosiding Hasil-hasil Pengabdian Kepada Masyarakat. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Islam
- Allerton, T. D., Proctor, D. N., Stephens, J. M., Dugas, T. R., Spielmann, G., & Irving, B. A. (2018). *Impact on Cardiometabolic Health*. 1–24.
- Al-Sayed, H. M. A., & Ahmed, A. R. (2015) *Utilization of watermelon rinds and Sharilyn melon peels as a natural source of dietary*

- fiber and antioxidants in cake. *Annals of Agricultural Sciences*, 58(1), 83–95.
- Amertyasih, K. A., & Muliadisa, I. K. (2023). Kualitas Selai Kulit Semangka Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Mawar. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(6), 1392–1401.
- Anggito, A., & Setiawan, J. (2018). Metodologi penelitian kualitatif. Jejak *Publisher*
- Ansori, Y. Z. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Semangka Inul Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Selai dan Permen Jelly. *Papanda Journal of Community Service*, 1(1), 13–19.
- Arianto, A., Purba, R., Ginting, D. S., & Sitio, S. (2021). Pemberian Jus Semangka Efektif Dalam Menurunkan Tekanan Darah Tinggi Pada Penderita Hipertensi. 3(1), 22–29
- Aryati, Y. V. P., Setiawan, I., Ariani, N. R., & Hastuti, D. D. (2018). Pengaruh gel kombinasi ekstrak kulit semangka (*Citrullus lanatus*. Thunb.) dan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) terhadap penyembuhan luka bakar pada kelinci. *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 3(2), 117–125.
- Aulia F. (2018). *Management Hotel* Syariah. Yogyakarta: Gava Media.
- Casacchia, T., Sofo, A., Claudia-Crinatoma, Drăgănescu, D., Tița, B., & Statti, G. A. (2020). *Nutraceutical properties and health-promoting biological activities of fruits of watermelon cultivars with different origins. Pharmacia*, 68(4), 679–686.
- Ira M.C. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Edith Wulan Adelia (2016). Prospek dan Manfaat Buah Semangka. Jakarta: Rineka Cipta
- Efrina Sinurat, L. R. (2019). Pengaruh Jus Semangka Terhadap Map (*Mean Arteri Pressure*) Pada Lansia Penderita Hipertensi di Wilayah Kerja Puskesmas Binjai Estate. *Indonesian Trust Health Journal*
- Feizy, J. J. (2020). *Journal of Food and Bioprocess Engineering* Antioxidant activity and mineral content of watermelon peel. 35–40.
- Gunawan, I., Studi, P., Universitas, A., & Pengaraian, P. (2015). Analisis Pendapatan Usaha Tani Semangka (*Citrullus Vulgaris*) di Desa Rambah Muda Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Sungkai*, 2(1), 52–63.
- Hutasoit, H. R. (2018). Pengaruh Konsumsi Buah Semangka Merah (*Citrullus vulgaris Schard*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi Rawat Jalan di Wilayah Puskesmas Perumnas I Pontianak Barat. *Pontianak Nutrition Journal*, 01(02).
- Jumde, A. D., & Shukla, R. N. (2015). *Development and Chemical Analysis of Watermelon Blends with Beetroot Juice During Storage*. 3(4), 960–964.
- Kim, C. H., Park, M. K., Kim, S. K., & Cho, Y. H. (2014). *Antioxidant capacity and anti-inflammatory activity of lycopene in watermelon. International*.
- Kim, H., Sefcik, J. S., & Bradway, C. (2016). *Characteristics of Qualitative Descriptive Studies: A Systematic Review. Research in Nursing & Health*. 40(1), 23–42.
- Komar, R. (2015). *Hotel Management*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Kumar, R., Rengasamy, K. R. R., Mahomoodally, F. M., & Keum, Y. (2020). *Protective effects of lycopene in cancer, cardiovascular, and neurodegenerative diseases: An update on epidemiological and mechanistic perspectives. Pharmacological Research*, 155(October 2019), 104730.
- Kyriacou and Marios. (2018). *Scientia Horticulture. Watermelon and melon fruit quality: The genotypic and agro-environmental factors implicated*, 393–408.
- Ndruru, K. &. (2019). *Jurnal Dunia Farmasi. Formulasi Sediaan Gel Dari Ekstrak Kulit Putih Semangka (Citrullus lanatus Schrad) sebagai Masker Wajah:*
- Neglo, D., Tettey, C. O., Essuman, E. K., Kortei, N. K., Boakye, A. A., Hunkpe, G., Amarh, F., Kwashie, P., & Devi, W. S. (2021). *Comparative antioxidant and antimicrobial activities of the peels, rind, pulp and seeds of watermelon (Citrullus lanatus) fruit. Scientific African*, 11, 00582.
- Pranatha, P. S. J., Rahayu, E., Asshofi, I. U. A., & Dima, C. C. (2025). Pelatihan Inovasi Olahan Singkong Getuk Mawar di Kampung Wisata Kecah Asmoro Mangunharjo Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 6(1), 71–78.
- Rakhmawati, N. (2015). Peranan *higiene* dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 6(1).
- Saepulah, A., Julita, U., Yusuf, T., & Cahyanto, T. (2017). Inovasi produk olahan pangan melalui pemanfaatan limbah organik ampas kelapa untuk meningkatkan ekonomi masyarakat kabupaten Bandung Jawa Barat. *Jurnal Istek*, 10(2).
- Setyawati, D., Maryati, H., & Mubarak, A. S. (2017). Pengaruh Pemberian Jus Semangka Terhadap Perubahan Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi (*The Effect of Giving the Juice of Water Melon to the Change of Blood Pressure for Hypertensive*). 3(2) *Subjects. Published in: Journal of Economic Development, Environment and People*.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan *Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sukarno, S., Sofii, I., & Chasanah, U. (2020). Analisa Pendapatan Manisan Kulit Semangka Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Limbah Kulit Semangka. *Jurnal Ekonomi Pembangunan STIE Muhammadiyah Palopo*, 6(2), 172–181.

- Sukmadinata, Nana Syaodih. (2017). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Sumbayak, A. R., & Diana, V. E. (2018). Formulasi *Hand Body Lotion* Ekstrak Etanol Kulit Buah Semangka (*Citrillus vulgaris*) untuk Pelembab Kulit. Jurnal Dunia Farmasi, 2(2), 70-76.
- Suwanaruang, T. (2016). *Analyzing Lycopene Content in Fruits. Italian Oral Surgery*
- Taslim, T. (2020). Analisis Kalium Pada Buah Semangka (*Citrullus Lanatus. Thunb.*) Matsum & Nakai Dengan Spektrofotometer Serapan Atom). Jurnal Katalisator, 137-145.
- Zainal, M. &. (2019). Jurnal Ilmiah STIKES Citra Delima Bangka Belitung. Efek Pemberian Jus Semangka Terhadap Penurunan Tekanan Darah
- Zia, S. K. (2021). *Trends in Food Science & Technology An update on functional, nutraceutical and industrial applications of watermelon by-products. A comprehensive review. Trends in Food Science & Technology*