

**PENGARUH SUBSTITUSI ALBEDO SEMANGKA TERHADAP
KUALITAS SELAI SEMANGKA**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**OLEH:
ILPIMAYANTI
20075017**

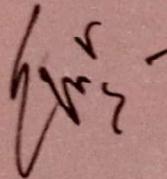
**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Subsitusi Albedo Semangka Terhadap
Kualitas Selai Semangka
Nama : Ilpimayanti
NIM : 20075017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2024

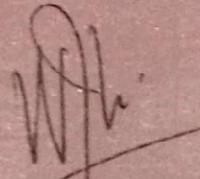
Disetujui Oleh
Pembimbing



Ezi Anggraini, M.Pd
NIP. 19841227023112023

Mengetahui

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ilpimayanti

NIM : 20075017

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan judul:

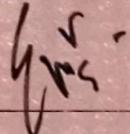
Pengaruh Substitusi Albedo Semangka Terhadap Kualitas Selai Semangka

Padang, Agustus 2024

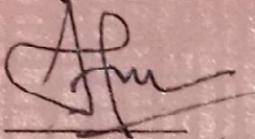
Tim Penguji :

Tanda Tangan

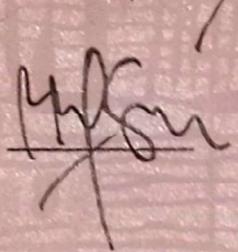
Ketua : Ezi Anggraini, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, S.Tp, M.Si

3. 



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ilpimayanti
Nim : 20075017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Albedo Semangka Terhadap Kulit** selai semangka

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T
NIP. 197907272003122002

Saya yang menyatakan



Ilpimayanti
NIM. 20075017

ABSTRAK

Ilpimayanti,2023.“Pengaruh Substitusi Substitusi Albedo Semangka Terhadap Kualitas Selai Semangka”, Skripsi: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Selai merupakan merupakan hasil pengolahan dari buah-buahan yang di dapat dari proses pemasakan sari buah, puree atau bubur buah dengan penambahan beberapa bahan seperti asam, gula air dan bahan pengental. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi albedo semangka terhadap selai semangka dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas selai semangka dengan substitusi albedo semangka, dengan 4 perlakuan dan 3 pengulangan. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh substitusi albedo semangka sebanyak 0%,15%,30% dan 45% yang signifikan terhadap kualitas tekstur mudah dioles selai semangka, dengan $F_{tabel} 4,77$ $F_{hitung} 4,76$ maka dari uji duncan didapati hasil X1 dan X2 tidak berbeda nyata, X3 dan X1 berbeda nyata, X3 dan X0 berbeda nyata, dan X2 dan X₁ berbeda nyata, X1 dan X0 Tidak berbeda nyata.

Kata Kunci: Selai, Semangka, Albedo Semangka, Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabbil'aalamiin, puji syukur penulis ucapkan ke hadirat ALLAH SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Pengaruh Substitusi Albedo Semangka Terhadap Kualitas Selai Semangka”**. Sholawat dan salam penulis ucapkan kepada junjungan Nabi besar kita yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Terimakasih yang sebesar-besarnya penulis ucapkan kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Sekaligus Penasehat Akademik.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini hingga selesai.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan saran, masukan, arahan, serta motivasi kepada penulis untuk

kesempurnaan skripsi ini.

5. Ibu Rahmi Holinesti, S.Tp., M.Si selaku Dosen penguji 2 yang telah memberikan saran, masukan, arahan, serta motivasi kepada penulis untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. Seluruh staf pendidik, dan tenaga kependidikan, serta teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang .
7. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada cinta pertama penulis Ayahanda Imun (Datuak Majo) dan pintu surga ibunda Ajis. Terimakasih atas segala pengorbanan dan tulus kasih yang di berikan. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan yang semestinya, namun beliau mampu memberikan yang terbaik dan menjadi suporter paling berisik dalam proses penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai meraih gelar sarjana dengan bantuan materi dan juga doa dari keluarga tercinta .
8. Ucapan terimakasih kepada kakak tersayang Irma Yanti S.Pd , dan adik tercinta Hairul Rafid yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
9. Teristimewa sekali kepada diri sendiri Ilpimayanti yang sudah bertahan dan berjuang dari awal perkuliahan hingga akhirnya sampai ditahap ini.
10. Ucapan terimakasih kepada rekan-rekan tata boga angkatan 2020 yang selalu memberikan bantuan, motivasi serta dukungan terhadap penulis mulai dari semester awal perkuliahan hingga penulis menyelesaikan pendidikan.

Semoga seluruh bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari

semua pihak diberikan imbalan yang setimpal oleh Allah SWT nantinya. Penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi siapapun, dan khususnya penulis sendiri.

Padang, Agustus 2024

ILPIMAYANTI
20075017

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Selai.....	10
B. Semangka.....	18
C. Albedo Semangka	23
D. Kualitas Semangka dengan Substitusi Albedo Semangka.....	26
E. Kerangka Konseptual.....	29
F. Hipotesis Penelitian	30
BAB III METODEDEDOLOGI PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitin	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
C. Objek Penelitian.....	32
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	32
E. Jenis dan Sumber Data.....	33
F. Prosedur Penelitian	35
G. Rancangan Penelitian.....	40
H. Kontrol Validitas.....	41
I. Teknik Pengumpulan Data.....	42
J. Instrumen Penelitian	42
K. Teknik Analisi Data	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Hasil Penelitian.....	45
B. Pembahasan	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah Semangka.....	12
2. Gula Pasir	12
3. Jeruk Nipis	13
4. Timbangan.....	14
5. Mixing Bowl	14
6. Sendok Makan.....	15
7. Blender	16
8. Lap Kerja.....	16
9. Sauce Pan	17
10. Sendok Kayu	17
11. Albedo Semangka	23
12. Kerangka Konseptual	29
13. Diagram Alir Pengolahan Selai.....	39
14. Diagram Kualitas Warna (Merah) Selai Semangka	46
15. Diagram Kualiatas Aroma (Harum Semangka) Selai Semangka	47
16. Diagram Kualiatas Tekstur (Lembut) Selai Semangka	49
17. Diagram Kualiatas Tekstur (Mudah dioles) Selai Semangka	50
18. Diagram Kualitas Rasa (Manis) Selai Semangka	52
19. Diagram Kualitas Rasa (Rasa Semangka) Selai Semangka	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat Mutu Selai.....	11
2. Resep Standar Selai.....	11
3. Daftar Produksi Semangka.....	21
4. Komposisi Kandungan Nutrisi Daging Semangka 100 gram	22
5. Komposisi Kandungan Nutrisi Albedo Semangka 100 gram	24
6. Mutu Pektin.....	26
7. Komposisi Selai	38
8. Rancangan Penelitian.....	40
9. Instrumen Penelitian.....	43
10. Rumus Analisis Varian	43
11. Analisa Varian Kualitas Warna Selai Semangka.....	46
12. Analisis Varian Kualitas Aroma Selai Semangka.....	48
13. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Lembut) Selai Semangka	49
14. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Mudah dioles) Selai Semangk.....	51
15. Uji Duncan Analisa Varian Kualitas Tekstur (Mudah dioles).....	51
16. Analisis Varian Kualitas Rasa (Manis) Selai Semangka	53
17. Analisis Varian Kualitas Rasa (Semangka) Selai Semangka.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Instrumen Penelitian.....	70
2. Dokumentasi Penelitian	75
3. Tabulasi Hasil Angket Penelitian.....	79
4. Uji Analisis Varian (ANOVA).....	85
5. Surat Rekomendasi.....	92
6. Surat Permohonan Pembimbing.....	93
7. Surat Permohonan Panelis	94
8. Surat Izin Penelitian	95
9. Acc Ujian Komprehensif.....	96
10. Acc Jurnal.....	97
11. LOA Jurnal.....	98

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang terdiri dari banyaknya pulau-pulau yang menjadikan indonesia memiliki keragaman hayati yang cukup melimpah, hal ini di akibatkan dengan letak georafis, kawasan yang luas serta pulau-pulau yang di tumbuhi berbagai macam hayati yang menjadikannya sebagai negara yang memiliki keanekaragaman jenis hayati yang cukup tinggi. Menurut Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia atau LIPI (2020), Indonesia adalah negara dengan kekayaan biodiversitas terestrial tertinggi kedua di dunia. Peraturan Presiden No.22 Tahun 2009 Pasal 1:Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. 2:Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal. Pemanfaatan keanekaragaman hayati terutama hayati yang memiliki umur simpan yang sedikit atau mudah rusak, namun memiliki manfaat yang sangat banyak sekali seperti vitamin, mineral dan lain sebagainya yang dibutuhkan oleh tubuh. Untuk menjaga kualitas nutrisi dari keragaman tersebut maka dilakukan upaya pengawetan makanan menggunakan bahan alami yang tidak merusak kandungan nutrisi dari hayati tersebut seperti selai, sirup, tepung dan sebagainya.

Selai merupakan merupakan hasil pengolahan dari buah-buahan yang di dapat dari proses pemasakan sari buah, puree atau bubur buah dengan penambahan beberapa bahan seperti asam, gula air dan bahan pengental. Bererapa bahan pengental yang dapat yang dapat digunakan dalam pembuatan selai adalah pektin, gelatin, gum, CMC, dan agar-agar. Selai juga merupakan paduan antara bubur buah yang memiliki kandungan pektin dan asam serta gula sehingga menghasilkan campuran berbentuk gel. Selai produk olahan yang populer dan disukai berbagai kalangan masyarakat, karena selai memiliki rasa yang enak dan praktis, sehingga pengolahan selai mempunyai peluang untuk di kembangkan (Insan,dkk,2019).

Selai juga merupakan produk turunan pektin yang memiliki kandungan gula yang tinggi (Faridah et al. 2020), Pektin merupakan jenis serat pangan larut air yang berperan dalam pembentukan gel pada bahan pangan. Pektin bisa di peroleh dari beberapa jenis buah seperti kulit buah pisang, kulit buah jeruk bali, kulit dan ampas buah apel, hal ini bisa dilihat dari beberapa penelitian berikut, ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja(*musa sapientum*) (Farida Hanum, Irza Menka Deviliany Kaban, and Martha Angelina Tarigan 2019), Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan (Susilowati 2019), pengaruh waktu ekstraksi dan konsetrasi HCI untuk pembuatan pektin dari kulit jeruk(*Citrus maxima*) (Aji, Bahri, and Tantalia 2020). Berdasarkan berapa pernyataan diatas, selai merupakan bubur buah

yang melalui proses pemasakan dengan tambahan bahan pangan lain seperti gula, asam, dan bahan pengental.

Semangka (*Citrullus lanatus*) merupakan tanaman buah merambat berasal dari Benua Afrika yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Karena rasa buahnya yang manis, memiliki tekstur renyah, dan salah satu buah kandungan airnya sangat banyak (Bagas et al. 2020), yang menjadi salah satu penyebab buah ini di sukai oleh masyarakat Indonesia, karena sesuai dengan kondisi iklim Indonesia yang tropis. Meski pun berasal dari benua Afrika semangka dapat tumbuh dengan baik di Indonesia yang menyebabkan populasinya cukup tinggi. Berdasarkan data produksi badan pusat statistik (BPS) semangka di Sumatera Barat pada tahun 2022 memproduksi semangka sebanyak 11.767,00 ton, mengalami penurunan dibandingkan dari tahun 2021 sebanyak 20.783 ton. Semangka diketahui banyak terdapat kandungan zat-zat yang sangat berguna bagi kesehatan tubuh manusia. Kandungan dari zat-zat tersebut dapat bermanfaat untuk melindungi jantung, memperlancar pengeluaran urin, dan menjaga kesehatan kulit (Muklas et al. 2023).

Bagian dalam kulit semangka yang berwarna putih disebut albedo. Albedo semangka (*Citrullus lanatus*) merupakan bagian mesokarp atau bagian daging putih dari semangka yang kurang banyak dimanfaatkan penggunaannya dalam bahan pangan (Mauidzoh, Iswahyudi, and Putri 2023). Albedo bukan hanya terdapat pada buah semangka namun juga terdapat pada buah lain yang memiliki kulit tebal seperti buah durian, buah jeruk bali buah naga, buah nangka, hal ini bisa kita lihat dari beberapa penelitian berikut,

Karakteristik morfologi buah dan biji jeruk pamelobiji dan tidak berbiji (Kalsum et al. 2020) Pengaruh Ph larutan pengekstrak terhadap rendemen dan karakteristik pektin albedo kulit buah (Yusuf, Putra, and Suter 2020) Pengaruh konsentrasi etanol pada proses pengendapan pektin kasar kulit dan dami nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) pasca hidrolisis dengan HCl terhadap karakteristik pektin kasar (Seri Rezki Fauziah 2019) Pada umumnya, seseorang menikmati buah semangka hanya dari bagian dagingnya yang berwarna merah saja, sedangkan bagian albedo yang berwarna putih yang berasa tawar dibuang begitu saja (Taslim et al. 2020).

Kulit semangka mengandung asam amino citrulline sebanyak 2 – 20 mg/gr berat kering. Bagian kulit semangka lebih banyak mengandung serat dan kalium tetapi mengandung lebih sedikit gula dibanding daging buahnya. Kandungan dalam albedo semangka terbesar adalah pektin (Pramana and Sudiarta 2023). Pektin merupakan jenis serat pangan larut air yang berperan dalam pembentukan gel pada bahan pangan (Sirait, Solihat, and Aini 2023). Untuk menutupi kekurangan pektin pada selai semangka dilakukan penambahan bubur kulit putih semangka yang cukup bagus jika diolah menjadi selai, karena kandungan pektin yang lebih banyak yang dapat membantu pembentukan gel pada waktu pembuatan selai. albedo semangka tersusun atas 21,03% senyawa pektin (Hidayah, Kasmiyatun, and Purwaningtyas 2020), Jumlah pektin yang ideal untuk pembentukan gel pada selai berkisar 0,75-1,5 % (Rianto, Efendi, and Zalfiatri 2019).

Buah semangka dapat diolah menjadi selai, sirup, manisan, permen jelly, buah kering dan sebagainya. Kandungan terbesar pada daging buah semangka adalah gula (Andu and Sunardi 2023), tingginya kadar gula pada daging buah semangka membantu pengawetan pada selai semangka sehingga selai daging buah semangka memiliki daya simpan yang lebih lama (Putri, Arumasi, and Kurniaty 2020). Sedangkan terlalu banyak gula akan terjadinya penurunan kadar air selai karena gula memiliki sifat mengikat air yang menyebabkan terikatnya sebagian air bahan sehingga selai bertekstur keras dan sulit dioles (Mohamad 2019). Pemanfaatan kulit semangka masih jarang dilakukan oleh masyarakat karena seringnya hanya menjadi limbah/ sampah lingkungan (Sukma 2023). Menumpuknya limbah kulit semangka yang di hasilkan ternyata dapat di daur menjadi produk makanan seperti manisan selai dan sirup (Putri Pramudita et al. 2024). Oleh karena adanya senyawa pektin didalam albedo maka memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan yang memanfaatkan sifat fungsional pektin yaitu diolah menjadi produk selai (Hidayah et al. 2020), dari beberapa pernyataan diatas maka penambahan albedo semangka pada pembuatan selai bertujuan untuk mengurangi rasa manis dan membantu pembentukan gel pada selai semangka.

Ada beberapa penelitian terdahulu yang meneliti pengawetan pangan dengan cara alami terkhusus pada produk selai seperti buah pedada oleh, Cynthia (2022) dan Risandi, dkk (2023) menggunakan ubi jalar dalam pengolahan selai, Pembuatan selai ubi jalar ungu di Desa Hitu Kecamatan Leihhitu, Kabupaten Maluku Tengah (Helen Cynthia Dewi, dkk, 2022),

Analisis gizi nata de citryllus dari semangka afkir (Anggraini 2021), Analisi Kualitas Selai Semangka dengan Penambahan Ekstrak Bunga Mawar (Amertyasih and Muliadisa 2023), Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Selai Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad) (Habibah, Atmaka, and Anam 2020), Kualitas Selai Lembaran Dengan Kombinasi Ekstrak Albedo Semangka (*Citrullus lanatus*) Dan Daging Buah Melon Merah (*Cucumis melo L.*) Kultivar Sakata (Bagas et al. 2020), Pemanfaatan Kulit Melon Menjadi Selai (Apsari, Damianti, and Marsiti 2019), Daya Hambat Ekstrak Kulit Semangka (*Citrullus lanatus*) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* (Maghfiroh, Prihanti, and Purwanto 2021).

Dari beberapa penelitian diatas serta berdasarkan masalah yang telah di paparkan. potensi dari albedo semangka yang telah dijelaskan sebelumnya. Serta berdasarkan pra-peneltian yang dilakukan pada sabtu, 23 maret. Penggunaan albedo semangka pada pembuatan selai semangka dengan persentase albedo sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%. Namun hasil dari pra-penelitian ini belum teruji secara ilmiah, oleh karena itu penulis merancang penelitian ini guna menganalisis pengaruh substitusi albedo semangka terhadap kualitas, warna, aroma, tekstur dan rasa selai semangka. Jadi penulis tertarik mengambil judul **“Pengaruh subsitusi albedo semangka terhadap kualitas selai semangka”**, yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk sebagai upaya pengurangi limbah pangan, dan menambah pemanfaatan semangka pada bidang kuliner.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, dapat mengidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Produktivitas tanaman buah semangka di Sumatera Barat cukup tinggi, akan tetapi dalam pengolahan makanan belum maksimal
2. Pemanfaatan albedo semangka yang masih sedikit.
3. Kandungan nutrisi albedo semangka yang baik untuk kesehatan.
4. Kandungan pektin pada albedo semangka lebih tinggi
5. Mengurangi limbah pangan

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas penelitian ini membatasi pada kualitas organoleptik selai semangka dengan penambahan albedo semangka sebanyak 0%, 15%, 30%, 45%.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pengaruh substitusi 0%, 15%, 30%, 45% albedo semangka pada warna selai semangka?
2. Bagaimana pengaruh substitusi 0%, 15%, 30%, 45% albedo semangka pada aroma selai semangka?
3. Bagaimana pengaruh substitusi 0%, 15%, 30%, 45% albedo semangka pada tekstur selai semangka?
4. Bagaimana pengaruh substitusi 0%, 15%, 30%, 45% albedo semangka pada rasa selai semangka?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, penulis memberi tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Menganalisis pengaruh substitusi 0%,15%,30%,45% albedo semangka terhadap warna selai semangka.
2. Menganalisis pengaruh substitusi 0%,15%,30%,45% albedo semangka terhadap aroma selai semangka.
3. Menganalisis pengaruh substitusi 0%,15%,30%,45% albedo semangka terhadap tekstur selai semangka.
4. Menganalisis pengaruh substitusi 0%,15%,30%,45% albedo semangka terhadap rasa selai semangka.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat langsung atau tidak langsung dapat diharapkan dari penelitian ini berdasarkan tujuan penelitian yang ingin dicapai:

1. Bagi Penulis
 - a. Hasil penelitian diharapkan menambah pengetahuan penulis dalam pengolahan makanan, khususnya dalam pengolahan selai.
 - b. Salah satu syarat menyelesaikan pendidikan S1 program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Negeri Padang.
2. Bagi Mahasiswa Lain
 - a. Sebagai acuan sumber bacaan, literatur, bagi mahasiswa tata boga berkaitan dengan albedo semangka dan selai semangka
 - b. Sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

3. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai informasi bagi masyarakat manfaat albedo semangka pada pembuatan selai.
- b. Meningkatkan pemanfaatan buah semangka dalam dunia industri dan kehidupan sehari-hari.
- c. Mengurangi limbah pangan.