

**PEMANFAATAN KULIT BUAH SEMANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TEH DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH DAN
CENGKEH SEBAGAI AROMA ALAMI**

SKRIPSI

Untuk memenuhi sebagian persyaratan

Guna mencapai derajat

Sarjana S-1

Pendidikan Biologi



Disusun Oleh:

SEPTIANI SRI UTAMI

A420100053

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2014

PERSETUJUAN

**PEMANFAATAN KULIT BUAH SEMANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TEH DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH DAN
CENGKEH SEBAGAI AROMA ALAMI**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

SEPTIANI SRI UTAMI

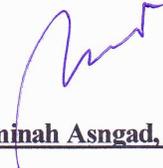
A420100053

Telah disetujui oleh pembimbing untuk dipertahankan di hadapan Dewan Penguji

Skripsi S-1 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Pembimbing,


Dra. Hj. Aminah Asngad, M.Si.

NIK 227

Tanggal, 30 April 2014

PENGESAHAN

**PEMANFAATAN KULIT BUAH SEMANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TEH DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH DAN
CENGKEH SEBAGAI AROMA ALAMI**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

SEPTIANI SRI UTAMI

A420100053

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal: 7 Mei 2014

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji:

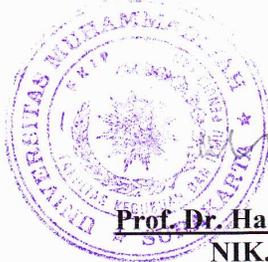
1. Dra. Hj. Aminah Asngad, M.Si ()
2. Triastuti Rahayu, M.Si ()
3. Titik Suryani, M.Sc ()

Surakarta, 19 Mei 2014

Universitas Muhammadiyah Surakarta

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Dekan,



Prof. Dr. Harun Joko Prayitno, M.Hum
NIK. 196504281993031001

PERNYATAAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata kelak dikemudian hari terbukti ada ketidakbenaran dalam pernyataan saya diatas, maka saya akan bertanggungjawab sepenuhnya.

Surakarta, 30 April 2014



SEPTIANI SRI UTAMI

A 420 100 053

MOTTO

Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kemampuannya. Ia mendapat (pahala) dari (kebajikan) yang diusahakan dan ia mendapat (siksa) dari (kejahatan) yang dikerjakan. (Qs. Al-baqarah: 286)

Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakan dengan sungguh-sungguh pula urusan yang lain dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap. (Qs. Al-Insyirah: 6-8)

Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu dan boleh jadi pula kamu menyukai sesuatu padahal ia amat buruk bagimu. Allah mengetahui sedangkan kamu tidak. (Qs. Al-Baqarah: 216)

Mimpi bukanlah suatu hal yang mudah dicapai, untuk mencapai mimpi itu memerlukan proses yang sangat panjang dan dalam proses itu kita dapat belajar tentang banyak hal dan dapat mendewasakan pola pikir kita (Penulis).

HALAMAN PERSEMBAHAN

Bismillahirrohmainrohimi, karya sederhana ini saya persembahkan untuk:

- *Alm. Ayahku Soebadiyono yang selalu ada dihatiku, terima kasih untuk perjuangan dan cinta kasihnya semasa masih hidup.*
- *Ibukuyang paling hebat Siti Qurrotun Nafi'ah karena dengan cinta kasihnya yang tulus saya bisa seperti sekarang, terimakasih untuk seluruh nafas yang telah diberikan untukku dan terimakasih telah menjadi ibu sekaligus ayah untukku.*
- *Kakakku tersayang Arief Herman Soesilo, A.md yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materiil, terimakasih telah menjadi kakak yang hebat untukku.*
- *Pembimbingku Ibu Dra. Hj. Aminah Asngad, M.Si yang selalu dengan sabar membantu, rela meluangkan waktunya, dan selalu memberikan solusi terbaik dan menyemangati saya. Terimakasih untuk semua jasa yang telah diberikan.*
- *Teman seperjuanganku Sely, Novy, Vanda yang telah berjuang bersama, saling menguatkan, dan saling menyemangati satu sama lain. Terimakasih semangatnya, kerjasamanya, canda tawanya, dan kebersamaannya selama ini.*
- *Sahabat-sahabatku Bayun, Tifa, Novita, Ita, Erlista, Sinta, Farida, Tuti, Pipit yang selalu menyemangati dan mendukungku. Terima kasih untuk canda tawanya, semangatnya, dan kebersamaannya selama ini.*
- *Orang terkasih yang selalu memberikan semangat dan selalu sabar menghadapi aku. Terimakasih untuk semua yang telah diberikan.*
- *Teman-teman angkatan 2010 khususnya kelas B yang baik. Terima kasih untuk kebersamaannya dan untuk kerjasamanya.*
- *Almamaterku tercinta UMS.*

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Alhamdulillah, segala puji syukur dan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PEMANFAATAN KULIT BUAH SEMANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN TEH DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH DAN CENGKEH SEBAGAI AROMA ALAMI”** Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai derajat sarjana (S-1) Program studi Pendidikan Biologi di Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak yang terkait, maka skripsi ini tidak akan berhasil. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dra. Suparti, M.Si selaku Pembimbing Akademik Kelas B Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Surakarta yang selalu memberikan arahan setiap awal masuk perkuliahan.
2. Ibu Dra. Hj. Aminah Asngad, M.Si selaku pembimbing, atas keikhlasan dan kesabarannya serta telah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan masukan, mengarahkan penulis, dan memberikan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.

3. Ibu Triastuti Rahayu, M.Si dan Ibu Titik Suryani, M.Sc. selaku Penguji I dan Penguji II yang telah meluangkan waktunya untuk menguji skripsi ini.
4. Bapak dan ibu dosen yang telah memberikan bekal ilmu dan staff karyawan atas pelayanannya.
5. Ibu dan kakakku tercinta yang tidak pernah lepas untuk memberikan semangat, mendo'akan dan selalu memberikan yang terbaik untuk kehidupanku.
6. Sahabat-sahabatku dan almamater angkatan 2010, terimakasih atas semangat dan kerjasama yang kalian berikan selama ini.
7. Semua pihak yang terkait yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat baik bagi penulis sendiri maupun pembaca. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu penulis berharap atas saran dan kritik yang membangun guna memperbaiki di masa yang akan datang.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 30 April 2014



Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Pembatasan Masalah	4
C. Perumusan Masalah	4

D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka	6
1. Tanaman semangka	6
2. Jahe	10
3. Cengkeh	14
4. Teh	15
5. Uji Organoleptik	18
B. Kerangka Berfikir	20
C. Hipotesis	21

BAB III METODE PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	22
B. Alat dan Bahan	22
C. Rancangan Penelitian	22
D. Metode Pengumpulan Data	24
E. Pelaksanaan Penelitian	25
F. Analisis Data	30

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	31
B. Pembahasan	32

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan	41
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Kandungan Gizi Buah Semangka Dalam 100 g	7
2.2 Kadar Nutrien dan Mineral yang Terdapat pada Kulit Buah Semangka ...	10
2.3 Kandungan Kimia Jahe per 100 gram (berat basah).....	13
2.4 Komposisi Mineral dan Vitamin dalam 100 gram Cengkeh.....	15
2.5 Komposisi Kimia Teh Hijau.....	17
3.1 Rancangan Percobaan	23
3.2 Uji organoleptik	28
4.1. Hasil Uji Organoleptik Teh Kulit Semangka	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Skema Kerangka Berfikir.....	20
4.1 Histogram Hasil Uji Organoleptik Warna Teh.....	35
4.2 Histogram Hasil Uji Organoleptik Rasa Teh.....	37
4.3 Histogram Hasil Uji Organoleptik Aroma Teh	38
4.4 Histogram Hasil Uji Organoleptik Daya Terima Teh.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Hasil Uji Organoleptik Warna, Rasa, Aroma, dan Daya Terima Teh Kulit Semangka dengan Penambahan Jahe dan Cengkeh.
2. Dokumentasi Pembuatan Teh Kulit Buah Semangka dengan Penambahan Jahe dan Cengkeh sebagai Aroma Alami.
3. Surat izin riset
4. Jadwal Bimbingan skripsi
5. Berita Acara Bimbingan Skripsi
6. Pengesahan Revisi Skripsi
7. Berita Acara Ujian Skripsi

**PEMANFAATAN KULIT BUAH SEMANGKA SEBAGAI BAHAN DASAR
PEMBUATAN TEH DENGAN PENAMBAHAN JAHE MERAH DAN
CENGKEH SEBAGAI AROMA ALAMI**

Septiani Sri Utami, A420100053, Program Studi Pendidikan Biologi,
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta
Surakarta, 2014, 41 Halaman

ABSTRAK

Kulit buah semangka kurang diminati masyarakat dan belum banyak pemanfaatannya. Kulit buah semangka mengandung zat Cirtulline yang lebih banyak daripada daging buahnya. Teh merupakan minuman yang digemari oleh masyarakat di seluruh dunia. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji organoleptik teh dengan penambahan jahe merah dan cengkeh. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 9 kombinasi perlakuan dengan 2 kali ulangan, faktorial dengan 2 faktor, faktor pertama yaitu konsentrasi cengkeh 0,1% (C1), cengkeh 0,3% (C2), cengkeh 0,5% (C3). Faktor kedua yaitu konsentrasi jahe merah 7% (J1), jahe merah 10% (J2), jahe merah 13% (J3) dengan 2 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi jahe merah dan cengkeh mempengaruhi sifat organoleptik teh kulit buah semangka. Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa panelis lebih banyak menyukai teh kulit buah semangka dengan penambahan cengkeh 0,5% dan jahe merah 13%.

Kata kunci: *kulit buah semangka, jahe merah, cengkeh, teh, uji organoleptik*