

PEMANFAATAN KULIT SEMANGKA MENJADI PRODUK MANISAN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN USAHA MIKRO KECIL (UMK) DESA PURWOJATI

¹feni Oktafiyani, ²Hayati, ³Tiara Misti Indriani

¹Perbankan Syariah, Ekonomi Bisnis, UIN Saizu Purwokerto, Indonesia
e-mail: tiaraidr20@gmail.com

Abstract

Watermelon is a vine that lives at a temperature of 21 degrees Celsius. Watermelon itself is a large fruit that has a hard skin texture and very thick flesh. The taste of watermelon flesh has a sweet flesh and a bitter taste (usually this type of watermelon comes from dry areas in South Africa). In addition to cultivation, Watermelon has many benefits, one of which is processed into Candied Watermelon Skin which is delicious and suitable for everyday snacks. Candied watermelon rind can be used as a snack, but also for selling business ideas. Because the storage period for these sweets is quite long, and when they are packaged in an attractive and practical way, the candied watermelon rind can be sold outside the city. This can help business opportunities and the economy of course.

Keywords: *watermelon, candied watermelon rind, business opportunities.*

Abstrak

Semangka merupakan tumbuhan merambat yang hidup di suhu 21 derajat celcius. Buah Semangka sendiri merupakan buah berukuran besar yang memiliki tekstur kulit yang keras dan daging buah yang sangat tebal. Rasa dari daging buah Semangka terdapat daging buah dengan rasa yang manis dan daging buah dengan rasa yang pahit (biasanya jenis Semangka ini berasal dari daerah kering di Afrika Selatan). Selain untuk budidaya, Semangka memiliki banyak manfaat, salah satunya yaitu diolah menjadi Manisan Kulit Semangka yang enak dan cocok untuk cemilan sehari-hari. Manisan kulit semangka selain bisa untuk cemilan, bisa juga untuk ide usaha jualan. Karena jangka waktu penyimpanan manisan ini cukup lama, dan ketika sudah melakukan pengemasan yang menarik dan praktis manisan kulit semangka bisa dijual ke luar kota. Hal ini dapat membantu peluang usaha dan perekonomian tentunya.

Kata Kunci: semangka, manisan kulit semangka, peluang usaha.

PENDAHULUAN

Tanaman Semangka (*Citrullus vulgaris*) merupakan salah satu tanaman asal Afrika yang mulai dibudidayakan sekitar 4000 tahun Sebelum Masehi. Maka dari itu, tidak mengherankan apabila Semangka ditanam dan dikonsumsi oleh hampir seluruh negara

didunia. Semangka termasuk tanaman merambat yang masuk ke dalam keluarga Labu-Labuan atau *Cucurbitaceae* serta memiliki sekitar 750 jenis. Semangka memiliki beberapa aneka ragam jenis, pertama dari segi warna dagingnya yaitu terdapat Semangka Merah dan Semangka Kuning. Sedangkan dari segi bijinya yaitu terdapat Semangka Biji dan Semangka Non Biji (Mochd., 2006).

Semangka memiliki ciri khas pada kulit buah yang tebal, berdaging dan licin. Biasanya daging kulit Semangka ini disebut dengan albedo, terdapat pada Semangka berwarna putih. Bagian daging kulit Semangka inilah yang banyak memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan. Warna kulit luar buah Semangka bermacam-macam, ada yang berwarna hijau tua, kuning agak putih, atau hijau muda bergaris putih. Daging buah Semangka sendiri mengandung banyak air dan rasanya manis. Kebanyakan di Indonesia sendiri familiar dengan buah Semangka berwarna merah, namun ada juga yang berwarna kuning. Bentuk biji dari buah Semangka sendiri berbagai macam, ada yang berwarna hitam, putih, coklat kemerahan, atau berwarna kuning dengan bentuk biji yaitu pipih memanjang namun kecil-kecil. Bahkan ada Semangka yang tanpa biji atau disebut dengan *seedless* (Sandra, 2012).

Buah Semangka kaya akan vitamin A, vitamin C, vitamin B1, Vitamin B2, vitamin E, karbohidrat, kalsium magnesium, protein, kalium, dan masih banyak kandungan manfaat lainnya. Menurut penelitian beberapa ahli, bahwa kandungan pada Semangka paling banyak terdapat pada kulitnya. Sedangkan di Indonesia sendiri kulit Semangka di buang begitu saja atau menjadi limbah pangan. Maka dari itu, sayang sekali apabila kandungan nutrisi pada kulit Semangka tidak dikonsumsi.

Inovasi dari kami yaitu dengan pemanfaatan kulit Semangka agar bisa dikonsumsi kembali dengan cara diolah menjadi manisan. Manisan Semangka ini dapat disimpan dalam jangka waktu berbulan-bulan, selain itu dapat diproduksi sebagai usaha jualan.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ialah sebuah cara ataupun prosedur yang berguna dalam sebuah penelitian oleh para peneliti yang dilakukan secara sistematis guna mendapatkan informasi berupa data dan keterangan.

1. Jenis Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan metode penelitian kualitatif. Metode penelitian kualitatif merupakan Metode ini adalah metode yang digunakan dalam pemecahan masalah penelitian yang berkaitan dengan data, baik berupa narasi berasal dari narasumber dengan cara wawancara, pengamatan maupun pendekatan pada subjek penelitian (Wahidmurni, 2017). Penyusunan dilakukan didasarkan pada observasi dan penelitian lapangan. Observasi merupakan sistem reklamasi (pengumpulan) data yang dilakukan dengan cara mencermati dan terjun langsung ke lokasi penelitian untuk memastikan atau membuktikan suatu kebenaran dari sebuah penelitian. Sedangkan studi lapangan merupakan data-data yang berasal dari informasi yang didapatkan saat turun langsung ke lapangan. Data-data yang diperoleh merupakan data-data penting yang dibutuhkan dalam penelitian.

2. Sumber Data

a. Data Primer

Data primer merupakan data utama dan paling utama dalam suatu penelitian yang didapatkan dari sumbernya secara langsung oleh peneliti. Data primer dalam penelitian ini yaitu hasil observasi dan studi lapangan yang dilakukan penulis selama melaksanakan kegiatan KKN.

b. Data Sekunder

Data sekunder ialah data yang penulis dapatkan situasional dari sumber pertama. Data sekunder juga dapat dimaknai sebagai data yang telah ada sebelumnya, yang kemudian oleh peneliti dikumpulkan dan dijadikan referensi untuk kelengkapan data penelitian. Data sekunder atau pendukung bisa kita dapatkan dari buku, skripsi, koran, jurnal, tesis dan bentuk informasi tulisan lainnya yang relevan dengan penelitian yang sedang dilakukan.

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang nantinya digunakan penulis untuk mendapatkan data-data pendukung penelitian yaitu teknik dokumentasi, observasi dan studi lapangan. Teknik dokumentasi merupakan salah satu cara untuk menerima data dan informasi dalam bentuk gambar, dokumen, arsip, buku, dan tulisan angka yang berupa laporan beserta keterangan yang sesuai atau berhubungan dengan penelitian. Observasi dilakukan dengan mendatangi langsung lokasi tempat dimana informasi tentang penelitian itu berada. Sedangkan studi lapangan yaitu beberapa data informasi yang didapatkan saat turun langsung ke lapangan dan data-data tersebut merupakan data-data yang dibutuhkan dalam penelitian.

4. Pendekatan Penelitian

Studi kasus akan dipilih oleh penulis dalam menyusun artikel ini. Studi kasus merupakan proses penyelidikan atau pemeriksaan yang dilakukan secara mendalam pada suatu kejadian atau peristiwa tertentu. Studi kasus akan digunakan untuk mengidentifikasi atau mendalami suatu kejadian. Dalam hal ini yaitu adanya program kerja 'Kreasi Pangan' dalam memperingati Hari Kemerdekaan Indonesia yang ke-77. Maka dari itu, penulis melakukan pendalaman melalui potensi warga Desa Purwojati dengan melakukan praktik 'Pemanfaatan Kulit Semangka' yang diolah menjadi Manisan yang nantinya bisa menjadi ide produk dari sebuah usaha.

5. Analisis Data

Analisis data merupakan sebuah pekerjaan yang terdiri dari beberapa kegiatan yaitu menganalisis data, menggabungkan data, penataan data, menafsirkan dan juga mengkonfirmasi data dari sebuah kejadian yang didalamnya memiliki beberapa nilai seperti nilai sosial, ilmiah dan akademis. Artikel ini disusun dengan menggunakan analisis kualitatif yang merupakan suatu kegiatan dalam upaya menganalisis data secara sistematis dari mengorganisasikan data, memilah dan memilih data, kemudian data yang telah dipilih akan diolah menjadi satu kesatuan data yang utuh, setelah itu akan diproses menjadi informasi yang akurat dan tepat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Semangka adalah salah satu tanaman merambat asal daerah Afrika bagian Selatan. Semangka masih masuk ke dalam keluarga Melon, Ketimun, maupun Labu-labuan. Tanaman ini bisa dikonsumsi dagingnya untuk dimakan secara langsung ataupun diolah menjadi jus buah yang segar. Bagian bijinya juga dapat dikeringkan dan disangrai seperti layaknya biji bunga Matahari yang dijadikan kuaci. Selain biji Semangka, ternyata bagian kulit Semangka juga dapat diolah menjadi beberapa makanan jika menggunakan bahan dan cara pembuatan yang tepat.

Buah Semangka memiliki banyak varietas yang dibudidayakan, namun hanya beberapa jenis buah Semangka saja yang diminati konsumen dan para petani. Di Indonesia sendiri ada 2 jenis Semangka yang familiar untuk dibudidayakan dan disukai oleh masyarakat, yaitu jenis Semangka Lokal dan Semangka Hibrida Impor. Masing-masing jenis Semangka ini memiliki cita rasa dan keunggulan tersendiri (Teknologi, 2000).

Pada umumnya, masyarakat hanya mengonsumsi bagian daging yang berwarna mencolok saja, misalnya warna merah, merah muda, atau kuning. Sedangkan pada bagian kulit putih Semangka kurang diminati oleh masyarakat. Maka dari itu, bagian tersebut hanya dibuang dan menjadi limbah yang tidak dimanfaatkan. Padahal, limbah kulit Semangka ini memiliki bagian yang cukup banyak yaitu sekitar 30 persen (LUBIS, 2019). Seperti kulit buah lainnya, kulit buah Semangka yang memiliki ketebalan juga biasanya menjadi sampah/limbah di masyarakat. Hasil limbah yang cukup banyak dari buah Semangka ini sebenarnya bisa dimanfaatkan atau diolah menjadi produk pangan yang enak. Produk pangan olahan yang dapat dihasilkan dari kulit Semangka salah satunya adalah Manisan Kulit Semangka. Karena Manisan ini selain memanfaatkan kulit Semangka yang menjadi limbah, Manisan juga bisa menjadi ide untuk peluang usaha jualan.

Zat citrulline adalah zat yang terdapat didalam daging dan kulit Semangka. Zat ini ditemukan lebih banyak pada kulit Semangka yaitu sekitar 60 persen dibandingkan dagingnya. Selain pada kulit Semangka, zat ini juga ditemukan pada semua Semangka, dan Semangka kuning adalah Semangka yang paling tinggi kandungan zat citrulline nya. Zat ini akan bereaksi dengan enzim tubuh dan akan berkhasiat bagi jantung dan kekebalan tubuh apabila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup banyak lalu diubah menjadi arginin, asam amino non esensial. Kulit Semangka mengandung beberapa kandungan lainnya, seperti enzim, klorofil, mineral dan vitamin. Vitamin-vitamin yang terdapat pada kulit Semangka diantaranya; vitamin A, vitamin B2, vitamin B6, vitamin C dan vitamin E. Manfaat dari kandungan vitamin C, vitamin E, dan protein dalam kulit Semangka yaitu untuk menghaluskan kulit, rambut dan membuat rambut tampak sehat dan berkilau. Selain itu, Semangka juga memiliki kandungan betakaroten dan likopen yang dimanfaatkan sebagai antioksidan yang berfungsi untuk mengencangkan kulit wajah dan mencegah timbulnya lipatan atau keriput pada wajah (LUBIS, 2019).

Maka dari itu, kami berinovasi memanfaatkan kulit Semangka yang kaya vitamin dan kandungan bermanfaat lainnya diolah menjadi suatu makanan yang enak dan bergizi. Karena biasanya kulit Semangka dibuang begitu saja dan menjadi limbah sampah. Padahal kandungan manfaatnya banyak terdapat pada kulit Semangka nya. Dengan dibuatkan menjadi makanan manisan kulit Semangka tidak terbuang begitu saja. Dan dapat disimpan dengan jangka waktu yang lama, bisa sampai berbulan-bulan.

Adapun bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat 'Manisan Kulit Semangka' yaitu buah Semangka, air, gula pasir, kapur sirih dan pewarna. Cara membuatnya yaitu pertama-tama kupas bagian kulit semangka berwarna hijau terlebih dahulu, kemudian cuci bersih, lalu dipotong sesuai selera. Kemudian rendam kapur sirih selama 3 jam atau semalaman dan rebus hingga aroma kapur sirih hilang. Setelah itu, tambahkan gula pasir sebanyak 5-7 sendok dan sedikit pewarna. Rebus hingga mendidih. Jika sudah mendidih, masukkan kulit Semangka, rebus hingga air surut. Setelah itu angkat, lalu jemur selama 1-2 hari/kering. Manisan Kulit Semangka siap disajikan. Hal ini bisa dijadikan pelopor untuk dunia cemilan, karena ternyata masyarakat di Desa Purwojati sendiri sebelumnya belum tahu apabila kulit Semangka bisa dijadikan cemilan berupa Manisan yang enak.

Sebelum kami praktikan pembuatan Manisan Kulit Semangka ini bersama ibu-ibu PKK, kami terlebih dahulu membuatnya di posko KKN sebagai eksperimen. Dan dalam sekali pembuatan, ternyata sangat mudah dan langsung memiliki rasa yang enak apabila mengikuti resep yang ada. Dengan begitu, Manisan Kulit Semangka ini bisa dibuat oleh siapa saja, termasuk untuk para ibu rumah tangga. Dan ini bisa menjadi ide cemilan sehari-hari untuk keluarga dirumah. Bahan-bahannya pun murah dan sangat mudah didapatkan di pasar maupun supermarket terdekat.

Setelah menjadi sebuah makanan olahan baru yaitu Manisan, selanjutnya yaitu memperhatikan pengemasannya jika ingin dijual kembali. Kreativitas dalam pengemasan sebuah produk juga sangat mempengaruhi daya jual suatu produk. Maka dari itu, perlu adanya pengemasan yang menarik, efektif dan efisien tentunya. Karena dari pengemasan yang indah dan menarik ini, dapat mempengaruhi harga produk. Yang awalnya hanya berapa ribu rupiah bisa menjadi ratusan ribu rupiah dengan pengemasan yang terkesan mewah.

Ketika masyarakat Desa Purwojati sudah melakukan sampai tahap pengemasan. Maka, dari kelompok kami, selanjutnya membantu produk tersebut memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha). Kelompok kami mengajak 2 orang warga Desa Purwojati yang bisa mengoperasikan komputer untuk melakukan pelatihan pembuatan NIB. Diharapkan 2 orang warga tersebut dapat membantu warga Desa Purwojati lainnya dalam perizinan berusaha. Tidak hanya pada Manisan Kulit Semangka saja, karena banyak warga desa Purwojati yang sebenarnya kreatif dalam kreasi pangan. Salah satunya yaitu makanan dari non beras namun lokal, dengan memanfaatkan singkong dan lain sebagainya. Dengan adanya produk yang diciptakan dari warga Desa Purwojati ini bisa membantu mendongkrak perekonomian mereka secara pribadi dan juga Desa Purwojati nantinya.



Gambar 1. *Proses Pembuatan Manisan dari Kulit Semangka Bersama ibu-ibu PKK di Balai Desa Purwojati*



Gambar 2. *Proses Pembuatan Manisan dari Kulit Semangka Bersama ibu-ibu PKK di Balai Desa Purwojati*



Gambar 3. *Proses Pembuatan Manisan dari Kulit Semangka Bersama ibu-ibu PKK di Balai Desa Purwojati*

PEMANFAATAN LIMBAH PANGAN

Usaha atau proses yang berkaitan dengan recycling limbah sehingga memiliki nilai ekonomis dan bermanfaat positif. Limbah adalah suatu bahan yang tidak terpakai atau hasil yang dibuang, jika tidak diolah dengan baik maka akan berdampak buruk bagi masyarakat itu sendiri. Dan ketika diproses menjadi hal yang bermanfaat, maka bisa menghasilkan sesuatu yang positif bahkan mempunyai nilai ekonomi. Memanfaatkan limbah kulit semangka, manisan kulit semangka juga bisa menjadi ide usaha bahkan dijadikan sebuah produk jualan. Hal ini bisa menjadi salah satu pendorong peningkatan usaha dan membantu pemasukan secara ekonomi di desa Purwojati tempat kami KKN. Dengan menggerakkan ibu-ibu PKK untuk pelatihan pembuatan manisan kulit semangka ini, diharapkan bisa menyebar keseluruh masyarakat desa Purwojati.

Dengan adanya pemanfaatan limbah pangan ini, bisa mamacu daya kreativitas dalam memanfaatkan sesuatu disekitar. Sebenarnya banyak limbah bahan pangan lainnya yang bermanfaat namun tidak dimanfaatkan atau tidak diolah kembali. Pemanfaatan kulit Semangka menjadi sebuah Manisan bisa menjadi pelopor untuk pemanfaatan limbah pangan lainnya di Desa Purwojati. Seperti kulit Pisang yang bisa diolah menjadi bolu, atau kulit buah Naga yang memiliki warna cantik untuk mewarnai makanan secara alami, dan masih banyak lainnya.

Setelah adanya praktek pemanfaatan kulit Semangka menjadi Manisan ini, kami melihat respon masyarakat Purwojati khususnya ibu-ibu PKK yang ada disana, sangat antusias dan tidak menyangka bahwa kulit Semangka yang biasa mereka buang, kini dapat dimanfaatkan bahkan bisa menjadi sumber uang. Dan pelatihan praktek ini disebarkan ke masyarakat lainnya melalui kegiatan per-RW (Rukun Warga) melalui perwakilan ibu-ibu PKK yang sebelumnya praktik dengan kami. Adapun kami mengetahui bahwa masyarakat lain selain ibu-ibu PKK sudah mengetahui dan sudah praktik membuat Manisan Kulit Semangka tersebut. Dengan adanya banyak warga atau ibu-ibu yang laporan kepada kami bahwa mereka baru mengetahui mengenai Manisan kulit Semangka ini. Harapan

kedepannya, setelah adanya hal ini bisa memunculkan hal-hal baru yang bermanfaat lainnya. Tidak hanya di sektor ekonomi, melainkan seluruh sektor kegiatan masyarakat yang ada di Desa Purwojati

MANISAN KULIT SEMANGKA

- | | |
|----------------|--|
| BAHAN-BAHAN | <ol style="list-style-type: none"> 1. ¼ kulit buah Semangka ukuran besar 2. 1000 ml air 3. 250 gr gula pasir 4. Segenggam Kapur Sirih 5. Pewarna makanan, bebas warna apa saja (hijau, merah, kuning atau lain-lain) |
| CARA PEMBUATAN | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas bagian kulit Semangka yang bewarna hijau, cuci sampai bersih. Lalu potong Semangka sesuai selera 2. Rendam dengan air kapur sirih minimal selama 3 jam/semalaman. Kemudian rebus selama 3 menit untuk menghilangkan aroma kapur sirih pada kulit Semangka. Kemudian angkat lalu tiriskan 3. Rebus air sedikit saja dengan menambahkan gula pasir sebanyak 5-7 sendok makan (sesuai selera), dan tambahkan juga sedikit pewarna makanan lalu tunggu hingga air mendidih 4. Setelah air mendidih, masukkan kulit Semangka. Masak hingga air surut atau meresap ke kulit Semangka. Lalu tiriskan ke wadah. Setelah itu jemur selama 1 atau 2 hari (tergantung panasnya matahari dan cuaca) 5. Setelah kering, angkat, lalu masukkan kedalam wadah/toples. Manisan kulit Semangka siap untuk dimakan. |

KESIMPULAN

Semangka adalah salah satu tanaman merambat asal daerah Afrika bagian Selatan. Semangka masih masuk ke dalam keluarga Melon, Ketimun, maupun Labu-labuan. Semangka memiliki ciri khas pada kulit buah yang tebal, berdaging dan licin. Biasanya daging kulit Semangka ini disebut dengan albedo, dan terdapat pada Semangka berwarna putih. Bagian daging kulit Semangka inilah yang banyak memiliki kandungan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan.

Warna kulit luar buah Semangka bermacam-macam, ada yang berwarna hijau tua, kuning agak putih, atau hijau muda bergaris putih. Zat citrulline adalah zat yang terdapat didalam daging dan kulit Semangka. Zat ini ditemukan lebih banyak pada kulit Semangka yaitu sekitar 60 persen dibandingkan dagingnya. Menurut penelitian beberapa ahli, bahwa kandungan pada Semangka paling banyak terdapat pada kulitnya. Sedangkan di Indonesia sendiri kulit Semangka di buang begitu saja atau menjadi limbah pangan.

Maka dari itu, sayang sekali apabila kandungan nutrisi pada kulit Semangka tidak dikonsumsi. Inovasi dari kami yaitu dengan pemanfaatan kulit Semangka agar bisa dikonsumsi kembali dengan cara diolah menjadi manisan. Dan manisan Semangka ini dapat disimpan dalam jangka waktu berbulan-bulan, selain itu dapat diproduksi sebagai usaha jualan.

DAFTAR PUSTAKA

- LUBIS, W. (2019). PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BUAH SEMANGKA (*Citrullus Lanatus*) SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN NATA. *UNIVERSITAS MEDAN AREA*, 9.
- Mochd., B. K. (2006). Bertanam Semangka. *Penebar Swadaya*, 1.
- Sandra, A. A. (2012). Pengaruh Pemberian Bokashi terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Semangka (*Citrullus vulgaris* L.). *Pertenakan UIN Sultan Syarif Kasim*, 5.
- Teknologi, K. D. (2000). SEMANGKA (*Citrullus Vulgaris*). *TTG BUDIDAYA PERTANIAN*, 1.
- Wahidmurni. (2017). PEMAPARAN METODE PENELITIAN KUALITATIF. *UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*, 1.