

## DAFTAR GAMBAR

---

Gambar 2.1	Buah Semangka.....	15
Gambar 2.2	Buah Bit.....	20
Gambar 2.3	Kerangka Berfikir Pemanfaatan Kulit Semangka Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Manisan Buah.....	27
Gambar 4.1	Manisan kulit semangka berbasis bit .....	45
Gambar 4.2	Bahan manisan kulit semangka.....	45
Gambar 4.3	Kulit semangka.....	46
Gambar 4.4	Kulit semangka dalam air kapur.....	46
Gambar 4.5	Buah bit dihaluskan.....	46
Gambar 4.6	Penyaringan ampas bit.....	47
Gambar 4.7	Rebusan air,gula,garam,air lemon,daun pandan, dan madu .....	47
Gambar 4.8	Perebusan kulit semangka.....	47
Gambar 4.9	Penambahan pewarna pada rebusan kulit semangka.....	48
Gambar 4.10	Pemasakan manisan kulit semangka.....	48
Gambar 4.11	Penyaringan manisan kulit semangka.....	48
Gambar 4.12	Penjemuran manisan kulit semangka.....	49
Gambar 4.13	Profil panelis berdasarkan usia.....	51
Gambar 4.14	Profil panelis berdasarkan profesi.....	52
Gambar 4.15	Diagram presentase organoleptik berdasarkan rasa.....	53
Gambar 4.16	Diagram presentase organoleptik berdasarkan aroma.....	54
Gambar 4.17	Diagram presentase organoleptik berdasarkan tekstur.....	55
Gambar 4.18	Diagram presentase organoleptik berdasarkan warna.....	56
Gambar 4.19	Diagram presentase organoleptik berdasarkan penampilan fisik.....	57