

ABSTRAK

Food waste yang kerap terjadi, sebagaimana diamati selama proses observasi di hotel oleh peneliti. Food waste adalah salah satu permasalahan yang ada di industri kuliner yang pasti mempunyai solusi. Jenis food waste salah satunya adalah limbah buah (fruit waste). Tujuan dari penelitian ini untuk mengembangkan inovasi Salad Berbasis Dressing Buah semangka, agar bisa menjadi alternatif solusi permasalahan Fruit Waste yang sering terjadi pada industri perhotelan. Buah semangka mempunyai 92% kadar air yang akan membuat tekstur dari dressing sedikit cair dan sempurna. Vinaigrette dressing adalah saus untuk salad yang terbuat dari minyak, cuka dan bumbu lainnya, cuka yang akan digunakan adalah cuka apel karena rasanya yang sedikit manis dan lembut. Rasa dari dressing vinaigrette semangka ini sangat segar dan cocok dinikmati untuk berbagai salad. Selain manis dari buah semangka, ada tambahan manis dari madu, yang membuat salad lebih nikmat tanpa adanya tambahan pemanis buatan. Peneliti menggunakan metode kuantitatif dan eksperimental untuk penelitian ini. Penelitian eksperimental untuk inovasi produk adalah salah satu metode yang kuat secara fisik karena mengungkapkan sebab akibat kepada peneliti secara langsung. Penelitian ini mengembangkan inovasi produk yang bisa memberi salah satu solusi agar berkurangnya fruit waste, tidak hanya buah semangka yang bisa dijadikan bahan utama dari produk untuk solusi permasalahan, tetapi buah semangka salah satu buah yang sering dipakai di industri perhotelan dan mudah dijangkau. menjelaskan bagaimana formulasi dressing vinaigrette berbasis buah semangka yang menggunakan buah semangka sebagai bahan utama dan bahan pencair dari dressing vinaigrette tersebut. Penelitian ini tidak hanya menggali formulasi dressing vinaigrette berbasis buah semangka, tetapi juga menjawab dan memberi solusi untuk masalah fruitwaste yang sering terjadi di industri perhotelan. Hasil penelitian uji organoleptik yang dilakukan pada 32 peserta, menunjukkan bahwa varian B (menggunakan 600G buah semangka) lebih digemari oleh mayoritas responden (56,3%). Penelitian dapat lebih memperluas inovasi dengan kombinasi buah lainnya dan dianjurkan untuk menguji respons pasar yang lebih luas di luar lingkungan akademik.

Keyword: Buah semangka, Dressing, Vinaigrette, fruitwaste, Salad