

JUKNIS PEMBUATAN MANISAN DARI KULIT SEMANGKA

A. Tujuan Kegiatan

1. Mengenalkan cara kreatif mengolah kulit semangka menjadi manisan.
2. Mengurangi volume sampah organik rumah tangga.
3. Mendorong masyarakat untuk melakukan daur ulang pangan.
4. Memberikan keterampilan tambahan yang bisa dikembangkan menjadi usaha kecil.
5. Mengurangi volume sampah organik yang ada di sekolah dan di TPA

B. Ruang Lingkup

SOP ini berlaku untuk seluruh staf produksi yang terlibat dalam proses pengolahan kulit semangka menjadi manisan di unit produksi.

C. Definisi

Manisan kulit semangka: Produk makanan olahan berbahan dasar bagian putih dari kulit semangka yang dimasak dengan gula dan bahan tambahan lainnya.

D. Alat dan Bahan

1. Kulit semangka (bagian putihnya): 1 kg
2. Gula pasir: 500 gram
3. Kapur sirih 100 gram
4. Air kapur sirih 1 liter
5. Garam 1 sdt
6. Pewarna makanan (opsional)
7. Air bersih
8. Kompor 1 buah
9. Pisau stainless 1 buah
10. Talenan 1 buah
11. Timbangan digital 1 buah
12. Wadah stainless/plastik food grade 1 buah
13. Panci stainless 1 buah
14. Saringan 1 buah
15. Sendok kayu 1 buah
16. Toples/kemasan penyimpanan 1 buah

E. Langkah pembuatan :

1. Persiapan Bahan

- Cuci bersih kulit semangka.
- Kupas bagian hijau luar dan sisakan bagian putihnya saja.
- Potong-potong kulit putih semangka dengan ukuran $\pm 2 \times 2$ cm.
- Timbang jumlah kulit semangka yang akan digunakan.

2. Perendaman

- Larutkan kapur sirih dalam air (perbandingan 1:10).
- Rendam potongan kulit semangka dalam larutan kapur sirih selama ± 6 jam atau semalaman untuk menjaga kerenyahan (opsional).
- Setelah direndam, bilas dengan air bersih 2-3 kali sampai benar-benar bersih dari sisa kapur.

3. Perebusan Awal

- Rebus kulit semangka dalam air mendidih selama 10–15 menit hingga agak lunak.
- Tiriskan dan sisihkan.

4. Pembuatan Larutan Gula

- Masukkan gula pasir ke dalam panci (perbandingan gula:kulit semangka = 1:1 atau sesuai selera).
- Tambahkan air secukupnya agar gula larut.
- Tambahkan sedikit garam ($\pm \frac{1}{2}$ sdt per kg kulit) dan air jeruk nipis (opsional).
- Tambahkan pewarna makanan atau perisa jika digunakan.

5. Proses Pengolahan

- Masukkan kulit semangka rebus ke dalam larutan gula.
- Masak dengan api kecil hingga air menyusut dan gula meresap ke dalam kulit semangka (± 1 jam).
- Aduk perlahan agar tidak hancur dan gula tidak gosong.

6. Pendinginan

- Setelah matang, angkat dan dinginkan pada suhu ruang.
- Pastikan produk benar-benar dingin sebelum dikemas.

7. Pengemasan

- Simpan manisan ke dalam wadah tertutup/kemasan steril (toples kaca atau plastik food grade).
- Tutup rapat dan beri label (tanggal produksi dan kedaluwarsa).
- Simpan di tempat sejuk dan kering.

8. Keamanan dan Kebersihan

- Gunakan sarung tangan, celemek, dan penutup kepala selama proses produksi.
- Pastikan seluruh peralatan dalam kondisi bersih dan steril sebelum digunakan.
- Cuci tangan sebelum dan sesudah proses produksi.