

PENYULUHAN

PENGAWETAN KULIT SEMANGKA MENJADI MANISAN KULIT SEMANGKA



Laporan Kegiatan
Pengabdian Pada Masyarakat
Program Penerapan Ipteks

Oleh :

Netty Herawati, ST.,MT
Dr. Eko Ariyanto, M.Chem.Eng
Ir. Muhammad Arief Karim., M.Sc
Ir. Ummi Kalsum, MT
Ir. Rifdah, MT
Heni Juniar, ST., MT
Dr.Ir. Kgs. A. Roni, MT

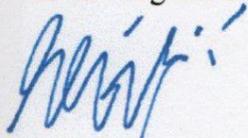
**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
MASYARAKAT
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Pengabdian Masyarakat : Pengawetan Kulit Semangka menjadi Manisan Kulit Semangka
2. Bidang Penerapan Ipteks : Teknik
3. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama Lengkap : Nety Herawati, ST,MT
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. Disiplin Ilmu : Teknik Kimia
 - d. Pangkat/Golongan : Penata /III c
 - e. Status / Jabatan : Dosen Tetap Yayasan
 - f. Fakultas/Jurusan : Teknik/Teknik Kimia
 - g. Alamat Kantor : Jl. A. Yani 13 Ulu Palembang
 - h. Telpn : 0711 – 510820
4. Anggota Tim
 - a. Anggota 1 : Ir. Muhammad Arief Karim., M.Sc
 - b. Anggota 2 : Ir. Ummi Kalsum,MT
 - c. Anggota 3 : Dr. Eko Ariyanto, M.Chem.Eng
 - d. Anggota 4 : Ir. Rifdah, MT
 - e. Anggota 5 : Heni Juniar, ST., MT
 - f. Anggota 6 : Dr. Ir. Kgs. Roni, MT
5. Lokasi Kegiatan : RT. 48 Kelurahan Sukarami Kecamatan Sukarami Palembang
6. Biaya : Mandiri

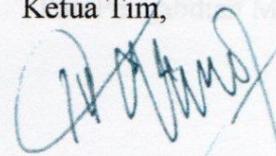
Palembang, 27 Juni 2017

Mengetahui
Ketua Program Studi



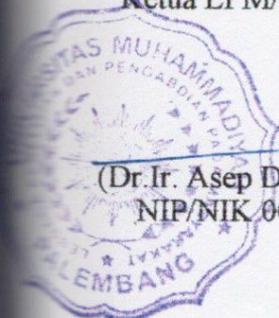
Ir. Legiso, M.Si
NIDN. 0217086804

Ketua Tim,



Netty Herawati, ST., MT
NIDN. 0225017601

Mengetahui,
Ketua LPM/LPPM UMP



(Dr. Ir. Asep Dodo Murtado)
NIP/NIK 0025066408

Dekan FT-UMP



Dr. Ir. Kiagus Ahmad Roni, MT
NIDN. 0227077004

KATA PENGANTAR

Puji syukur bagi Allah SWT, yang senantiasa membimbing, melimpahkan rahmat yang tiada terbatas kepada penulis, pengabdian masyarakat berupa penyuluhan dan pelatihan ini dapat diselesaikan. Pengabdian masyarakat ini diajukan sebagai unsur penunjang Tri Dharma Perguruan Tinggi khususnya mengenai penerapan ipteks bagi masyarakat.

Melalui pengabdian masyarakat ini penulis berharap dapat menjembatani antara ilmu pengetahuan baik dari hasil penelitian maupun studi literatur dengan masyarakat, dan juga membantu memberikan alternatif untuk meningkatkan ekonomi masyarakat.

Penulis ucapkan terima kasih kepada Rektor Universitas Muhammdiyah Palembang, Ketua LPPM dan Pusat Studi Lingkungan Universitas Muhammdiyah, teman-teman sejawat, Mahasiswa, Bapak/Ibu masyarakat Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Palembang dan semua pihak yang telah banyak membantu dalam pengabdian masyarakat ini.

Palembang, Juni 2017

Tim Pengabdian Masyarakat

DAFTAR ISI
TIM PELAKSANA

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGESAHAN	ii
Judul : Pengawetan Kulit Semangka menjadi Manisan	
KATA PENGANTAR Kulit Semangka	iii
Tempat : RT. 48 Kelurahan Sukarmi Palembang	iv
Ketua : Netty Herawati, ST., MT	v
Anggota :	
1. Ir. Muhammad Arief Karim, M.Sc	v
2. Ir. Ummi kalsum, MT	vi
3. Dr. Eko Ariyanto, M.Chem Eng	vii
4. Ir. Rifdah, MT	viii
5. Heni Juniar, ST., MT	ix
6. Dr. Ir. Kgs. A. Roni, MT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Karakteristik Kulit Semangka	4
BAB III METODELOGI DAN MATERI	7
3.1 Waktu	7
3.2 Khalayak Sasaran	7
3.3 Metode	8
3.4 Bahan	8
3.5 Peralatan	8
3.6 Pembuatan Manisan Kulit semangka	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Hasil	11
4.2 Pembahasan	14
BAB V PENUTUP	13
4.1 Kesimpulan	13
4.2 Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	16

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
TIM PELAKSANA.....	iv
RINGKASAN.....	v
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Khasiat Kulit Semangka	4
BAB III METODELOGI DAN MATERI	7
3.1. Waktu	7
3.2. Khalayak Sasaran	7
3.3. Metode	8
3.4. Bahan	8
3.5. Paralatan.....	8
3.6. Pembuatan Manisan Kulit semangka.....	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1. Hasil	11
4.2. Pembahasan	11
BAB IV PENUTUP	13
4.1. Kesimpulan	13
4.2. Saran	13
DAFTAR PUSTAKA	14
LAMPIRAN	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Bahan Pembuatan Manisan Kulit Semangka.....	7
Tabel 2	Peralatan Pembuatan Manisan Kulit Semangka	8
Tabel 3	Hasil Jawaban Angket Peserta	10

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah Semangka (Watermellon) sudah banyak dibudidayakan di Kabupaten Banyuasin. Menurut data statistik SPH-SBS tahun 2010 produksi buah semangka 72.266,6 kwintal dengan luas tanam 110 HA.

Bauh semangka banyak digunakan oleh masyarakat sebagai buah segar, atau juga juice dan es buah. Baik oleh masyarakat perumahan, restoran atau jajanan pinggir jalan. Buah semangka digemari semua lapisan masyarakat, orang tua, muda, dan anak-anak, baik do kota maupun di desa karena cita rasanya yang manis dan banyak mengandung air serta vitamin.

Kulit atau lapisan semangka tidk disukai, dibuang begitu saja menjadi limbah dan tidak bernilai ekonomi. Padahal pada lapisan putih kulit dalam semangka terdapat daging buah yang segar berwarna putih kehijauan yang rasanya tawar, mengandung air, vitamin dan dapat menyembuhkan berbagai penyakit seperti diabetes, ginjal, darah tinggi, anemia, memeperbaiki kualitas sperma dan lain sebagainya.

Dengan banyak hasil perkebunan buah semangka, maka limbah kulit semangka pun semakin banyak, oleh karena itu dari hasil penelitian yang sudah dilakukan bahwa kulit semangka bagian dalam dapat diolah menjadi makanan awet tahan lama dan bernilai ekonomi. Dari uraian tersebut diatas maka telah dilakukan penelitian tentang mengawetkan kulit semangka menjadi produk Manisan Kulit Semangka yang lama penyimpanannya bertahan sampai 3 bulan dan tidak merusak unsur vitamin dalam kulit semangka. Dengan alasan diataslah Tim kami akan melaksanakan pengabdian masyarakat untuk menyebarluaskan ilmu ini agar berguna di masyarakat, meningkatkan penghasilan ekonomi, memanfaatkan limbah dan mendukung program Iptek.

1.2 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kulit semangka sebagai bahan terbuang menjadi limbah dapat diolah menjadi makanan yang bernilai ekonomi dan awet.
2. Bagaimana sumber ilmu ini dapat diserap oleh masyarakat, dan masyarakat termotivasi untuk mengembangkan usaha mengawetkan atau mengolah kulit semangka menjadi produk manisan kulit semangka untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

1.3 Tujuan

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Agar masyarakat dapat menyerap ilmu tentang mengawetkan dan mengolah kulit semangka menjadi produk manisan kulit semangka yang bernilai ekonomi.
2. Agar masyarakat termotivasi dan mengembangkannya untuk meningkatkan nilai ekonomi keluarga dan sebagai mendukung memanfaatkan limbah sesuai program Iptek.

1.4 Manfaat

Adaun manfaat dari peneliiian dan pengabdian ini :

1. Dapat mengolah limbah kulit semangka menjadi bahan bernilai ekonomi
2. Memberikan informasi kepada lembaga dan masyarakat tentang teknologi tepat guna yaitu mengawetkan kulit semangka berupa produk jadi manisan kulit semangka sesuai program Iptek.
3. Sebagai sumber ilmu pengetahuan bagi yang meneliti dan membacanya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Khasiat Kulit Semangka

Selama ini semangka hanya dikonsumsi bagian daging yang berwarna mencolok, seperti warna merah dan kuning, sementara bagian lapisan putih dekat kulit luar sering dibuang dan menjadi limbah, padahal bagian ini justru mengandung zat antioksidan yang sangat bermanfaat untuk kesehatan kulit.

Berangkat dari hal itulah, 4 mahasiswa fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam, Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) memanfaatkan lapisan kulit semangka (*Citrullus vulgaris*) untuk bahan pembuatan masker yang bermanfaat bagi kesehatan kulit. Lapisan putih kulit semangka sebenarnya banyak mengandung zat yang bermanfaat bagi kesehatan, salah satunya adalah strulin merupakan zat yang berguna sebagai antioksidan yang bermanfaat sebagai kesehatan kulit.

Pemanfaatan lapisan putih buah semangka saat ini masih kurang maksimal, padahal bahannya mudah didapat di semua daerah dan harganya relatif murah. Penggunaan masker dari lapisan putih kulit semangka merupakan salah satu cara mengembalikan kesegaran wajah sebagai masker untuk melembutkan kulit, dan juga membuka pori-pori yang tersumbat karena kotoran, debu maupun sisa kosmetik yang tidak bisa hilang oleh pembersih biasa.

Selain itu masker lapisan kulit putih semangka dapat mengembalikan kehalusan kulit serta menggantikan sel-sel kulit mati serta menjadikan otot-otot wajah menjadi rileks. (Laila, Mahasiswa UNY)

Menurut Muhammad Yugi ada beberapa khasiat dan manfaat mengonsumsi lapisan putih kulit semangka yaitu :

1. Makanan Diet

Selain buah yang segar, semangka atau kulit semangka juga bermanfaat bagi yang sedang menjalani diet, buah yang bebas lemak ini patut dijadikan menu wajib yang anda konsumsi. Dengan kombinasi kadar gula yang terbatas dan memiliki kadar air yang berlimpah, ternyata dapat cepat mengenyangkan. Di dalam lambung cukup memakan semangka perut anda sudah terasa penuh,

sehingga saat anda waktunya makan besar anda mengganti porsi menu menjadi setengah, alhasil diet anda pun berhasil.

2. Obat Sariawan

Saat mengupas buah semangka sebaiknya bagian hijau didekat kulitnya jangan dibuang, karena justru itu bagian terpenting yang harus anda konsumsi, selain tentu saja daging buahnya yang segar itu juga ampuh menyembuhkan sariawan.

3. Mengatasi Hipertensi dan Anemia

Bagi anda yang mengidap penyakit hipertensi dan anemia disarankan mengkonsumsi buah semangka sesering mungkin, karena kandungan air dan kaliumnya yang tinggi dapat menetralisasi tekanan darah.

4. Sebagai Antioksidan

Manfaat yang lain adalah menjaga tubuh tetap sehat, karena antioksidan yang dimiliki semangka termasuk kandungan vitamin C nya, dengan begitu apat merangsang keluarnya air seni yang berasal dari kandungan airnya yang bermanfaat bagi anda yang kesulitan buang air kecil.

5. Memperbaiki Kualitas Sperma

Percobaan yang dilakukan All India og Sciences New Delhi pada 30 orang tidak subur atau impoten berusia 23-45 tahun yang diberi 20 mg likopen 2 kali sehari selama 3 bulan menunjukkan peningkatan jumlah sperma, struktur sperma membaik, 6 diantaranya mampu menghamili istrinya.

6. Menyehatkan Jantung

Semangka dapat mempergiat kerja jantung

7. Membersihkan Ginjal

Dengan lancarnya buang air kecil, sehingga dapat membersihkan ginjal.

8. Penurunan Demam dan Nafas Berbau

Dengan mengkonsumsi semangka 500-3000 gram dilakukan dalam 2-3 kali sehari dapat menurunkan demam dan mengurang bau nafas tak sedap.

9. Anti Radikal Bebas

Radikal bebas berlangsung tak terkendali bai karena makan yang kacau, polusi, atau pikiran negatif, kekebalan tubuh akan menurun. Akibatnya

beberapa penyakit dan kualitas kulit kusam, kering, dan kendur, dengan likopen dalam semangka radikal bebas langsung dapat diatasi.

10. Anti Kanker

Likopen mampu menumpas bibit kanker pada mulut rahim.

11. Membuat wajah cerah dan halus

Likopen juga berguna untuk membuat wajah tampak bercahaya, segar dan lebih muda. Caranya kulit semangka di masukkan kedalam 2 sendok makan lidah buaya dan mentimun ukuran sedang, setelah diaduk rata dipakai sebagai masker. Dilakukan 2-3 kali seminggu sampai kelihatan hasilnya.

12. Mengobati jerawat, Obat busung lapar, mengatasi pusing karena panas

13. Mengobati Diabetes

BAB III

METODOLOGI DAN MATERI

3.1 Waktu

Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada tanggal 13 Maret – 13 Juni 2017 RT. 48 Kelurahan Sukarami Palembang Sumatera Selatan, mulai dari peninjauan lokasi (survey lokasi), pembuatan proposal, pengurusan surat izin, pelaksanaan kegiatan sampai pembuatan laporan akhir

3.2 Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada pengabdian masyarakat ini ibu-ibu PKK sebanyak 20 orang yang mewakili ibu-ibu RT. 48 kelurahan Sukarami Palembang yang mengadakan pertemuan paling sedikitnya dalam satu bulan.

3.3 Metode

Metode kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan dan pemberian keterampilan dalam bentuk demo yaitu cara mengawetkan kulit semangka yang menghasilkan produk berupa manisan kulit semangka. Pembuatan manisan kulit semangka, karena proses pengolahan manisan kulit semangka ini membutuhkan waktu sampai lebih kurang 5 hari, maka materi yang diberikan ebagian demo sebagian teori saja. Namun ibu-ibu sudah dapat memahamai proses akhir dari proses pengolahan manisan kulit semangka ini. Penyuluhan ini dapat memotivasi ibu-ibu untuk memanfaatkan waktunya mengolah manisan semangka dan dapat meningkatkan ekonomi keluarga dengan IPTEK teknologi tepat guna.

Parameter keberhasilan pelaksanaan kegiatan yang dilakukan dapat dievaluasi pada akhir kegiatan yaitu :

1. Para ibu-ibu mengikuti acara penyuluhan ini sampai selesai dan rata-rata ibu-ibu anggota hadir.
2. Ibu-ibu menyatakan sangat berminat dan ingin mencoba mengolah manisan semangka ini.
3. Ibu-ibu termotivasi memanfaatkan peluang usaha tersebut.

3.3.1 Pengawetan Kulit Semangka

Media pengawet digunakan gula putih yang dilarutkan dalam air, sampai waktu pendaman 5 hari, sampai diperoleh produk awetan berupa manisan kulit semangka. Pembuatan manisan kulit semangka sangat sederhana, baik untuk digunakan sebagai kebutuhan sendiri maupun dipasarkan. Didalam pengolahannya perlu ketelitian, ketekunan dan parameter yang terencana, sehingga dapat menghasilkan produk yang baik kualitasnya. Kulit semangka yang digunakan adalah kulit dari buah semangka yang tua dan tidak rusak serta bersih.

3.4 Bahan

Jenis-jenis bahan, jumlah bahan, syarat mutu dan kegunaan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan manisan kulit semangka dapat dilihat pada tabel 1, untuk menghasilkan 2 Kg manisan kulit semangka.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Manisan Kulit Semangka

No	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Syarat Mutu dan Kegunaan Bahan
1	Kulit Semangka	2 Kg	Segar, bersih dari kotoran, semangka tua dan tidak busuk
2	Gula Putih	4 Kg	Berwarna putih bersih dari kotoran, sebagai pemanis dan pengawet.
3	Kapur Sirih	1 Ons	Sebagai peneras Kulit Semangka
4	Air Bersih	3 liter	Kualitas standar air minum SII, tidak berbau, berwarna dan berasa serta tidak beracun sebagai pelarut gula.
5	Pewarna Makanan	Secukupnya	Bila diperlukan sesuai selera.

3.5 Peralatan

Peralatan yang diperlukan sangat sederhana, dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Peralatan Pembuatan Manisan Kulit Semangka

No	Nama Alat	Fungsi
1	Derigen	Tempat air bersih
2	Bak Cuci	Tempat mencuci peralatan dan bahan
3	Gelas Ukur	Sebagai alat menakar air yang digunakan
4	Timbangan	Sebagai alat berat bahan
5	Pisau	Sebagai alat pemotong dan mengupas kulit
6	Baskom + Tutup	Sebagai tempat pengawetan bahan
7	Wajan	Sebagai tempat melarutkan gula
8	Kompor	Sebagai alat pemasak larutan gula
9	Sendok Besar	Pengaduk bahan dan larutan gula

3.6 Pembuatan Manisan Kulit Semangka

Adapun tahapan langkah-langkahnya sebagai berikut :

1. Kulit semangka paling luar dikupas dan dibuang, diambil dagingnya yang berwarna putih kehijauan.
2. Daging kulit semangka di potong-potong ukuran 2 x 3 cm lalu dibersihkan dari kotoran pasir dan sebagainya, rendam dalam larutan kapur selama 2 jam.
3. Timbang daging kulit semangka 2 Kg dan masukkan dalam box plastik yang tertutup.
4. Timbang gula putih yang bersih 4 Kg dan dilarutkan dalam air 3 liter, lalu panaskan dengan air sampai larutan gula agak mengental, lalu dinginkan.
5. Masukkan daging semangka kedalam larutan gula yang sudah dingin, lalu tutup.
6. Evaluasi setiap 24 jam, pisahkan daging semangka, lalu panaskan larutan gula sampai mendidih, lalu dinginkan.
7. Masukkan kembali daging semangka ke dalam larutan, lakukan kegiatan nomor 6 sampai 5 hari.
8. Setelah daging kulit semangkamengeras dan manis, tiriskan lalu jemur sampai kering.
9. Manisan kulit semangka siap dinikmati atau dijual dengan kemasan sesuai selera kita.
10. Bila kita menyukai warna-warni, maka larutan gula diberi warna sesuai yang kita inginkan.

Pembuatan manisan kulit semangka adalah proses masuknya glukosa kedalam daging kulit semangka sampai ke pori-pori daging kulit semangka penuh, yang dapat merubah rasa daging kulit semangka dari tawar menjadi manis dan garing serta awet sampai 3 bulan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah ketua RT. 48 Kelurahan Sukarami kegiatan penyuluhan dilaksanakan sebanyak 3 kali, pada hari pertama dimulai pukul 09.00 saat acara arisan sampai pukul 17.30 WIB. Acara penyuluhan sampai pada bahan kulit semangka didalam larutan gula. Pada hari ke 2 meniriskan semangka yang sudah direndam, lalu memanaskan kembali larutan gula, mendinginkan, lalu proses perendaman kembali larutan gula, demikian seterusnya akan dilaksanakan sendiri oleh ibu PKK selama 5 hari berturut-turut, sampai diperoleh produk manisan kulit semangka yang sudah awet, tidak rusak, dan tahan sampai waktu 3 bulan Setelah itu pada hari ke lima melihat hasil pembuatan manisan tersebut

Setelah selesai acara penyuluhan, ibu-ibu diberi kesempatan untuk bertanya pada forum diskusi, dan Tim pengembangan Masyarakat langsung bertanya secara lisan kepada peserta penyuluhan seperti yang tertera pada tabel 3:

Tabel 3. Hasil Jawaban Angket Peserta Penyuluhan

No	Item Pertanyaan	Jawaban	%
1	Apakah penyuluhan ini bermanfaat	Ya	100
2	Apakah manfaatnya menambah wawasan ilmu	Ya	100
3	Apakah ibu-ibu akan buka usaha ini	Ya	70
4	Kesannya baha baku mudah diperoleh dan murah	Ya	100
5	Kesanya membuatnya mudah	Ya	100
6	Rasanya cukup enak dan bergizi	Ya	100
7	Termotivasi mengembagka usaha manisan kulit semangka	Ya	50

4.2 Pembahasan

Secara keseluruhan kegiatan penyuluha pengawetan kulit semangka di RT. 48 Kelurahan Sukarami berjalan dengan dan lancar. Ibu-ibu yang hadir dapat menyerap ilmu yang diberikan, hal ini dapat diketahui dari pendapatmereka bahwa proses pengolahannya mudah, sederhana dam murah. Namun proses pengolahan ini tidak dapat dilaksanakan sampai menghasilkan produk manisan kulit semangka siap makan, karena waktu perendaman bahan dalam laruta gula

membutuhkan waktu 5 hari, sehingga dengan keterbatasan waktu dan biaya karena penyuluhan ini dilakukan dengan beban biaya mandiri. Proses pengolahan yang diberikan sampai pada perendaman kulit semangka dalam larutan gula pada hari kedua.

Hari pertama penyuluhan mulai dari persiapan bahan baku sampai perendaman 24 jam hari pertama, kemudian hari kedua perendaman dan evaluasi kegiatan, dengan demikian dianggap kegiatan terlaksana 100% sesuai target.

Dari hasil angket ternyata ibu-ibu sangat termotivasi untuk membuat sendiri ataupun akan mengembangkan usaha ini sejalan dengan IPTEK Teknologi tepat guna.

1. Kelas dari kulit semangka sangat berguna bagi kesehatan, sehingga masyarakat termotivasi untuk mengembangkan usaha ini.

5.2 Saran

1. Perlu dicari alternatif lain agar pengolahan manisan kulit semangka ini dengan waktu yang lebih singkat.
2. Pada penyuluhan yang akan datang agar kulit semangka ini dapat diolah dalam bentuk kripik.
3. Perlu uluran tangan pemerintah agar dapat membantu masyarakat untuk mengembangkan usaha ini.

DAFTAR TAJUK

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penyuluhan ini telah memberikan informasi ilmu pengetahuan tentang pengawetan kulit semangka kepada masyarakat, sehingga masyarakat dapat memanfaatkan bahan limbah kulit semangkadiolah menjadi produk bernilai ekonomi, berarti penyuluhan ini mendukung program IPTEK.
2. Bila dikembangkan dapat meningkatkan nilai ekonomi keluarga masyarakat.
3. Khasiat dari kulit semangka sangat berguna bagi kesehatan, sehingga masyarakat termotivasi untuk mengembangkan usaha ini.

5.2 Saran

1. Perlu dicari alternatif lain agar pengolahan manisan kulit semangka ini dengan waktu yang lebih singkat.
2. Pada penyuluhan yang akan datang agar kulit semangka ini dapat diolah dalam bentuk kapsul.
3. Perlu uluran tangan pemerintah agar dapat membantu masyarakat untuk mengembangkan usaha ini.

SURAT TUGAS
DAFTAR PUSTAKA UMB/VIII/2017

1. Republika.co.id , Yogyakarta, senin 21 mei 2012
2. MuhammadYugi.web.id/khasiat buah semangka-citrus-vulgaris-schradhtum, 12 januari 2011.

No	Nama	Jabatan
1	Netty Harwati, ST, MT	Ketua
2	Ir. Muhammad Arief Karim, M.Sc	Anggota
3	Ir. Usman Kalsum, MT	Anggota
4	Ir. Ridha, MT	Anggota
5	Reni Yuniar, ST, MT	Anggota
6	Dr. Ir. Kusni A. Rani, MT	Anggota
7	Dr. Eko Ariyanto, M. Sc dan Eng	Anggota

Untuk melaksanakan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat bertajuk "Kultur Pangan Pangan Durat Kecamatan Pajeneh, Sumatera Selatan" dengan judul "Penyuluhan Pengawetan Kulit Semangka menjadi produk 'Susu Semangka'" dari tanggal 13 Maret 2017 s.d. 13 Juni 2017.

Demikianlah surat tugas ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat dipertanggungjawabkan sebagaimana mestinya.

Prenberg, 09 Maret 2017
Desian FT-UMP


Desian FT-UMP

SURAT TUGAS

Nomor : 151.a /C-13/FT-UMP/III/2017

Assalamualaikum Wr, Wbr.

Dalam rangka menjalankan Tridarma Perguruan Tinggi yang salah satu unturnya adalah pengabdian kepada masyarakat, maka kami menugaskan kepada yang namanya tercantum dibawah ini:

No	Nama	Jabatan
1	Netty Herawati, ST., MT	Ketua
2	Ir. Muhammad Arief Karim, M.Sc	Anggota
3	Ir. Ummi Kalsum, MT	Anggota
4	Ir. Rifdah, MT	Anggota
5	Heni Juniar, ST., MT	Anggota
6	Dr. Ir. Kiagus A Roni, MT	Anggota
7	Dr. Eko Ariyanto, M.Chem.Eng	Anggota

Untuk melaksanakan Kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat bertempat di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Palembang, Sumatera Selatan dengan judul "Penyuluhan Pengawetan Kulit Semangka menjadi manisan Kulit Semangka " dari tanggal 13 Maret 2017 s/d 13 Juni 2017.

Demikianlah surat tugas ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya

Palembang, 09 Maret 2017
Dekan FT-UMP



Dr. Ir. Kiagus Ahmad Roni, MT
NIDN. 0227077004