

INOVASI KAKI NAGA MENGGUNAKAN SEMANGKA SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING AYAM

Nonot Yuliantoro^{1*}, Billy Eagan², Steven Setiadi³, Wisnuadji Wibowo⁴

¹²³⁴Universitas Pelita Harapan

Email: nonot.yuliantoro@uph.edu¹, billy.eagan2014@gmail.com², setiadisteven100@gmail.com³, wisnuadjiputro8@gmail.com⁴

Abstrak

Tujuan penelitian dari inovasi produk kaki naga menggunakan buah semangka adalah untuk mengetahui apakah buah semangka dapat diolah menjadi sebuah kudapan kaki naga menggantikan daging ayam sebagai bahan dasar. Metode yang peneliti gunakan adalah uji hedonik dan mutu hedonik yang nantinya akan dinilai oleh para panelis ahli di bidang kuliner. Ada sebanyak dua belas (12) Panelis ahli yang membantu penelitian yang bekerja di Hotel Westin Jakarta. Skala yang digunakan untuk menilai adalah skala *likert* dari 1-5. Dari nilai yang telah diberikan nantinya akan kami uji rata-rata serta uji validitas dan realibilitas. Hasil dari penelitiandan pengembangan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa inovasi produk kaki naga menggunakan buah semangka dapat menggantikan daging ayam sebagai bahan dasar.

Kata kunci: semangka, kaki naga, daging ayam giling

Abstract

The aim of this product innovation research is to find out whether watermelon can be used as the basic ingredients of making kaki naga replacing chicken meat. The methods we are using in this research are hedonic and mutu hedonic test which will be scored by an expert in the culinary scene which is still active until today. There are in total 12 experts that will be helping us in conducting this research which are all from Westin Jakarta Hotel and currently still active working at the well-known 5-star hotel. The scale we will be using in this research is the likert scale which scores from 1-5. Score given by the experts will be analyzed by finding the average or mean score given by those experts, which will be continued by validity and reliability test. The result of this research is positive which can be seen by the average score given by the experts which also means that the product innovation of creating kaki naga by using watermelon can replace chicken meat as its basic ingredients.

Keywords: watermelon, kaki naga, mince of chicken meat

PENDAHULUAN

“Semangka (*Citrullus lanatus*) adalah sejenis buah yang sering kali ditemui hampir di seluruh dunia, yang pada awalnya semangka itu sendiri ditemukan di daerah tropis bagian Afrika”(Strauss, 2015). Secara umum konsumsi buah semangka sebagai buah potong, es buah maupun jus buah segar atau diidentikan sebagai hidangan penutup karena memberikan kesegaran yang khas.. “100gr semangka hanya mengandung 30 kalori yang terdiri dari 0.2g lemak, 7.6g karbohidrat, dan 0.6g protein, dengan kandungan air sebesar 91%.”(Bjarnadottir, 2019). Karakteristik buah semangka yang menyegarkan dan mengandung banyak air menjadikannya sebagai buah pilihan untuk melengkapi hidangan makan dan minum pada industry jasa layanan makanan dan minuman. “Semangka sangatlah cocok untuk dijadikan sebuah kudapan dikarenakan kandungan nutrisinya yang

sangat baik dibandingkan dengan alternatif kudapan lain pada umumnya.”(Maoto et al., 2019).

Selain itu buah semangka dapat dijadikan alternatif makanan pengganti daging bagi mereka yang tidak mengkonsumsi protein hewani. Banyak sekali penelitian yang sudah meneliti semangka sebagai pengganti aneka daging merah dan juga ikan. Dilansir dari *The Times UK*, dikatakan bahwa “*Watermelon is the latest hot trend in the vegan cuisine, hailed for its texture and versatility when roasted or smoked.*”(Ellson, 2019) yang dapat diartikan bahwa buah semangka menjadi alternatif menu bagi para vegetarian. Teksturnya sendiri terbilang cukup mirip dengan daging jika dipanggang atau diasap sehingga sangatlah cocok untuk mengganti bahan daging di sebuah hidangan, salah satunya cemilan khas Indonesia yaitu kaki naga.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, masalah yang dapat diidentifikasi

adalah, apakah semangka yang tergolong sebagai buah-buahan dapat diolah menjadi sebuah kudapan, yang kedua adalah tentang kualitas kudapan kaki naga dengan menggunakan bahan utama semangka dan yang ketiga tentang proses yang dilakukan dalam mengolah semangka menjadi inovasi kudapan kaki naga. Dalam penelitian dan pengembangan produk ini, akan diteliti buah semangka sebagai alternatif bahan yang dapat diolah menjadi sebuah makanan ringan. Banyak penelitian yang menyatakan bahwa semangka dapat dijadikan sebagai substitusi protein hewani apabila diolah dengan cara yang benar. Warna merah pada buah semangka sangatlah mirip dengan daging ikan tuna. Penggunaan buah semangka sebagai bahan substitusi protein hewani tidak serta merta akan menghasilkan kudapan kaki naga dengan citarasa yang menyerupai atau bahkan lebih lezat dibandingkan dengan kudapan kaki naga yang menggunakan bahan daging ayam.

TINJAUAN PUSTAKA

Semangka atau dalam bahasa latin disebut dengan *Citrullus lanatus* adalah salah satu jenis buah yang tumbuh di daerah tropis, seperti Indonesia. Semangka merupakan buah dengan ukuran besar yang memiliki daging yang manis dan juga kandungan air yang banyak. "Selain memiliki air yang banyak, semangka juga memiliki banyak kandungan, yaitu vitamin A, B, dan C, juga terdapat lemak, karbohidrat, protein, serat, fruktosa, sukrosa, dekstrosa, asam amino, asam amino asetat, asam malat, asam fosfat, likopen, natrium dan juga kalium." (Adda Bjarnadottir, 2019) Kadar likopen atau pemberi warna merah pada buah pada semangka sangat tinggi, maka dari itu daging semangka memiliki warna merah yang pekat. "Karena hal itu juga, semangka bermanfaat sebagai penghambat penuaan kulit, selain itu bermanfaat untuk mencegah penyakit kencing manis, cardiovascular, infertility, osteoporosis dan juga kanker, terutama kanker prostat." (Afifah, 2021) Dengan banyaknya air, memiliki rasa yang manis dan juga banyaknya kandungan didalamnya, membuat semangka menjadi buah yang banyak digemari masyarakat, terutama di daerah tropis atau saat musim panas, karena dapat memberikan kesegaran untuk tubuh dan juga manfaat lainnya seperti memenuhi kebutuhan cairan tubuh, menjaga kesehatan jantung, dan juga mengatasi nyeri otot.

Warna merah dan juga tekstur yang dimiliki semangka membuat semangka sering dijadikan bahan pengganti daging atau tuna oleh kaum *vegetarian*. Seperti yang dilansir di *The Wall Street Journal*, "restoran Planta South Beach yang berada di pantai Miami, telah menjadikan semangka sebagai bahan pengganti tuna seperti spicy tuna

Di era saat ini, tidak sulit untuk menemukan berbagai jenis makanan ringan, mulai dari yang rasa manis sampai dengan rasa asin. Banyaknya inovasi

Tujuan dari penelitian dan pengembangan berdasarkan rumusan masalah yang sudah disampaikan diatas adalah untuk melakukan pembuktian bahwa buah semangka dapat dijadikan sebagai bahan alternatif olahan menjadi kudapan, yang kedua adalah untuk menghasilkan tekstur dan rasa kaki naga yang menyerupai kaki naga protein hewani, dan yang ketiga adalah untuk mengetahui teknik mengolah buah semangka menjadi kudapan kaki naga secara tepat sehingga menghasilkan inovasi kudapan kaki naga dengan kualitas produk yang baik. Secara umum penelitian dan pengembangan yang dilakukan adalah untuk menemukan buah semangka sebagai alternatif yang dapat dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan kaki naga dengan tekstur, rasa, warna dan aroma yang menyerupai kudapan kaki naga protein hewani.

sushi roll yang tunanya adalah semangka. Selain itu, *The Guardian* juga melansir bahwa terdapat restoran bernama Duck Eatery yang berada di New York yang telah menjadikan semangka sebagai bahan pengganti kalkun." (Passy, 2019).

Kaki Naga merupakan produk pangan yang pada umumnya terbuat dari olahan daging ayam. Kaki Naga itu sendiri sering sekali kita temukan di berbagai daerah di Indonesia. Kaki Naga biasanya disajikan sebagai cemilan namun bisa juga disajikan sebagai lauk pauk sebagai pendamping untuk makan. Kaki Naga memiliki tekstur luar yang kering dan tekstur dalam yang cukup padat, selain itu Kaki Naga juga sangat renyah sebagaimana produk gorengan pada umumnya. Kaki Naga juga dapat dijadikan stok makanan beku karena dapat disimpan di lemari es dalam waktu yang cukup lama. Sehingga Kaki Naga merupakan makanan yang sangat cocok untuk dimiliki di lemari es karena dapat dimasak kapanpun ketika rasa lapar itu datang. Untuk mengolah Kaki Naga berbentuk frozen pun cukup mudah, hanya tinggal digoreng dengan minyak yang panas seperti gorengan pada umumnya.

"Makanan ringan adalah makanan yang bukan berupa nasi sebagai makanan selingan di antara waktu makan. Makanan ringan dapat juga disebut sebagai makanan pendukung atau kudapan, dan biasanya dikonsumsi di luar waktu makan utama (sarapan, makan siang dan makan malam)." (Rifai & Aditia, 2019). Makanan ringan disukai oleh banyak orang baik anak-anak maupun orang dewasa. Hal tersebut dikarenakan makanan ringan biasanya praktis, menarik dan mudah untuk dikonsumsi.

makanan ringan tersebut meningkatkan pangsa pasar dan daya tarik bagi masyarakat. Sebab itu, sekarang ini hampir semua orang mengkonsumsi

makanan ringan seperti pengganti makan berat, seperti nasi dan kentang.

Kaki naga merupakan salah satu contoh dari makanan ringan tersebut. Walau kaki naga tidak sepopuler makanan ringan lainnya seperti *nugget*, *french fries*, dan lain sebagainya, namun kaki naga tetap merupakan salah satu makanan ringan yang memiliki cita rasa yang unik dan bentuknya yang berbeda.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang akan digunakan adalah *research and development*. Yang berarti bahwa peneliti akan melakukan penelitian terlebih dahulu kemudian akan dilanjutkan dengan pengembangan dari teori-teori dan juga ilmu yang telah di dapat. "Penelitian *research and development* adalah sebuah jenis penelitian yang memiliki fungsi untuk menghasilkan suatu hal yang baru dan dilanjutkan dengan pengujian terhadapnya." (Sugiyono, 2017).

Metode selanjutnya yang juga akan peneliti gunakan adalah penelitian deskriptif kuantitatif. "Penelitian deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan sebuah variabel penelitian berdasarkan hasil wawancara dan observasi." (Bungin, 2013). Karena dalam penelitian ini peneliti akan menjelaskan variabel yang akan diteliti dari inovasi produk tersebut yaitu rasa, tekstur, aroma, dan warna yang akan di nilai berdasarkan hasil penilaian para panelis ahli.

Variabel akan diukur menggunakan uji hedonik dan mutu hedonik dengan skala *likert* 1 sampai 5. Untuk uji hedonik nilai 1 diberikan jika panelis sangat tidak suka, nilai 2 diberikan jika panelis tidak suka, nilai 3 diberikan jika panelis ragu-ragu, nilai 4 diberikan jika panelis suka, dan nilai 5 akan diberikan jika panelis sangat suka terhadap rasa, tekstur, warna, dan aroma dari kaki naga berbahan dasar buah semangka. Untuk uji mutu hedonik juga akan menggunakan skala 1-5, nilai 1 akan diberikan jika menurut panelis produk sangat tidak enak, nilai 2 akan diberikan jika menurut panelis produk tidak enak, nilai 3 akan diberikan jika panelis ragu-ragu, nilai 4 akan diberikan jika menurut panelis produk enak, dan nilai 5 akan diberikan jika menurut panelis produk sangat enak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Data yang kami dapat melalui *google forms*, akan kami analisa menggunakan uji validitas dan juga rata-rata atau *mean*. Untuk penilaiannya sendiri kami menggunakan skala dari 1 sampai 5 yang diberikan oleh panelis ahli.

Berikut adalah data yang kami peroleh:

1)

Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
4.42	4.33	4.58	4.67

Tabel 1. Nilai rata-rata Uji Hedonik

Item	r _{hitung}	r _{tabel}	Kesimpulan
Rasa	0,690	0,576	Valid
Tekstur	0,577	0,576	Valid
Warna	0,690	0,576	Valid
Aroma	0,577	0,576	Valid

Tabel 2. Uji Validitas Hedonik

Berdasarkan hasil diatas diketahui bahwa nilai r_{hitung} untuk 4 pertanyaan hedonik menunjukkan semua item nilai r_{hitung} > r_{tabel} (0,576). Hasil perhitungan r_{tabel} diperoleh nilai sebesar 0,576 yang didapat dari nilai r_{tabel} untuk N-2= 12-2= 10 pada taraf signifikansi 5%. Jadi pertanyaan tersebut diatas dapat dikatakan valid.

2)

Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
4.42	4.25	4.42	4.58

Tabel 3. Nilai rata-rata Uji Mutu Hedonik

Item	r _{hitung}	r _{tabel}	Kesimpulan
Rasa	0,601	0,576	Valid
Tekstur	0,440	0,576	Tidak Valid
Warna	0,761	0,576	Valid
Aroma	0,687	0,576	Valid

Tabel 4. Uji Validitas Mutu Hedonik

Berdasarkan hasil diatas diketahui bahwa nilai r_{hitung} untuk 4 pertanyaan mutu hedonik menunjukkan semua item kecuali item Tekstur mutu hedonic nilai r_{hitung} > r_{tabel} (0,576). Hasil perhitungan r_{tabel} diperoleh nilai sebesar 0,576 yang didapat dari nilai r_{tabel} untuk N-2= 12-2= 10 pada taraf signifikansi 5%. Jadi pertanyaan tersebut diatas dapat dikatakan valid, namun pada item tekstur mutu hedonic menunjukkan r_{hitung} kurang dari r_{tabel} sehingga item tersebut tidak valid.

PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, kami ingin membuat sebuah inovasi berupa sebuah kudapan berbahan dasar buah semangka. Kudapan yang kami pilih adalah kaki naga yang akan dibuat menggunakan buah semangka sebagai bahan dasarnya. Dalam penelitian ini kami bertujuan untuk dapat menjawab perumusan masalah yang sudah kami tentukan sebelum memulai penelitian.

Rumusan masalah yang pertama adalah apakah semangka yang tergolong sebagai buah-buahan dapat diolah menjadi sebuah kudapan? Setelah penelitian telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa buah semangka dapat diolah menjadi sebuah kudapan, khususnya kaki naga dalam penelitian kami. Jika diolah melalui proses yang benar, semangka bisa dijadikan sebuah alternatif untuk pengganti daging. Karena semangka memiliki tekstur yang sangat mirip dengan daging ketika diolah melalui proses yang benar. Dengan memasukan semangka kedalam oven selama 1 jam dengan suhu 165°C, semangka akan memiliki tekstur yang mirip dengan daging, khususnya daging ikan *tuna*. Namun dalam penelitian ini, kami menemukan bahwa semangka tidak hanya dapat menggantikan daging *tuna* saja, tetapi juga bisa menggantikan daging ayam yang biasanya digunakan dalam proses pembuatan kaki naga pada umumnya. Jadi dapat disimpulkan buah semangka dapat diolah menjadi sebuah kudapan jika melalui proses yang benar.

Rumusan masalah yang kedua adalah bagaimana kualitas kaki naga dengan menggunakan buah semangka sebagai bahan dasar dalam proses pembuatannya? Setelah melalui beberapa kali percobaan, dapat disimpulkan bahwa untuk mendapat tekstur yang 100% sama dengan kaki naga berbahan dasar daging ayam tentunya hal yang tidak mungkin. Namun untuk mencapai tekstur yang mirip, hal tersebut dapat dicapai dengan menggunakan bahan tambahan lainnya yaitu tepung rendah *protein*, serta tepung roti. Dengan menambahkan kedua bahan tersebut, kaki naga berbahan dasar semangka dapat memiliki tekstur yang mirip dengan kaki naga dengan bahan dasar daging ayam. Setelah produk kami di nilai oleh para panelis ahli, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata terendah memang terletak pada tekstur. Namun dalam kategori lainnya seperti rasa, warna, dan aroma, nilai yang diberikan dapat dikatakan cukup tinggi sehingga dapat disimpulkan dari kategori lainnya sudah hampir identik dengan kaki naga yang menggunakan bahan dasar daging ayam. Namun keunggulan produk yang kami teliti adalah dapatnya dikonsumsi oleh orang *vegan* atau *vegetarian* karena produk kaki naga berbahan dasar semangka tidak menggunakan satupun bahan yang berasal dari hewan.

Rumusan masalah yang ketiga adalah bagaimana proses mengolah semangka menjadi kudapan kaki naga? Tentunya memerlukan proses yang sangat panjang dalam membuatnya. Pertama untuk mendapatkan rasa yang mirip dengan kaki naga sesungguhnya, semangka yang kami gunakan akan dimarinasi selama 6 jam menggunakan kecap asin,

minyak wijen, bawang putih, dan juga cabe bubuk. Semangka tersebut akan di marinasi selama 6 jam didalam suhu ruangan agar bumbu tersebut dapat meresap kedalam semangka. Marinasi juga dilakukan dalam suhu ruangan karena jika dilakukan didalam sebuah pendingin atau kulkas nantinya dapat merusak tekstur dari semangka itu sendiri. Setelah dimarinasi, semangka akan dimasukan kedalam oven dengan suhu 165°C selama 1 jam (30 menit masing-masing sisi). Setelah itu semangka akan diolah menggunakan *food processor* agar memiliki tekstur yang mirip dengan daging cincang. Setelah adonan sudah siap, langkah terakhir hanyalah membentuk adonan seperti kaki naga pada umumnya kemudian menggorengnya. Jadi dapat dikatakan untuk mendapat konsep membuat kaki naga berbahan dasar semangka, kami harus melalui proses berpikir yang sangat panjang serta proses pembuatannya yang juga cukup lama agar produk dapat dibuat sangat mirip dengan produk sesungguhnya.

Melalui penelitian ini kami juga menemukan temuan baru, bahwa semangka itu sendiri saja tidak cukup jika ingin memiliki tekstur yang mirip seperti daging ayam. Adonan harus dicampur dengan tepung rendah *protein* serta tepung roti agar memiliki tekstur yang cukup kokoh seperti kaki naga pada umumnya. Kemudian kami juga menemukan bahwa semangka tidak hanya dapat menggantikan daging ikan *tuna*, namun juga bisa menggantikan daging ayam jika dicampur dengan beberapa adonan lain. Karena dari sisi tekstur tentunya daging ayam sangatlah berbeda dengan ikan *tuna*, sehingga akan diperlukan bahan tambahan untuk mencapai tekstur yang mirip seperti daging ayam. Teori yang kami temukan dalam penelitian ini nantinya dapat ditambahkan kedalam teori yang sudah ada.

PENUTUP

Menjawab pertanyaan penelitian ini, dapat dikatakan bahwa semangka tergolong sebagai buah-buahan yang dapat diolah menjadi sebuah kudapan. Kualitas dari kaki naga berbahan dasar buah semangka juga sangat baik jika dibandingkan dengan kaki naga sesungguhnya yang berbahan dasar daging ayam. Proses yang harus dilewati pun cukup memakan waktu dikarenakan banyaknya proses yang harus dilakukan untuk mengolah buah semangka menjadi sebuah kudapan kaki naga. Melalui penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa semangka dapat diolah menjadi sebuah kudapan jika melalui proses yang benar. Hal tersebut dapat dikatakan valid dengan adanya bukti uji hedonik dan mutu hedonik oleh para panelis ahli di bidang tersebut. Dari nilai yang kami dapatkan sudah dapat

disimpulkan bahwa memang untuk sebuah kudapan yang dibuat menggunakan bahan dasar buah semangka, kudapan tersebut sudah dapat dibilang cukup mirip dengan kudapan yang sesungguhnya.

Saran bagi yang ingin melanjutkan penelitian ini lebih lanjut lagi adalah untuk menemukan teknik lain agar mendapatkan rasa yang mirip dengan kaki naga sesungguhnya tanpa harus melakukan marinasi selama 6 jam agar dapat lebih menghemat waktu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan pada semua pihak yang telah membantu dalam proses penelitian ini, Khususnya LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah mendukung dengan menyetujui proposal penelitian yang diajukan dan menerbitkan nomor penelitian P-023-M/FPAr/X/2021.

DAFTAR PUSTAKA

Afifah, M. N. (2021, May 3). *8 Manfaat Buah semangka untuk Kesehatan Halaman all*. KOMPAS.com. Retrieved November 12, 2021, from <https://health.kompas.com/read/2021/05/03/160400568/8-manfaat-buah-semangka-untuk-kesehatan?page=all>.

Bjarnadottir, A. (2019, March 7). *Watermelon 101: Nutrition Facts and health benefits*. Healthline. Retrieved November 13, 2021, from <https://www.healthline.com/nutrition/foods/watermelon>.

Bungin, B. (2013). *Metodologi penelitian kuantitatif: komunikasi, ekonomi, dan kebijakan publik serta ilmu-ilmu sosial lainnya*. Kencana

Dani, A. (2021, September 21). *R tabel PDF dan Uji Validitas*. WikiElektronika.com. Retrieved October 20, 2021, from <https://wikielektronika.com/r-tabel-uji-validitas/>.

Ellson, A. (2019, August 19). *Watermelon dishes satisfy vegan hunger for red 'meat'*. News | The Times. Retrieved October 2, 2021, from <https://www.thetimes.co.uk/article/watermelon-dishes-satisfy-vegan-hunger-for-red-meat-86cb8g6s3>.

Ergezer, H., Akcan, T., & Serdaroğlu, M. (2014) The Effects of Potato Puree and Bread Crumbs on Some Quality Characteristics of Low Fat Meatballs. *Korean J Food Science of Animal Resources*, 34(5): 561 – 569

Harry S. Paris. (2015) *Origin and emergence of the sweet dessert watermelon, Citrullus lanatus*

Johnson, J.T., Iwang, E.U., Hemen, J.T., Odey, M.O., Efiog, E.E., & Oteng, O.E, USA (2012) Evaluation of anti-nutrient contents of watermelon *Citrullus lanatus*. *Annals of Biological Research*, 3(11): 5145-5150

Kiszka, L. (2020, April 12). *Flour 101: How to use different types of flour*. Stress Baking. Retrieved October 11, 2021, from <https://stressbaking.com/flour-101/>.

Moncada, K. (2020, August 10). *This delicious watermelon 'tuna' tastes surprisingly similar to the real thing*. Better Homes & Gardens. Retrieved October 27, 2021, from <https://www.bhg.com/recipes/vegetarian/watermelon-tuna/>.

Maoto, M., & Beswa, D. (n.d.). (PDF) *International Journal of Food Properties Watermelon as a potential fruit snack Watermelon as a potential fruit snack*. ResearchGate. Retrieved September 28, 2021, from https://www.researchgate.net/publication/335320297_International_Journal_of_Food_Properties_Watermelon_as_a_potential_fruit_snack_Watermelon_as_a_potential_fruit_snack.

Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.

Passy, C. (2019, August 11). *The search for meat substitutes leads to watermelon-and diner dissent*. The Wall Street Journal. Retrieved October 2, 2021, from <https://www.wsj.com/articles/the-search-for-meat-substitutes-leads-to-watermelonand-diner-dissent-11565539834>.

Purbowati, D. (2021, March 9). *Metode Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif: Mengenal Penelitian Ilmiah*. Aku Pintar. Retrieved October 29, 2021, from <https://akupintar.id/info-pintar/-/blogs/metode-penelitian-kualitatif-dan-kuantitatif-mengenal-penelitian-ilmiah>.

Rifai, I., & Aditia, P. (2019). PERANCANGAN BUKU FOTOGRAFI CAMILAN KHAS DAERAH

ISTIMEWA YOGYAKARTA. *E-Proceeding of Art & Design*, 6.

Sentient Media. (2021, April 28). *Increase in veganism: Why is veganism on the rise in 2021?* Sentient Media. Retrieved November 11, 2021, from <https://sentientmedia.org/increase-in-veganism/>.

Sirtin, P., Syarif, W., & Holinesti, R. (2021). Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Kualitas kaki Naga Ikan Patin. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).

Strauss, M. (2015, August 21). *The 5,000-year secret history of the watermelon*. History. Retrieved November 15, 2021, from

<https://www.nationalgeographic.com/history/article/150821-watermelon-fruit-history-agriculture>

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian dan Pengembangan (Research and Development)* (S. Yustiyani Suryandari, Ed.; 4th ed.). ALFABETA.

Ware, M., & Warwick, K. W. (2019, December 18). *Watermelon: Health benefits, nutrition, and risks*. Medical News Today. Retrieved October 26, 2021, from <https://www.medicalnewstoday.com/articles/266886>