

**PEMANFAATAN KULIT NANAS (*Ananas comosus L.*)  
SEBAGAI SELAI**

Karya tulis ilmiah  
Disusun untuk memenuhi salah satu  
persyaratan kelulusan



Oleh:  
Muhammad Dzaki Zhillan Hidayat  
NIS: 161710037

SMA AL MUSLIM  
Jalan Raya Setu, Kp. Bahagia, Telepon 88335907,  
Faksimile 8831167, 88362227  
Tambun, Bekasi  
2018

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PEMANFAATAN KULIT NANAS (*Ananas comosus L.*)**  
**SEBAGAI SELAI**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh  
Muhammad Dzaki Zhillan Hidayat  
NIS: 161710037

Telah disetujui dan dipertahankan didepan Dewan Penguji (Penyanggah)  
Pada tanggal .....  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyangga

Pembimbing

Najemudin, S.Si.

Dian Wahyuni, S.Pd

Tambun, Oktober 2018

Kepala SMA al- muslim

Dra. Reni Nurhidayati

**MOTTO**

**“ JUST DO IT, DON'T LET YOUR DREAMS BE  
DREAMS ! “**

## KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah pertama-tama kita panjatkan puji serta syukur kepada Allah SWT yang telah memberikan banyak nikmat kepada kita. Terutama nikmat iman, dan nikmat sehat. Yang kedua sholawat serta salam tercurahkan kepada nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita ke jalan yang terang benderang seperti sekarang ini.

Setelah melalui proses yang panjang, akhirnya peneliti dapat menyelesaikan karya tulis yang berjudul “ Pemanfaatan Kulit Nanas (*Ananas comosus L.*) Sebagai Selai ” untuk melengkapi tugas dan persyaratan dalam menempuh kelulusan di SMA al muslim. Selama proses pembuatan karya tulis ini banyak pihak yang membantu dalam penyelesaian karya tulis ilmiah ini. Peneliti ingin mengucapkan terima kasih, kepada :

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati. Selaku Kepala SMA Al Muslim yang telah banyak memberikan arahan dan dorongan secara umum kepada penulis ditengah kesibukannya.
2. Bapak Najemudin, S.Si. selaku penyanggah dalam pembuatan karya tulis ilmiah ini.
3. Ibu Dian Wahyuni, S.Pd. selaku pembimbing yang telah memberikan banyak arahan kepada peneliti dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
4. Dewan guru SMA Al muslim yang telah memberikan dorongan dan semangat untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
5. Orang tua yang telah mendukung dan memberikan kasih sayang, cinta dan doa'nya kepada penulis dalam penyelesaian karya tulis ilmiah ini.
6. Teman-teman semua yang turut membantu memberikan ide-ide, memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.

Akhir kata, besar harapan peneliti semoga karya tulis yang sederhana ini akan memberikan manfaat bagi para pembacanya. Peneliti menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari sempurna. Peneliti juga meminta maaf apabila karya tulis ini masih memiliki banyak kekurangan.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Bekasi, Oktober 2018

Penulis

Muhammad Dzaki Zhillan Hidayat

# DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGSAHAN</b> .....	ii
<b>MOTTO</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>ABSTRAK</b> .....	ix

## **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	2
D. Manfaat Penelitian .....	2

## **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

A. Kajian Pustaka .....	3
B. Hipotesis .....	6

## **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian .....	7
B. Definisi Operasional .....	7
C. Populasi dan Sampel .....	7
D. Alat dan Bahan Penelitian .....	7

E. Cara Penelitian .....	8
F. Tempat dan Waktu .....	9
G. Analisis Hasil.....	9

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian .....	10
B. Pembahasan .....	12

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	14
B. Saran .....	14

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>15</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>16</b>
-----------------------	-----------

<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>18</b>
----------------------------------	-----------

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 4. 1 Hasil uji Organoleptik selai buah kulit Nanas pada percobaan pertama

Tabel 4. 2 Hasil uji Organoleptik selai buah kulit Nanas pada percobaan kedua

Tabel 4.3 Hasil presentase rata- rata uji organoleptik



## **Pemanfaatan Kulit Nanas ( *Ananas comosus L.*) Sebagai Selai**

**Muhammad Dzaki Zhillan Hidayat**

**XII IPA 4**

**161710037**

### **ABSTRAK**

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manfaat kulit nanas sebagai selai kulit buah. Limbah kulit nanas merupakan limbah organik yang mengandung nutrisi dan dapat diolah menjadi barang yang lebih bernilai. Salah satu olahan yang dapat dimanfaatkan dari kulit buah nanas adalah selai kulit buah nanas.*

*Penelitian eksperimental tersebut berjenis deskriptif dengan cara uji organoleptik terhadap 10 responden untuk mengetahui dan membuktikan bahwa kulit buah nanas dapat dimanfaatkan sebagai selai kulit buah nanas. Uji organoleptik tersebut meliputi rasa, aroma, dan tekstur.*

*Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa 100% responden sangat suka rasa selai kulit buah nanas, sementara itu dari uji tekstur 40 % sangat suka tekstur selai kulit buah nanas, hasil uji warna 100% suka warna selai kulit buah nanas, dan hasil uji aroma 100% responden sangat suka aroma selai kulit buah nanas, secara keseluruhan berdasarkan uji organoleptik terhadap aroma, rasa, warna, dan tekstur disimpulkan bahwa 85% responden suka terhadap selai kulit buah nanas. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa kulit buah nanas dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan selai kulit buah nanas.*

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Indonesia termasuk salah satu negara dengan iklim tropis yang memiliki keragaman tanaman buah yang bermacam macam. Nanas merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di daerah tropis dan subtropis. Nanas adalah tanaman buah berupa semak yang memiliki nama ilmiah *Ananas comosus*. Memiliki nama khas dari daerah Danas (Sunda) dan Neneh (Sumatera). Dalam Bahasa Inggris disebut *pineapple* dan orang Spanyol menyebutnya *Pina*. Nanas berasal dari Brasilia (Amerika Selatan) yang telah di domestikasi disana sebelum masa Colombus .Pada abad ke-16 orang Spanyol membawa Nanas ini ke Filipina dan semenanjung Malaysia. Masuk ke Indonesia pada abad ke-15, (1599).

Tanaman buah Nanas mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Sebagian masyarakat Indonesia masih banyak yang belum mengetahui bahwa manfaat dari tanaman Nanas bukan hanya buahnya saja tetapi kulit buah nanas atau limbah nanas juga mempunyai manfaat dan khasiat. Selama ini sebagian besar masyarakat Indonesia masih memanfaatkan daging buahnya saja, sementara kulit buahnya hanya menjadi limbah saja. Sebenarnya limbah kulit Nanas merupakan limbah organik yang mengandung banyak nutrisi dan dapat dimanfaatkan kembali, salah satunya limbah kulit Nanas dapat diolah menjadi selai.

Buah ini banyak mengandung vitamin A dan C sebagai antioksidan, juga mengandung Kalsium, Fosfor, Magnesium, Besi, Natrium, Kalium, Dekstrosa, Sukrosa, dan enzim *Bromelain*. *Bromelain* berkhasiat sebagai anti radang, membantu melunakkan makanan di lambung, serta menghambat pertumbuhan sel kanker. Kandungan seratnya dapat mempermudah buang air besar pada penderita sembelit .

Kulit buah Nanas berupa pelepah yang terdiri atas sel Kambium, zat pewarna yaitu Klorofil *Xanthophyll* dan *Carotene* yang merupakan

Komponen kompleks dari jenis *Tannin*, serta *Lignin* yang terdapat di bagian daun. Serat yang diperoleh dari daun Nanas muda kekuatannya relatif rendah dan seratnya lebih pendek, serat nanas tidak menunjukkan pengurangan kekuatan dalam penyimpanan hingga 6 bulan, sedangkan penyimpanan lebih dari 6 bulan terjadi penurunan kekuatan. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian pembuatan selai buah berbahan dasar kulit buah Nanas.

## **B. Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah.yaitu :

“Apakah kulit buah Nanas (*Ananas comosus L.*) dapat dijadikan selai kulit buah ?”

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum : Untuk mengetahui manfaat kulit buah Nanas.
2. Tujuan Khusus : Untuk membuktikan apakah kulit buah Nanas dapat dimanfaatkan Sebagai selai buah ?

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Membuat Barang yang tidak bernilai menjadi bahan yang bernilai tinggi.
2. Dapat mengurangi jumlah sampah organik .

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA DAN PENYAJIAN HIPOTESIS

#### A. Kajian Pustaka

##### 1. Nanas (*Ananas comosus L.*)

###### a. Deskripsi Nanas

Nanas merupakan salah satu buah yang memiliki banyak kandungan gizi. Kulit dari nanas terdiri dari semacam bintik hitam yang menonjol ke arah luar. Bagian atas nanas merupakan daun kaku yang terkadang menyerupai mahkota kerajaan. Nanas mempunyai tinggi 50-150 cm, terdapat tunas merayap pada bagian pangkalnya. Daun berkumpul dalam roset akar pada bagian pangkalnya melebar menjadi pelepah.

Buahnya buah buni majemuk, bulat panjang, berdaging, berwarna hijau, jika dimasak warnanya menjadi kuning. Buah nanas rasanya enak, asam sampai manis. Bijinya kecil seringkali tidak jadi. Tanaman buah Nanas dapat diperbanyak dengan mahkota, tunas batang, stek atau tunas ketiak daunnya

Buah nanas sebagaimana yang dijual orang bukanlah buah sejati, melainkan gabungan buah-buah sejati (bekasnya terlihat dari setiap 'sisik' pada kulit buahnya) yang dalam perkembangannya tergabung bersama-sama dengan tongkol (*spadix*) bunga majemuk menjadi satu 'buah' besar. Buah nanas mempunyai peluang yang banyak permintaan pasarnya dan juga merupakan tanaman yang tergolong dalam tanaman yang tahan dengan keadaan kemarau dan dapat hidup baik pada suhu sekitar 30°C dengan taburan hujan sebanyak 1250 mm setahun.

Panen buah Nanas dapat dilakukan pada kematangan buah yang dikehendaki oleh pasar yaitu umumnya pada 90-120 hari selepas berbunga tergantung dari varietas Nanas yang ditanam. Buah Nanas dipanen dengan cara memotong tangkai dan menggunakan parang atau pisau yang tajam. Pengawetan buah Nanas dapat dilakukan dengan

menyimpan buah Nanas pada suhu 10-13°C untuk buah yang belum masak dan 7-10°C untuk buah masak dengan kelembapan relatif yaitu 85-90% dengan lama penyimpanan 3 minggu.

#### **b. Klasifikasi Nanas**

Berikut adalah klasifikasi nanas :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermathophyta</i>
Kelas	: <i>Angiospermae</i>
Ordo	: <i>Farinosae</i>
Famili	: <i>Bromiliaceae</i>
Genus	: <i>Ananas</i>
Species	: <i>Ananas comosus (L) Merr</i>

#### **c. Deskripsi kulit Nanas**

Kulit Nanas merupakan limbah organik yang mengandung banyak vitamin, nutrisi dan lainnya. Kulit Nanas juga dapat diolah menjadi barang yang bernilai tinggi. Kulit buah Nanas mempunyai kandungan zat aktif diantaranya adalah Antosianin, vitamin C dan flavonoid (Angraeni dan Rahmawati, 2014) . selain itu terdapat enzim *bromelin* dan *tannin* (Caesarita, 2011).

Bromelin pada buah Nanas tergolong kelompok enzim *protease sulfhidril*. Bromelin adalah enzim yang dapat diisolasi dari sari atau batang Nanas. Buah Nanas mengandung Bromelain (enzim protease yang dapat menghidrolisa protein), sehingga dapat digunakan untuk melunakkan daging. Bromelin memiliki kemampuan untuk memecah struktur molekul protein menjadi bentuk lebih sederhana (asam amino). Buah Nanas yang masih hijau atau belum matang mengandung Bromelin lebih sedikit dibanding buah Nanas segar yang sudah matang.

Bromelin tampaknya bermanfaat bagi pasien asma, asma disebabkan oleh kejang pada saluran Bronkial yang membatasi aliran

udara masuk dan keluar dari Paru-paru Bromelin dapat mengurangi lender berlebih yang cenderung untuk mengumpulkan dalam sistem pernapasan pasien asma. Selain itu bromelin juga dapat membantu orang yang menderita alergi.

Enzim Bromelin dapat diperoleh dari tangkai, kulit, daun, buah, dan batang tanaman Nanas, maupun bongkol atau bagian tengah buah Nanas dalam jumlah yang berbeda. Kandungan enzim bromelin tertinggi terdapat pada bagian daging buah masak. (Nanda Gusriani, 2013)

#### **D. Kandungan Kulit Buah Nanas**

No	Kandungan	Kadar
1	Air	81,72 %
2	Serat kasar	20,87 %
3	Karbohidrat	17,53 %
4	Protein	4,41 %
5	Lemak	0,02 %
6	Abu	0,48 %
7	Serat basah	1,66 %
8	Gula reduksi	13,65 %

## **2. Selai buah**

Selai adalah salah satu bahan makanan yang terbuat dari buah-buahan yang dihaluskan dan dimasak bersama gula hingga kental dan agak padat. Selai digunakan sebagai bahan pelengkap berbagai jenis makanan. Dan karena terbuat dari buah dan gula, tentunya selai juga mengandung beberapa gizi tergantung dari buah yang digunakan. Misalnya, vitamin C, Kalsium, Magnesium, dan gula.

Selai asli yang dibuat hanya dengan tambahan gula, biasanya hanya bertahan dalam waktu yang relatif singkat.

Dengan demikian selai adalah bahan makanan yang terbuat dari buah dan dihaluskan serta dimasak bersama gula dengan berbagai macam proses serta ditambahkan pemanis yang memiliki kadar gula rendah.

### **3. Uji Organoleptik**

Menurut Riefky Arya Funna, uji Organoleptik merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian Organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian Organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk.

### **B. Hipotesis**

Berdasarkan uraian sebelumnya, maka dapat diduga bahwa kulit Nanas (*Ananas comosus L.*) dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan selai buah.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian**

Jenis penelitian yang akan dilaksanakan adalah dengan metode eksperimental deskriptif, untuk mengetahui bahwa kulit Nanas dapat digunakan sebagai bahan pembuatan selai kulit buah.

#### **B. Definisi Operasional**

1. Variabel bebas : Kulit Nanas
2. Variabel terikat : Selai buah dari kulit nanas

#### **C. Populasi dan Sampel**

1. Populasi : Buah Nanas yang rasanya manis yaitu buah Nanas Madu dari Subang atau Nanas Palembang.
2. Sampel : Kulit Nanas

#### **D. Instrumen dan Bahan Penelitian**

1. Alat :
  - a. Pisau
  - b. Mangkuk
  - c. Blender
  - d. parutan
  - e. Saringan
  - f. Panci
  - g. Pengaduk
  - h. Gelas ukur
  - i. Sendok



**2. Bahan :**

- a. Kulit buah Nanas 300 gr
- b. Air 200 ml
- c. Gula pasir 100 gram
- d. Asam sitrat  $\frac{1}{2}$  sendok teh
- e. Agar agar putih 1 bungkus ( 7 gram )
- f. Pewarna makanan  $\frac{1}{2}$  sendok teh

**E. Cara Penelitian****1. Pembuatan selai kulit buah**

Adapun cara yang dilakukan pengamat adalah sebagai berikut:

- a. Disiapkan buah Nanas.
- b. Buah Nanas Dikupas lalu diambil kulitnya.
- c. Bagian kulit yang kasar dihaluskan dengan menggunakan parutan.
- d. Setelah itu, Cuci sampai bersih lalu direndam air garam selama 15 menit.
- e. Lalu kulit Nanas ditiriskan setelah itu dihaluskan dengan cara diblender.
- f. Setelah diblender halus, lalu disaring
- g. Kulit nanas yang sudah disaring dimasukan ke dalam panci lalu tambahkan gula pasir, asam sitrat, agar –agar, pewarna makanan dan panaskan dengan api kecil aduk sampai mengental.
- h. Selai tersebut masukan ke dalam toples yang telah disterilkan.

## **2. Uji Organoleptik**

- a. Selai kulit buah yang telah dibuat diuji organoleptik kepada 10 orang responden
- b. Masing masing responden diminta untuk mencicipi selai kulit buah yang telah dibuat.
- c. dengan empat macam kategori yaitu: 1.tidak suka 2. Kurang suka  
3. suka 4. Sangat suka
- d. Hasil uji dimasukkan ke dalam tabel untuk di analisis

## **F. Tempat dan Waktu**

Penelitian ini dilaksanakan pada :

Tempat : Komplek Metland Tambun Cluster The Platinum blok j2/1  
Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.

Waktu : 9 – 10 September 2018

## **G. Analisis Hasil**

Hasil penelitian dilakukan berdasarkan penjumlahan terhadap rata-rata uji Organoleptik terhadap 10 orang responden. Jika uji Organoleptik diperoleh lebih dari 50% menyatakan suka, maka dapat disimpulkan bahwa selai yang berbahan dasar kulit buah Nanas yang dibuat layak untuk dikonsumsi.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Dari hasil penelitian uji Organoleptik terhadap selai kulit buah yang dibuat dengan memanfaatkan kulit Nanas sebagai bahan dasar pembuatan selai buah. Maka diperoleh data sebagai berikut :

Tabel 4. 1 Hasil uji Organoleptik selai buah kulit Nanas pada percobaan pertama

Sampel	Rasa				Tekstur				Warna				Aroma			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Responden 1				V		V					V					V
Responden 2				V			V				V					V
Responden 3				V		V					V					V
Responden 4				V		V						V				V
Responden 5				V		V					V				V	
Responden 6				V		V					V				V	
Responden 7				V		V					V				V	
Responden 8				V		V						V				V
Responden 9				V		V						V			V	
Responden 10				V			V					V				V
Jumlah	0	0	0	10	0	8	2	0	0	0	6	4	0	0	4	6
Presentasi	0 %	0%	0%	100 %	0%	80 %	20 %	0%	0 %	0 %	60 %	40 %	0 %	0 %	40 %	60 %

Keterangan : 1= tidak suka, 2= kurang suka, 3= suka, 4= sangat suka

Tabel 4. 2 Hasil uji Organoleptik selai buah kulit Nanas pada percobaan kedua

Sampel	Rasa				Tekstur				Warna				Aroma			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Responden 1				V			V					V				V
Responden 2				V			V					V				V
Responden 3				V			V					V				V
Responden 4				V			V					V				V
Responden 5				V			V					V				V
Responden 6				V				V				V				V
Responden 7				V				V				V				V
Responden 8				V			V					V				V
Responden 9				V				V				V				V
Responden 10				V				V				V				V
Jumlah				10			6	4				10				10
Presentasi	0 %	0 %	0 %	100 %	0 %	0 %	60 %	40 %	0 %	0 %	0 %	100 %	0 %	0 %	0 %	100 %

Tabel 4.3 Hasil presentase rata- rata uji organoleptik

No	Kategori	Presentase %			
		1	2	3	4
1	Aroma	0 %	0%	40%	80 %
2	Rasa	0%	0%	0%	100%
3	Tekstur	0%	40 %	40%	20%
4	Warna	0%	0%	30 %	70%

## B. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian di atas (Tabel 4.1) dapat diketahui bahwa hasil uji Organoleptik percobaan pertama selai kulit buah Nanas kepada 10 orang responden, 100% sangat suka rasa selai kulit buah Nanas, 0% kurang suka, dan 0% tidak suka rasa selai kulit buah Nanas. Sementara itu dari uji tekstur 0% responden sangat suka tekstur selai kulit buah Nanas, 0% suka, dan 80% kurang suka tekstur selai kulit buah Nanas, dan 20% responden suka tekstur selai kulit buah Nanas. Hasil uji warna 40% sangat suka warna selai buah kulit nanas, 60% responden suka warna selai kulit buah nanas, dan 0% responden tidak suka warna selai kulit buah Nanas. Dan hasil uji aroma 60% responden sangat suka aroma selai kulit buah Nanas, dan 40% suka aroma selai kulit buah nanas, dan 0% responden tidak suka aroma selai kulit buah nanas. Secara keseluruhan berdasarkan uji organoleptik percobaan pertama terhadap rasa, tekstur, warna, dan aroma, disimpulkan bahwa 50% responden sangat suka terhadap selai kulit buah nanas. Oleh sebab itu terdapat kendala pada tekstur selai kulit buah nanas yang tidak disukai oleh responden dengan presentase 80%. Dengan hasil percobaan pertama dinyatakan kekurangan terhadap tekstur selai kulit buah nanas, maka dilakukan kembali percobaan kedua untuk memperbaiki tekstur selai kulit buah nanas agar lebih baik dari sebelumnya.

Dihasil penelitian uji Organoleptik percobaan kedua selai buah kulit nanas kepada 10 orang responden, 100% sangat suka rasa selai kulit buah nanas, 0% kurang suka, dan 0% tidak suka rasa selai kulit buah nanas. Sementara itu dari uji tekstur 40% responden sangat suka tekstur kulit buah nanas, 60% suka, dan 0% tidak suka tekstur selai buah kulit nanas. Hasil uji warna 100% responden sangat suka warna selai kulit buah nanas, 0% responden tidak suka warna selai buah kulit nanas. Dan hasil uji aroma 100% responden suka aroma selai kulit buah nanas, dan 0% tidak suka aroma selai kulit buah nanas. Secara keseluruhan berdasarkan uji organoleptik bahwa 85% responden suka terhadap selai kulit buah nanas.

Dari 10 responden menyatakan sangat suka terhadap jenis selai kulit buah Nanas dari kriteria rasa, warna, dan aroma karena rasa yang disukai karena selai yang manis dan sedikit asam, warna dan aroma yang disukai karena warna selai buah kulit Nanas yang menarik, serta aromanya harum.

Kulit nanas memiliki enzim *bromelain* yang berkhasiat bagi tubuh. Enzim *bromelain* bermanfaat untuk kesehatan yang pertama adalah sebagai anti radang. Konsumsi nanas secara teratur, bermanfaat untuk meringankan nyeri sendi pada *osteoarthritis*. Khasiat nanas untuk mengatasi peradangan diketahui karena sifat anti inflamasinya yang mengurangi pembengkakan cukup efektif

Maka kulit buah Nanas dapat dijadikan selai buah kulit Nanas yang dapat dikonsumsi.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan percobaan selai buah kulit nanas dengan 4 macam kategori yaitu rasa, tekstur, aroma, dan warna, terdapat 85% responden sangat suka terhadap selai buah kulit nanas, karena warna yang menarik untuk di konsumsi, serta khasiat yang bermanfaat bagi tubuh maka dapat disimpulkan bahwa kulit nanas dapat dijadikan sebagai selai buah.

#### **B. Saran**

1. Masyarakat dapat memanfaatkan kulit buah Nanas sebagai bahan pembuatan selai buah sehingga kulit buah Nanas tidak hanya dibuang menjadi limbah saja.
2. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya tahan selai buah kulit Nanas tanpa bahan pengawet.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2014.*Definisi Buah Nanas.* Dalam:  
<http://duniaplant.blogspot.com/2014/10/pengertian-dan-definisi-buah-nanas.html>. Dikutip tanggal 3 Agustus 2018.Pukul 20.59 WIB.
- Lukas. 2017. *Khasiat Buah Nanas.* Dalam:  
<https://ghoshopsite.wordpress.com/2017/02/10/nanas-%E2%80%95-ciri-ciri-tanaman-khasiat-manfaat-resep-obat-herbal/> pukul 22.15 WIB.
- Anonim. 2017. *Selai Kulit Nanas.* Dalam: <http://www.kerjanya.net/faq/18126-selai.html> pukul 19.22 WIB.
- Anonim .2017. *Khasiat Kulit Nanas.* Dalam: <https://www.khasiat.co.id/kulit/kulit-nanas.html>. Dikutip tanggal 6 agustus 2017. Pukul 15.21 WIB.
- Anonim. 2012. *Pengertian Buah Nanas.* Dalam:  
<http://kabar-agro.blogspot.com/2012/01/tentang-buah-nanas.html>.  
Pukul 22.31 WIB.
- Ulya. 2017. *Buah Nanas dan Kandungan Nutrisinya.* Dalam:  
<https://ulyadays.com/buah-nanas/>. Pukul 16.57 WIB.



## LAMPIRAN

### A. Proses Pembuatan Selai



1. kupas kulit nanas dari buahnya



2. Kemudian blender kulit Nanas dan disaring



3. Panaskan kulit nanas yang telah disaring



4. Hasil selai kulit buah

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Dzaki Zhillan Hidayat

Tempat Tanggal Lahir : Bandung, 01 september 2001

Jenis kelamin : Laki- laki

Agama : Islam

Alamat : Komplek Metland Tambun Cluster The Platinum  
blok j2/1 , tambun selatan, Bekasi.

Riwayat Pendidikan : TK Arivananda  
SDIT Mutiara Islami Plus  
SMPIT Thariq bin Ziyad Boarding School  
SMA Al Muslim