

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK
DODOL DENGAN FORMULASI BUAH TIMUN SURI
(*Cucumis melo* L.) GULA PASIR DAN KELAPA PARUT**

Oleh
FERI USAMA



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK
DODOL DENGAN FORMULASI BUAH TIMUN SURI
(*Cucumis melo* L.) GULA PASIR DAN KELAPA PARUT**



S
641.656.307
Fer
k
2011
G. 112361

Oleh
FERI USAMA



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

SUMMARY

FERI USAMA. The Physical, Chemical, and Organoleptic Characteristics of Dodol with Formulation of *Cucumis melo* L. Pulp, Sugar and Coconut Flesh (Supervised by **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI** and **EKA LIDIASARI**).

The objective of this research was to determine the effect of formulation of *Cucumis melo* L. pulp, sugar and coconut flesh on the physical, chemical and organoleptic characteristics of Dodol. The research was conducted at Chemistry of Agricultural Product Laboratory, Agricultural Technology Department, Agricultural Faculty, Sriwijaya University, from May to August 2011.

The research used Completed Randomized Design non Factorial which consisted of 5 treatments. Each treatment was the formulation of *Cucumis melo* L. pulp, sugar and coconut flesh. Each treatment was repeated three times. The parameters were yield, physical characteristics (texture and color), chemical characteristics (water content, ash content, total sugar, fat content, and dissoluble fiber content), and organoleptic characteristics using hedonic test (color, aroma, texture, and taste). The results showed that the formulation of *Cucumis melo* L. pulp, sugar and coconut flesh had significant effects on yield, texture, lightness, chroma, hue, water content, ash content, and total sugar. The treatment of A₃ (60% pulp of *Cucumis melo* L. + 25% sugar + 15% coconut flesh) was the best treatment in the characteristic of : yield 45.67%, texture 203.73 gf, lightness 48.83%, chroma 6.17% and hue 91.97⁰, water content 23.16%, ash content 0.91%, total sugar content

31.43%, fat content 0.8%, and dissoluble fiber content 8.85% and organoleptic (color 2.96, aroma 3.04, rasa 2.92 and texture 2.92).

RINGKASAN

FERI USAMA. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Dodol dengan Formulasi Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Gula Pasir dan Kelapa Parut (Dibimbing oleh **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI** dan **EKA LIDIASARI**).

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi bubur buah timun suri, gula pasir, dan kelapa parut terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dodol. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2011 sampai dengan Agustus 2011 di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.

Penelitian menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) Non Faktorial dengan perlakuan yaitu formulasi bubur buah timun suri, gula pasir, dan kelapa parut (A) yang terdiri dari 5 taraf sehingga diperoleh 5 perlakuan. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 3 (tiga) kali. Parameter yang diamati meliputi rendemen, karakteristik fisik (tekstur dan warna), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar gula total, kadar lemak, dan kadar serat kasar), serta organoleptik dengan menggunakan uji hedonik (kesukaan) terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi bubur buah timun suri, gula pasir, dan kelapa parut berpengaruh nyata terhadap rendemen, tekstur, *lightness*, *chrome*, *hue*, kadar air, kadar abu dan kadar gula total. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah A₃ (60% bubur buah timun suri + 25% gula pasir + 15% kelapa

parut) dengan nilai rendemen 45,67%, karakteristik fisik (tekstur 203,73 (gf), *lightness* 48,83%, *chroma* 6,17%, *hue* 91,97⁰, karakteristik kimia (kadar air 23,16%, kadar abu 0,91%, kadar gula total 31,43%, kadar lemak 0,8% dan kadar serat kasar 8,85%), dan organoleptik (warna 2,96, aroma 3,04, rasa 2,92, dan tekstur 2,92).

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK DODOL
DENGAN FORMULASI BUAH TIMUN SURI (*Cucumis melo L.*)
GULA PASIR DAN KELAPA PARUT**

**Oleh
FERI USAMA**

SKRIPSI
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

pada
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

Skripsi berjudul

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK DODOL
DENGAN FORMULASI BUAH TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)
GULA PASIR DAN KELAPA PARUT**

**Oleh
FERI USAMA
05071007029**

**telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian**

Pembimbing I



Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si.

Pembimbing II



Eka Lidiasari, S.TP., M.Si.

Indralaya, September 2011




**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,**



**Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 19521028 197503 1 001**

Skripsi berjudul “Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol dengan Formulasi Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.), Gula Pasir dan Kelapa Parut” oleh Feri Usama telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 08 September 2011.

Komisi Penguji

- | | | |
|--|---------|--|
| 1. Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc (Hons), Ph.D. | Ketua | (..... ) |
| 2. Friska Syaiful, S.TP., M.Si. | Anggota | (..... ) |
| 3. Hilda Agustina, S.TP., M.Si. | Anggota | (..... ) |

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian



Dr. Ir. Hersyamsi, M. Agr.
NIP. 19600802 198703 1 004

Mengesahkan,
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian



Friska Syaiful, S.TP. M.Si.
NIP. 19750206 200212 2 002

PERNYATAAN

**Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan de
seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi in
dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau invest
dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau invest
dengn jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau invest
pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan
memperoleh gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.**

Indralaya, Sept

Yang membuat pe



Feri Usama

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 22 Februari 1987 di Palembang, merupakan anak ketiga dari empat bersaudara. Orang tua bernama Sofian dan Sudarma.

Pendidikan sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2000 di SD Negeri 02 Tanjung Dayang, sekolah menengah pertama pada tahun 2003 di SMP Negeri 02 Tanjung Batu, dan sekolah menengah atas tahun 2006 di SMA Negeri 1 Indralaya. Tahun 2007 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, melalui jalur Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru (SPMB).

Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan di Industri Rumah Tangga *ejamur* dengan judul “Tinjauan Proses Inokulasi Bibit Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Industri Rumah Tangga *ejamur* di Palembang” yang dibimbing oleh ibu Eka Lidiasari, S.TP., M.Si. Selama menjadi mahasiswa, penulis pernah aktif dalam kegiatan berbagai organisasi, yaitu sebagai anggota Himpunan Teknologi Pertanian (HIMATETA) tahun 2009-2010 dan anggota PPSDM BWPI Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya tahun 2007-2008.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil 'alamin, segala puji hanya bagi Allah SWT, Rabb semesta alam yang telah memberikan kesempatan lahir dan batin kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian yang berjudul “Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol dengan Formulasi Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.), Gula Pasir dan Kelapa Parut.” dengan sebaik-baiknya. Rangkaian salawat dan salam tersanjung kepada tauladan umat manusia, Rasulullah SAW beserta keluarga, sahabat dan semua orang yang mengikuti jejaknya untuk memperjuangkan agama-Nya hingga hari kiamat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi petunjuk serta bimbingan dan semangat dalam menyusun skripsi ini, sehingga dapat diselesaikan dengan baik. Penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Eka Lidiasari, S.TP., M.Si., selaku dosen Pembimbing Akademik sekaligus Pembimbing II, yang telah memberikan arahan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.

5. Ibu Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si., selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis.
6. Ibu Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc (Hons) P.hD. selaku Penguji I yang telah memberikan masukan dan arahan pada penulis.
7. Ibu Friska Syaiful, S.TP., M.Si. selaku Penguji II yang telah memberikan masukan, arahan dan bantuan pada penulis.
8. Ibu Hilda Agustina, S.TP., M.Si. selaku Penguji III yang telah memberikan masukan, arahan dan bantuan pada penulis.
9. Semua dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mengajarkan semua pengetahuan di bidang teknologi pertanian.
10. Seluruh staf Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon, Mbak Ana, Hendra) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
11. Seluruh staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsa, Mbak Lisma, Tika) atas semua bantuan selama berada di laboratorium.
12. Orang tua saya, Bapak Sofian dan Ibu Sudarma yang telah memberikan dukungan dan doa.
13. Kakak saya, Irwanto dan Januar Hendi, serta adik saya Ayu Agustiani yang telah memberikan dukungan dan doa.
14. Teman-teman seperjuangan (Derry, Charles, Abi, Mirah, Safrianti, Asima, Hary, Risma, Fitri, Meilisa, Mpi, Misnani) serta seluruh keluarga THP 2007 terimakasih atas bantuan dan semangat yang diberikan.
15. Teman-teman di THP 2006 dan THP 2009 terimakasih atas bantuan dan kerja sama selama ini.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri beserta pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, September 2011

Yang membuat pernyataan



Feri Usama

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 22 Februari 1987 di Palembang, merupakan anak ketiga dari empat bersaudara. Orang tua bernama Sofian dan Sudarma.

Pendidikan sekolah dasar diselesaikan pada tahun 2000 di SD Negeri 02 Tanjung Dayang, sekolah menengah pertama pada tahun 2003 di SMP Negeri 02 Tanjung Batu, dan sekolah menengah atas tahun 2006 di SMA Negeri 1 Indralaya. Tahun 2007 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, melalui jalur Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru (SPMB).

Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan di Industri Rumah Tangga *ejamur* dengan judul “Tinjauan Proses Inokulasi Bibit Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Industri Rumah Tangga *ejamur* di Palembang” yang dibimbing oleh ibu Eka Lidiasari, S.TP., M.Si. Selama menjadi mahasiswa, penulis pernah aktif dalam kegiatan berbagai organisasi, yaitu sebagai anggota Himpunan Teknologi Pertanian (HIMATETA) tahun 2009-2010 dan anggota PPSDM BWPI Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya tahun 2007-2008.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil 'alamin, segala puji hanya bagi Allah SWT, Rabb semesta alam yang telah memberikan kesempatan lahir dan batin kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian yang berjudul “Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Dodol dengan Formulasi Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.), Gula Pasir dan Kelapa Parut.” dengan sebaik-baiknya. Rangkaian salawat dan salam tersanjung kepada tauladan umat manusia, Rasulullah SAW beserta keluarga, sahabat dan semua orang yang mengikuti jejaknya untuk memperjuangkan agama-Nya hingga hari kiamat.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi petunjuk serta bimbingan dan semangat dalam menyusun skripsi ini, sehingga dapat diselesaikan dengan baik. Penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ketua dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Eka Lidiasari, S.TP., M.Si., selaku dosen Pembimbing Akademik sekaligus Pembimbing II, yang telah memberikan arahan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.

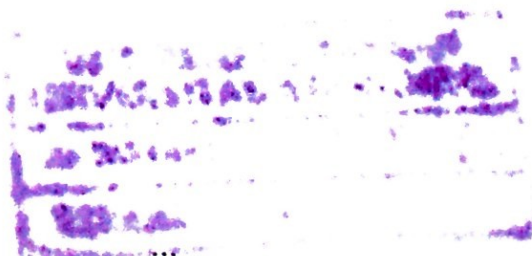
5. Ibu Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si., selaku Pembimbing I yang telah memberikan arahan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis.
6. Ibu Prof. Ir. Filli Pratama, M.Sc (Hons) P.hD. selaku Penguji I yang telah memberikan masukan dan arahan pada penulis.
7. Ibu Friska Syaiful, S.TP., M.Si. selaku Penguji II yang telah memberikan masukan, arahan dan bantuan pada penulis.
8. Ibu Hilda Agustina, S.TP., M.Si. selaku Penguji III yang telah memberikan masukan, arahan dan bantuan pada penulis.
9. Semua dosen Jurusan Teknologi Pertanian yang telah mengajarkan semua pengetahuan di bidang teknologi pertanian.
10. Seluruh staf Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon, Mbak Ana, Hendra) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
11. Seluruh staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafсах, Mbak Lisma, Tika) atas semua bantuan selama berada di laboratorium.
12. Orang tua saya, Bapak Sofian dan Ibu Sudarma yang telah memberikan dukungan dan doa.
13. Kakak saya, Irwanto dan Janual Hendi, serta adik saya Ayu Agustiani yang telah memberikan dukungan dan doa.
14. Teman-teman seperjuangan (Derry, Charles, Abi, Mirah, Safrianti, Asima, Hary, Risma, Fitri, Meilida, Mpi, Misnani) serta seluruh keluarga THP 2007 terimakasih atas bantuan dan semangat yang diberikan.
15. Teman-teman di THP 2006 dan THP 2009 terimakasih atas bantuan dan kerja sama selama ini.

16. Deka, terima kasih banyak atas bantuannya.
17. Seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu persatu yang telah memberikan segala curahan semangat dan bantuan.
18. Almamaterku.

Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua dalam pengembangan ilmu pengetahuan. Amin.

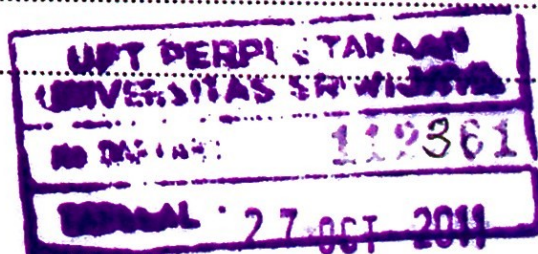
Indralaya, September 2011

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
C. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Timun Suri	5
B. Dodol	8
C. Kelapa Parut	9
D. Gula Pasir	11
E. Garam dan Agar-agar	13
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	15
A. Tempat dan Waktu	15
B. Alat dan Bahan	15
C. Metode Penelitian	16



D. Analisis Statistik	16
E. Cara Kerja	20
F. Parameter	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Rendemen	29
B. Karakteristik Fisik	31
1. Tekstur	31
2. Warna	35
C. Karakteristik Kimia	43
1. Kadar Air	43
2. Kadar Abu	46
3. Kadar Gula Total	48
4. Kadar Lemak	50
5. Kadar Serat Kasar	51
D. Uji Organoleptik	52
V. KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi kimia timun suri dalam 100 g berat bahan	7
2. Syarat mutu berbagai jenis dodol	9
3. Komponen buah kelapa	10
4. Komposisi gizi kelapa tua dan santan kelapa dalam 100 g berat bahan.....	11
5. Komposisi gula pasir dalam 100 g bahan	12
6. Daftar analisis keragaman rancangan acak lengkap non faktorial	17
7. Uji BNJ nilai rendemen dodol buah timun suri	30
8. Uji BNJ nilai tekstur dodol buah timun suri	33
9. Uji BNJ nilai <i>lightness</i> dodol buah timun suri	37
10. Uji BNJ nilai <i>chroma</i> dodol buah timun suri	39
11. Penentuan warna (⁰ <i>hue</i>).....	40
12. Uji BNJ nilai <i>hue</i> dodol buah timun suri.....	41
13. Uji BNJ kadar air dodol buah timun suri	44
14. Uji BNJ kadar abu dodol buah timun suri.....	47
15. Uji BNJ kadar gula total dodol buah timun suri.....	49
16. Hasil uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> terhadap warna dodol buah timun suri ..	53
17. Hasil uji lanjut <i>Friedman-Conover</i> terhadap tekstur dodol buah timun suri	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Timun suri (<i>Cucumis melo</i> L.)	5
2. Struktur kimia sukrosa	13
3. Rendemen rata-rata (%) dodol buah timun suri	29
4. Tekstur rata-rata (gf) dodol buah timun suri	32
5. <i>Lightness</i> rata-rata (%) dodol buah timun suri	36
6. <i>Chroma</i> rata-rata (%) dodol buah timun suri	38
7. <i>Hue</i> rata-rata ($^{\circ}$) dodol buah timun suri	41
8. Kadar air rata-rata (%) dodol buah timun suri	44
9. Kadar abu rata-rata (%) dodol buah timun suri	46
10. Kadar gula total rata-rata (%) dodol buah timun suri	49
11. Rata-rata skala hedonik panelis terhadap warna dodol buah timun suri	53
12. Rata-rata skala hedonik panelis terhadap aroma dodol buah timun suri	56
13. Rata-rata skala hedonik panelis terhadap rasa dodol buah timun suri	57
14. Rata-rata skala hedonik panelis terhadap tekstur dodol buah timun suri	59

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir pembuatan bubur buah timun suri	67
2. Proses pembuatan dodol buah timun suri	68
3. Lembar kuisioner uji hedonik	69
4. Dodol buah timun suri semua perlakuan.....	70
5. Data hasil analisis dan analisis keragaman rendemen dodol buah timun suri	71
6. Data hasil analisis dan analisis keragaman tekstur dodol buah timun suri	72
7. Data hasil analisis dan analisis keragaman <i>lightness</i> dodol buah timun suri	73
8. Data hasil analisis dan analisis keragaman <i>chroma</i> dodol buah timun suri	74
9. Data hasil analisis dan analisis keragaman <i>hue</i> dodol buah timun suri	75
10. Data hasil analisis dan analisis keragaman kadar air dodol buah timun suri	76
11. Data hasil analisis dan analisis keragaman kadar abu dodol buah timun suri	77
12. Data hasil analisis dan analisis keragaman kadar gula total dodol buah timun suri	78
13. Rekapitulasi hasil uji organoleptik (uji hedonik) untuk warna dodol buah timun suri	79
14. Rekapitulasi hasil uji organoleptik (uji hedonik) untuk aroma dodol buah timun suri	82

15. Rekapitulasi hasil uji organoleptik (uji hedonik) untuk rasa dodol buah timun suri	84
16. Rekapitulasi hasil uji organoleptik (uji hedonik) untuk tekstur dodol buah timun suri	86

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Timun suri (*Cucumis melo* L.) merupakan komoditi hasil pertanian yang banyak dihasilkan di daerah Sumatera Selatan terutama di Kabupaten Ogan Ilir. Budidaya yang mudah dan waktu panen yang singkat menyebabkan timun suri tersedia sepanjang tahun. Masa panen buah tersebut relatif singkat yaitu \pm 2 bulan. Timun suri memiliki flavor yang khas, daging buah yang tebal, segar dan bercita rasa manis (Hayati *et al.*, 2008).

Timun suri mengandung sejumlah zat gizi yang baik bagi tubuh, seperti karbohidrat, protein, serta vitamin dan mineral, diantaranya vitamin B₁, B₂, dan C serta mineral kalium, kalsium dan fosfor. Dalam 100 g timun suri mengandung 1008 mg kalium, 768 mg kalsium dan 422 mg fosfor (Hayati *et al.*, 2008). Kalium berfungsi untuk menjaga keseimbangan air dalam tubuh, kesehatan jantung, menurunkan tekanan darah, dan membantu pengiriman oksigen ke otak (Pramita, 2003).

Produk hasil olahan timun suri yang telah ada, antara lain nata de mentimun suri (Lidiasari dan Syafutri, 2008), tepung timun suri (Rosidah *et al.*, 2008), mi basah (Effendi *et al.*, 2008), sirup biji timun suri (Primasadi *et al.*, 2008), permen *jelly* (Lidiasari dan Hayati, 2008 dan Syafutri *et al.*, 2010), roti manis timun suri (Handayani *et al.*, 2010), es krim (Lidiasari dan Syafutri, 2010 dan Oksilia *et al.*, 2010) dan minuman isotonik (Syafutri dan Lidiasari, 2010). Timun suri dapat

berperan sebagai bahan utama atau bahan pensubstitusi pada pembuatan produk-produk tersebut.

Produk buah lokal yang melimpah seperti timun suri yang terdapat di wilayah Sumatera Selatan terutama di Kabupaten Ogan Ilir secara tidak langsung dapat meningkatkan pendapatan petani serta dapat membuat suatu produk yang inovatif dalam bidang pangan, dengan pemanfaatan buah lokal yang ada. Salah satu pengembangan produk lokal menjadi suatu produk yang bermanfaat yaitu dengan pembuatan dodol buah timun suri. Selain untuk menambah keanekaragaman produk olahan timun suri pembuatan dodol buah timun suri juga diharapkan dapat menambah pendapatan petani buah timun suri.

Dodol adalah produk makanan yang dibuat dari tepung beras ketan, santan kelapa dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 1992). Dodol merupakan salah satu jenis makanan tradisional semi basah yang sudah cukup lama dikenal dan banyak disenangi masyarakat. Dodol diklasifikasikan menjadi dua, yaitu dodol yang diolah dari buah-buahan dan dodol yang diolah dari tepung-tepungan, antara lain tepung beras dan tepung ketan. Dodol buah adalah produk makanan yang dibuat dari daging buah-buahan yang sudah masak, dihancurkan, dimasak dengan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (Badan Standarisasi Nasional, 1996b). Saat ini dodol dikenal dengan nama daerah asal seperti dodol garut, dodol kudu atau jenang kudu, dodol buah-buahan seperti dodol apel, dodol *strawberry*, dodol pepaya, dodol nanas, dodol nangka, dan dodol sirsak (Satuhu dan Sunarmani, 2004).

Santan kelapa pada pembuatan dodol merupakan salah satu faktor yang sangat mempengaruhi terhadap rasa, tekstur, warna, serta sifat kimia dodol. Santan pada pembuatan dodol berfungsi sebagai penambah cita rasa dan aroma, serta membantu pembentukan tekstur (Satuhu dan Sunarmani, 2004). Santan pada pembuatan dodol dapat diganti dengan kelapa parut.

Menurut para produsen dodol di daerah Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir, penggunaan kelapa parut pada dodol khususnya dodol buah akan memberikan daya simpan yang lebih lama, serta memberikan tekstur dan aroma dodol yang khas dibandingkan dengan dodol yang menggunakan santan. Penelitian yang sudah dilakukan adalah pembuatan dodol labu kuning dengan penambahan kelapa parut (kelapa tua dan kelapa muda). Konsentrasi terbaik adalah dodol dengan menggunakan kelapa tua parut dengan konsentrasi $\pm 21\%$ (b/b). Nilai kadar air dodol yang didapat 10,54%, kadar gula total 5,93% dan kadar lemak 0,98% (Nurgiyanto *et al.*, 2010). Pada penelitian dodol buah timun suri, kelapa parut yang akan ditambahkan adalah kelapa tua parut (12 sampai 14 bulan dari bunga) (Banzon dan Velasco, 1982). Selain kelapa parut, penambahan gula pasir pada dodol buah timun suri juga merupakan salah satu faktor yang penting.

Gula merupakan senyawa organik yang penting sebagai bahan makanan sumber kalori. Gula juga digunakan sebagai bahan pengawet makanan. Pada pembuatan dodol gula berfungsi untuk memberikan aroma dan rasa manis pada dodol. Selain itu gula juga berfungsi sebagai pengawet dan pembentukan lapisan keras atau tekstur pada dodol (Gautara dan Soesarsano, 2005). Kandungan gula dihitung sebagai sukrosa pada dodol ketan minimal 45% (Badan Standarisasi

Nasional, 1992). Pada dodol buah kandungan gula minimal 35% sampai 45% (Badan Standarisasi Nasional, 1996b).

Formulasi bubur buah timun suri, gula pasir, dan kelapa parut pada penelitian ini diharapkan akan dapat menghasilkan dodol buah timun suri dengan karakteristik yang sesuai dengan standar dodol buah (SNI 01-4296-1996), serta dapat diterima oleh konsumen.

A. Tujuan

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi bubur buah timun suri, gula pasir, dan kelapa parut terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dodol buah timun suri.

B. Hipotesis

Formulasi bubur buah timun suri, gula pasir, dan kelapa parut diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dodol buah timun suri.



DAFTAR PUSTAKA

- Andi, N.A. 2005. Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit. PT Agro Media Pustaka. Tangerang.
- Astawan, M dan M. W. Astawan. 2009. Teknologi Pengolahan Tanaman Pangan Nabati Tepat Guna. Akademik Pressindo, Bogor.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 1995. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI Dodol (SNI 01-2986-1992). (Online). (<http://www.bsn.go.id/>, diakses April 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996a. SNI Dodol Nangka (SNI 01-4295-1996). (Online). (<http://www.bsn.go.id/>, diakses April 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996b. SNI Dodol Nanas (SNI 01-4296-1996). (Online). (<http://www.bsn.go.id/>, diakses April 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996c. SNI Dodol Sirsak (SNI 01-4297-1996). (Online). (<http://www.bsn.go.id/>, diakses April 2011).
- Banzon, J.A. and J.R. Velasco. 1982. Coconut Production and Utilization. Metro Manila. Philippines. 351 p.
- Desroisier, N.W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Effendi, F. Pratama dan T.W. Widowati. 2008. Sifat Fisik, Kimiawi dan Sensoris Mi Basah dari Timun Suri (*Curcumis Sativus L.*). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Faridah, D. N., H.D Kusumanigrum., N. Wulandari dan D. Indrasti. 2006. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi pangan. IPB. Bogor.
- Gautara dan Soesarsano. 2005. Dasar Pengolahan Gula. IPB. Bogor.

- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 1984. *Statistical Procedures for Agricultural Research*. diterjemahkan: Endang, S. dan Justika, S. B. 1995. *Prosedur Statististik untuk Penelitian Pertanian*. UI Press. Jakarta.
- Handayani, F., U. Rosidah dan M.I. Syafutri. 2010. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Roti Manis Timun Suri (Cucumis melo L.)*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Harli, M. 2003. *Makanan Pembuka Puasa, Pas Untuk Memulihkan Kebugaran*. Sarjana Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. IPB. (Online). (http://buletin.melsa.net.id/ramadhan2003/makanan_puasa.html, diakses 1 November 2010).
- Handini, M. 2005. *Timun Suri, Buah Bulan Puasa*. (Online). (<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/1103/02/1004.htm>, diakses 1 November 2010).
- Hayati, A., E. Lidiasari dan Parwiyanti. 2008. *Komposisi Kimia Timun Suri (Cucumis melo L.)*. *Agria (Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian)*. 5(2) : 34-36.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance Second Edition*. Aspen Publisher, Inc. Gaitersburg. Maryland.
- Istini, S., A. Zatznika dan Suhaimi. 2004. *Manfaat dan pengolahan rumput laut*. BPPT. Jakarta.
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Makalah Falsafah Sains. IPB. Bogor.
- Kaslan, A. T. 1983. *Bercocok Tanam Buah-Buahan*. Praditya Paramitha. Jakarta.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kisman, S., Anjarsari, B dan S. Sumiatsi. 2000. *Pengaruh Jenis Pengisi dan Kadar Sukrosa terhadap Mutu Dodol Jerami Nangka (Artocarpus heterophyllus lmk)*. *Prosiding Seminar Nasional Makanan Tradisional, Malang*. TEI : 322-332.
- Kusnandar, F. 1992. *Pengalengan Kelapa Muda Hibrida dalam Kemasan "Retort Pouch"*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lidiasari, E dan M.I Syafutri. 2010. *Pemanfaatan Timun Suri (Cucumis melo L.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim*. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Bidang Pertanian Unsri, Palembang*. Hal : 202-208.

- Lidiasari, E dan M.I Syafutri. 2008. Konsentrasi Penambahan Sukrosa dan Amonium Sulfat terhadap Karakteristik *Nata de Mentimun* sebagai Alternatif Diversifikasi Produk Mentimun Suri. *Agria (Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian)*. 5(1) : 23-25.
- Lidiasari, E dan A. Hayati. 2008. Pembuatan Permen Jelly Timun Suri. Laporan Penelitian Program PHK A2. Indralaya : Universitas Sriwijaya.
- Lisa, W. 2009. Timun Suri Segar Berkhasiat. *Harian Republika*. Hal 7.
- Munsell. 1997. Colour Chart For Plant Tissu Mecbelt Division Of Kalmorgen Instrument Corporation, Baltimore Maryland.
- Naibaho J. R., N. Iljas dan B. Hamzah. 2005. Proses Pembuatan Dodol Mentimun Suri dengan Menggunakan Bambu Sebagai Wadah Pemasakan. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Nurgiyanto, D., M.I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Dodol Dari Bubur Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kelapa Parut. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Oksilia, M.I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Timun Suri (*Curcumis melo L.*) dari Beberapa Formulasi Bubur Timun Suri dan Sari Kedelai. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elex Media Komputido. Jakarta.
- Pramita, Y. 2003. Membongkar manfaat makanan berbuka puasa. TPG Puskesmas. Bandung. (Online). (<http://wikipedia.org>, diakses 11 Maret 2010).
- Primasadi., B. Hamzah dan E. Lidiasari. 2008. Efektifitas Karboksimetil Selulosa, Sukralosa, dan Sorbitol sebagai Bahan Tambahan pada Pembuatan Sirup Biji Timun Suri (*Cucumis sativus L.*). Makalah Seminar Mahasiswa. Indralaya : Universitas Sriwijaya.
- Potter, N.N. 1973. Food Science Westport Connecticut. The AVI Publishing Company, Inc.
- Raharjo, A. 2001. Buah Penyegar Puasa. *Trubus* 385 Desember 2001/XXXII. Hal: 74-75.
- Ranken, M.D. 2000. Handbook of Meat Product Technology. Oxford: Blackwell Science Ltd.

- Rindengan, A L, H. Novarianto, dan Z. Mahmud. 1996. Pengaruh Jenis dan Umur Buah Terhadap Sifat Fisiokimia Daging Buah Kelapa Hibrida dan Pemanfaatannya. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*. 1(6): 263-277.
- Rindengan. B, Steivie Karouw, Juniati Towah dan Ronald Hutapea. 2007. Pengaruh Pernadingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri. Parungkuda. Sukabumi.
- Rosidah, U., N. Prasetyo dan E. Lidiasari. 2008. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Timun Suri (*Cucumi Sativus L.*). Prosiding Seminar PATPI, Palembang :1311-1317.
- Satuhu, S dan Sunarmani. 2004. Membuat Aneka Dodol Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, T.S. 1985. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soedjono, M. 1985. Uji Citarasa dan Penerapan Uji Statistik yang Tepat. *Buletin Gizi 2*.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 2007. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Suhardijono, L. 1989. Tanaman Kelapa, Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta
- Sugiyono. 2002. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Syafutri, M.I dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Minuman Isotonik Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dengan Penambahan Natrium Sitrat dan Natrium Karbonat Selama Penyimpanan. Laporan Penelitian Dosen Muda. Indralaya : Universitas Sriwijaya.
- Syafutri, M.I., E. Lidiasari dan H. Indawan. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestika Val.*). *J. Gizi dan Pangan* 5(1) : 78-86.
- Warisno. 2003. Budidaya Kelapa Genjah, Karnisius. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.