

**SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS ROTI MANIS
TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

**Oleh
FITRI HANDAYANI**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2010**

635.6307
Han
s-woyoy
2010

R. 18064
i. 18509



**SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS ROTI MANIS
TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

**Oleh
FITRI HANDAYANI**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2010**

SUMMARY

FITRI HANDAYANI. The Physical, Chemical, and Sensory Characteristic of *Cucumis melo* L. Sweet Bread (Supervised by **UMI ROSIDAH** and **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

The research objective was to determine the effect of *Cucumis melo* L. Purees on the physical, chemical, and sensory characteristics of *Cucumis melo* L. sweet bread. The research was conducted at Chemical Laboratory of Agricultural Product of Agricultural Technology Department, Agriculture Faculty, Sriwijaya University from November 2009 to January 2010.

The research used Factorial Completely Randomized Design which consisted of two factors. The first factor was the addition of *Cucumis melo* L. purees (10%, 20% and 30%). The second factor was fermentation frequencies (one and two times). Each treatment combinations was replicated three times. The parameters were the degree of bread's expansion, pore size, colour, water content, ash content, protein content, potassium content, and sensory evaluation using the multiple comparison test for the attributes of colour, texture and taste.

The result showed that the addition of *Cucumis melo* L. purees and the fermentation frequencies had significant effect on the degree of bread's expansion, pore size, ash content, colour and sensory evaluation. Sweet bread with the composition of *Cucumis melo* L. purees 30% and the two times fermentation was the best treatment.

RINGKASAN

FITRI HANDAYANI. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Roti Manis Timun Suri (*Cucumis melo L.*) (Dibimbing oleh **UMI ROSIDAH** dan **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris roti manis yang dihasilkan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2009 sampai Januari 2010 di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial dengan 2 perlakuan, yaitu konsentrasi penambahan bubur buah timun suri (Faktor B : 10%, 20% dan 30%) perlakuan jumlah fermentasi (Faktor F : 1 , 2). Setiap kombinasi perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Parameter yang diamati meliputi derajat pengembangan, ukuran pori, uji warna, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar kalium, dan evaluasi sensoris dengan menggunakan uji beda pembandingan jamak (rasa, warna dan tekstur).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubur buah timun suri dan jumlah fermentasi berpengaruh nyata terhadap derajat pengembangan, ukuran pori, kadar abu, protein, dan kadar kalium tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air, warna dan uji sensoris. Roti manis timun suri dengan komposisi penambahan bubur buah timun suri 30%, dan jumlah fermentasi 2 kali merupakan perlakuan terbaik.

**SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS ROTI MANIS
TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

**Oleh
FITRI HANDAYANI**

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

2010

Skripsi
**SIFAT FISIK, KIMIA DAN SENSORIS ROTI MANIS
TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

Oleh
**FITRI HANDAYANI
05053107035**

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

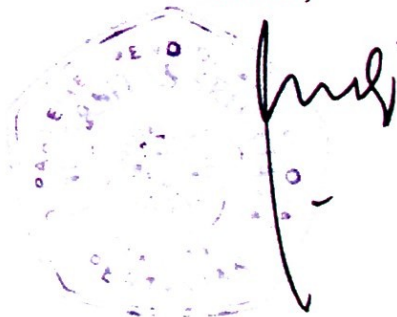
Pembimbing I,



Ir. Hj. Umi Rosidah M.S.

Indralaya, Februari 2010

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,**



Pembimbing II,



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

**Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 195210281 197503 1 001**


Skripsi berjudul “Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Roti Manis Timun Suri (*Cucumis melo L.*)” oleh Fitri Handayani telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 29 Januari 2010.

Komisi Penguji

1. Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S. Ketua  (.....)

2. Merynda Indriyani S, S.T.P., M.Si. Sekretaris  (.....)

3. Dr. rer. nat. Ir Agus Wijaya, M.Si. Anggota  (.....)

4. Farry Apriliano H., S.T.P., M.Si. Anggota  (.....)

Mengetahui,

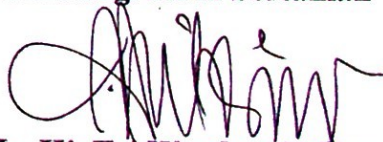
**Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian**



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

Mengesahkan,

**Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian**



Ir. Hj. Tri Wardani Widowati, M.P.
NIP. 19630510 198701 2 001

SURAT PERYATAAN

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 dan dosen pembimbing serta belum atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, Februari 2010

Yang membuat pernyataan,



Fitri Handayani

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 4 Juni 1987 di Palembang. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak M.Seni, S.Ip dan Ibu Hartati.

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 1999 di SD Negeri 14 Kayuagung, Sekolah Menengah Pertama diselesaikan pada tahun 2002 di SLTP Negeri 1 Kayuagung dan Sekolah Menengah Umum diselesaikan pada tahun 2005 di SMU Negeri 1 Kayuagung.

Pada tahun 2005, penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SPMB. Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan di Perusahaan Amira dengan judul ” Aspek Pengolahan dan Keamanan Pangan Kue Brownis pada Perusahaan Amira Palembang”.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah sehingga skripsi dengan judul “Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Roti Manis Timun Suri (*Cucumis melo. L*) “ dapat diselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulisan skripsi ini tidak dapat diselesaikan dengan baik tanpa bantuan semua pihak yang membantu. Untuk itu penulis 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 Ir. Hj. Umi Rosidah, M.S sebagai dosen Pembimbing I dan Ibu Merynda Indriyani Syafutri, S.TP.,M.Si sebagai dosen Pembimbing II dan Pembimbing Akademik atas arahan dan bimbingan dalam penyusunan skripsi ini.
5. Bapak Dr. rer. nat. Ir. Agus Wijaya, M.Si. dan Bapak Farry Apriliano H., S.T.P., M.Si. selaku dosen penguji, terima kasih atas segala bantuan, doa, bimbingan dan arahan yang telah diberikan.
6. Ayah, dan Ibu terimakasih atas kasih sayang dan doa-doa yang terus mengalir laksana mentari yang tak bosan menerangi.

7. Kak Feri, Mbak Ida, Kak Eska, Yuk Sari, Mas Ian dan Yuk Lili terimakasih atas kasih sayang, bantuan motivasi dan doa yang diberikan.
8. Segenap dosen Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya beserta staf (Kak Is, Mbak Ana, Mbak Lisma dan Kak John) yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama ini.
9. Sahabat-sahabatku Risa, Yudhia, Leny, Ririn, Novi, Lia, Ninik, Mardiaty Dalhar, terimakasih atas bantuan dan kebersamaan.
10. Teman-temanku THP 2005, terima kasih atas semua bantuan dan semangat yang terus diberikan.
11. Kakak-kakak tingkatku angkatan 2003, 2004, dan adik tingkat angkatan 2006 terima kasih atas bantuannya.

Penulis berdoa semoga segala bantuan yang telah diberikan dapat menjadi amal saleh. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Indralaya, Februari 2010

Penulis

B. Alat dan Bahan	16
C. Metode Penelitian	16
D. Analisis Statistik	20
E. Prosedur Kerja	20
1. Pembuatan Bubur Buah Timun suri	20
2. Pembuatan Roti	21
F. Parameter dan Pengukurannya	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Derajat Pengembangan	28
B. Ukuran Pori	32
C. Warna.....	36
1. <i>Lighthness(L)</i>	37
2. <i>Chroma(C)</i>	39
3. <i>Hue(H)</i>	40
D. Kadar Air	42
E. Kadar Abu	44
F. Kadar Protein.....	47
G. Kadar Kalium	50
H. Kadar Serat Kasar	53
I. Uji Organoleptik	54
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	59
B. Saran	59

DAFTAR PUSTAKA 60

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat mutu roti	05
2. Komposisi kimia timun suri tiap 100 g bahan.....	07
3. Komposisi biji timun suri per 100 g bahan	08
4. Syarat mutu tepung terigu	09
5. Komposisi gula (sukrosa) tiap 100 g bahan	11
6. Komposisi kimia telur	12
7. Syarat mutu garam konsumsi beriodium.....	15
8. Daftar analisis keragaman RALF	18
9. Uji BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap derajat pengembangan roti manis timun suri	30
10. Uji BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap ukuran pori roti manis timun suri.....	33
11. Uji BNJ pengaruh perlakuan jumlah fermentasi terhadap ukuran pori roti manis timun suri	35
12. Uji BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap <i>Lighthness</i> roti manis timun suri	39
13. Uji BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap kadar abu roti manis timun suri.....	46
14. Uji BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap kadar protein roti manis timun suri	48

15. Uji BNJ pengaruh perlakuan fermentasi suri terhadap	
kadar protein roti manis timun suri	49
16. Uji BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap	
kadar kalium manis timun suri	51
17. Uji BNJ pengaruh perlakuan jumlah fermentasi terhadap	
kadar kalium roti manis timun suri	52

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Buah timun suri	06
2. Rata-rata nilai derajat pengembangan roti manis timun suri.....	29
3. Rata-rata nilai ukuran pori roti manis timun suri	33
4. Rata-rata nilai <i>Lightness</i> roti manis timun suri	38
5. Rata-rata nilai <i>Chroma</i> roti manis timun suri.....	40
6. Rata-rata nilai <i>Hue</i> roti manis timun suri	41
7. Rata-rata nilai kadar air roti manis timun suri.....	43
8. Rata-rata nilai kadar abu roti manis timun suri	45
9. Rata-rata nilai kadar protein roti manis timun suri.....	48
10. Rata-rata nilai kadar kalium roti manis timun suri.....	51
11. Skor rata-rata nilai warna roti manis timun suri.....	55
12. Skor rata-rata nilai tekstur roti manis timun suri.....	56
13. Skor rata-rata nilai rasa roti manis timun suri	58

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir pembuatan bubur buah timun suri.....	66
2. Diagram alir pembuatan roti manis timun suri dengan 1 kali Fermentasi	67
3. Diagram alir pembuatan roti manis timun suri dengan 2 kali Fermentasi	68
4. Kuisisioner uji pembandingan jamak	69
5. Foto roti manis timun suri	70
6. Foto ukuran pori roti manis timun suri.....	73
7. Ukuran pori (μm) roti manis timun suri.....	75
8. Derajat pengembangan(%) roti manis timun suri	78
9. <i>Lighthness</i> (%) roti manis timun suri	79
10. <i>Chroma</i> (%) roti manis timun suri	80
11. <i>Hue</i> (%) roti manis timun suri.....	81
12. Kadar air (%) roti manis timun suri.....	82
13. Kadar abu (%) roti manis timun suri.....	83
14. Kadar protein (%) roti manis timun suri	84
15. Kadar kalium (mg) roti manis timun suri.....	86
16. Hasil uji organoleptik uji pembandingan jamak	88

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti didefinisikan sebagai produk yang dihasilkan dari adonan tepung terigu yang diragikan dan dipanggang dengan penambahan bahan makanan yang diizinkan (Dewan Standarisasi Nasional, 1995). Konversi terigu menjadi roti melalui beberapa tahapan yaitu pencampuran bahan, pengulenan adonan (untuk menghasilkan adonan yang elastis), fermentasi dan pemanggangan. Tahapan tersebut dilakukan untuk membentuk tekstur roti yang lembut, berpori (*spons*), mengembang dan mempunyai cita rasa yang khas. Produk roti mengandung protein, karbohidrat dan rendah lemak, tetapi sedikit sekali mengandung mineral seperti kalium.

Modifikasi roti telah banyak dilakukan dengan tujuan untuk menambahkan nilai gizi dan memperbaiki tekstur. Penambahan bubur buah ke dalam pengolahan roti sejauh ini belum dilakukan. Salah satu permasalahan penambahan bubur buah dalam roti adalah kadar air dalam buah yang sangat tinggi sehingga tekstur roti menjadi lunak. Aplikasi teknologi yang tepat adalah penambahan bubur buah ke dalam adonan roti dengan mengurangi jumlah air yang ditambahkan ke dalam adonan. Biasanya bahan pangan yang ditambahkan pada pengolahan roti sebagai upaya diversifikasi adalah dalam bentuk tepung sehingga banyak zat gizi pada bahan pangan tersebut hilang akibat proses penepungan. Penggunaan bahan pangan dalam bentuk bubur merupakan salah satu upaya untuk mengurangi kehilangan zat gizi bahan pangan tersebut. Tujuan penambahan bubur buah dalam pengolahan roti

adalah untuk menambah nilai gizi pada roti di antaranya serat, mineral dan vitamin. Salah satu bubur buah yang dapat ditambahkan pada adonan roti yaitu bubur buah timun suri.

Timun suri merupakan buah yang dapat ditanam sepanjang tahun. Masa panen buah tersebut relatif singkat yaitu \pm 2 bulan. Di Sumatera Selatan khususnya di Kabupaten Ogan Ilir, produksi buah timun suri biasanya meningkat pada saat menjelang bulan Ramadhan. Hal ini terjadi karena pada bulan tersebut permintaan akan buah timun suri juga meningkat. Timun suri umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar sebagai campuran untuk minuman pada saat berbuka puasa, sehingga para petani sengaja menanam buah tersebut dengan memperkirakan masa panennya pada saat menjelang bulan Ramadhan. Komponen tertinggi dari timun suri adalah air yang mencapai 96,32%. Hal ini sesuai dengan pernyataan Hayati *et.,al* (2008), bahwa timun suri berkadar air tinggi, kaya kandungan mineral kalium yaitu 1008mg/100g bahan dan serat makanan. Fungsi kalium adalah untuk menjaga keseimbangan cairan-elektrolit dan keseimbangan asam basa serta membantu pengiriman oksigen ke dalam otak (Almatsier, 2005).

Buah timun suri mempunyai sifat yang mudah rusak sehingga umur lepas panennya begitu singkat yaitu lebih kurang satu minggu. Harganya murah serta secara ekonomis bernilai rendah. Hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa timun suri dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan mi (Efendi, 2008), nata (Lidiasari dan Syafutri, 2008), *chip* (Septarina, 2007) dan campuran minuman es buah, tetapi untuk pembuatan roti belum dilakukan. Sehingga dengan penelitian ini, dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis buah timun suri.

Pengolahan roti dengan diversifikasi timun suri diharapkan akan menjadi terobosan baru guna meningkatkan nilai guna buah, menambah keaneka ragaman produk olahan dari timun suri, dan meningkatkan nilai gizi produk roti terutama mineral. Kelebihan produksi timun suri diharapkan dapat dimanfaatkan secara lebih baik dan mengurangi kerugian petani akibat banyaknya buah yang busuk.

B. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris roti manis yang dihasilkan.

C. Hipotesis

Penambahan bubur buah timun suri diduga berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan sensoris roti manis yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. Mentimun (*Cucumis*). (Online). (http://www.asiamaya.com/jamu/isi/mentimun_cucumissativus.htm, diakses 03 Juli 2007).
- Afriansyah, N. 2004. Kacang Merah. (online). (<http://www.ristek.go.id>. Diakses 14 mei 2009)
- Almatsier, S. 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. Jangan takut mengonsumsi mentega dan margarin. (online)(<http://www.depkes.co.id/>. Diakses 18 Juli. 2008).
- Astawan, M. 2005. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Roti tawar. SNI 01-3840-1995. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Tepung Terigu. SNI 01-3751-1995. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. Cara Uji Makanan dan Minuman. No. 01-2378-1999. Departemen Perindustrian RI. Jakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet and M. Wootton. 1985. Food Science. *Diterjemahkan oleh* Hari Purnomo dan Hadiono. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia . Jakarta
- Cohen, E., Birk, C.H. Manheim dan I. Saguy. 1994. Kinetic Parameter For Quality Change Thermal Processing of Grapefruit Juice *Journal of Food Science*. 59(1) : 155-158.
- Dasniar. 2006. Formulasi Ubi Jalar Kuning dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Mi Basah. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- de Man, J. M. 1989. Food Chemistry. *Diterjemahkan oleh* Padmawinata, K. 1997. Kimia Pangan Edisi kedua. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1988. The Technology of Food Preservation. *Diterjemahkan oleh* Muljohardjo, M. 1988. Teknologi

- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. Syarat Mutu Roti Tawar. SNI 01-3840-1995. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. Daftar Komposisi Bahan makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Komposisi Gizi Roti.(online)(<http://www.depkes.co.id/>. Diakses 18 November. 2009).
- Doddy. 2008. Pengaruh konsentrasi enzim α amylase terhadap sifat fisik dan sensoris filtrate bubur buah pisang. (Online) (<http://lemlit.unila.ac.id/file/arsip%202009/S/bidang%208/VIII-22.pdf>. diakses 12 Maret 2009).
- Efendi. 2008. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Mi Basah dari Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya (tidak dipublikasikan).
- Fardiaz, D, Apriyantono, A, Budiyanto, S. dan Puspitasari. 1986. Praktikum Analisa Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATETA- IPB, Bogor.
- Frangki. 2009. Roti lebih oke dari nasi dan mie.(online) (<http://www.depkes.co.id/>. Diakses 2 November. 2009).
- Gomez, K. A., dan A. A., Gomez. 1984. Statistical Procedures For Agricultural Research. *Diterjemahkan oleh* E. Sjamsuddin dan Justika, S.B. 1995. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- 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 28 Juni 2007
- Hayati, A, Lidiasari dan Parwiyanti 2008. Karakteristik timun suri. Laporan penelitian Hibah PHK-A2. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Heckman, E. 1997. World Distribution and Importance of Wheat and Wheat Improvement. Edited by QUISENBERRY AND LP BEITZ. America Society of Agronomy, Inc. Publishing. Wisconsin. (*dalam* Sari, 2007)
- Hutching, J.B. 1999. Food Colour and Appearance Second Edition. Aspen Publisher. Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Irawan, A. 2007. Cairan Tubuh dan Elektrolit (online) . (<http://www.pssplab.Com/journal/01.pdf>. diakses 22 februari 2009).

- Joseph. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. (online). ([http://Makalah Falsafah Sains.com](http://MakalahFalsafahSains.com), diakses 15 April 2008).
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Lidiasari, E dan M. I Syafutri. 2008. Konsentrasi penambahan sukrosa dan aluminium sulfat terhadap rendemen dan ketebalan nata dari timun suri. *Jurnal Agria Vol (5). No 1.*
- Makmoer, H. 2003. Roti Manis dan Donat. Gramedia. Jakarta.
- Menteri Pertanian. 2006. Keputusan Menteri Pertanian No:511. Jakarta.
- Munsell. 1997. Colour Chat for Plant Tissues Mecbelt Division of Kallmorgen Instrument Co Baltimore Maryland.
- Nayakaku. 2009. Persiapan Uji Organoleptik. (Online). ([http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik 21.doc](http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik%201.doc). diakses 23 Juli 2009)
- Pramita, Y. 2003. Membongkar manfaat makanan berbuka puasa. TPG Puskesmas. Bandung. Artikel Pikiran Rakyat. (Online). (<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/1103/02/1004.htm>, diakses 22 Maret 2008).
- Rukmana, R. 2000. Ganyong Budidaya, dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Sari. 2008. Tips mengurangi kalium dari buah dan sayur. (online) 9([http://www.pikiran rakyat.co.id/Documents/tips-mengurangi-kalium-pada-sayuran-dan-buah.htm](http://www.pikiranrakyat.co.id/Documents/tips-mengurangi-kalium-pada-sayuran-dan-buah.htm) Diakses 2 November. 2009).
- Septarina, L. 2007. Karakteristik Chip Timun Suri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. (tidak dipublikasikan).
- Soediaoetama, D. 1987. Pemanfaatan ubi kayu dalam industri pertanian. komunikasi No. 214 Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Uji Sensoris untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Prosedur Untuk Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito. 2005. Kerupuk dan Berbagai Produk Olahan Kedelai dengan Penambahan Kaldu Hasil Sampingan Pematangan Ayam. Skripsi. Universitas Sriwijaya (tidak dipublikasikan).

- Sura, O.M. 2009. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo* L.) pada berbagai konsentrasi gelatin dan *high fructose syrup* (HFS). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. (tidak dipublikasikan).
- Syarief, R. dan Anies Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Thomson, H.C. dan W.C. Kelly. 1979. Vegetable Crop. Tata mc Graw-Hill Publ.co.ltd. New Delhi.
- Trost, E. G. 2006. Protein Beverages-A Healthy Alternative. (www.Amett. De, diakses 28 Agustus 2006)
- Prasetyo, 2008. Karakteristik Tepung Timun Suri (*Cucumis sativus* L). Skripsi. Universitas Sriwijaya (tidak dipublikasikan).
- Pramita, Y. 2003. Membongkar Manfaat Berbuka Puasa. TPG Puskemas. Bandung. Artikel Pikiran Rakyat. (Online). (<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/1103/02/1004.htm>, diunduh 28 Juni 2009).
- Primasadi, 2008. Efektifitas CMC, Sukralosa dan Sarbitol sebagai Bahan Tambahan pada Pembuatan Sirup Biji Timun Suri (*Cucumis sativus* L). Skripsi. Universitas Sriwijaya (tidak dipublikasikan).
- Republika. 25 Agustus 2009. Timun Suri Segar Berkahsiat. Hal. 7.
- U.S Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.
- Utami., I. S. 1992. Pengolahan Roti. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi roti. (Online). (http://125.160.17.21/speedyorari/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf. diakses 20 Februari 2009)
- Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zein, 2007. Kacang Merah Sumber Protein Nabati yang Bebas Lemak dan Rendah kalori. (Online) (http://www.Sportindo.com/page/192/food_nutrition/Articles_tips/Kacang, diakses 29 April 2009).