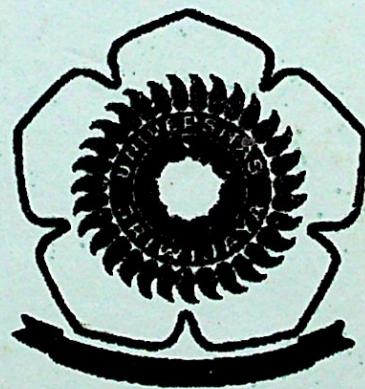




**AKTERISTIK FISIK KIMIA DAN SENSORIS
PICK TIMUN SURI (*Cucumis melo L.*)**

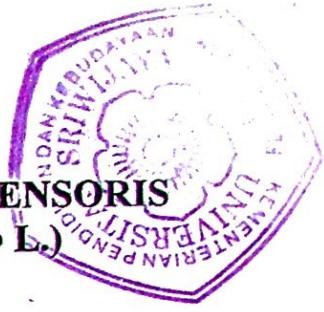
Oleh
KRISTIN WIDYA SUSANTI SITORUS



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2012**

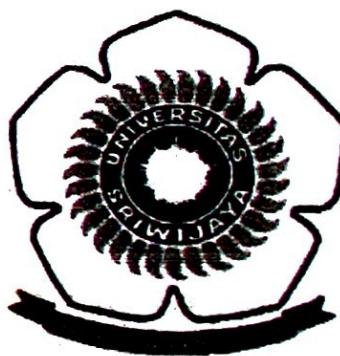
R 23720



**KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN SENSORIS
STICK TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

Oleh
KRISTIN WIDYA SUSANTI SITORUS

S
635.630
Sitr
K
2012
G. 12124



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2012**

SUMMARY

KRISTIN WIDYA SUSANTI SITORUS. The Physical, Chemical and Sensoric Characteristics of *Cucumis melo* L. Stick (Supervised by **PARWIYANTI** and **EKA LIDIASARI**).

The objective of this research was to study the physical, chemical and sensoric characteristics of *Cucumis melo* L. stick using different concentrations of *Cucumis melo* L. puree. The research was conducted at the Laboratory of Agricultural Chemistry, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, University of Sriwijaya, in August 2011 to June 2012.

This research was arranged in non Factorial Completely Randomized Design with three replications for each treatment. The treatment factor was addition of 20% purees, 40% purees, 60% purees of *Cucumis melo* L. and control. The parameters in this study were the physical characteristics (degree of expansion, color and texture), chemical characteristics (moisture content, ash content, fat content and dissoluble fiber content), and sensoric characteristics by hedonic test (color, odor, texture and taste) .

The results showed that the concentration of *Cucumis melo* L. puree had significant effect on the degree of expansion, lightness, hue, and moisture content. The best treatment was stick produced from 40% *Cucumis melo* L. puree (A_2) having the following characteristics: 20.83% degree of expansion, 64.20% of lightness, 25.03% of chroma and 77.6^0 of hue, 376.53 gf of texture, 4.07% of moisture content, 1.24% ash content, 52.84% fat content and 0.5% crude fiber

content. Sensoric score through organoleptic showed that stick produced from 40% timun suri puree had preference categories as follows: color of 3.32, odor of 3.04, texture of 3.32 and taste of 3.28.

RINGKASAN

KRISTIN WIDYA SUSANTI SITORUS. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Stick Timun Suri (Cucumis melo L.)* (Dibimbing oleh **PARWIYANTI** dan **EKA LIDIASARI**).

Tujuan penelitian adalah untuk mempelajari karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *stick timun suri (Cucumis melo L.)* pada perbandingan konsentrasi bubur timun suri. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, pada bulan Agustus 2011 sampai dengan Juni 2012.

Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial. Setiap perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Perlakuan adalah penambahan bubur buah timun suri dengan konsentrasi A_0 (kontrol), A_1 (20% bubur buah timun suri), A_2 (40% bubur buah timun suri), dan A_3 (60% bubur buah timun suri). Parameter yang diamati pada penelitian ini yaitu karakteristik fisik (derajat pengembangan, warna, dan tekstur), karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, lemak, dan serat kasar), dan karakteristik sensoris (warna, aroma, tekstur dan rasa).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi penambahan bubur buah timun suri berpengaruh nyata terhadap derajat pengembangan, *lightness*, *hue*, dan kadar air. *Stick* timun suri dengan perlakuan A_2 (40% bubur buah timun suri) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan uji sensoris dengan derajat pengembangan 20,83%, *lightness* 64,20%, *chroma* 25,03%, *hue* 77,6%, tekstur 376,53 gf, kadar air 4,07%, kadar abu 1,24%, lemak 52,84%, dan kadar serat kasar 0,5%. Nilai sensoris

menunjukkan bahwa *stick* timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri 40% (A_2) memiliki skor rerata kesukaan terhadap warna 3,32 (suka), aroma 3,04 (suka), tekstur 3,32 (suka) dan rasa 3,28 (suka).

**KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN SENSORIS
STICK TIMUN SURI (*Cucumis melo* L.)**

Oleh
KRISTIN WIDYA SUSANTI SITORUS

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
2012

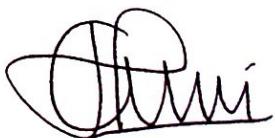
Skripsi
KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN SENSORIS
STICK TIMUN SURI (Cucumis melo L.)

Oleh
KRISTIN WIDYA SUSANTI SITORUS
05061007017

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

Indralaya, Juli 2012

Pembimbing I



Ir. Parwiyanti, M. P.

Pembimbing II



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

Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,



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

Skripsi berjudul "Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Stick Timun Suri (*Cucumis melo* L.) oleh Kristin Widya Susanti Sitorus telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 19 Juni 2012.

Komisi Penguji

1. Friska Syaiful, S.TP, M. Si.

Ketua

(

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

Anggota

(

3. Dr. Ir. Hersyamsi, M. Agr.

Anggota

(

Indralaya, Juli 2012

Mengetahui,
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian

Mengesahkan,
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian



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

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

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, Juli 2012

Yang membuat pernyataan,



Kristin Widya Susanti Sitorus

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir pada tanggal 01 Februari 1989 di Palembang, merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Orangtua bernama Drs M. Sitorus dan M S br Siagian.

Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Methodist 1 Palembang, lulus pada tahun 2000. Kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Methodist 1 Palembang, lulus pada tahun 2003. Pendidikan Sekolah Menengah Atas ditempuh di SMA Methodist 1 Palembang dan lulus pada tahun 2006. Penulis diterima sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui Ujian Masuk Perguruan Tinggi Negeri (UMPTN) pada tahun 2006.

Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan di Industri Rumah Tangga Maju Jaya Bakery Palembang dengan judul “Tinjauan Proses Pengolahan dan Sistem Pemasaran Pada Home Industry Maju Jaya Bakery di Palembang” yang dibimbing oleh Ir Parwiyanti, M. P. Selama menjadi mahasiswa, penulis pernah aktif dalam kegiatan-kegiatan seperti: Pelatihan Proposal Penulisan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya tahun 2007, Pelatihan Penelusuran Paten untuk Penyusunan Proposal Penelitian tahun 2008, seminar Peran Teknologi Pertanian dalam Menunjang Kemandirian Pangan Berkualitas tahun 2010, dan *The International Stadium Generale Advance of US Food Process Engineering and Technology* tahun 2010. Selain aktif sebagai peserta seminar, penulis juga

pernah aktif sebagai anggota Himpunan Teknologi Pertanian (HIMATETA) tahun 2006-2007 dan pernah menjadi asisten praktikum mata kuliah Biokimia I pada semester ganjil tahun 2011-2012.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur ke-Hadirat Tuhan Yang Maha Kasih yang telah memberikan kesempatan lahir dan batin kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini dengan sebaik-baiknya. Laporan hasil penelitian yang berjudul “Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Stick Timun Suri (Cucumis melo L.)*” merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya.

Selama melaksanakan penelitian hingga terselesaiya skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin 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 dan Teknik Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah banyak memberikan nasehat pada penulis.
4. Ir. Parwiyanti, M.P., selaku Pembimbing Akademik dan Pembimbing I atas semua bimbingan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.
5. Eka Lidiasari, S.TP., M.Si., selaku Pembimbing II yang telah memberikan arahan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.

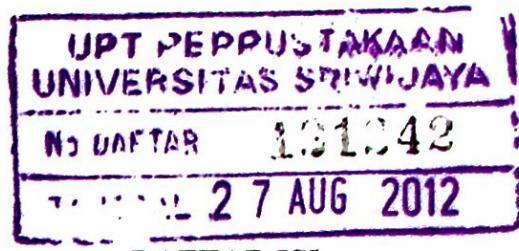
6. Friska Syaiful, S.TP., M.Si selaku Penguji I, Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si., selaku penguji II, dan Dr. Ir. Hersyamsi, M. Agr. selaku penguji III atas bimbingan dan saran kepada penulis.
7. Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si., atas segala bimbingan, bantuan, saran kepada penulis selama menjadi mahasiswi di Jurusan Teknologi Pertanian.
8. Ir. R Mursidi, M.Si., atas segala bimbingan dan saran kepada penulis selama menjadi mahasiswi di Jurusan Teknologi Pertanian.
9. Seluruh Dosen Teknologi Pertanian, Program studi Teknologi Hasil Pertanian dan Program Studi Teknik Pertanian yang telah membimbing, memberikan ilmu dan nasehat selama ini.
10. Seluruh staf Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Edi, Kak Is, Kak John, Mbak Ana, dan Hendra) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
11. Seluruh staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsah, Mbak Lisma, dan Tika) atas semua bantuan selama berada di laboratorium.
12. Kedua orang-tuaku (Drs. M. Sitorus dan M.S. br Siagian) dan saudara-saudaraku tersayang Daniel, Andreas, dan Johanes atas semua doa dan semangat yang diberikan.
13. Mbah Putri tercinta dan semua keluarga besar atas semua doa dan dukungan yang telah diberikan.
14. Keluarga bedeng ‘Tompul: Bang Sammas, Kak Intan, Mei, Erwin, Idris dan Ito-ito ‘ku.
15. Sahabatku Okta dan Helen atas doa dan semangat yang telah diberikan.

16. Kak Dedek dan Kak Defy atas bantuannya dalam menyelesaikan skripsi saya.
17. Keluarga besar mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2006, 2007, 2008, dan Teknik Pertanian 2008 atas segala bantuan dan doa yang telah diberikan.
18. Rekan-rekan se-PA angkatan 2006 dan 2007.
19. Irfan, Prima, Fano, Cerry, Mei, Nisa, Dian, Abeng dan seluruh adik tingkat THP '09 yang namanya tidak bisa disebutkan satu-persatu, serta Mel', Ririn, Yuri dan Laberto (THP '10).
20. Teman-teman seperjuangan: Verawati, Wigati, Framita, Ucu, Erisyafitri, Ari, Syukron dan Angga.
21. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu yang telah memberikan segala curahan semangat, doa dan bantuan.

Semoga skripsi ini dapat memberikan sumbangan pemikiran yang bermanfaat bagi kita semua.

Indralaya, Juli 2012

Penulis



DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xv
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xx
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Hipotesis	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Timun Suri	3
B. Stick	6
1. Tepung Terigu	7
2. <i>Mocaf (Modified Cassava Flour)</i>	8
3. Margarin	9
4. Telur.....	11
C. Amilosa dan Amilopektin	11
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	13
A. Tempat dan Waktu	13
B. Alat dan Bahan	13

C. Metode Penelitian	13
D. Analisis Statistik	14
E. Cara Kerja	18
F. Parameter	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Analisis Fisik	28
A. Derajat Pengembangan	28
B. Warna	30
<i>Lightness dan Chroma</i>	31
<i>Hue</i>	34
C. Tekstur	36
2. Analisis Kimia	38
A. Kadar Air	38
B. Kadar Abu	40
C. Kadar Serat Kasar	42
D. Kadar Lemak	43
3. Analisis Sensoris	45
1. Aroma	45
2. Tekstur	46
3. Warna	48
4. Rasa	50
V. KESIMPULAN DAN SARAN	53
A. Kesimpulan	53

B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi kimia timun suri berdasarkan 100 g bahan	5
2. Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	8
3. Syarat mutu margarin sebagai bahan makanan	10
4. Daftar analisis keragaman rancangan acak lengkap non faktorial	15
5. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap derajat pengembangan <i>stick</i> timun suri	30
6. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap nilai <i>lightness stick</i> timun suri.....	33
7. Tabel nilai <i>hue</i>	34
8. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap nilai <i>hue stick</i> timun suri	36
9. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh penambahan bubur buah timun suri terhadap kadar air <i>stick</i> timun suri matang	39
10. Hasil uji lanjut <i>Friedman Conover</i> terhadap tekstur <i>stick</i> timun suri	47
11. Hasil uji lanjut <i>Friedman Conover</i> terhadap warna <i>stick</i> timun suri	49
12. Hasil uji lanjut <i>Friedman Conover</i> terhadap rasa <i>stick</i> timun suri	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Timun suri	4
2. Struktur amilosa dan amilopektin	12
3. Nilai rerata derajat pengembangan <i>stick</i> timun suri	29
4. Nilai rerata <i>lightness</i> dan <i>chroma stick</i> timun suri	32
5. Nilai rerata <i>hue stick</i> timun suri	35
6. Nilai rerata tekstur <i>stick</i> timun suri	37
7. Nilai rerata kadar air <i>stick</i> timun suri matang	39
8. Nilai rerata kadar abu <i>stick</i> timun suri	41
9. Nilai rerata kadar serat kasar <i>stick</i> timun suri	43
10. Nilai rerata kadar lemak <i>stick</i> timun suri	44
11. Nilai rerata uji sensoris terhadap aroma <i>stick</i> timun suri	45
12. Nilai rerata uji sensoris terhadap tekstur <i>stick</i> timun suri	47
13. Nilai rerata uji sensoris terhadap warna <i>stick</i> timun suri	49
14. Nilai rerata uji sensoris terhadap rasa <i>stick</i> timun suri	51

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram proses pembuatan bubur buah timun suri	59
2. Diagram proses pembuatan <i>stick</i> timun suri	60
3. Contoh kuisioner uji hedonik	61
4. <i>Stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri dari semua perlakuan	62
5. Analisis derajat pengembangan <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	64
6. Analisis <i>lightness</i> <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	65
7. Analisis <i>chroma</i> <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	66
8. Analisis <i>hue</i> <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	67
9. Analisis tekstur <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	68
10. Analisis kadar air <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	69
11. Analisis kadar abu <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	70
12. Analisis serat kasar <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	71
13. Analisis kadar lemak <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	72
14. Analisis uji hedonik terhadap aroma <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri.....	73

15. Analisis uji hedonik terhadap tekstur <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	75
16. Analisis uji hedonik terhadap warna <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	78
17. Analisis uji hedonik terhadap rasa <i>stick</i> timun suri dengan penambahan bubur buah timun suri	81



I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Timun suri (*Cucumis melo* L.) merupakan komoditas pertanian yang diunggulkan di Ogan Ilir Sumatera Selatan. Timun suri mudah ditanam dan memiliki waktu panen yang singkat, kurang lebih 2 bulan, sehingga buah ini mudah untuk didapat. Menurut Hayati *et al.* (2008), timun suri juga mengandung sejumlah zat gizi yang baik bagi tubuh, terutama vitamin dan mineral, diantaranya vitamin B₁, B₂, dan C serta mineral kalium, kalsium, dan fosfor. Akan tetapi timun suri mudah sekali mengalami kerusakan seperti penyusutan dan pembusukan jika kulit buah sedikit pecah. Hal ini perlu dilakukan diversifikasi pengolahan produk timun.

Produk makanan yang berbahan dasar timun suri selama ini masih sangat jarang yang dikomersilkan. Makanan olahan yang menggunakan timun suri hanya terbatas pada es buah yang pada umumnya dikonsumsi hanya pada saat bulan Ramadhan. Timun suri sesungguhnya dapat menjadi bahan alternatif pengganti pada kudapan atau cemilan seperti es krim (Rahadian, 2010), permen *jelly* (Sura, 2010), nata de mentimun suri (Lidiasari dan Syafutri, 2007), tepung timun suri (Prasetyo, 2008), dan lain-lain. Timun suri juga berpotensi diolah menjadi *stick*.

Stick merupakan makanan cemilan yang dikonsumsi sebagai makanan selingan diantara waktu makan utama. *Stick* merupakan makanan cemilan yang terbuat dari tepung terigu, tapioka, margarin, telur dan dengan tambahan lain seperti keju (Anonim, 2010). Selain keju, timun suri dapat ditambahkan untuk pembuatan *stick*, karena hasil panen buah timun suri yang melimpah dan harga per kilogram

yang cukup murah. Timun suri juga memiliki kandungan gizi seperti vitamin (vitamin B₁ dan B₂) dan mineral (kalium dan kalsium). Menurut Pramita (2003), kalium berfungsi untuk menjaga keseimbangan air dalam tubuh, kesehatan jantung, menurunkan tekanan darah, dan membantu pengiriman oksigen ke otak.

Berdasarkan uraian data, maka perlu dilakukan penelitian untuk mempelajari karakteristik fisik, kimia dan sensoris *stick* timun suri pada berbagai konsentrasi bubur timun suri dan tepung terigu yang disubstitusi dengan *mocaf*.

B. Tujuan

Penelitian bertujuan untuk mempelajari karakteristik fisik, kimia, dan sensoris *stick* timun suri (*Cucumis melo* L.) pada perbandingan konsentrasi bubur timun suri.

C. Hipotesis

Penambahan bubur timun suri dengan berbagai konsentrasi diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik *stick* yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2002. Spesifikasi By Product Bogasari. PT. ASM Bogasari Flour Mills Surabaya.
- Anonim. 2009. Polisakarida. (online)(http://kimia.upi.edu/utama/bahanajar/kuliah_web/2009/0606811/polisakarida.html, diakses tanggal 24 Mei 2012).
- Anonim. 2010. Margarin, Si Pelezat Masakan. (online)(<http://www.okefood.com/read/2010/02/14/299/303504/margarin-si-pelezat-masakan>, diakses tanggal 6 Februari 2011).
- Anonim. 2011. Mocaf untuk Bakery. (online)(<http://www.tepungbangsa.com/mocaf-untuk-bakery.html>, diakses tanggal 2 Agustus 2011).
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of AOAC Internasional. AOAC Internasional, United States of America.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI Syarat Mutu Margarin 01-3541-2002. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI Syarat mutu tepung terigu 02-3751-2006. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Darmawan, I. 2008. Interaksi Obat: Apa yang Patut Anda Ketahui. (online)(http://www.otsuka.co.id/?content=article_detail&id=48&lang=id, diakses tanggal 29 Maret 2012).
- deMan, J.M. 1997. Food Chemistry. *Diterjemahkan oleh* Kosasih Padmawanita. ITB. Bogor.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. *Diterjemahkan oleh* M. Muljohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2000. Pedoman Pemantauan Konsumsi Gizi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2008. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Efendi. 2008. Sifat Fisik, Kimawi, dan Sensoris Mi Basah dari Timun Suri (*Cucumis Sativus L.*). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Faridah, D. N., H.D Kusumaningrum., N. Wulandari dan D. Indrasti. 2006. Analisa Laboratorium. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Farida, Y. 2004. Pengantar Pangan dan Gizi. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Gomez, K. A., dan A. A. Gomez. 1995. Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian. Diterjemahkan oleh E. Sjamsuddin dan J. S. Baharsjah. UI-Press, Jakarta.
- Hayati A., E. Lidiasari dan Parwiyanti. 2008. Karakteristik Timun Suri. Laporan Penelitian Program PHK A2. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Herti. 2012. *Carica papaya* dan *Cucumis melo*. (online)(http://flowerenti.multiply.com/journal/item/41/Refresh_Part_2?&item_id=41&view=replies=reverse&show_interstitial=1&u=%2Fjournal%2Fitem, diakses tanggal 29 Maret 2012).
- Hutching, J. B. 1999. Food Color and Appearance Second Edition. Aspen Publisher, Inc. Gaitersburg. Maryland.
- Joseph. 2002. Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita. (online). (<http://Makalah Falsafah Sains.com>, diakses 15 Maret 2012).
- Lidiasari, E dan M. I Syafutri. 2007. Konsentrasi Penambahan Sukrosa dan Amonium Sulfat terhadap Karakteristik *Nata de Mentimun* sebagai Alternatif Diversifikasi Produk Mentimun Suri. Laporan Penelitian Dosen Muda. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Meyer, H.L. 1978. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation. New York.
- Nopianto, E. 2009. Pati. (online)(<http://www.google.co.id>, diakses tanggal 27 Maret 2012).
- Nurhayati. 2005. Buah-buahan Pengantar Berbuka. Yogyakarta. (online)(<http://www.ummigroup.co.id/annida/?pilih=lihat&id=37>, diakses 11 Mei 2012).
- Oksilia, M.I Syafutri dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dari Beberapa Formulasi Bubur Timun Suri dan Kedelai. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).

- 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 10 Mei 2012).
- Prasetyo, N. 2008. Karakteristik Tepung Timun Suri (*Cucumis sativus L.*). Universitas Sriwijaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Rahadian, D., M.I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim dari Beberapa Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo L.*) dan Santan Kelapa. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Romlah. 1999. Karakteristik Faktor penentu Mutu Pemanggangan Kemplang Palembang dalam Prosiding Seminar Hasil Penelitian BKS-PTN Barat di Unsri. Fakultas Pertanian Unsri. Palembang.
- Septarina, L. 2008. Karakteristik Chips Timun Suri (*Cucumis sativus L.*) Dari Beberapa Formulasi Bubur Timun Suri Pada Kelembaban dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Setiawati, L. 2004. Daya Terima Chips Ikan Nila dengan Penambahan Telur dan Jenis Tepung. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Uji Sensoris untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudjono, M. 1985. Uji Rasa dan Penerapan Uji Statistik yang Tepat. Buletin Gizi. 2 (9) : 11-18.
- Sura, O.M. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri (*Cucumis melo L.*) pada Berbagai Konsentrasi Gelatin dan *High Fructose Syrup* (HFS). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Sutomo, B. 2007. Tips Mengolah Telur. (online)(<http://budiboga.blogspot.com/2007/12/tips-mengolah-telur.html>, diakses tanggal 6 Februari 2011).

Usama, F. 2011. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Dodol Dengan Formulasi Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.) Gula Pasir dan Kelapa Parut. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).

Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.