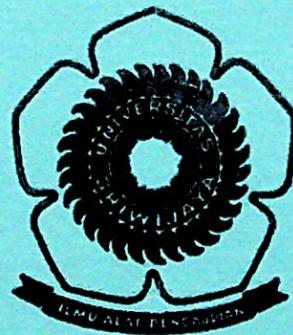


KARAKTERISTIK SARI BUAH TIMUN SURI
(Cucumis melo L.) DENGAN PENAMBAHAN GELATIN
DAN BENTONIT SEBAGAI PENJERNIH

Oleh
ELISABET DAMANIK



FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

INDRALAYA

2011

5
641.686 307

Diam

KARAKTERISTIK SARI BUAH TIMUN SURI
(*Cucumis melo L.*) DENGAN PENAMBAHAN GELATIN
DAN BENTONIT SEBAGAI PENJERNIH

2011

Oleh
ELISABET DAMANIK



FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

INDRALAYA

2011

SUMMARY

ELISABET DAMANIK. The Characteristics of *Cucumis melo* L. Juice with the Addition of Gelatin and Bentonite as Purifying Agents (Supervised by **UMI ROSIDAH** and **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

The objective of this research was to determine the physical, chemical and sensory characteristics of *Cucumis melo* L. juice using various purifying agents. This research was conducted at Chemical Laboratory of Agricultural Product, Agricultural Technology Department, Agricultural Faculty, Sriwijaya University from June 2010 to March 2011.

The research was arranged in a Factorial Completely Randomized Design with two treatments and three replications. The treatments were kind of purifying agents (A_1 : gelatine and A_2 : bentonite) and concentrations of purifying agents (B_1 : 0.2%, B_2 : 0.4% and B_3 : 0.6%). The parameters were viscosity (cPoise), stability, colour, formol number (mg/L), pH, potassium content (mg/L) and sensory test (odor, colour, and taste). The results showed that the addition of purifying agents had significant effect on the viscosity (cPoise), *chroma* (%), *hue* ($^\circ$), formol number (mg/L), pH and potassium content (mg/L), whereas the addition of concentrations of purifying agents had significant effect on viscosity (cPoise), *lightness* (%), *chroma* (%), *hue* ($^\circ$), formol number (mg/L) and pH. Interaction of purifying agents and concentrations of purifying agents had significant effect on viscosity (cPoise), *chroma* (%) and pH.

A_1B_3 (gelatine 0,6%) was the best treatment with viscosity 76.23 of cPoise, *lightness* of 78.53%, *chroma* of 4.67%, *hue* of 93.33 $^\circ$, formol number of 20.83 mg/L,

pH of 4.82, potassium content of 650 mg/L and sensory test having colour of 3.00, odor of 2.92 and taste of 2.92.

RINGKASAN

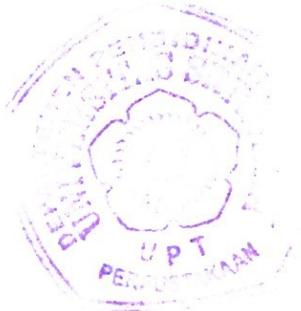
ELISABET DAMANIK. Karakteristik Sari Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Gelatin dan Bentonit sebagai Penjernih (Dibimbing oleh **UMI ROSIDAH** dan **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI**).

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan sensoris sari buah timun suri (*Cucumis melo* L.) dengan bahan penjernih dan konsentrasi bahan penjernih yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya pada bulan Juni 2010 sampai dengan Maret 2011.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial dengan dua faktor perlakuan dan dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali. Perlakuan pada penelitian ini yaitu jenis bahan penjernih (A_1 : gelatin dan A_2 : bentonit) dan konsentrasi jenis bahan penjernih (B_1 : 0,2%, B_2 : 0,4% and B_3 : 0,6%). Parameter yang diamati yaitu viskositas (cPoise), stabilitas, warna, bilangan formol (mg/L), pH, kadar kalium (mg/L) dan sifat sensoris (warna, aroma dan rasa). Penambahan jenis bahan penjernih berpengaruh nyata terhadap viskositas (cPoise), *chroma (%)*, *hue (°)*, bilangan formol (mg/L), pH dan kadar kalium, sedangkan penambahan konsentrasi jenis bahan penjernih berpengaruh nyata terhadap viskositas (cPoise), *lightness (%)*, *chroma (%)*, *hue (°)*, bilangan formol (mg/L) dan pH. Interaksi antara jenis bahan penjernih dan konsentrasi jenis bahan penjernih berpengaruh nyata terhadap viskositas (cPoise), *chroma (%)* dan pH.

A_1B_3 (gelatin 0,6%) adalah perlakuan terbaik dengan viskositas 76,23 cPoise, *lightness* 78,53%, *chroma* 4,67%, *hue* 93,33°, bilangan formol 20,83 mg/L, pH 4,82, kadar kalium 650 mg/L dan uji kesukaan secara sensoris terhadap warna dengan skor 3,00 (suka), aroma 2,92 (suka) dan rasa 2,92 (suka).

**KARAKTERISTIK SARI BUAH TIMUN SURI
(*Cucumis melo* L.) DENGAN PENAMBAHAN GELATIN
DAN BENTONIT SEBAGAI PENJERNIH**



Oleh
ELISABET DAMANIK

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

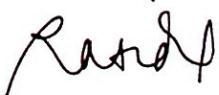
**KARAKTERISTIK SARI BUAH TIMUN SURI
(*Cucumis melo L.*) DENGAN PENAMBAHAN GELATIN
DAN BENTONIT SEBAGAI PENJERNIH**

Oleh

**ELISABET DAMANIK
05053107005**

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

Pembimbing I



Ir. Hj. Umi Rosidah, M. S.

Indralaya, April 2011

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,**



Pembimbing II



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

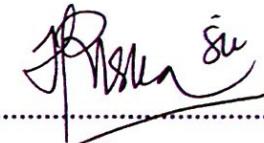
**Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 19521028 197503 1 001**

Skripsi berjudul "Karakteristik Sari Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Gelatin dan Bentonit sebagai Penjernih" oleh Elisabet Damanik telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 08 April 2011.

Tim Penguji

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

Ketua

(.....)

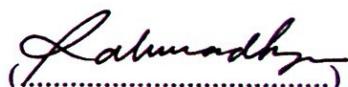
2. Ir. Parwiyanti, M.P.

Anggota

(.....)

3. Ir. Rahmad Hari Purnomo, 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



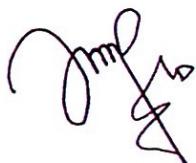
Friska Syaiful, S.TP. M.Si.
NIP. 19750206 200212 2 002

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan 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, April 2011

Yang membuat pernyataan



Elisabet Damanik

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir pada tanggal 13 Oktober 1987 di Palembang, merupakan anak kedua dari empat bersaudara. Orang tua bernama Doransen Damanik dan Wijiati.

Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar pada tahun 1999 di SD Negeri 618 Palembang, Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2002 di SMP Negeri 54 Palembang dan Sekolah Menengah Atas tahun 2005 di SMA Mardi Wacana Palembang. Sejak September 2005 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, melalui jalur SPMB.

Penulis telah melaksanakan Praktek Lapangan di Instalasi Pengolahan Air Rambutan PDAM Tirta Musi dengan judul “Tinjauan Proses Pengolahan dan Kualitas Air Bersih di Instalasi Pengolahan Air Rambutan PDAM Tirta Musi” yang dibimbing oleh Ir. Hj. Umi Rosidah, M. S.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesempatan lahir dan batin kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini dengan sebaik-baiknya.

Selama melaksanakan penelitian hingga terselesainya 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, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah banyak memberikan nasehat pada penulis.
4. Ibu Ir. Hj. Umi Rosidah, M. S. selaku dosen Pembimbing Akademik dan Pembimbing I atas semua bimbingan, bantuan, saran serta kepercayaan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan hasil penelitian ini.
5. Ibu Merynda Indriyani Syafutri, 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. Ibu Friska Syaiful, S.TP. M.Si, Ibu Ir. Parwiyanti, M.P. dan Bapak Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si selaku Penguji I, II dan III yang telah memberikan bimbingan, saran dan arahan pada penulis.

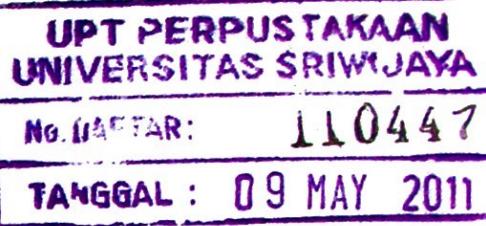
7. Seluruh dosen Jurusan Teknologi Pertanian atas segala bimbingan, arahan, saran dan kritik yang telah diberikan kepada penulis.
8. Seluruh staf Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Is, Kak Jhon, Yuk Ana) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
9. Seluruh staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsa, Mbak Lisma dan Tika) atas semua bantuan selama berada di laboratorium.
10. Kedua orang tuaku dan saudara-saudariku (abang DJ, kak Yessi, Rica dan Dekda) yang telah memberikan kepercayaan, cinta, pengertian, semangat, doa yang tiada henti-hentinya dan atas segala dukungan baik moril maupun materil.
11. Yusuf Zakaria Tampi yang selalu memberikan semangat, motivasi, doa dan cinta yang tiada henti-hentinya.
12. Sahabatku dan teman-teman seperjuanganku Indah Riski (Ncim), Arie Rahmawati, Mardiaty (Jelo) Salam Fesy. S. TP, Slamet Riyanto. S. TP, Jul'Asfi Rohyani. S. TP, Ragil Liya. S. TP, Hendra Indawan. S. TP, Reza. S. TP, Agnes Tiurmeida. S. TP, Kodrat Kesuma. S. TP, Evri Syahrial Damanik. S. TP, M. Arif Akbar. S. TP terima kasih atas bantuan dan semangat yang telah diberikan.
13. Seluruh teman-teman komselku yang menjadi tempat curahan hati.
14. Seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu per satu yang telah memberikan segala semangat, doa dan bantuan.

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

Indralaya, April 2011



Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Timun Suri	5
B. Sari Buah	7
C. Bentonit	10
D. Gelatin	11
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	14
A. Tempat dan Waktu	14
B. Bahan dan Alat	14
C. Metode Penelitian	14
D. Analisis Statistik	15
E. Cara Kerja	19
F. Parameter	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
A. Karakteristik Fisik	25

	Halaman
B. Karakteristik Kimia	40
C. Karakteristik Sensoris	47
V. KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia timun Suri berdasarkan 100 g berat bahan	6
2. Syarat mutu minuman sari buah (SNI 01-3719-1995).....	8
3. Daftar analisis keragaman Rancangan Acak Lengkap Faktorial	16
4. Uji BNJ pengaruh jenis bahan penjernih terhadap viskositas (cPoise) sari buah timun Suri	26
5. Uji BNJ pengaruh konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap viskositas (cPoise) sari buah timun Suri	27
6. Uji BNJ pengaruh interaksi jenis bahan penjernih dan konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap (cPoise) sari buah timun Suri	28
7. Nilai rata-rata stabilitas sari buah timun Suri	29
8. Uji BNJ pengaruh konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap <i>lightness</i> (%) sari buah timun Suri	31
9. Uji BNJ (5%) pengaruh jenis bahan penjernih terhadap <i>chroma</i> (%) sari buah timun Suri	33
10. Uji BNJ pengaruh konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap <i>chroma</i> (%) sari buah timun Suri	35
11. Uji BNJ pengaruh interaksi jenis bahan penjernih dan konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap <i>chroma</i> (%) sari buah timun Suri	35
12. Penentuan warna ([°] <i>hue</i>)	37
13. Uji BNJ (5%) pengaruh jenis bahan penjernih terhadap <i>Hue</i> ([°]) sari buah timun Suri	38
14. Uji BNJ pengaruh konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap <i>Hue</i> ([°]) sari buah timun Suri	39
15. Uji BNJ (5%) pengaruh jenis bahan penjernih terhadap bilangan formol (mg/L) sari buah timun Suri	41

Halaman

16. Uji BNJ pengaruh konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap bilangan formol (mg/L) sari buah timun Suri	42
17. Uji BNJ (5%) pengaruh jenis bahan penjernih terhadap pH (derajat keasaman) sari buah timun Suri	43
18. Uji BNJ pengaruh konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap pH (derajat keasaman) sari buah timun Suri	44
19. Uji BNJ pengaruh interaksi jenis bahan penjernih dan konsentrasi jenis bahan penjernih terhadap pH (derajat keasaman) sari buah timun Suri ..	45
20. Hasil uji BNJ (5%) pengaruh jenis bahan penjernih terhadap kalium (mg/L) sari buah timun Suri	46
21. Hasil Uji <i>Friedman-Conover</i> terhadap warna sari buah timun Suri,	49
22. Hasil Uji <i>Friedman-Conover</i> terhadap aroma sari buah timun Suri	51
23. Hasil Uji <i>Friedman-Conover</i> terhadap rasa sari buah timun Suri	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Buah timun Suri (<i>Cucumis melo</i> L.)	6
2. Struktur kimia gelatin	12
3. Histogram rata-rata viskositas (cPoise) sari buah timun Suri	25
4. Histogram rata-rata <i>lightness</i> (%) sari buah timun Suri	31
5. Histogram rata-rata <i>chroma</i> (%) sari buah timun Suri	33
6. Histogram rata-rata <i>hue</i> (°) sari buah timun Suri	38
7. Histogram rata-rata bilangan formol (mg/L) sari buah timun Suri	41
8. Histogram rata-rata pH sari buah timun Suri	43
9. Histogram rata-rata kalium (mg/L) sari buah timun Suri	46
10. Histogram rata-rata penerimaan warna sari buah timun Suri	48
11. Histogram rata-rata penerimaan aroma sari buah timun Suri	50
12. Histogram rata-rata penerimaan rasa sari buah timun Suri	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pembuatan sari buah timun Suri (Rosaeka, 2005) yang dimodifikasi	59
2. Kuisioner uji hedonik	60
3. Foto stabilitas sari buah timun Suri	61
4. Pengolahan data viskositas sari buah timun Suri	64
5. Pengolahan data <i>lightness</i> sari buah timun Suri	65
6. Pengolahan data <i>Chroma</i> sari buah timun Suri	66
7. Pengolahan data <i>Hue</i> sari buah timun Suri	67
8. Pengolahan data bilangan formol sari buah timun Suri	68
9. Pengolahan data pH (derajat keasaman) sari buah timun Suri	69
10. Pengolahan data kalium sari buah timun Suri	70
11. Analisis data uji hedonik terhadap warna sari buah timun Suri	71
12. Analisis data uji hedonik terhadap aroma sari buah timun Suri	73
13. Analisis data uji hedonik terhadap rasa sari buah timun Suri	75

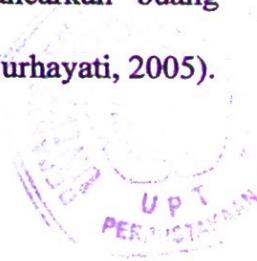
I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah timun Suri (*Cucumis melo* L.) merupakan komoditas pertanian yang banyak dihasilkan di daerah Sumatera Selatan. Selain mudah ditanam, timun Suri memiliki flavor khas, daging buah tebal dan rasa segar. Timun Suri termasuk keluarga melon yang memiliki tekstur mudah rusak ketika matang dan daging buah bercitarasa manis (Desrosier, 1988). Hasil panen timun Suri yang melimpah tersebut tidak diikuti dengan pemanfaatan yang optimal karena masyarakat pada umumnya hanya memanfaatkan timun suri dalam bentuk sederhana, seperti dijadikan campuran minuman es buah. Timun Suri hanya disajikan sebagai campuran es buah yang menyegarkan khususnya pada bulan Ramadhan (Rukmana, 1994).

Upaya teknologi pengembangan produk berbahan baku timun Suri beberapa tahun belakangan ini sudah dilakukan seperti pembuatan nata de timun Suri (Lidiasari dan Syafutri, 2007), mi basah (Efendi, 2008), sirup biji timun Suri (Primasadi *et al.*, 2008), permen jelly timun Suri (Hayati dan Lidiasari, 2008), *chips* timun Suri (Septarina *et al.*, 2008), roti manis timun Suri (Handayani *et al.*, 2009), permen jelly timun Suri (Sura *et al.*, 2009) serta es krim timun Suri (Rahadian *et al.*, 2010 dan Oksilia *et al.*, 2010).

Buah timun Suri mengandung zat-zat seperti saponin (mengeluarkan lendir), protein, lemak, kalium, kalsium, fosfor, besi, belerang, vitamin A, B₁ dan C. Kandungan serat yang tinggi berguna untuk melancarkan buang air besar, menurunkan kolesterol dan menetralkan racun (Nurhayati, 2005).



Timun Suri tergolong buah-buahan yang mempunyai sifat mudah rusak atau *perishable*. Kerusakan ini disebabkan oleh penanganan pasca panen yang kurang tepat dan belum adanya pemanfaatan buah yang lebih variatif. Oleh karena itu perlu dikembangkan suatu teknologi pengolahan terhadap timun Suri sebagai salah satu usaha diversifikasi produk serta dapat menambah nilai guna dan nilai ekonomi timun Suri. Salah satu usaha diversifikasi produk olahan timun Suri yang bisa dilakukan yaitu dengan mengolahnya menjadi sari buah. Hasil olahan ini memiliki beberapa keuntungan antara lain memperpanjang daya awet timun Suri dan meningkatkan nilai tambah komoditi timun Suri (Nurhayati, 2005).

Sari buah adalah cairan yang dihasilkan dari pemerasan atau penghancuran buah segar yang telah masak. Proses pengolahan produk sari buah umumnya masih dilakukan secara sederhana sehingga sari buah yang dihasilkan masih bersifat keruh dan mengandung endapan. Berdasarkan tingkat kekeruhannya, dikenal dua jenis sari buah yaitu sari buah jernih seperti sari buah anggur dan apel serta sari buah keruh seperti sari buah jeruk, tomat dan mangga (Rosaeka, 2005).

Masalah utama dalam pembuatan minuman sari buah adalah kekeruhan, pengendapan, dan oksidasi yang menyebabkan perubahan warna pada sari buah tersebut. Begitu juga pada minuman sari buah timun Suri. Oleh sebab itu diperlukan jenis bahan penjernih dan konsentrasi bahan penjernih yang tepat agar sari buah yang dihasilkan berpenampakan baik (Rosaeka, 2005).

Jenis bahan penjernih yang biasa digunakan untuk minuman sari buah adalah bentonit, gelatin, arang aktif dan tanin. Bentonit adalah bahan penjernih yang digunakan dalam minuman anggur untuk mencegah pengendapan protein. Bentonit menyerap protein karena adanya tarik-menarik antara muatan negatif dari silikat

yang dikandung bentonit dengan muatan positif protein. Partikel bentonit yang telah menyerap protein dapat juga menyerap tanin dan fenol (Winarno, 1997). Koloid-koloid yang telah terendapkan ini dapat dipisahkan dengan penyaringan.

Gelatin juga dapat digunakan untuk bahan penjernih minuman. Penambahan gelatin pada sari buah akan membentuk kompleks gelatin-tanin yang dapat diendapkan kemudian dipisahkan (Winarno, 1997). Bahan penjernih lain yang sering digunakan adalah arang aktif. Akan tetapi arang aktif selain menyerap molekul-molekul besar, juga dapat menyerap molekul-molekul kecil seperti pektin, protein, tanin dan pigmen. Tanin juga dapat digunakan untuk mengendapkan protein, tetapi penggunaan tanin kadang-kadang menimbulkan akibat yang kurang baik karena dapat mengendapkan berbagai senyawa yang diperlukan dalam bahan (Winarno, 1997).

Bentonit dan gelatin pada penelitian sebelumnya digunakan sebagai bahan penjernih dalam sari buah asam Jawa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan gelatin 0,4 % (b/v) menghasilkan sari buah yang lebih disukai panelis (Koesoemawardani, 2006). Oleh sebab itu pada penelitian ini digunakan 3 konsentrasi jenis bahan penjernih yaitu, 0,2 %, 0,4 % dan 0,6 %. Berdasarkan alasan di atas, maka untuk mendapatkan karakteristik sari buah timun Suri yang baik diperlukan penelitian mengenai jenis bahan penjernih dan konsentrasi jenis bahan penjernih yang tepat.

B. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis dan konsentrasi bahan penjernih yang tepat digunakan untuk sari buah timun Suri.

C. Hipotesis

Jenis dan konsentrasi bahan penjernih yang berbeda diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris sari buah timun Suri yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, P.W.K., Akhirudin dan H. Ranza. 2003. Pengaruh Kelembapan terhadap Absorbansi Optik Lapisan Gelatin. (Online). ([Http//www.Jurnal_Teknologi_Pangan.go.id.com](http://www.Jurnal_Teknologi_Pangan.go.id.com). Diakses 10 Maret 2010).
- Astria, N. 2005. Studi Kinerja Bentonit Pada Penjernihan Sari Buah Apel. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia Sari Buah. SNI 01-3719-1995. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh M. Muljohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- 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).
- Gomez, K. A., and 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.
- Gound, W. A. 1987. Food Quality Assurance. AVI Publishing Co Inc. Wesport.
- 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. (Tidak Dipublikasikan).
- Hayati A., E. Lidiasari dan Parwiyanti. 2008. Karakteristik Timun Suri. Laporan Penelitian Program PHK A2. Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Heriansyah. 2004. Karakteristik Kolang Kaling pada Berbagai Formulasi Konsentrasi Gula untuk Minuman Segar Nira Kolang Kaling (*Niraling*). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.

- Hutching, J. B. 1999. Food Colour and Appearance Second Edition. Aspen Publisher, Inc. Gaitersburg. Maryland.
- Irawan, A. 2007. Cairan Tubuh dan Elektrolit (online) . (<http://www.pssplab.com/journal/01.pdf>. Diakses 10 Maret 2010).
- Jaswir, I. 2007. Memahami Gelatin. Artikel Iptek. (online). ([Http://www.dunia-pangankita.file.wordpress.com/gelatin.pdf](http://www.dunia-pangankita.file.wordpress.com/gelatin.pdf). Diakses 10 Maret 2010).
- Koesoemawardani, D. 2006. Kajian Penambahan Gelatin dan Bentonit dalam Proses Penjernihan sari Buah Asam Jawa. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Larosa, Y. N. 2007. Studi Pengetsaan Bentonit Terpilar – Fe₂O₃. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lidiasari, E dan M. I Syafutri. 2008. Konsentrasi Penambahan Sukrosa dan Alumunium Sulfat Terhadap Rendemen dan Ketebalan Nata dari Timun Suri. Jurnal Agria Vol (5), No 1,
- Lisa, W. 2009. Timun Suri Segar Berkhasiat. Republika. Hal 7.
- Mudjisihono, R., Suhardi dan T. Handayani. 1999. Pengaruh Penambahan CMC terhadap Kestabilan Suspensi Sari Buah Salak Selama Penyimpanan. Jurnal Pertanian Indonesia. 8 (2) : 33-39.
- Munsell. 1997. Color Chart Plant Tissue Mecbelt Division of Kallmorgen Instruments Corporation Baltimore. Maryland.
- Nurdin, S. U. 2005. Stabilitas dan Aktivitas Oksidan Minuman Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian UNILA. Lampung.
- Nurhayati. 2005. Buah-buahan Pengantar Berbuka. Yogyakarta. (Online). (<http://www.ummidgroup.co.id/annida/pilih=lihat&id=37>. Diakses 10 Maret 2010).
- Oksilia, M. I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Termodifikasi dari Beberapa Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. Skripsi. 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 Maret 2010.

- Primasadi., B. Hamzah dan E. Lidiasari. 2008. Efektifitas CMC, Sukralosa dan Sorbitol sebagai Bahan Tambahan pada Pembuatan Sirup Biji Timun Suri (*Cucumis melo* L.). Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Rahardian, 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).
- Raharjo, A. 2001. Buah Penyegar Puasa. Trubus 385 Desember 2001/XXXII. Hal: 74 – 75.
- Ratnawulan, R. 2005. Kajian Kinerja Bentonit pada Penjernihan Sari Buah Nanas. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Rosaeka. 2005. Sari Buah Jernih (online). ([Http://www.kuliah: BuahSayur – Gula. Com/artikel](http://www.kuliah: BuahSayur – Gula. Com/artikel). Diakses 10 Maret 2010).
- Rukmana, R. 1994. Budidaya Timun. Kanisius. Yogyakarta.
- Satuhu, S. 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Septarina, L., B. Hamzah dan G. Priyanto. 2008. Karakteristik Chips Timun Suri (*Cucumis sativus*) dari Beberapa Formulasi Bubur Timun Suri pada Kelembaban dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya. (Tidak Dipublikasikan).
- Soedjoko, T. S. 1987. Penelitian Pemanfaatan Bentonit di Indonesia. Buletin PPTM Vol. 9. No 2. Jakarta. Hal 15-24.
- Soekarto, T.S. 1985. Penelitian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Sudjono, M. 1985. Uji Rasa dan Penerapan Uji Statistik yang Tepat. Buletin Gizi. 2 (9) : 11-18.
- Supeno, M. 2007. Bentonit Alam Terpilar sebagai Material Katalis/ Co-Katalis Pembuatan Gas Hidrogen dan Oksigen dari Air. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sura, O.M., R. Pambayun dan E. Lidiasari. 2009. 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).

Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.

Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wiratmaja, H. 2006. Perbaikan Nilai Tambah Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus sp*) menjadi Gelatin serta Analisis Fisika Kimia. Skripsi. Fakultas Perikanan. IPB. Bogor.

Zulkarnaen, Wardoyo S., Marmer D.H. 1990. Pengkajian Pengolahan dan Pemanfaatan Bentonit dari Kecamatan Pule, Kabupaten Trenggalek Propinsi Jawa Timur Sebagai Bahan Penyerap dan Bahan Lumpur Bor. Buletin PPTM Vol. 12, No. 6. Jakarta. Hal 9 – 12.