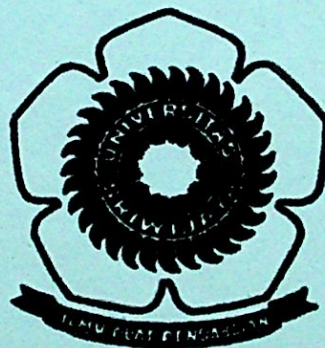


OGI  
IAN

**KARAKTERISTIK TEPUNG TIMUN SURI (*Cucumis sativus* L)**

Oleh

**NOVANDI PRASETYO**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2008**

07

/1



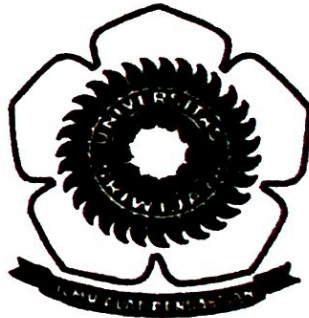
21.303 -  
12A  
di  
e-08047  
2008

R. 11909 / 11191

**KARAKTERISTIK TEPUNG TIMUN SURI (*Cucumis sativus* L)**



**Oleh**  
**NOVANDI PRASETYO**



**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA**

**2008**

## SUMMARY

**NOVANDI PRASETYO.** Characteristic of Timun Suri Flour (*Cucumis sativus* L)  
(Supervised by **UMI ROSIDAH** and **EKA LIDIASARI**).

The objective of this research was to study the characteristic of timun suri flour. Material used was timun suri fruit with average two months of harvest time and weight average 0.8 kg each fruit. The processing of timun suri flour carried out through drying at 70°C during 18 hours. This research was conducted at the Laboratory Of Agricultural Product Chemistry, Department Of Agricultural Technology University Of Sriwijaya, from March to Mei 2008.

This research used exploration method and result showed in tabulation. The parameters observed were yield, color, water content, ash, fat, protein, carbohydrate and kalium.

The result showed that yield of timun suri flour was 3.44%. The fresh timun suri had color of 7.5 Y 8/8, water content was 96.31% and protein 1.26%, fat 0.05%, carbohydrate 2.09%, ash 0.29% and kalium 0,04%. The timun suri flour had color of 10 YR 6/7, water content 14.67%, protein 11.97%, fat 1.27%, carbohydrate 65.56%, ash 6.53% and kalium 1%.

## RINGKASAN

**NOVANDI PRASETYO.** Karakteristik Tepung Timun Suri (*Cucumis sativus* L) (Dibimbing oleh **UMI ROSIDAH** dan **EKA LIDIASARI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik tepung timun suri. Bahan yang digunakan adalah buah timun suri matang dengan umur panen rata-rata 2 bulan dan berat rata-rata perbuah 0,8 kg. Proses pembuatan tepung timun suri ini adalah dengan cara pengeringan menggunakan oven dengan suhu 70°C selama 18 jam. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada bulan Maret sampai dengan Mei 2008.

Penelitian ini menggunakan metode eksplorasi yang hasilnya disajikan dalam bentuk tabulasi. Parameter yang diamati meliputi rendemen, warna, kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar kalium

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rendemen tepung timun suri diperoleh hasil sebesar 3,44%, analisa warna pada buah timun suri, diperoleh hasil sebesar 7,5 Y 8/8, kadar air sebesar 96,31%, kadar protein sebesar 1,26%, kadar lemak sebesar 0,05%, kadar karbohidrat sebesar 2,09%, kadar abu sebesar 0,29%, dan kadar kalium sebesar 0,04%. Analisa warna pada tepung timun suri sebesar 10 YR 6/7, kadar air sebesar 14,67%, kadar protein sebesar 11,97%, kadar lemak sebesar 1,27%, kadar karbohidrat sebesar 65,56%, kadar abu sebesar 6,53% dan kadar kalium sebesar 1%.

**KARAKTERISTIK TEPUNG TIMUN SURI (*Cucumis sativus* L)**

**Oleh**

**NOVANDI PRASETYO**

**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**

**2008**

**Skripsi**  
**KARAKTERISTIK TEPUNG TIMUN SURI (*Cucumis sativus* L)**

**Oleh**  
**NOVANDI PRASETYO**  
**05013107026**

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

**Pembimbing I**



**Ir.Hj. Umi Rosidah, M.S.**

**Pembimbing II**

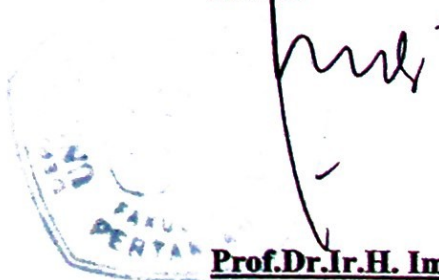


**Eka Lidiasari, S.T.P., M.Si.**

**Indralaya, Juli 2008**

**Fakultas Pertanian  
Universitas Sriwijaya**

**Dekan**



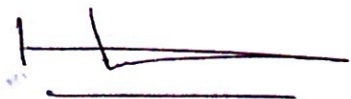
**Prof.Dr.Ir.H. Imron Zahri, M.S.**  
**NIP. 130 516 530**

Skripsi berjudul “Karakteristik Tepung Timun Suri (*Cucumis Sativus L*)” oleh Novandi Prasetyo telah dipertahankan di depan komisi penguji pada tanggal 30 Juni 2008.

### Komisi Penguji

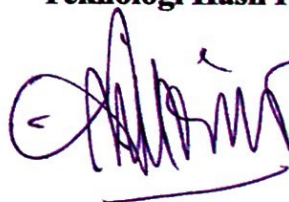
1. Ir.Hj. Umi Rosidah, M.S.	Ketua	(  .....)
2. Eka Lidiasari, S.T.P.,M.Si.	Sekretaris	(  .....)
3. Ir. Parwiyanti, M.P.	Anggota	(  .....)
4. Ir. Endo Argo Kuncoro, M.Agr.	Anggota	(  .....)

**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan**  
**Teknologi Pertanian**



**Dr.Ir. Hersyamsi, M.Agr.**  
**NIP. 131672713**

**Mengesahkan**  
**Ketua Program Studi**  
**Teknologi Hasil Pertanian**



**Ir. Tri Wardani Widowati, M.P.**  
**NIP. 131653480**

## PERNYATAAN

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

Indralaya, Juli 2008

Yang membuat pernyataan,



Novandi Prasetyo



## RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 17 November 1983 di Banyuasin, merupakan anak ke empat dari lima bersaudara. Orang tua bernama Suratno dan Siti Asih.

Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SDN 084 Rejosari pada tahun 1995. Kemudian melanjutkan pendidikan sekolah menengah tingkat pertama di SLTPN 6 Cendana yang diselesaikan pada tahun 1998. Pendidikan sekolah menengah tingkat atas penulis tempuh di SMUN 2 Banyuasin I dan diselesaikan pada tahun 2001.

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 2001.

Penulis melaksanakan Praktik Lapangan di Industri Rumah Tangga di Sekip Palembang dengan judul “Tinjauan Proses Pengolahan *Nata de Coco* Cap Tiga Kelapa di Industri Rumah Tangga Milik Ibu Elsa Hasan di Sekip Palembang”

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Karakteristik Tepung Timun Suri (*Cucumis Sativus* L)” yang dibuat untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian (S.TP) pada Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian skripsi ini, terutama kepada :

1. Prof.Dr.Ir.H. Imron Zahri, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Dr.Ir. Hersyamsi, M.Agr., dan Ir. Rahmad Hari Purnomo, M.Si. selaku Ketua Jurusan dan Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ir.Hj. Umi Rosidah, M.S. selaku dosen Pembimbing I, Eka Lidiasari S.T.P., M.Si selaku dosen Pembimbing II, dan Ir. Nura Malahayati, M.Sc. sebagai Pembimbing Akademik.
3. Ir. Parwiyanti, M.P. dan Ir. Endo Argo Kuncoro, M.Agr. selaku dosen penguji yang telah bersedia memberikan saran dan arahan kepada penulis.
4. Segenap Dosen Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya beserta Staff (Kak Is, Kak Edi, Kak Jhon, Mbak Hafsa dan Lisma) yang telah memberikan arahan dan bimbingannya selama ini.

5. Ibu, Bapak, dan saudara-saudaraku tercinta (Wawan, Neti, Anis, Tya) serta Istri dan anakku tersayang (Meli, Lian) atas kasih sayang dan doa-doa yang terus mengalir laksana matahari yang tak bosan menerangi.
6. Teman-teman THP 2001 yang tak dapat disebutkan satu persatu.
7. Semua pihak yang telah banyak membantu dan menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT membalas semua bantuan dan doa yang telah diberikan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

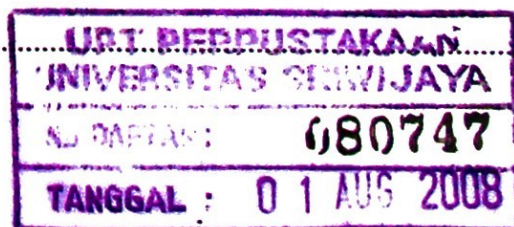
Indralaya, Juli 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
A. Timun Suri.....	3
B. Tepung.....	5
C. Pengeringan.....	7
III. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	13
A. Tempat dan Waktu.....	13
B. Bahan dan Alat.....	13
C. Metode Penelitian.....	13
E. Cara kerja.....	14
F. Parameter.....	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
A. Rendemen.....	21
B. Warna.....	21



C. Kadar Air .....	25
D. Kadar Abu .....	26
E. Kadar Kalium.....	27
F. Kadar Lemak.....	28
G. Kadar Protein .....	29
H. Kadar Karbohidrat.....	30
V. KESIMPULAN .....	32
A. Kesimpulan .....	32
B. Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	33

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia timun dan blewah berdasarkan 100 g berat bahan.....	5
2. Karakteristik buah dan tepung timun suri berdasarkan 100 g berat bahan ....	24



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Buah timun suri.....	4
2. Hubungan kecepatan reaksi dengan aktivitas air ( $A_w$ ) dalam bahan makanan.....	10
3. Perubahan keadaan zat padat, cair dan gas.....	12
4. Tepung timun suri .....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir proses pembuatan tepung timun suri.....	36
2. Data hasil analisa kadar air buah timun suri .....	37
3. Data hasil analisa kadar air tepung timun suri .....	38
4. Data hasil analisa kadar lemak tepung timun suri.....	39
5. Data hasil analisa kadar protein buah timun suri .....	40
6. Data hasil analisa kadar protein tepung timun suri .....	41
7. Data hasil analisa kadar abu buah timun suri.....	42
8. Data hasil analisa kadar abu tepung timun suri.....	43
9. Data hasil analisa kadar kalium tepung timun suri.....	44
10. Data hasil analisa kadar karbohidrat buah timun suri .....	45
11. Data hasil analisa kadar karbohidrat tepung timun suri .....	46
12. Pengirisan buah timun suri.....	47
13. Proses blanching irisan buah timun suri.....	48
14. Penirisan irisan buah timun suri.....	49
15. Penyusunan irisan timun suri dalam nampan.....	50
16. Pengeringan irisan timun suri dalam oven pengering dengan suhu 70°C selama 18 jam. ....	51

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Timun suri (*Cucumis sativus* L.) merupakan salah satu jenis sayuran dari keluarga labu-labuan (cucurbitaceae) (Rukmana, 1994). Banyak yang menduga timun suri adalah nama lain dari blewah, hal tersebut tidak benar karena menurut Tohir (1983), timun suri dan blewah memiliki perbedaan. Perbedaan yang paling menonjol adalah bentuk buahnya, timun suri berbentuk lonjong sedangkan blewah hampir bulat menyerupai waluh. Namun terdapat perbedaan antara blewah dan waluh. Blewah mempunyai kulit yang berwarna kuning muda dengan garis-garis kehijauan, sedangkan waluh berwarna kecoklatan. Tanda-tanda blewah yang telah matang adalah kulit buahnya berwarna kuning, dekat tangkainya retak-retak dan baunya harum.

Timun suri merupakan sayuran buah yang dapat ditanam sepanjang tahun. Masa panen buah tersebut relatif singkat yaitu kurang lebih 2 bulan. Di Sumatera Selatan khususnya di Kabupaten Ogan Ilir, produksi buah timun suri biasanya meningkat pada saat menjelang bulan Ramadhan. Hal ini disebabkan 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.

Buah timun suri mempunyai sifat yang mudah rusak sehingga umur lepas panennya begitu singkat lebih kurang satu minggu. Pemanfaatan yang terbatas dan



bersifat musiman menyebabkan banyaknya timun suri yang tidak terjual menjadi cepat membusuk dan akhirnya dibuang begitu saja oleh penjualnya.

Adanya teknologi pengolahan dan pengawetan buah dan sayur menjadi berbagai macam produk mempunyai manfaat antara lain memperpanjang masa simpan dan merubah bahan pangan menjadi beraneka ragam bentuknya. Dengan demikian, keberadaan teknologi ini diharapkan akan memacu gairah petani untuk terus menanam sehingga kesejahteraan petani dapat ditingkatkan.

Pengolahan timun suri menjadi tepung dengan cara pengeringan, diharapkan akan menjadi terobosan baru guna meningkatkan nilai guna buah dan menambah keanekaragaman produk olahan dari timun suri. Dengan demikian diharapkan kelebihan produksi timun suri dapat dimanfaatkan secara lebih baik dan mengurangi kerugian petani akibat banyaknya buah yang busuk.

## **B. Tujuan**

Penelitian ini bertujuan mengetahui karakteristik tepung timun suri.



## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2007. Tepung. Wikipedia Indonesia, ensiklopedia Bebas Berbahasa Indonesia. (Online). (<http://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>, dunduh 03 Juli 2007).
- Anonim. 2007. United State Departement of Agriculture. Plants Profile. ([www.plants-profile-USDA-plants.htm](http://www.plants-profile-USDA-plants.htm), diunduh 1 februari 2008).
- Buckle, K. A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Desrosier, N.W. 1984. The Technology of Food Preservation. Third Ed. Diterjemahkan oleh Muljodardjo. UI Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes R.I. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Martoharsono, S. 1994. Biokimia Jilid 1. Gadjah Mada. UI-Press. Jakarta.
- Menteri Pertanian. 2006. Keputusan Menteri Pertanian No:511. Jakarta.
- Muchtadi, D. 2001. Pangan dan Gizi. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Munsell. 1977. *Colour Chart for Plant Tissues Mecbelt Division of Kallmorgen Instrument Co* Baltimore. Maryland.
- 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 2007).
- Pudjaatmaka, A.H. 1986. Kimia Untuk Universitas. Edisi Keenam Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Raharjo, A. 2001. Buah Penyegar Puasa. Trubus 385 Desember 001/XXXII. Hal 74-75.
- Rukmana, R. 1994. Budidaya Mentimun. Kanisius. Yogyakarta.
- SNI 01-2802-1995. Agar-Agar Tepung.
- SNI 01-3727-1995. Tepung Jagung.

SNI 01-3728-1995. Tepung Kacang Hijau.

SNI 01-3729-1995. Tepung Sagu.

SNI 01-3751-1995. Tepung Terigu.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Untuk Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Peranannya*. UI-Press. Jakarta.

Suhardjo. 1988. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Bumi Aksara Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Jakarta.

Susanto, T. dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.

Thomson, H.C. dan W.C. Kelly. 1979. *Vegetable Crop*. Tata mc Graw-Hill Publ.co.ltd. New Delhi

Tohir, K.A. 1983. *Bercocok Tanam Buah-Buahan*. Pradiya Pramita. Jakarta.

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

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