

**PROSES PEMBUATAN DODOL MENTIMUN SURI DENGAN  
MENGUNAKAN BAMBU SEBAGAI WADAH PEMASAKAN**

Oleh  
**JHON ROBETH AS NAIBAHO**



**JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA  
2005**

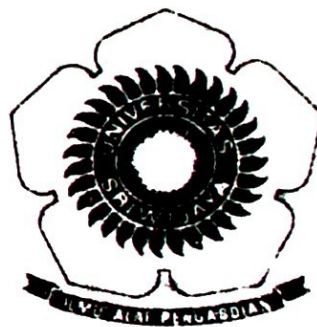
**PROSES PEMBUATAN DODOL MENTIMUN SURI DENGAN  
MENGUNAKAN BAMBU SEBAGAI WADAH PEMASAKAN**



S  
641.50307  
Nai  
/s  
C 050507  
2005

Oleh  
**JHON ROBETH AS NAIBAHO**

R 12032  
12314



**JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA  
2005**

## SUMMARY

**JHON ROBETH NAIBAH**. Dodol (*Taffy*) Processing Made of Suri Cucumber by Using Bamboo Tube as Cooking Container (Supervised by **NASRUDDIN ILJAS** and **BASUNI HAMZAH**).

The research objective was to determine the physical and chemical characteristics as well as organoleptic properties of suri cucumber dodol using Bamboo Tube as Cooking Container.

This study was conducted at Agricultural Product Chemistry Laboratory, Agricultural Technology Department, Faculty of Agriculture, Sriwijaya University from June to August 2004.

The experimental design used in this study was Completely Randomized Design using five treatments and five replications for each treatment. The treatments were addition of suri cucumber porridge with magnitudes 1,000 g, 1,250 g, 1,500 g, 1,750 g, and 2,000 g. The observed parameters were water content, free fatty acid content (FFA), color, throughput, hardness, and organoleptic properties consisting of aroma, taste, texture and color.

The results showed that the addition of suri cucumber porridge had significant effect on water content, acid content (FFA), throughput, hardness, and organoleptic properties in term of taste and color, but they had insignificant effect organoleptic properties in term of aroma and texture.

The A<sub>1</sub> treatment (the addition of suri cucumber porridge 1,000 g), produced the best dodol that had water content of 34,92%, acid content (FFA) of 2,74%, throughput of 16,13%, hardness of (2,106 Kgf/Cm<sup>2</sup>). Moreover, the water

content of suri cucumber dodol produced in this research (34,92% - 41,35%) was higher than water content based on SNI (1992). The higher water content of suri cucumber dodol can influenced to acid content, aroma, textur and shelflife.

## RINGKASAN

JHON ROBETH NAIBAHO. Proses Pembuatan Dodol Mentimun Suri (*Cucumis sativus* L) dengan Menggunakan Bambu sebagai Wadah Pemasakan (dibimbing oleh NASRUDDIN ILJAS dan BASUNI HAMZAH).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik dari dodol mentimun suri yang dihasilkan pada berbagai penambahan bubur mentimun suri.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2004 sampai Agustus 2004 di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari lima perlakuan dan lima ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah lima taraf penambahan bubur mentimun suri yaitu 1.000g, 1.250g, 1.500g, 1.750g, 2.000g. Data yang diamati meliputi kadar air, kadar asam lemak bebas (FFA), warna, rendemen, kekerasan, dan sifat organoleptik (aroma, rasa, tekstur, dan warna) dodol mentimun suri yang dihasilkan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bubur mentimun suri pada pembuatan dodol dalam berbagai taraf dapat memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar asam lemak bebas (FFA), rendemen, kekerasan dan sifat organoleptik untuk rasa dan warna dodol mentimun suri yang dihasilkan. Namun, penambahan bubur mentimun suri tidak memberikan hasil

yang berbeda nyata terhadap rasa dan tekstur dodol mentimun suri yang dihasilkan.

Perlakuan A<sub>1</sub> (penambahan bubur mentimun suri 1.000g) menghasilkan dodol terbaik untuk kadar air (34,92%), kadar asam lemak bebas (FFA) (2,74%), rendemen (16,13%), dan kekerasan (2,106 Kgf/Cm<sup>2</sup>) menurut kriteria Dewan Standarisasi Nasional (1992). Berdasarkan kriteria Dewan Standarisasi Nasional (1992), kadar air dodol yang dihasilkan pada umumnya tinggi yaitu sekitar 34,92% sampai 41,35%, hal ini dapat mempengaruhi kadar asam lemak bebas (FFA), aroma, tekstur dan umur simpan dodol yang dihasilkan.

**PROSES PEMBUATAN DODOL MENTIMUN SURI DENGAN  
MENGUNAKAN BAMBU SEBAGAI WADAH PEMASAKAN**

**Oleh  
JHON ROBETH AS NAIBAHO**

**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**  
**2005**

**Skripsi Berjudul**

**Proses Pembuatan dodol Mentimun Suri dengan Menggunakan  
Bambu sebagai Wadah Pemasakan**

**Oleh**

**Jhon Robeth AS Naibaho  
05983107028**

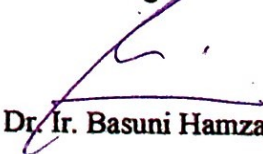
**Telah diterima sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian**

**Pembimbing I**



**Prof. Dr. Ir. Nasruddin Iljas, M.Sc**

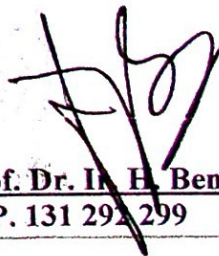
**Pembimbing II**



**Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc**

**Indralaya, Februari 2005  
Fakultas Pertanian  
Universitas Sriwijaya**

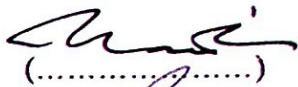
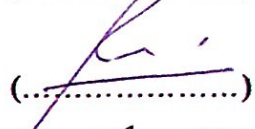
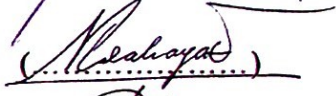
**Dekan**



**Prof. Dr. Ir. H. Benyamin Lakitan, M.Sc.  
NIP. 131 291 299**

Skripsi berjudul “Proses Pembuatan Dodol Mentimun Suri dengan Menggunakan Bambu sebagai Wadah Pemasakan” oleh Jhon Robeth AS Naibaho telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 20 Januari 2005.

Komisi Penguji

|                                         |            |                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Prof. Dr. Ir. Nasruddin Iljas, M.Sc. | Ketua      | <br>(.....)  |
| 2. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc.         | Sekretaris | <br>(.....)  |
| 3. Ir. Nura Malahayati, M.Sc.           | Anggota    | <br>(.....)  |
| 4. Dr. Ir. Amin Rejo, M.P.              | Anggota    | <br>(.....) |

Mengetahui

a.n. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian

Sekretaris



Dr. Ir. Amin Rejo, M.P  
NIP. 131 875 110

Mengesahkan

Ketua Program Studi

Teknologi Hasil Pertanian



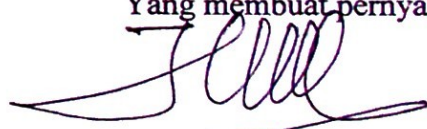
Dr.rer.nat. Ir Agus Wijaya, M.Si  
NIP. 132 046 083

## PERNYATAAN

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

Indralaya, Februari 2005

Yang membuat pernyataan



Jhon Robeth AS Naibaho

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di Pematang Raya pada tanggal 15 April 1978, sebagai anak pertama dari tiga bersaudara, putra dari bapak K. Naibaho (Alm) dan ibu R. br Saragih.

Pada tahun 1985 penulis memasuki pendidikan sekolah dasar di SD INPRES Pematang Raya dan tamat pada tahun 1991. Kemudian penulis memasuki sekolah lanjutan tingkat pertama pada tahun 1991 di SLTP Negeri 2 Pematang Raya dan tamat pada tahun 1994. Pada Tahun 1994 penulis memasuki sekolah menengah umum di SMU Negeri 1 Kisaran dan tamat tahun 1997.

Penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Hasil Pertanian melalui jalur Ujian Masuk Perguruan Tinggi Negeri (UMPTN) pada tahun 1998.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan rido-Nya penulisan skripsi dengan judul “Proses Pembuatan Dodol Mentimun Suri dengan Menggunakan Bambu sebagai Wadah Pemasakan” ini dapat diselesaikan sebagaimana mestinya. Penulisan skripsi ini guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Penulis menyadari sepenuhnya, sekalipun telah berusaha dengan segenap kemampuan yang ada, namun skripsi ini masih terdapat kekurangan atau kekeliruan disana-sini dan tentunya masih jauh dari sempurna sebagaimana yang diharapkan. Hal ini karena keterbatasan ilmu pengetahuan yang penulis miliki. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan masukan, koreksi dan kritikan dari semua pihak demi perbaikan kearah kesempurnaan.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Dekan Fakultas Pertanian UNSRI.
2. Ketua Jurusan Teknologi Pertanian UNSRI.
3. Sekretaris Jurusan Teknologi Pertanian UNSRI.
4. Bapak Prof. Dr. Ir. Nasruddin Iljas, M.Sc, selaku pembimbing satu atas segala dukungan, bimbingan dan arahannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

5. Bapak Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc, selaku pembimbing akademik dan sebagai pembimbing dua atas bimbingan dan arahnya selama perkuliahan dan dalam menyusun skripsi ini.
6. Bapak Dr. Ir. Amin Rejo, M.P, dan Ibu Ir. Nura Malahayati, M.Sc selaku dosen penguji yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen yang telah mengajarkan ilmu kepada penulis selama berada di Fakultas Pertanian.
8. Kedua orangtuaku, Bapak (Alm) dan Ibu atas segala pengorbanan, kesabaran, kasih sayang, doa, dan dukungan yang tak ternilai.
9. Untuk kedua adikku, Jan Hendra Naibaho dan Jhon Horasman Naibaho atas segala dukungan, kasih sayang, dan doa yang tulus.
10. Amang Boru dan Namboru serta adik-adik di Kalidoni atas segala pengorbanan, bantuan, kasih sayang, nasehat, dan doa yang tulus dan ikhlas.
11. Novita Tambunan atas segala kasih sayang, pengorbanan, dorongan, motivasi, dukungan yang tak henti-hentinya.
12. Sahabat dan teman-temanku (Adeko, Alex, Brando, Coky, Chandra, Charles, Daniel Begin, Erik, Huibert, Lae Juan, Bang Tommi, Reynold, Rony, Tiur, James, Funki, Esma, Ester, Doli, Kris, Fredi, Mando, Joe, Marko, Agus, Berman, Alvin, Ando, dan lain-lain).
13. Teman-teman sekost Bupati, Pasaribu, Rambutan, Damaris angkatan "99" sampai "04.

14. Staf dan Tata Usaha Jurusan Teknologi Pertanian (kak Edi, kak Is, kak Jhon, kak Manto, Yuk Absa).

15. Adik-adik tingkat THP dan TP serta almamaterku tercinta.

Akhir kata, semoga yang telah disusun di dalam skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

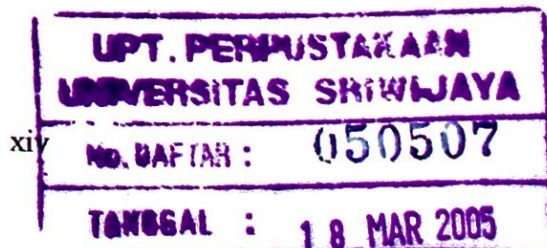
Indralaya, Februari 2005

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| KATA PENGANTAR .....               | xi    |
| DAFTAR TABEL .....                 | xvi   |
| DAFTAR GAMBAR .....                | xvii  |
| DAFTAR LAMPIRAN .....              | xviii |
| <b>I. PENDAHULUAN</b>              |       |
| A. Latar Belakang .....            | 1     |
| B. Tujuan Penelitian .....         | 4     |
| C. Hipotesisi .....                | 4     |
| <b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>        |       |
| A. Tanaman Mentimun Suri .....     | 5     |
| B. Bambu .....                     | 8     |
| C. Dodol .....                     | 9     |
| D. Tepung Ketan .....              | 10    |
| E. Gula .....                      | 11    |
| F. Santan Kelapa .....             | 12    |
| G. Karamelisasi .....              | 13    |
| H. Gelatinisasi .....              | 14    |
| I. Garam .....                     | 15    |
| <b>III. PELAKSANAAN PENELITIAN</b> |       |
| A. Tempat dan Waktu .....          | 17    |



|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| B. Alat dan Bahan .....               | 17        |
| C. Metode Penelitian .....            | 17        |
| D. Prosedur Penelitian .....          | 18        |
| E. Analisis statistik .....           | 19        |
| F. Parameter Pengamatan .....         | 23        |
| <b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>       |           |
| A. Kadar Air .....                    | 26        |
| B. Kadar Asam lemak Bebas (FFA) ..... | 28        |
| C. Warna .....                        | 31        |
| D. Rendemen .....                     | 34        |
| E. Kekerasan .....                    | 36        |
| F. Sifat organoleptik .....           | 38        |
| <b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>        |           |
| A. Kesimpulan .....                   | 48        |
| B. Saran .....                        | 49        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>           | <b>50</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                 | <b>53</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                                                      | Halaman |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Kandungan gizi buah mentimun tiap 100g bahan mentah (segar).....                                  | 7       |
| 2. Syarat mutu dodol menurut SNI No. 01-2986-1992 .....                                              | 10      |
| 3. Komposisi kimia beras ketan putih (per 100g bahan) .....                                          | 11      |
| 4. Komposisi santan kelapa (per 100g bahan) .....                                                    | 13      |
| 5. Perbandingan bahan dalam pembuatan dodol mentimun suri .....                                      | 18      |
| 6. Daftar analisis keragaman rancangan acak lengkap .....                                            | 19      |
| 7. Hasil uji BNJ pengaruh perlakuan terhadap kadar air dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....  | 27      |
| 8. Hasil uji BNJ pengaruh perlakuan terhadap asam lemak bebas (FFA)<br>dodol yang dihasilkan .....   | 30      |
| 9. Hasil warna dodol mentimun suri yang dihasilkan<br>dengan menggunakan buku Munsell .....          | 33      |
| 10. Hasil uji BNJ pengaruh perlakuan terhadap rendemen dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....  | 36      |
| 11. Hasil uji BNJ pengaruh perlakuan terhadap kekerasan dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan ..... | 38      |
| 12. Hasil uji Friedman-Conover terhadap rasa dodol mentimun suri<br>yang dihasilkan .....            | 42      |
| 13. Hasil uji Friedman-Conover terhadap warna dodol mentimun suri<br>yang dihasilkan .....           | 47      |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                                                                              | Halaman |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap kadar air<br>dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                    | 26      |
| 2. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap kadar asam<br>lemak bebas (FFA) dodol mentimun suri yang dihasilkan ..... | 29      |
| 3. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap rendemen dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....                     | 35      |
| 4. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap kekerasan dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....                    | 37      |
| 5. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap aroma dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....                        | 39      |
| 6. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap rasa dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....                         | 41      |
| 7. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap tekstur dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....                      | 44      |
| 8. Histogram pengaruh kombinasi perlakuan terhadap warna dodol<br>mentimun suri yang dihasilkan .....                        | 45      |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                            | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Proses pemasakan dodol mentimun suri dalam tabung bambu .....           | 53      |
| 2.. Diagram alir pembuatan dodol mentimun suri .....                       | 54      |
| 3. Hasil uji sifat organoleptik terhadap aroma dodol mentimun suri .....   | 55      |
| 4. Teladan pengolahan data uji Friedman-Conover                            |         |
| terhadap aroma dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                   | 56      |
| 5. Hasil uji sifat organoleptik terhadap tekstur dodol mentimun suri ..... | 57      |
| 6. Teladan pengolahan data uji Friedman-Conover                            |         |
| terhadap tekstur dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                 | 58      |
| 7. Hasil uji sifat organoleptik terhadap warna dodol mentimun suri .....   | 59      |
| 8. Teladan pengolahan data uji Friedman-Conover                            |         |
| terhadap warna dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                   | 60      |
| 9. Hasil uji sifat organoleptik terhadap rasa dodol mentimun suri .....    | 62      |
| 10. Teladan pengolahan data uji Friedman-Conover                           |         |
| terhadap rasa dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                    | 63      |
| 11. Data hasil kadar air dodol mentimun suri .....                         | 64      |
| 12. Hasil sidik ragam pengaruh perlakuan terhadap kadar air dodol          |         |
| mentimun suri yang dihasilkan .....                                        | 65      |
| 13. Data hasil kadar asam lemak bebas (FFA) dodol mentimun suri .....      | 66      |
| 14. Hasil sidik ragam pengaruh perlakuan terhadap kadar asam lemak         |         |
| bebas (FFA) dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                      | 66      |
| 15. Data hasil rendemen dodol mentimun suri .....                          | 67      |

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 16. Hasil sidik ragam pengaruh perlakuan terhadap rendemen        |    |
| dodol mentimun suri yang dihasilkan .....                         | 68 |
| 17. Data hasil kekerasan dodol mentimun suri .....                | 68 |
| 18. Hasil sidik ragam pengaruh perlakuan terhadap kekerasan dodol |    |
| mentimun suri yang dihasilkan .....                               | 69 |
| 19. Format uji kesukaan .....                                     | 70 |

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Mentimun atau ketimun atau timun (*Cucumis sativus* L) merupakan salah satu jenis sayuran dari keluarga labu-labuan (*Cucurbitaceae*) yang sudah populer di seluruh dunia (Rukmana, 1994). Buah mentimun memiliki jenis yang beranekaragam, salah satunya adalah mentimun suri (*Cucumis sativus* L) Mentimun suri mempunyai ciri-ciri yang sangat berbeda dibanding blewah (*Cucumis melo*). Perbedaan yang paling menonjol dari kedua buah tersebut diantaranya adalah bentuk buah. Mentimun suri berbentuk lonjong sedangkan blewah berbentuk hampir bulat menyerupai waluh.

Buah-buahan mempunyai sifat yang mudah rusak (*perishable*) sehingga umur pasca panennya relatif singkat. Diperkirakan hampir 35 persen buah-buahan rusak sehingga tidak dapat dimanfaatkan atau dikonsumsi. Kerusakan ini disebabkan oleh penanganan pasca panen yang kurang tepat dan belum adanya pemanfaatan buah yang lebih variatif. Kerugian tersebut perlu dikurangi yaitu dengan usaha-usaha atau cara penanganan yang sesuai dan lebih baik (Makfoeld, 1982).

Produksi buah mentimun suri pada saat menjelang bulan suci Ramadhan atau bulan puasa biasanya terjadi peningkatan sehingga hasilnya melimpah. Produksi buah yang melimpah menyebabkan harga buah turun. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga stabilitas harga adalah dengan mengurangi jumlah produk di pasar. Selain pengolahan dan penyimpanan buah, pengurangan jumlah atau penjarangan buah untuk mendapatkan hasil yang optimal dengan

tingkat kematangan tertentu juga dapat dilakukan sebagai usaha mengurangi produksi buah, cara yang dilakukan adalah dengan memetik buah muda. Mentimun suri muda hasil penjarangan tersebut selayaknya dapat dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis, salah satunya adalah sebagai bahan pembuatan pektin (Rukmana, 1994).

Mentimun suri merupakan buah yang dapat ditanam disepanjang musim, tetapi karena pemanfaatannya serta distribusi yang masih terbatas menyebabkan petani hanya menanamnya pada musim tertentu saja. Dengan adanya pengembangan teknologi bidang pengolahan dan pengawetan buah menjadi berbagai macam produk diharapkan akan dapat memacu gairah petani untuk terus menanam dan memasarkannya, sehingga kesejahteraan petani dapat lebih ditingkatkan (Rukmana, 1994).

Teknologi pengolahan dodol selama ini dikenal oleh masyarakat kita masih tergolong sangat tradisional dan membutuhkan tenaga kerja yang cukup besar serta waktu yang relatif lama dalam hal pengolahannya. Tenaga kerja yang dibutuhkan antara lain untuk pengadukan bahan selama dalam proses pemasakan yang dilakukan secara terus menerus. Untuk itulah kiranya perlu dicari alternatif lain yaitu dengan memasukkan bahan ke dalam wadah bambu sehingga tenaga untuk mengaduk bahan dapat ditiadakan. Dengan demikian, selain tenaga untuk pengolahan dapat dikurangi juga biaya dalam hal penyediaan tenaga kerja dapat dikurangi seefisien mungkin.

Pemilihan teknologi pengolahan dan pengawetan selayaknya harus mudah diaplikasikan dan murah sehingga mudah dipelajari dan memberikan hasil yang

memuaskan. Salah satunya adalah pemanfaatan mentimun suri menjadi dodol diharapkan akan dapat menjadi terobosan baru sehingga para petani dapat memanfaatkan teknologi ini untuk meningkatkan taraf hidup. Selain itu para petani lebih terpacu untuk tetap menanam mentimun suri sepanjang musim dan sekaligus meningkatkan nilai ekonomis buah (Winarno, 1980).

Dodol merupakan makanan tradisional yang sudah lama dikenal di Indonesia (Haryono, 1997). Dodol adalah salah satu produk olahan pangan yang dibuat dari campuran tepung beras ketan, santan, gula yang dididihkan sehingga menjadi kental dan berminyak, tidak lekat dan jika dingin menjadi padat, lunak dan dapat diiris (Departemen Perindustrian, 1983). Dodol termasuk pangan semi basah yang mempunyai kadar air sekitar 20 sampai 50% dan Aw 0,70 sampai 0,85 (Satiawihardja, 1994). Jenis dodol sangat beragam berdasarkan keseragaman campuran bahan tambahan dan juga cara pembuatannya. Sebagai campuran dapat digunakan buah-buahan atau bahan makanan tambahan lainnya, misalnya bahan penambah cita rasa atau bahan pengawet. Dodol buah-buahan seperti dodol sirsak, dodol durian, dodol nenas merupakan variasi rasa dari dodol yang memberikan banyak alternatif pilihan pada masyarakat.

Pada penelitian ini akan dikaji pengaruh penggunaan bubur mentimun suri pada pembuatan dodol mentimun suri sehingga dihasilkan dodol yang mempunyai sifat fisik, kimia, dan organoleptik yang baik dan disukai konsumen.

## **B. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, kimia dan organoleptik dari dodol mentimun suri yang dihasilkan dari berbagai penambahan bubur mentimun suri.

## **C. Hipotesis**

Diduga Penambahan bubur mentimun suri berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik dari dodol yang dihasilkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, L., M. Astawan, dan F.G. Winarno. 1996. Standarisasi Formula Empek – Empek Palembang dari Ikan Gabus (*Ophiocephallus Striatus* Block). Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. III No.3. hal 16.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni, Bandung
- Arpah, M. 2001. Mempelajari Hubungan Ratio Air Pati dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Gelatinisasi Pati Sagu (*Metroxylon sp*). Skripsi Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Bogor. Bogor.
- Astawan, M. dan M. W. Astawan. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bogor Industri Hasil Pertanian Bogor. 1998. Laporan Hasil Penelitian dan Pengembangan Perbaikan Mutu Dodol untuk Eksport.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan. H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- De Mann, J.M. 1997. Principles of Food Chemistry. Diterjemahkan oleh Kokasih Padmawinata. Kimia Makanan. Penerbit ITB Bandung. Bandung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 1983. Pengembangan Proses Pembuatan Dodol Industri Kecil di Sumatera Utara. Balai Penelitian dan Pengembangan Teknologi Industri, Medan.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2986-1992. Dodol. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3549-1994. Tepung Beras. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3816-1995. Santan Kelapa. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dati I. 1990. Hortikultura. Sumatera Selatan. Palembang
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Fennema. 1985. Food Chemistry. 2<sup>nd</sup> Edition. Marcel Dekker Inc., New York and Basel.
- Gomez, K.A., dan Gomez, A.A. 1995. Prosedur Statistik untuk Pertanian. Edisi kedua. Diterjemahkan oleh Endang Sjamsudin, dan Justika S. Bharsyah. Penerbit Universitas Indonesia Press. Jakarta..
- Grist, D. H. 1975. Rice. Longman Group Ltd., London.
- Harris, R. dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi pada Proses Pengolahan Bahan Pangan. Terjemahan S. Achmadi. Penerbit Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Haryadi, 1995. Kimia dan Teknologi Pati. Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haryono, T. 1997. Makanan Tradisional dari Kajian Pustaka Jawa. Makalah pada Sarasehan Makanan Tradisional dalam Pandangan Budaya dan Keamanannya. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kisman, S., B. Atjarsari, dan S. Sumiatsi. 2000. Pengaruh Jenis Pengisi dan Kadar Sukrosa Terhadap Mutu Dodol Jerami Nangka. Prsiding Seminar Nasional Makanan Tradisional. Malang.
- Labuza, T.P. 1983. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press., Inc, Westport, Connecticut.
- Makfoeld, 1982. Usaha-Usaha atau Cara Penanganan yang Sesuai dan Lebih Baik. Jakarta
- Martoharsono, S. 1986. Biokimia I. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Muhadjim. 1984. Teknologi Pengolahan Pisang. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Pomeranz, dan C.E. Meloan. 1971. Food Analysis : Teory and Practice, AVI Publishing, Connecticut.
- Rohmah, A.M. 1997. Evaluasi Sifat Fisikomia Beras dan Kaitannya dengan Mutu Tanak dan Mutu Rasanya. Skripsi. Jurusan Gizi dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R. 1994. Budidaya Mentimun. Kanisius. Yokyakarta.
- Satiawiharja, B. 1994. Makanan Semi Basah : Menarik Selera dan Tahan Lama. Femina No. 39/ XXII, 6-12 Oktober, 1994. Hal 98-100.
- Setijati Sastrapradja. 1980. Beberapa Jenis bambu. LIPI. Balai Pustaka. Jakarta
- Soekarto, S.T. 1990. Dasar – dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Tohir, K. A. 1983. Bercocok Tanam Buah-buahan. Pradinya Paramita. Jakarta.

Suhardjo, Deaton, B.J, Driskel,J.A dan Harper,L.J. 1986. Pangan, Gizi dan Pertanian. Penerbit UI Press. Jakarta.

Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.