

**PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM KARBONAT DAN
NATRIUM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK
SARI BUAH TIMUN SURI YANG BERPOTENSI SEBAGAI
MINUMAN ISOTONIK**

Oleh

POLTAK RICKY FERNANDO SILABAN



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

INDRALAYA

2013

22A07/22891

S

641.207

Sil

P

2013.

**PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM KARBONAT DAN
NATRIUM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK
SARI BUAH TIMUN SURI YANG BERPOTENSI SEBAGAI
MINUMAN ISOTONIK**

Oleh

POLTAK RICKY FERNANDO SILABAN



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

INDRALAYA

2013

SUMMARY

POLTAK RICKY FERNANDO SILABAN. The Effect of Sodium Carbonate and Sodium Citrate Addition on Characteristics of Cucumis melo L juice as a Potential Isotonic Drinks (Supervised by **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI** and **EKA LIDIASARI**).

The research objective was to study the physical, chemical, and sensory characteristics of Cucumis melo L juice as a potential isotonic drinks with the addition of sodium citrate and sodium carbonate. The experiment was conducted at the Laboratory of Agricultural Chemistry, Department of Agricultural Technology, Faculty of Agriculture, University of Sriwijaya Indralaya in September 2010 until April 2013.

The research was arranged in a Factorial Completely Randomized Design with two treatments and three replications. Investigated treatment were kind of acid agents (A_1 : Sodium Carbonate and A_2 :Sodium Citrat) and concentration of acid agents (B_1 : 0.05%, B_2 : 0.1%, and B_3 :0.15%). Observed parameters were colour, pH, total dissolved solid, potassium content, sodium content, and sensory test (colour, odor and taste). The result showed that interaction kind of acid agents and concentrations of acid agents had significant effect on hue (0), pH and total dissolved solid (%).

Cucumis melo L juice as a potential isotonic drinks with treatment A_2B_2 (Sodium Citrat 0,1%) was the best treatment with lightness 57.83%, chroma 17.9%,

hue 87.20°, pH 4.41, total dissolved solid 8.40% and the preference scores for its colour, odor and taste of 2.80, 3.28 and 2.72, respectively.

RINGKASAN

POLTAK RICKY FERNANDO SILABAN. Pengaruh Penambahan Natrium Karbonat dan Natrium Sitrat Terhadap Karakteristik Sari Buah Timun Suri yang Berpotensi Sebagai Minuman Isotonik (Dibimbing oleh **MERYNDA INDRIYANI SYAFUTRI** dan **EKA LIDIASARI**).

Tujuan penelitian adalah untuk mempelajari sifat fisik, kimia, dan sensoris sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik dengan penambahan natrium sitrat dan natrium karbonat. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya Indralaya pada bulan September 2010 sampai dengan April 2013.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial dengan dua faktor perlakuan: (A) jenis bahan pengatur keasaman yang terdiri dari 2 taraf (natrium karbonat dan natrium sitrat), dan (B) konsentrasi penambahan jenis bahan pengatur keasaman yang terdiri dari 3 taraf (0,05%, 0,1% dan 0,15%). Parameter yang diamati yaitu karakteristik fisik (warna), karakteristik kimia (pH, total padatan terlarut, kadar natrium, dan kadar kalium), serta karakteristik sensoris dengan uji hedonik (warna, aroma dan, rasa).

Minuman sari buah timun suri dengan perlakuan A_2B_2 (natrium sitrat 0,10%) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai warna (lightness 57,83% , chroma 17,90 %, dan *hue* 87,20 °), pH 4,41, total padatan terlarut 8,20%, kadar natrium 51 mg/L, kadar kalium 94 mg/L, dan sifat sensoris dengan skor kesukaan (warna 2,80, aroma 3,24 dan rasa 2,72).



**PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM KARBONAT
DAN NATRIUM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK
SARI BUAH TIMUN SURI YANG BERPOTENSI SEBAGAI
MINUMAN ISOTONIK**

**Oleh
POLTAK RICKY FERNANDO SILABAN**

**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
2013**

Skripsi

**PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM KARBONAT
DAN NATRIUM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK
SARI BUAH TIMUN SURI YANG BERPOTENSI SEBAGAI
MINUMAN ISOTONIK**

**Oleh
POLTAK RICKY FERNANDO SILABAN
05061007024**

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

Pembimbing I



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

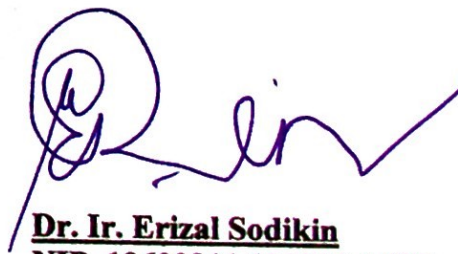
Pembimbing II



Eka Lidiasari, S.TP. M.Si.

Indralaya, Mei 2013

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,**



**Dr. Ir. Erizal Sodikin
NIP. 19600211 198503 1 002**

Skripsi berjudul “Pengaruh Penambahan Natrium Karbonat dan Natrium Sitrat Terhadap Karakteristik Sari Buah Timun Suri yang Berpotensi Sebagai Minuman Isotonik” oleh Poltak Ricky Fernando Silaban telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal April 2013.

Komisi Penguji


1. Dr.rer.nat.Ir.Agus Wijaya, M.Si.

Ketua



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

Anggota



3. Farry Apriliano H, S.TP., 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, Mei 2013

Yang membuat pernyataan



Poltak Ricky Fernando Silaban

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir pada tanggal 01 September 1987 di Palembang, merupakan anak keempat dari empat bersaudara. Orang tua bernama Hotman Silaban (Alm) dan Parasian Simarmata (Alm).

Pendidikan Sekolah Dasar diselesaikan pada tahun 2000 di SD Methodist 1 Palembang, Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2003 di SMP Methodist 1 Palembang dan Sekolah Menengah Atas tahun 2006 di SMA Methodist 1 Palembang. Sejak September 2006 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui tahap Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru (SPMB).

Penulis telah melaksanakan praktik lapangan di Pabrik Kecap Wayang Mas, yang berlokasi di Kenten Laut Palembang dengan judul “Tinjauan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Kecap Kedelai di Pabrik Kecap Wayang Mas Kenten Palembang” yang dibimbing oleh ibu Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si. Selain itu penulis juga aktif pada Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian periode 2009/2010. Penulis juga pernah mengikuti KKN tematik UNSRI yang ke -72 di Desa Kandis II Kecamatan Kandis Ogan Ilir Sumatera Selatan.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis sampaikan kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan anugerah dan kesempatan 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 Merynda Indriyani Syafutri, S.TP., M.Si 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 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.

- UNIVERSITAS
KANTHAR
6. Bapak Dr.rer.nat.Ir.Agus Wijaya, M.Si, ibu Friska Syaiful, S.TP, M.Si, dan bapak Farry Apriliano H S.TP., M.Si selaku Penguji I, II, dan III yang telah memberikan bimbingan, saran dan arahan pada penulis.
 7. Seluruh staf Jurusan Teknologi Pertanian (Kak Jhon dan Mbak Ana) atas semua bantuan dan kemudahan yang diberikan kepada penulis.
 8. Seluruh staf laboratorium Jurusan Teknologi Pertanian (Mbak Hafsah, Mbak Lisma dan Tika) atas semua bantuan selama berada di laboratorium.
 9. Kedua orang tuaku yang telah memberikan kepercayaan, cinta, pengertian, semangat dan doa yang tiada henti-hentinya. Saudara-saudaraku (Bang Sofyan, Bang Hengki, Kak Yetti dan Holong) atas segala dukungan baik moril maupun materil.
 10. Keluarga mahasiswa Teknologi Pertanian angkatan 2006 atas segala bantuan dan doa yang telah diberikan.
 11. Teman-teman PKMB gereja Baptis Kenten.
 12. Teman curhat sekaligus motivator (Vintdy Riawati) yang telah mencurahkan segenap perhatian kepada penulis.
 13. Seluruh pihak yang tidak dapat saya tuliskan satu persatu yang telah memberikan segala curahan semangat, doa dan bantuan.

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

Indralaya, Mei 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	3
C. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Timun Suri (<i>Cucumis melo</i> L)	4
B. Minuman Isotonik	6
C. Bahan Pengatur Keasaman	9
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	11
A. Tempat dan Waktu	11
B. Bahan dan Alat	11
C. Metode Penelitian	11
D. Analisis Statistik	12
E. Prosedur Kerja	16
F. Parameter Pengamatan	17

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Warna	22
1. <i>Lightness</i>	22
2. <i>Chroma</i>	24
3. <i>Hue</i>	25
B. pH.....	28
C. Total Padatan Terlarut	31
D. Kadar Natrium	35
E. Kadar Kalium	36
F. Sifat Sensoris	37
1. Warna.....	37
2. Aroma	39
3. Rasa	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi kimia timun suri berdasarkan 100 g berat badan	5
2. Persyaratan mutu minuman isotonik berdasarkan SNI 01-4452-1998 ..	8
3. Analisis keragaman dengan metode RAL secara faktorial	13
4. Penentuan warna ($^{\circ}hue$)	26
5. Uji BNJ pengaruh interaksi jenis dan konsentrasi bahan pengatur keasaman terhadap <i>hue</i> sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	27
6. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh jenis bahan pengatur keasaman terhadap pH sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik.....	29
7. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh konsentrasi penambahan bahan pengatur keasaman terhadap nilai pH sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	30
8. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh interaksi dan konsentrasi penambahan Bahan pengatur keasaman terhadap pH sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	30
9. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh jenis bahan pengatur keasaman terhadap total padatan terlarut sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	34
10. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh konsentrasi bahan pengatur keasaman terhadap total padatan terlarut sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	34
11. Hasil uji lanjut BNJ pengaruh interaksi jenis dan bahan pengatur keasaman terhadap total padatan terlarut sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	35
12. Uji <i>Friedman Conover</i> penerimaan panelis terhadap warna sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	39
13. Uji lanjut <i>Friedman Conover</i> penerimaan panelis terhadap aroma sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	41

14. Uji lanjut *Friedman Conover* penerimaan terhadap rasa sari buah timun
suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik 43

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Timun suri (<i>Cucumis melo</i> L)	4
2. Grafik nilai rata-rata <i>lightness</i> (%) sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	23
3. Grafik nilai rata-rata <i>chroma</i> (%) sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	25
4. Grafik nilai rata-rata <i>hue</i> ($^{\circ}$) sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	27
5. Grafik nilai rata-rata pH sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	29
6. Grafik nilai rata-rata total padatan terlarut (%) sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	33
7. Grafik nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap warna sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	38
8. Grafik nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap aroma sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	40
9. Grafik nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap rasa sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir proses pembuatan sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	49
2. Contoh lembar kuisioner uji hedonik.....	50
3. Analisa data <i>lightness</i> sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	51
4. Analisa data <i>chroma</i> sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	54
5. Analisa data <i>hue</i> sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	57
6. Analisa data total padatan terlarut sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	60
7. Analisa data pH sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	64
8. Analisa data natrium sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	68
9. Analisa data kalium sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	69
10. Analisa data hedonik warna sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	70
11. Analisa data hedonik aroma sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	72
12. Analisa data hedonik rasa sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	74
13. Gambar sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik	76

I. PENDAHULUAN



A. Latar Belakang

Minuman isotonik adalah salah satu produk minuman ringan karbonasi atau non karbonasi yang dimanfaatkan untuk meningkatkan kebugaran. Minuman ini bermanfaat menggantikan cairan tubuh yang hilang akibat aktivitas berat seperti berolah raga, sehingga dapat mencegah terjadinya dehidrasi (Badan Standar Nasional, 1998).

Keberadaan mineral-mineral sebagai elektrolit sangat penting dalam minuman isotonik. Jenis elektrolit yang terkandung di dalam minuman isotonik adalah natrium, kalium, klorida, magnesium, kalsium dan lain-lain. Menurut Almatsier (2003), natrium merupakan kation utama dalam cairan ekstraseluler tubuh dan paling berperan di dalam mengatur keseimbangan cairan, sedangkan kalium merupakan kation utama dalam cairan intraseluler tubuh.

Bahan baku minuman isotonik alami berasal dari buah kelapa karena buah kelapa memiliki kandungan mineral yang cukup tinggi seperti natrium, kalium, kalsium, dan lain-lain. Ketergantungan terhadap satu bahan baku menyebabkan perkembangan produk pangan bisa terhambat karena keterbatasan bahan baku dan lain-lain. Oleh karena itu, perlu dicari alternatif buah lain yang dapat digunakan sebagai bahan baku minuman isotonik alami, salah satunya adalah buah timun suri.

Timun suri adalah jenis buah yang memiliki kandungan air dan mineral yang cukup tinggi, terutama kalium, kalsium, dan posfor. Menurut Hayati *et al.* (2008),

100 gram daging buah timun suri mengandung air 96,32 g, kalium 1008 mg, kalsium 768 mg, posfor 422 mg, dan abu 2,9 mg. Kandungan air dan mineral-mineral yang cukup tinggi ini (terutama kalium) dapat menjadikan buah timun suri sebagai buah yang berpotensi sebagai bahan baku minuman isotonik.

Usaha diversifikasi dan pengolahan timun suri menjadi bahan baku minuman isotonik diperkirakan mempunyai prospek yang cukup baik. Hal ini terjadi karena saat ini produk minuman isotonik memiliki perkembangan yang pesat. Menurut Hidayat (2006), produk minuman isotonik mengalami peningkatan penjualan yang tajam pada beberapa tahun terakhir. Pada tahun 2004, tercatat total penjualan mencapai 100 juta kaleng dan 6,5 juta *sachet*.

Selain kalium, mineral utama yang harus ada di dalam minuman isotonik adalah natrium atau sodium (Badan Standar Nasional, 1998). Oleh karena itu, perlu ditambahkan ion natrium yang dapat berasal dari bahan pengatur keasaman seperti natrium sitrat, natrium karbonat, natrium laktat, natrium malat, dan natrium tartat. Berdasarkan hasil survei di pasar, bahan pengatur keasaman yang biasa digunakan oleh industri-industri minuman isotonik adalah jenis natrium sitrat dan natrium karbonat. Selain berperan sebagai pemberi rasa asam dan mencegah pertumbuhan mikrobia, jenis-jenis pengatur keasaman tersebut juga dapat menyumbangkan natrium sebagai salah satu elektrolit utama yang harus ada pada minuman isotonik.

Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu penelitian mengenai potensi sari buah timun suri sebagai bahan baku minuman isotonik dengan penambahan natrium karbonat dan natrium sitrat sebagai bahan pengatur keasaman dan penyumbang natrium di dalam minuman isotonik tersebut.

B. Tujuan

Tujuan penelitian adalah untuk mempelajari karakteristik fisik, kimia, dan sensoris sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik.

C. Hipotesis

Diduga jenis dan konsentrasi bahan pengatur keasaman (natrium sitrat dan natrium karbonat) yang berbeda berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris sari buah timun suri yang berpotensi sebagai minuman isotonik yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 2007. Kesetimbangan asam basa/ kurva_pH_ titrasi. (Diakses tanggal 20 Januari 2011).
- AOAC. 2005. Official Methods of An Analysis of Official Analytical Chemistry. Washington D.C. United States of America.
- Badan Standar Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4452-1998. Minuman Isotonik. BSN.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Effendi., F. Pratama dan T.W. Widowati. 2008. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Mi Basah dari Timun Suri (*Cucumis sativus* L.) Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Handayani, F., U. Rosidah dan M.I. Syafutri. 2010. Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Roti Manis Timun Suri (*Cucumis melo* L.). Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Indralaya.
- Hayati A., E. Lidiasari dan Parwiyanti. 2008. Karakteristik Timun Suri. Laporan Penelitian Program PHK A2. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Hayati A., E. Lidiasari dan Parwiyanti. 2009. Komposisi Kimia Timun Suri (*Cucumis melo* L). Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmu-ilmu Pertanian AGRIA 5(2) : 34-36.
- Hidayat, T. 2006. Ramai-ramai Mengepung Pocari Sweat. (Online). (www.swa.co.id, diakses 20 Mei 2007).
- Lisa, W. 2009. Timun Suri Segar Berkhasiat. Republika. Hal 7.
- Munsell. 1997. Colour Chart for Plant Tissue Mecbelt Division of Kallmorgen Instruments Corpotation. Baltimore. Maryland.
- Murray, R dan J Stofan. 2001. Formulating Carbohydrate-Electrolyte Drinks for Optimal Efficacy. Dalam Maughan, J.R. dan R Murray (editor). Sport Drink. CRC Press. Boca Raton-London-New York-Washington DC.

- Oksilia., M.I. Syafutri dan E. Lidiasari. 2010. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis Melo L*) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1) :17-22.
- Panggabean, K.A., B. Santoso. T.W. Widowati. 2008. Pemanfaatan Kulit Timun Suri (*Cucumis sativus L.*) Sebagai Bahan Baku Edible Film Pati Komposit. Makalah Seminar Mahasiswa. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Prasetyo, N., U. Rosidah dan E. Lidiasari. 2008. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Timun Suri (*Cucumi sativus L.*). Makalah Seminar Mahasiswa. Indralaya: Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Primasadi., B. Hamzah dan E. Lidiasari. 2008. Efektifitas Karboksimetil Selulosa, Sukralosa, dan Sorbitol ebagai Bahan Tambahan pada Pembuatan Sirup Biji Timun Suri (*Cucumis sativus L.*). Makalah Seminar Mahasiswa. Indralaya: Universitas Sriwijaya.
- Riyana, R. 2008. Mutu dan Daya Simpan Air Kelapa yang Berpotensi sebagai Minuman Isotonik [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Syafutri. M. I. dan E. Lidiasari. 2008. Konsentrasi Penambahan Sukrosa dan Amonium Sulfat terhadap Karakteristik *Nata de Mentimun* sebagai Alternatif Diversifikasi Produk Mentimun Suri. *Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmu-ilmu Pertanian AGRIA* 5(1).
- Syafutri. M. I. dan E. Lidiasari 2010. Pemanfaatan Timun Suri (*Cucumis melo L.*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Es Krim. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Bidang Pertanian. Palembang.
- Syafutri. M. I., E. Lidiasari dan H. Indawan. 2010. Karakteristik Permen Jelly Timun Suri dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 5(2).
- Winarno, F.G. 1992. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.