

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. *Cookies* dengan substitusi tepung ampas kelapa mengalami peningkatan kadar gizi seperti kadar protein, lemak, karbohidrat dan serat kasar seiring dengan banyaknya tepung ampas kelapa yang ditambahkan.
2. *Cookies* dengan substitusi tepung ampas kelapa mengalami penurunan kadar air seiring dengan banyaknya tepung ampas kelapa yang ditambahkan.

4.2. Saran

Perlu dilakukan kajian terhadap sifat sensoris yang meliputi warna, rasa dan kerenyahan dari *cookies* yang dihasilkan dengan substitusi tepung ampas kelapa.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet sehat dengan makanan berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI No. 01-2973-1992)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1990. *Standardisasi Nasional Indonesia*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1970. *The Technology of Food Preservation*, 3rd edition. Penerjemah: Muchji M. Jakarta : UI-Press
- Grimwood, B.E. 1975. *Cocomut Palm Product*. Rome: FAO
- Kailaku, S.I., I. Mulyawanti, K.T. Dewandari. 2010. Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*
- Matz, S. A. 1982. *Bakery Technology and Engineering 3rd Ed*. Texas: Pantech International Inc
- Meyer, L.H.1982. *Food Chemistry*. New Delhi: Affiliated East-Weast
- Palungkung, R. 2004. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Putri, M.J. 2010a. Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknubuga*, 2(2): 32-43
- Putri, M.J. 2010b. Tepung Ampas Kelapa pada Umur Panen 11-12 Bulan Sebagai Bahan Pangan Sumber Kesehatan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 1(2): 97-105
- Rosida, T. Susilowati, dan D.A. Manggarani. 2008. Pembuatan Cookies Kelapa. 2(1):59-65

- Shafer, M. A. Dan M. E. Zabik. 1978. Dietary Sources for Baked Products. *J. of Food Science* 43: 68.
- Sultan, W. J. 1983. *Modern Pastry Chef*. Vol 1 The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk dan Biji-bijian*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- U. S. Wheat Association. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- Wanyo, P., C. Chomnawang, and S. Siriamornpun. 2009. Substitution of Wheat Flour with Rice Flour and Rice Bran in Flake Products: Effects on Chemical, Physical and Antioxidant Properties. *World Applied Sciences Journal* 7 (1): 49-56
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of In-Line Production*. London: Applied Science Publishers, Ltd
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Woodroof, J.G. 1979. *Coconut Production Processing Product*. Connecticut. AVI Publishing Co Inc.