BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan pada bab sebelumnya, akan disimpulkan sebagai berikut:

1. Faktor suhu, durasi dan kondisi kelapa berpengaruh terhadap berat akhir tepung kelapa.
2. Faktor suhu, durasi dan kondisi kelapa berpengaruh terhadap sifat organoleptik yang terdiri dari warna, aroma, rasa dan tekstur pada tepung kelapa.
3. Produksi tepung kelapa dengan kondisi kelapa diperas menggunakan mesin, dipanaskan dengan durasi 30 menit dan dikeringkan dengan suhu 150⁰C, dapat menghasilkan tepung kelapa yang lebih diminati oleh konsumen.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meninjau faktor kimia dan nilai gizi yang terkandung di dalam tepung kelapa.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur ketahanan produk tepung kelapa.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, N. G. (2020). *Desain dan Analisis Eksperimen (Eksperimen Faktorial 2^k dan 2^4) Diajukan sebagai Salah Satu Tugas Terstruktur untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sains pada Program Studi Matematika Oleh Nurul Gustantia Annisa. March.*
- Celestina, Nicole Levina. 2020. *Analisis Pengaruh Faktor Proses Pemanasan Terhadap Berat Jenis Dan Sifat Organoleptik Susu Koro Pedang (Canavalia Ensiformis) Menggunakan Metode Full Factorial Design.*
- Chairunisaa, A. (2013). *Rancangan Percobaan Tiga Faktor dengan Pengukuran Berulang. 84, 487–492.*
<http://ir.obihiro.ac.jp/dspace/handle/10322/3933>
- Ditjen Kemendag. (2020). *Produk Olahan Kelapa. Pengembangan Ekspor Nasional, 54(Ekspor), 1–15.*
- Fathussalam, M., Putranto, A. W., Argo, B. D., Harianti, A., Oktaviani, A., Puspaningarum, F. P., & Putri, S. L. O. (2019). *Rancang Bangun Mesin Produksi Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Berbasis Teknologi Cyclone-Redistillation. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem, 7(2), 148–156.*
<https://doi.org/10.29303/jrpb.v7i2.113>
- Indonesia, S. N. (2000). *Kelapa parut kering.*
- Kailaku S.I., Mulyawanti, Dewandari. (2005). *Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. Seminar Nasional Teknologi Inovatif., 669–678.*
- Linaksita, Ladju Sujatmiko. 2021. *Pengaruh Waktu Gaya Sentrifugal Dan Volume Air Terhadap Kandungan Asam Laurat Dalam Proses Pembuatan Virgin Coconut Oil.*
- Rosyad, Fachri. Lenolo, Danang (2016). *Klasifikasi Kemurnian Daging Sapi Berbasis Electronic Nose dengan Metode Principal Component Analysis.*

- Selian, N. A. (2019). *Optimasi Produksi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Mesin Rotary Dryer Menggunakan Metode Respon Permukaan.*
- Sri Ambarwati, M. (2008). Pemanfaatan Kelapa (Batang, Tapas, Lidi, Mancung, Sabut, Dan Tempurung) Sebagai Bahan Baku Kerajinan. *Humaniora*, 1, 51–66.
http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Jurnal_Humaniora_Hibah_Bersaing_Kelapa_0.pdf
- Toreh, A. A. (2010). Proses Pembuatan Tepung Kelapa. *Tekno*, 8(52), 1–12.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Valdez, D. H., Loyola, A. S., Askali-Mercado, F. C., Castillo, J. C., Encabo, R. R., Masa, D. B., Maglaya, A. S., & Chua, M. T. (2006). Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 7(4), 309–317.
<https://doi.org/10.1016/j.ifset.2004.04.003>
- Yulvianti, M., Ernayati, W., Tarsono, & R, M. A. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2), 101–107.