

LAMPIRAN

Bahan – Bahan Pembuatan Cookies



Pengolahan Ampas Kelapa



Proses Pemerasan
Santan Kelapa



Proses Pengukusan
Ampas Kelapa



Proses Pengukusan
Ampas Kelapa



Proses Pendinginan
Ampas Kelapa

Proses Penimbangan Bahan Bahan





Proses Pembuatan Adonan



Proses Pencetakan Adonan dan Melubangi Permukaan Adonan



Proses Pemanggang



Hasil Pembuatan Cookies Ampas Kelapa



Cookies perlakuan
A (kontrol)



Cookies perlakuan
B (10%)



Cookies perlakuan
C (20%)



Cookies perlakuan
D (30%)



Cookies perlakuan
E (40%)



Uji Organoleptik Ampas Kelapa



Uji Tekstur Cookies Ampas Kelapa

