

EVALUASI SENSORIS DAN KOMPONEN PREBIOTIK *COOKIES* GARUT (*Maranta arundinaceae* L)

INTISARI

ENDANG YUNARTI
10/300734/TP/09868

Tepung dan pati garut dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan lokal seperti *cookies* yang berpotensi sebagai pangan fungsional. *Cookies* berbasis umbi lokal seperti garut mengandung komponen prebiotik yang diketahui memiliki manfaat kesehatan. Namun pengembangan *cookies* berbasis umbi garut masih terkendala pada rendahnya tingkat penerimaan konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi sifat sensoris dan komponen prebiotik *cookies* garut dengan berbagai rasio pati garut dan tepung garut serta tingkat penerimaan dan preferensi konsumen terhadap *cookies* garut terpilih dibandingkan dengan *cookies* komersial. Tahapan penelitian ini meliputi: 1) pembuatan *cookies* garut dengan berbagai rasio pati garut dan tepung garut; 2) analisis sensoris *cookies* dengan berbagai variasi rasio pati garut dan tepung garut dibandingkan dengan *cookies* terigu; 3) pengujian sifat fisik, kimia dan komponen prebiotik *cookies* garut terpilih; dan 4) uji tingkat penerimaan dan preferensi konsumen terhadap *cookies* garut dibandingkan dengan *cookies* terigu komersial.

Hasil penelitian menunjukkan *cookies* dengan rasio pati garut: tepung garut 40:60 [PTG(40:60)] paling disukai panelis dan nilai kesukaannya tidak berbeda nyata dengan *cookies* terigu serta memiliki karakter tekstur agak tidak keras dan agak remah. *Cookies* PTG(40:60) memiliki kekerasan lebih rendah dan warna yang kurang cerah dibanding *cookies* terigu. *Cookies* PTG (40:60) mengandung inulin 19,8 mg/g, serat pangan larut 2,29 %(db), serat pangan tak larut 3,06 %(db), total serat pangan 5,35 %(db), dan kalori 5,59 kkal/g. Konsumsi 6 *cookies* per takaran saji memberikan asupan inulin sebesar 10% dari yang dianjurkan, serat pangan 7,4-10% kebutuhan serat pangan harian, energi 10,5-15% kebutuhan kalori harian. Tingkat penerimaan dan preferensi konsumen terhadap *cookies* PTG(40:60) lebih rendah dibandingkan *cookies* terigu komersial dari segi atribut sensoris. Informasi prebiotik menjadi faktor penting dalam meningkatkan penerimaan dan preferensi konsumen terhadap *cookies* garut.

Kata kunci : *Cookies* garut, evaluasi sensoris, komponen prebiotik, penerimaan konsumen

SENSORY EVALUATION AND PREBIOTIC COMPONENT OF ARROWROOT (*Maranta arundinaceae* L) COOKIES

ABSTRACT

ENDANG YUNARTI

10/300734/TP/09868

Arrowroot powder and starch could be processed to many kinds of local food product such as cookies which have potency as functional food. Local arrowroot cookies are expected to contain prebiotic component for healthy effects. However, arrowroot cookies development is still constrained by poor consumer acceptance. Therefore, the aims of this study were to evaluate sensory property and prebiotic component of arrowroot cookies which made by various ratios of arrowroot starch and powder; and to study consumer acceptance and preference on the selected cookies compared to commercial wheat cookies. Research was carried out by several stages as follow: 1) preparation of arrowroot cookies using several ratios of arrowroot starch and powder; 2) sensory analysis on the arrowroot cookies compared to wheat flour cookies; 3) analysis on physical and chemical properties and prebiotic component of selected cookies; and 4) measurement on consumer's acceptance and preference level compared to commercial wheat cookies. Results showed that cookies made by starch: powder at 40:60 ratio (SPA_{40:60}) have the highest liking and not significantly different in liking point with wheat cookies. It has slightly hardness and slightly crumbliness textures. Hardness and brightness of SPA_{40:60} were lower compared to wheat cookies. SPA_{40:60} contained 19.8 mg/g inulin, 2.29% (db) soluble fiber, 3.06% (db) insoluble fiber, 5.35 % (db) total dietary fiber, and 5.59 kkal/g calorie. Consuming one serving cookies (6 pieces) contributed to 10% acceptable daily intake (ADI) of inulin, 7.4-10% dietary fiber, and 10.5-15% daily calorie needed. Preference and acceptance level of SPA_{40:60} cookies were lower than commercial wheat cookies in term of sensory properties. Prebiotic content information was important factor in increasing consumers acceptance and preference of arrowroot cookies.

Keywords : Arrowroot cookies, sensory evaluation, prebiotic component, consumer acceptance