



DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengajuan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar	ix
Intisari	x
Abstract	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Prebiotik.....	6
2.1.1 Pengertian, Definisi dan Persyaratan Prebiotik	6
2.1.2 Mekanisme Kerja dan Manfaat Prebiotik.....	7
2.2 Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>).....	8
2.2 Inulin	10
2.4 Tepung Garut	13
2.5 Pati Garut.....	16
2.6 <i>Cookies</i>	18
2.7 Penerimaan dan Preferensi Konsumen	22
2.7.1 Kenampakan	23
2.7.2 Flavor	24
2.7.3 Tekstur	24
2.7.4 Uji Penerimaan dan Preferensi Konsumen.....	25
2.8 Hipotesis	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	31
3.2 Lokasi Penelitian.....	32
3.3 Prosedur Penelitian	33
3.3.1 Pembuatan <i>Cookies</i> Garut dengan Variasi Rasio Tepung Garut dan Pati Garut	33
3.3.1 Pemilihan <i>Cookies</i> Garut berdasarkan Atribut Rasa, Warna, Aroma, Tekstur dan <i>Overall</i>	36



3.3.3 Analisis Sifat Fisik, Kimia Dan Komponen Prebiotik <i>Cookies</i> Garut Terpilih.....	37
3.3.4 Uji Penerimaan dan Preferensi Konsumen <i>Cookies</i> Garut Terpilih dibandingkan dengan <i>Cookies</i> Terigu Komersial.....	37
3.4 Analisa Statistik.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Hasil Uji Sensoris untuk Pemilihan <i>Cookies</i> Garut dengan Berbagai Rasio.....	41
4.1.1 Aroma	41
4.1.2 Warna.....	42
4.1.3 Rasa.....	43
4.1.4 Tekstur	44
4.1.4.1 Kekerasan	45
4.1.4.2 Keremahan	47
4.1.5 Kesukaan <i>Overall</i>	49
4.2 Hasil Analisis Sifat Fisik <i>Cookies</i>	50
4.2.1 Analisis Warna.....	50
4.2.2 Analisis Kekerasan	52
4.3 Perbaikan Produk pada <i>Cookies</i> Garut Terpilih.....	54
4.4 Hasil Analisis Sifat Kimia <i>Cookies</i>	56
4.5 Hasil Analisis Komponen Prebiotik <i>Cookies</i> Garut Terpilih.....	59
4.5.1 Kadar Inulin	59
4.5.2 Kadar Serat Pangan	61
4.6 Perbandingan Komponen Gizi <i>Cookies</i> Garut Terpilih dan <i>Cookies</i> Terigu Komersial	63
4.7 Penerimaan dan Preferensi Konsumen terhadap <i>Cookies</i> Garut Terpilih dibandingkan dengan <i>Cookies</i> Terigu Komersial	65
4.7.1 Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap <i>Cookies</i> Garut Terpilih dibandingkan dengan <i>Cookies</i> Terigu Komersial.....	67
4.7.2 Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap <i>Cookies</i> Garut setelah Adanya Info Prebiotik	70
4.7.3 Tingkat Preferensi Konsumen terhadap <i>Cookies</i> Garut Terpilih dibandingkan dengan <i>Cookies</i> Terigu Komersial.....	71
4.7.4 Tingkat Preferensi Konsumen terhadap <i>Cookies</i> Garut Terpilih Dengan Informasi Prebiotik dibandingkan <i>Cookies</i> Terigu Komersial	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	88