

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut diatas dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

Umum :

Berikut yang disukai oleh panelis ialah *cheese stick* yang dibuat dengan perlakuan jenis perkecambahan 48 jam dan rasio 75% tepung growol : kecambah kacang hijau.

Khusus :

1. Perlakuan jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : tepung kecambah kacang hijau berpengaruh nyata pada tekstur, kadar air, warna red, warna yellow dan tidak berpengaruh nyata pada warna light *cheese stick* growol. Semakin tinggi proporsi tepung kecambah kacang hijau yang ditambahkan meningkatkan nilai tekstur, warna red, warna yellow, tetapi tidak berpengaruh pada warna light.
2. Cheese Stik growol yang disukai oleh panelis ialah *cheese stick* dengan jenis perkecambahan 48 jam dan rasio 75% tepung growol : tepung kecambah kacang hijau yang terpilih sudah sesuai dengan SNI, kecuali kadar abu. Ditinjau dari nilai gizinya *cheese stick* memiliki kadar air sebesar 3,86%, kadar abu sebesar 2,33%, kadar protein sebesar 16,25%, kadar lemak sebesar 40,90% dan kadar karbohidrat *cheese stick* growol sebesar 36,72%.

3. Untuk pengujian tingkat kesukaan *cheese stick* growol dengan jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : tepung kecambah kacang hijau secara keseluruhan dapat diterima. Dan *cheese stik* growol yang disukai oleh panelis ialah *cheese stick* dengan jenis perkecambahan 48 jam dan rasio 75% tepung growol : tepung kecambah kacang hijau.

B. Saran

Perlu dilakukan pengembangan penelitian penggunaan penambahan tepung growol dan tepung kecambah kacang hijau dengan rasio yang lebih banyak sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cheese stick*.