**PENGARUH LAMA PERENDAMAN UBI KAYU DAN PENAMBAHAN**

**KACANG HIJAU TERHADAP WARNA DAN TINGKAT KESUKAAN**

**BERAS ANALOG TEPUNG GROWOL**

**INTISARI**

Growol adalah makanan yang terbuat dari ubi kayu dengan cara direndaman selama selama 5 hari. Beras analog adalah beras tiruan yang dibuat dari bahan non padi. Tepung growol dapat diproduksi menjadi beras analog, tetapi tekstur, bentuk dan kandungan proteinnya yang tidak sama dengan beras. Dalam penelitian pendahuluan diketahui bahwa 30% tepung dari kacang hijau sebagai sumber protein dapat ditambahkan ke dalam oyek untuk menghasilkan oyek protein tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan lama waktu perendaman optimal untuk meningkatkan warna dan tingkat kesukaan beras dan nasi analog tepung growol tanpa dan dengan penambahan kacang hijau. Penelitian ini menggunakan formulasi tepung growol : tepung kacang hijau sebesar 70% : 30% dan 100% : 0%. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan dua faktor yaitu jenis beras analog tepung growol dan lama perendaman. Lama perendaman dilakukan selama 2, 3, 4, dan 5 hari. Data yang diperoleh dihitung secara statistik dengan analisis *univariate* dan apabila terdapat perbedaan yang nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan’s Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian ini menunjukan jenis beras analog dan lama waktu perendaman berpengaruh terhadap warna dan tingkat kesukaan beras analog tepung growol. Hasil penelitian terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu beras dan nasi analog tepung growol kacang hijau dengan lama perendaman 2 hari. Beras analog tepung growol kacang hijau mengandung kadar air sebesar 9,63%.

**Kata kunci** : tepung growol, ubi kayu, beras analog, perendaman, kacang hijau.