

**PENGARUH JENIS PERKECAMBAHAN DAN RASIO TEPUNG  
GROWOL : KECAMBAH KACANG HIJAU (*Phaseolus radiatus L*)  
TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN  
*CHEESE STICK***

**INTISARI**

Selama ini kebutuhan tepung terigu di Indonesia diperoleh dengan cara mengimpor dalam jumlah besar. Usaha untuk menurunkan penggunaan tepung terigu dapat dilakukan substitusi tepung terigu dengan berbagai jenis tepung salah satunya adalah tepung growol dan tepung kecambah kacang hijau. Tepung growol merupakan hasil pengembangan pangan lokal berbahan dasar singkong yang dibuat menjadi tepung, sementara tepung kacang hijau merupakan hasil dari perkecambahan kacang hijau dengan berbagai jenis perkecambahan untuk meningkatkan kadar protein. Pemilihan kacang hijau sebagai bahan substitusi karena memiliki kandungan gizi pada protein yang cukup tinggi. Kedua bahan tersebut merupakan alternative substitusi tepung dalam pembuatan *cheese stick*. Tujuan penelitian untuk menghasilkan *cheese stick* growol dengan jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : tepung kecambah kacang hijau. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan substitusi tepung growol : tepung kecambah kacang hijau (25%, 50%, 75%) dan jenis perkecambahan (0 jam, 24 jam, 48 jam). Metode percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik menggunakan analisis Univariate dan apabila terdapat perbedaan nyata pada masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis perkecambahan dan rasio tepung growol : tepung kecambah kacang hijau berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia serta tingkat kesukaan *cheese stick* growol. Formulasi *cheese stick* terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu dengan jenis perkecambahan 48 jam dan rasio 75% tepung growol : tepung kecambah kacang hijau memiliki kandungan kadar air 3,86%; abu 2,33%; protein 16,25%; lemak 40,90% dan karbohidrat 36,72%.

**Kata kunci :** *Cheese stick; Kecambah kacang hijau; Tepung growol*

**THE EFFECT OF VAREITY AND RATIO OF GERMINATION AND  
GROWOL FLOUR: GREEN BEAN (*Phaseolus radiatus* L) TOWARDS  
PHYSICAL, CHEMICAL AND LEVEL PROPERTIES *CHEESE STICK***

***ABSTRACT***

*All this time During it needs of wheat flour in indonesia obtained by import in large scale. The attempt to reduce the use of wheat flour can be done by substituting wheat flour with various types of flour one of which is growol flour and mung bean sprout flour. Growol flour is the result of local food made from cassava which is made into flour, while mung bean flour is the result of germination of green beans with various in the length of type of germination time to increase protein content then processed into flour. The choice of green beans as a substitute material because it has a nutrient content that is quite high in protein. Both of these ingredients are alternatives to flour substitute in making cheese sticks. The purpose of this study was to produce cheese stick growol with variety of germination and a ratio of growol flour: mung bean sprouts flour. This research was carried out using growol flour ratio : mung bean flour sprouts (25%, 50%, 75%) and type of germination (0 hours, 24 hours, 48 hours). The experimental method used in this study was a Completely Randomized Design (CRD). The experiment was repeated 2 times. Each data obtained was calculated by statistical methods using Univariate analysis and if there were significant differences in each treatment continued with Duncan's Multiple Range Test (DMRT). The results showed that the use of variety of germination and ratio of growol flour: mung bean flour sprouts was expected to affect physical, chemical properties and preference test of cheese stick growol. The best Cheese Stick formulation is based on the preferred test, which is a 2-day germination variation and the ratio of 75% growol flour: mung bean sprouts flour having a moisture content of 3.86%; ash 2.33%; protein 16.25%; 40.90% fat and 36.72% carbohydrate.*

*Keywords: Cheese Stick; Germination green bean; Composite stour*