

# PEMANFAATAN TEPUNG KACANG HIJAU PADA PRODUK OLEO CAKE PUFF

Oleh :

Anita Ayu Adriani Dewi , <sup>1)</sup> Kokom Komariah, <sup>2)</sup>

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: [anitaadriani96@gmail.com](mailto:anitaadriani96@gmail.com)<sup>1)</sup> [kokom@uny.ac.id](mailto:kokom@uny.ac.id)<sup>2)</sup>

## Abstrak

Kacang hijau merupakan salah satu pangan asli Indonesia yang dapat dimanfaatkan untuk bahan pada industri. Kacang hijau termasuk dalam tanaman yang *gluten free* sehingga baik untuk kesehatan. Pemanfaatan kacang hijau baru sebatas pada produk-produk yang memiliki daya simpan yang singkat. Pengolahan kacang hijau menjadi tepung dapat digunakan dalam pembuatan berbagai produk patiseri seperti produk *Oleo Cake Puff*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Oleo Cake puff*. Penelitian menggunakan metode 4D, yaitu define, design, develop and desimination. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan hasil produk *Oleo Cake Puff* dapat diterima oleh masyarakat dengan penilaian warna sebesar 88,85%, aroma sebesar 86,14%, tekstur sebesar 87,16%, rasa sebesar 90,20%, dan secara keseluruhan penilaian produk *Oleo Cake Puff* sebesar 89,18% yang artinya produk sangat disukai dan dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci : kacang hijau, tepung kacang hijau, *Oleo Cake Puff*

## *The Use Of Mung Beans in Oleo Cake Puff Product*

### *Abstract*

*Mung beans is one of the original food of Indonesia that can be used for materials in the industry. Mung beans are included in plants that are gluten free so good for health. Utilization of mung beans limited to products that have a short storey power. Processing of mung beans into flour can be used in the manufacture of various patiseri products such as cake puff products. This study was conducted to determine the level of public acceptance of cake puff products. The study used 4D method, define, design, develop and desimination Based on the research, cake puff product results can be accepted by the community with 88.85% color scoring, 86.14% aroma, 87.16% texture, 90.20% taste, and overall Oleo cake puff amounted to 89.18% which means the product is well liked and acceptable by the community.*

*Keywords : mung beans, mung beans flour, Oleo cake Puff*