

ABSTRAK

HAERUNNISYA MUNIR, 2024. Pemanfaatan Kacang Hijau Dalam Pembuatan Kue Tradisional. Program studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing Nur Salam, S.Sos,M.Pd., CDM-FL & Dr.H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Kue Tradisional Klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan mengevaluasi karakteristik akhir dari produk Kue Tradisional dengan penambahan tepung kacang hijau dan salah satu upaya untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap klepon dengan memodifikasi bahan dengan penambahan tepung kacang hijau. Metodologi penelitian kuantitatif menggunakan metode eksperimental dengan jenis sumber data penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Penelitian ini juga menggunakan teknik pengumpulan data kuesioner, serta analisis data yang digunakan yaitu teknik deskriptif presentase.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang hijau merupakan alternatif yang layak dalam pembuatan Kue Tradisional Klepon, yang berkontribusi pada variasi produk dalam aplikasi kuliner.

Kata Kunci: Tepung kacang hijau, Kue Tradisional Klepon, Inovasi Kuliner

ABSTRACT

HAERUNNISYA MUNIR, 2024. *Utilization of Green Mung Beans in Traditional Cake Making. Culinary Arts study program, Makassar Tourism Polytechnic Hospitality Department. Supervisor Nur Salam, S.Sos, M.Pd., CDM-FL & Dr.H. Muhadjir Suni, S.Sos., M.Pd.*

This study aims to determine the process of making Klepon Traditional Cake with the addition of mung bean flour and evaluate the final characteristics of Traditional Cake products with the addition of mung bean flour and one of the efforts to increase public interest in klepon by modifying ingredients with the addition of mung bean flour. Quantitative research methodology using experimental methods with this type of research data source is primary and secondary data. This study also used questionnaire data collection techniques, and the data analysis used was descriptive percentage technique.

The results of this study indicate that the addition of mung bean flour is a viable alternative in the manufacture of Klepon Traditional Cake, which contributes to product variations in culinary applications.

Keywords: *Mung bean flour, Klepon Traditional Cake, Culinary Innovation*