

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan Pustaka

1. Kacang Hijau

Vigna radiata adalah nama latin dari kacang hijau yang dapat hidup selama 2 bulan atau kurang lebih selama 60 hari itu karena tanaman kacang hijau digolongkan dalam tanaman musiman, dalam masa panen terhitung sejak masa pertumbuhannya hingga berbuah selama beberapa kali hingga panen dan berakhir masa panen saat hari ke-80 (M.Mustakim, 2016: 52). Sebagai sumber protein nabati yang kaya, kacang hijau ini sangat bermanfaat untuk kehidupan sehari-hari. Menurut (Mahmud MK et al.2009), kacang hijau seberat 100 gram mengandung begitu banyak molekul-molekul yang bermanfaat dalam tubuh, seperti 22 gram protein, 345 kkal energi, 1,20 gram lemak serta karbohidrat sebanyak 62,9 gram.

Menurut (Atman 2007), kacang hijau juga mengandung zat magnesium, mangan, niasin, serta vitamin B1, A, dan E. Selain itu kacang hijau dapat membantu memperlancar metabolisme tubuh (BAB) dan meningkatkan vitalis. Kacang hijau digunakan dalam pengobatan berbagai kondisi seperti hepatitis, keseleo, demam pasca melahirkan, vertigo, serta dapat memperbaiki kesehatan umum, mengurangi tekanan darah, menyehatkan jantung dan merendakan pusing (M.Mustakim, 2016;62) mengungkapkan bahwa selain manfaat yang telah disebutkan sebelumnya, kacang hijau juga memiliki banyak manfaat nutrisi, yang sangat baik untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh manusia, kesehatan jantung dan organ-organ lain yang terdapat dalam tubuh, serta membantu pertumbuhan sel-sel baru. Selain itu, begitu banyak fungsi yang terdapat dalam kacang hijau diantaranya berfungsi melindungi tubuh dari radikal bebas serta mencegah penyakit diabetes dan kanker. Selain mengandung banyak protein, kacang hijau juga memiliki serat yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dalam tubuh (Fachrudin, 2000) Selain itu makanan ini bebas gluten, tidak mengandung kolestrol, rendah lemak jenuh,

rendah natrium, dan kaya serat. Kacang hijau memerlukan perhatian serius untuk pengembangannya, terutama sebagai alternatif untuk berbagai jenis makanan lain. Produksi kacang hijau di Indonesia rata-rata mencapai 11,24 kuintal perhektar pada tahun 2013, meningkat menjadi 11,76 kuintal perhektar pada tahun 2014, dan mencapai 11,83 kuintal perhektar pada tahun 2015 (BPS, 2015). Angka-angka ini menunjukkan potensi untuk menjadikan kacang hijau sebagai alternatif makanan, baik di Indonesia maupun di seluruh dunia.



Gambar 1. Biji Kacang Hijau
(Sumber; Hasil Olah data Penelitian,2024)

a.) Tepung Kacang Hijau

Kacang hijau didapatkan dengan cara digiling sampai berstuktur sehalus mungkin namun hal ini menghilangkan kandungannya yang setara dengan kacang hijau utuh. Kacang hijau adalah tanaman palawija dari polong-polongan (Fabaceae) dan merupakan protein nabati yang baik dan kacang hijau mengandung vitamin A, B1, C, dan E, serta berbagai nutrisi lain seperti amilum, besi, sulfur, kalsium, fosfor, lemak, mangan, magnesium, dan niasin. Tepung kacang hijau memiliki kandungan protein sebanyak 22,9%, tinggi serat, dan rendah karbohidrat.

Tingginya kandungan serat dalam kacang hijau dapat mengurangi penyerapan air. Menurut Lathifa et al, (2022), Kandungan amilosa dalam tepung kacang hijau lebih tinggi daripada tepung beras, sehingga penambahan tepung kacang hijau dalam resep kue dapat menyebabkan perubahan pada sifat kue yang diolah.

2. Kue Klepon

Tabel 1. Resep Standar Klepon

Bahan klepon resep standar	Takaran
Tepung ketan	250gr
Tepung beras	50gr
Pasta pandan	1sdt
Air kapur	2 sdt
Air	275ml
Gula merah	200gr

Sumber; Kitab Masakan,2017

Pada umumnya yang masyarakat ketahui standar karakteristik dari kue tradisional klepon sendiri yaitu memiliki tekstur yang kenyal, elastis dan padat, beraroma daun pandan, dan berwarna hijau terang , serta memiliki rasa gurih dan manis dari gula merah dan kelapa parut yang digunakan. Sampai saat ini belum ada jurnal yang secara spesifik membahas tentang karakteristik kue tradisional klepon.

Menurut Rosdiana Pakpahan;dkk (2019) jajanan pasar tradisional Klepon berasal dari Jawa. Jajanan ini biasanya diolah dari tepung beras ketan yang dibulatkan, diisi gula merah dibagian dalamnya, dan dilapisis dengan parutan kelapa yang telah dicampur dengan sedikit garam. Kue ini biasa ditemukan pada acara tertentu di Sulawesi Selatan dengan sebutan kue onde-onde.

Kue klepon memiliki tekstur kenyal dan padat, namun daya simpannya tidak terlalu lama. Kue ini dibuat dari tepung beras ketan dan biasanya dicampur pewarna hijau yang dicampur dengan air matang, kemudian di bulat-bulatkan dengan menggunakan kedua telapak tangan kemudian dipipihkan sehingga potonga gula merah telah disesuaikan lalu di tutup rapat, dan direbus dalam air mendidih (Sari,2014:1). Selama pembentukan klepon, adonan sebaiknya ditutup dengan kain untuk menjaga kelembapan dan mencegah retak. Jika donan, disarankan memasukkan adonan yang sudah diisi gula merah dan dibentuk bulat langsung kedalam air mendidih. Klepon yang telah matang ditandai dengan mengapungnya

adonan di permukaan air, sebelum ditiriskan sebaiknya tunggu selama kurang lebih 1 hingga 2 menit sebelum diangkat, agar matang dengan sempurna (Nimpuno,2016:25)

3. Bahan

a) Tepung beras ketan

Tepung yang dibuat dari beras ketan putih yang cara pembuatannya sama dengan kacang hijau yaitu digiling kemudiam dihaluskan hingga menyerupai bubuk-bubuk halus, tepung ini biasanya digunakan pada kue tradisional yang memiliki tekstur yang kenyal “Chairul Salim et al, 2019(imanningsih,2014)”.

Menurut “chairul salim et al(Haryadi,2013)” Sebelum melalui proses penggilingan, beras ketan sebagian besar mengandung zat pati sebesar 80-85%. Zat pati ini terdapat didalam endosperma yang disusun oleh granula pati, zat ini memiliki ukuran tiga sampai 10 milimikron. Kandungan utama didalam beras ketan adalah pati. Kandungan pati yang ada didalam tepung beras ketan ini memiliki kandungan amilosa dibawah 1%, pati yang lebih banyak mengandung amilopektin ini yang akan menghasilkan ketan yang terasa lengket bila dimasak yang berpengaruh dalam pembuatan klepon. Kandungan pati inilah yang akan sangat berpengaruh didalam proses gelatinisasi yang membuat tekstur klepon menjadi kenyal ‘Chairul Salim et al(Sukmaningkrum, 2003)”.

Menurut Badan Standarisasi Indonesia, beras ketan harus memiliki syarat mutu sebelum dipasarkan. Penggunaan Tepung ketan dalam kue klepon yaitu berwarna putih bersih, serta tidak memiliki bau apek, dan tidak memiliki kotoran. Pada saat ini tepung beras ketan sudah banyak beredar dipasaran hingga mudah didapatkan “ChairulSalim,etal(SNI 01-4447-1998)”.

b) Tepung beras

Tepung beras ini berasal dari beras yang digiling halus “Chairul Salim et al(Oryza Sativa)”. Dibandingkan dengan tepung-tepung komersial lainnya, tepung beras ini memiliki sifat yang paling sederhana, karena beras yang telah melalui proses pembersihan dan pemutihan mengakibatkan protein, vitamin dan mineral yang terdapat pada kulitnya tidak terbawa saat proses penghalusan.

Tepung beras sangat mudah larut didalam air jika berada pada suhu ruang sebab tepung beras tidak mengandung gluten. Larutan tepung beras akan menjadi lengket dan mengental jika terkena suhu panas diatas suhu panas secara perlahan”Chairul Salim(Sjoecri,2016:189)”.

c) Daun pandan

Daun pandan memiliki nama ilmiah *Pandanus Amaryllifolius*, diduga berasal dari Maluku merupakan tanaman purba. Aroma wangi yang terdapat pada daun pandan berasal dari senyawa yang disebut karotenoid yang rusak dan mengalami oksidasi”Chairul Salim(Sjokri,2016:163-165)” untuk memperoleh klepon yang beraroma daun pandan. Dengan menghaluskan pandan dengan air kemudian tapis sari hijaunya sehingga terpisah dari ampas-ampas daun, sari daun pandan dapat digunakan sebagai pewarna alami serta menambah aroma khas pandan dari klepon.

d) Gula merah

Gula adalah bahan pemanis alami yang di dapat dari proses pemasakan yang dapat menyediakan energi untuk tubuh. Pemanis dibagi menjadi dua jenis; yaitu pemanis alami dan pemanis sintetis (buatan). Berdasarkan kandungan energinya, pemanis juga dibagi menjadi nutritif (memiliki kandungan nutrisi) dan nonnutritif (tidak mengandung nutrisi). Contoh pemanis alami yakni gula merah “Chairul Salim(Astawan,2016)” Gula jawa, yang juga dikenal sebagai gula merah, adalah jenis pemanis alami yang bersifat olahan yang banyak digunakan dibagian Pulau Jawa, terutama sebagai bahan baku utama kecap. Gula merah mempunyai rasa yang manis dan gurih karena mengandung protein, gula merah memiliki sifat lembab mudah meleleh dan mudah berjamur, maka dari itu gula merah biasanya disimpan ditempat yang kering atau dimasukkan didalam kulkas. “Chairul Salam(Astawan,2016)” Gula merah memiliki Kandungan gizi utama yaitu energi dan zat besi. Gula merah digunakan sebagai pemanis dalam pembuatan klepon, gula merah dipotong kotak-kotak lalu dibuat sebagai isian. Gula merah akan meleleh ketika dimasak sehingga memberikan rasa manis ketika klepon digigit.

e) Garam

Natrium Klorida atau yang biasa disebut dengan garam memiliki nama ilmiah, garam biasanya memberikan rasa gurih dan asin pada makanan. Garam hanya

sebagai perasa, tidak meninggalkan jejak warna, aroma dan tekstur pada makanan atau masakan. Inilah alasan mengapa garam menjadi bumbu dasar dalam memasak. Pembuatan garam sudah dikenal sejak 6000SM. Sifatnya yang menguntungkan yaitu mudah menyerap air, sehingga garam dapat mengawetkan makanan“Chairul Salim (Sjoekri,2016:60-61).

Menurut “Sjoekri,2016” di Indonesia, khususnya di daerah Makassar dan Madura, air laut mengalami penguapan dan menghasilkan endapan kristal-kristal kotor berwarna abu-abu. Kristal inilah yang kemudian direndam dengan Natrium Karbonat semalaman. Setelah itu, air rendaman diuapkan lagi untuk menghilangkan kalsium dan magnesium. Dari proses penguapan ini menghasilkan garam putih yang bersih dan halus.

Dalam berbagai jenis makanan yang menggunakan garam sebagai pemberi rasa asin, garam juga membuat makan jauh lebih gurih. Garam dapat memberikan manfaat bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang tepat. Kandungan natrium dalam garam membantu menjaga kestabilan kadar garam dalam darah supaya tetap normal sehingga berada pada angka 0,9% dari volume darah dalam tubuh. Walau natrium memiliki beberapa kelebihan juga terdapat kekurangannya, diantaranya penyebab tekanan darah rendah, penurunan daya ingat, pusing,, kram otot, gangguan pada penglihatan hingga bahkan menghilangkan nafsu makan serta munculnya bercak putih pada kuku “Chairul Salim(Astawan,2016). Garam berfungsi sebagai pemberi rasa gurih dan juga rasa asin dalam pembuatan kue klepon.

f) Kelapa parut

Cocos Nucifera atau biasa disebut kelapa. Tanaman kelapa sudah menjadi lambang pengenal kepulauan Indonesia dan mempunyai sejarah panjang di Indonesia. Kelapa parut merupakan daging kelapa yang diparut halus, biasanya sebelum digunakan pada klepon, kulit kelapa harus dikupas terlebih dahulu agar taburan kelapa terlihat putih bersih “Chairul Salim(Sjoekri,2016:49)”.

Menurut (Astawan,2016:116) kelapa parut biasanya disajikan dan digunakan dalam keadaan *fresh*, sebelum digunakan dengan cara sederhana yakni secara tradisional. Pamarutan kelapa menggunakan alat sederhana yang tidak memerlukan

teknik yang rumit. Namun, sekarang kelapa biasanya diparut dengan alat modern yang bisa dengan cepat dan mudah memarut kelapa, parut modern juga dapat digunakan memarut dalam skala besar. Zaman skrng sudah banyak yang menjual kelapa parut segar dalam kemasan dan kelapa parut yang sudah kering (Dessicated Coconut) memiliki daya simpan yang cukup panjang dari pada kelapa segar yang telah diparut. Kelapa parut yang digunakan untuk taburan klepon biasanya diberi taburan garam dan dikukus terlebih dahulu, kelapa diberi garam sebagai penambah rasa gurih dan agar daya simpan kelapa dapat bertahan lama.

g) Air kapur sirih

Air kapur sirih berfungsi untuk membuat tekstur makanan lebih kenyal. Makanan yang dibuat dengan tambahan air kapur sirih juga lebih tahan lama.

4. Penelitian Terdahulu

Kacang hijau memiliki potesi untuk dikembangkan menjadi produk pangan, karena kacang hijau mengandung berbagai zat yang bermanfaat bagi tubuh dan selain digunakan untuk bahan isian seperti kue, kacang hijau juga dapat digunakan dalam penambahan pembuatan adonan salah satunya kue tradisional Klepon. Bagian ini menyajikan tinjauan tentang penelitian terdahulu yang signifikan dengan penelitian yang akan dilakukan. Penelitian-penelitian tersebut dijelaskan lebih lanjut sebagai berikut;

a) Substitusi tepung daun kelor (*moringa oleifera*) Dan tepung kacang hijau(*vigna radiate*.)Pada cookies sebagai alternatif makanan tambahan ibu menyusui.

Studi ini ditulis oleh Puspitadini, M., & Budiono (2023). Substitusi tepung daun kelor, (*moringa oleiferal*.) dan tepung kacang hijau (*vigna radiatel*.) Pada cookies sebagai alternatif makanan tambahan ibu menyusui, yang diterbitkan dalam *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 2023, studi ini mengambil obyek *cookies*, dengan berfokus kepada pembuatan cookies substitusi tepung kacang hijau, dan tepung daun kelor, dengan menggunakan metode eksperimental (RAL). Peneliti menganalisis kandungan gizi dan sifat organoleptik dari tepung daun kelor dan tepung kacang hijau, yang digunakan dalam produk olahan cookies sebagai alternatif makanan tambahan ibu menyusui.

Dalam studi ini menggunakan metode yang dilakukan dalam penelitian atau studi kuliner, yaitu uji organoleptik atau sensorik dimana mencakup rasa, aroma dan tekstur dengan menerapkan uji one-way ANOVA dan analisis post hoc Bonferroni. Penerapan metode tersebut untuk mengetahui pengaruh cookies yang menggunakan substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun kelor untuk menentukan karakteristiknya yang mencakup tekstur, rasa dan aroma. Kesimpulan studi ini adalah yaitu terdapat perbedaan signifikan dalam sifat organoleptik cookies terkait rasa dan warna. Namun, tidak ada perbedaan yang signifikan dalam sifat organoleptik cookies untuk parameter aroma dan tekstur.

Persamaan pada studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mengetahui karakteristik yaitu rasa, aroma, dan tekstur. Namun perbedaan studi ini adalah membuat cookies dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung daun kelor sebagai alternative makanan tambahan untuk ibu menyusui sedangkan studi yang akan diselenggarakan yaitu Pemanfaatan kacang hijau pada pembuatan kue tradisional klepon sebagai inovasi resep dan menambah kandungan protein pada pembuatan kue tradisional Klepon. Dalam studi ini pengetahuan yang dapat digunakan untuk penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mengetahui karakteristik rasa, aroma, dan tekstur melalui uji inderawi.

b) Substitusi tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.), pada pembuatan makanan tradisional Gorontalo Ilabulo

Studi ini ditulis oleh Nurhayati Adam dan Deyvie Xyzquolyna. Penggunaan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L) dalam pembuatan makanan tradisional Gorontalo, ilabulo, yang dipublikasikan dalam *Agriculture Technology Journal*, 2020. Studi ini mengambil obyek makanan tradisional Gorontalo Ilabulo, dengan berfokus kepada pembuatan Ilabulo dengan substitusi tepung kacang hijau, yang diproses menggunakan metode (RAL) dimana peneliti menganalisis formulasi yang optimal berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik dan menganalisis kadar abu, kadar protein dan kadar air dalam substitusi tepung kacang hijau pada pembuatan tradisional Gorontalo Ilabulo.

Dalam studi ini menggunakan metode yang dilakukan dalam penelitian atau studi kuliner, yaitu uji organoleptik warna, ara, tekstur dan warna melalui metode

Rancangan Acak Lengkap (RAL) oleh 25 orang panelis. Penerapan metode tersebut agar mengetahui formula baik pada penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan makanan tradisional Gorontalo Ilabulo melalui karakteristik Ilabulo yang mencakup rasa, aroma, warna dan tekstur. Kesimpulan studi ini adalah pembuatan makanan tradisional Gorontalo Ilabulo dengan substitusi tepung kacang hijau menghasilkan uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang hijau semakin banyak, tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma. Namun, penambahan tepung kacang hijau hingga 15% masih disukai oleh panelis dibanding dengan penambahan tepung kacang hijau lainnya.

Persamaan pada studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu menggunakan metode uji organoleptik melalui karakteristik yaitu warna, tekstur, rasa, dan aroma. Namun perbedaan studi ini adalah membuat makanan tradisional Gorontalo Ilabulo dengan substitusi tepung kacang hijau sedangkan studi yang akan diselenggarakan yaitu Pemanfaatan kacang hijau pada pembuatan kue tradisional Klepon dan menambah kandungan protein pada pembuatan kue tradisional Klepon. Dalam studi ini pengetahuan yang dapat digunakan untuk penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mengetahui karakteristik rasa, aroma, dan tekstur melalui uji inderawi.

c) Kualitas kue sapik dilihat dari substitusi tepung kacang hijau.

Studi ini ditulis oleh Ratu Adilah Samra, Wirnelis Syarif (2023). Kualitas kue sapik dilihat dari substitusi tepung kacang hijau yang diterbitkan dalam *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 2023. Studi ini mengambil obyek kue sapik, dengan berfokus pada kualitas kue sapik dengan substitusi tepung kacang hijau, dengan menerapkan metode eksperimen menerapkan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dimana peneliti menganalisis pengaruh penggunaan tepung kacang hijau sebagai substitusi terhadap kualitas aroma, takstur, bentuk, warna dan rasa kue sapik yang dihasilkan melalui uji organoleptik.

Dalam studi ini menggunakan metode yang dilakukan dalam penelitian atau studi kuliner, yaitu uji organoleptik dimana mencakup kualitas bentuk rasa, aroma dan tekstur melalui analisis (ANOVA), jika $F_h > F_t$ dilanjutkan uji duncan. Penerapan metode tersebut untuk menilai kualitas kue sapik dengan substitusi tepung

kacang hijau melalui karakteristik kue sapik yang mencakup rasa, aroma dan tekstur. Kesimpulan studi ini adalah, berdasarkan hasil penelitian serta pembahasan, tidak ada perbedaan yang signifikan dalam kualitas tekstur, warna, bentuk, aroma dan rasa manis pada kue sapik akibat substitusi tepung kacang hijau. Namun, terdapat perbedaan signifikan dalam kualitas rasa kue sapik, di mana semakin tinggi persentase penambahan tepung kacang hijau menghasilkan kue sapik yang lebih berasa kacang hijau.

Persamaan pada studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mensubstitusikan tepung kacang hijau dan menggunakan metode uji organoleptik. Namun perbedaan studi ini adalah membuat kue sapik dengan substitusi tepung kacang hijau dan menggunakan metode Analisis Varian (ANOVA), sedangkan studi yang akan diselenggarakan yaitu Pemanfaatan kacang hijau pada pembuatan kue tradisional Klepon sebagai inovasi resep dan menambah kandungan protein pada pembuatan kue tradisional Klepon. Dalam studi ini pengetahuan yang dapat digunakan untuk penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mengetahui karakteristik rasa, aroma, dan tekstur melalui uji inderawi.

d) Pengaruh substitusi bahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan penambahan ekstrak buah bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik sosis ayam.

Studi ini ditulis oleh Rina Dwi Putri, Dwi Kristiastuti Suwardiah, Asrul Bahar, Niken Purwidiani (2022). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) dan penambahan ekstrak buah bit (*Beta vulgaris*) terhadap sifat organoleptik sosis ayam, yang diterbitkan dalam jurnal tata boga 202. Studi ini mengambil obyek sosis ayam dengan berfokus kepada pembuatan sosis ayam dengan substitusi tepung kacang hijau dan penambahan ekstrak buah bit dengan menggunakan metode eksperimental dan metode observasi uji organoleptik.

Dalam studi ini menggunakan metode yang dilakukan dalam penelitian atau studi kuliner, yaitu uji organoleptik terhadap pengaruh substitusi ekstrak bit dan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) terhadap sosis ayam meliputi rasa, tekstur, aroma, kekenyalan, warnadan kesukaan dengan menggunakan uji anava ganda dan dilanjutkan dengan uji Duncan. Kesimpulan studi ini adalah produk sosis ayam terbaik menggunakan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 30% dan

penambahan ekstrak buah bit 20g mengandung protein sebesar 15.85%, karbohidat 7.90%, lemak 41.05% dan kalium 65.60mg.

Persamaan pada studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu menambahkan tepung kacang hijau menggunakan metode uji organoleptik. Namun perbedaan studi ini adalah membuat sosis ayam dengan substitusi tepung kacang hijau dengan penambahan ekstrak buah bit sedangkan studi yang akan diselenggarakan yaitu Pemanfaatan kacang hijau pada pembuatan kue tradisional Klepon sebagai inovasi resep dan menambah kandungan protein pada pembuatan kue tradisional Klepon. Dalam studi ini pengetahuan yang dapat digunakan untuk penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mengetahui karakteristik rasa, aroma, dan tekstur melalui uji inderawi.

e) Daya terima konsumen terhadap olahan makanan berupa bolu cake dengan variasi tepung premix substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun katuk (sukahitu)

Studi ini ditulis oleh Ratna Zahara (2022). Penerimaan konsumen terhadap kue bolu dengan menggunakan tepung premix yang menggantikan tepung dengan tepung daun katuk (sukahitu) dan tepung kacang hijau, yang dipublikasikan dalam jurnal penelitian dan pengabdian masyarakat 2022, studi ini mengambil obyek bolu cake dengan berfokus kepada penerimaan konsumen pada bolu cake dengan tambahan tepung premix digantikan dengan tepung kacang hijau dan tepung daun katuk dengan menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dimana peneliti menganalisis melalui uji organoleptik yang meliputi uji warna, tekstur, rasa dan aroma dari Cake variasi tepung premix.

Dalam studi ini menggunakan metode yang dilakukan dalam penelitian atau studi kuliner, yaitu uji organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur melalui uji anova ganda, program SPSS dan dilanjutkan menggunakan uji Duncan. Penerapan metode tersebut untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap bolu cake menggunakan tambahan tepung premix substitusi tepung daun katuk dan tepung kacang hijau menunjukkan bahwa perlakuan A, yang terdiri dari tepung terigu 50gr, tepung kacang hijau 45gr, dan tepung daun katuk 5gr, adalah yang disukai.

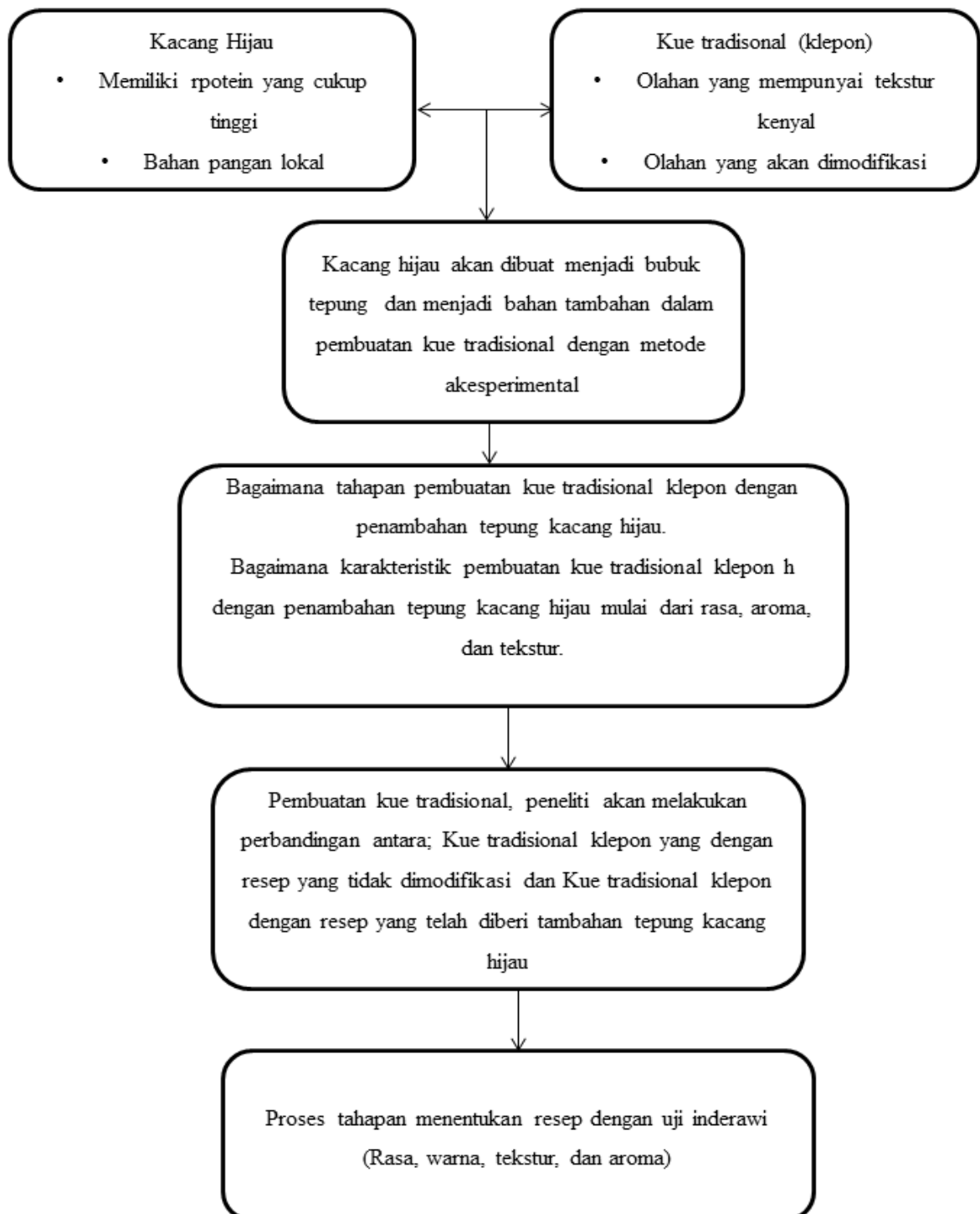
Kesimpulan studi ini adalah bahwa variasi tepung premix tersebut memperoleh tingkat penerimaan konsumen yang tertinggi

Persamaan pada studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu menggunakan tepung kacang hijau sebagai substitusi. Namun perbedaan studi ini adalah untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap olahan bolu cake dengan variasi tepung premix substitusi tepung kacang hijau dan tepung daun katuk (sukahitu) sedangkan studi yang akan diselenggarakan yaitu Pemanfaatan kacang hijau pada pembuatan kue tradisional Klepon sebagai inovasi resep dan menambah kandungan protein pada pembuatan kue tradisioanl Klepon. Dalam studi ini pengetahuan yang dapat digunakan untuk penelitian yang akan diselenggarakan yaitu mengetahui karakteristik rasa, aroma, dan tekstur melalui uji inderawi.

B. Kerangka Pikir

Bubuk kacang hijau dipilih sebagai penambahan bahan dalam pembuatan produk pastry, sebab kacang tanah merupakan bahan lokal juga memiliki kandungan yang bermanfaat bagi manusia.

Kerangka pengembangan untuk penelitian yang akan diselenggarakan dapat dilihat berikut ini:



Gambar 2. Kerangka Pikir
(Sumber: Hasil olah data penelitian, 2024)