

ABSTRAK

---

Indonesia merupakan penghasil kacang hijau yang sangat besar akan tetapi kacang hijau masih sangat sedikit pemanfaatannya. Menurut Purwono (2005) kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawijaya yang di kenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*fabaceae*) ini memiliki manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Salah satu *basic cake* yang sering di gunakan adalah *sponge cake*. *Sponge cake* merupakan jenis cake yang dibuat dari adonan kental yang dengan ciri khasnya yaitu memiliki tekstur yang agak kasar, kurang lentur, dan cenderung beremah apabila dipotong. *Sponge cake* sudah populer di kalangan lapisan masyarakat Indonesia karena pada umumnya sebagai cake dasar dalam pembuatan *decorating cake* (kue tart yang dihias). yang mana penggunaan terigu masih di periotiskan sebagai bahan baku utama. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingginya kadar lemak yang terdapat di dalam *sponge cake*. Oleh karena itu banyak terjadinya obesistas untuk sebab itu penulis akan mengganti bahan dasar utama dari *sponge cake* yaitu tepung gandum menjadi tepung kacang hijau. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan dan hasil produk *sponge cake* menggunakan tepung kacang hijau. Penelitian ini bersifat eksperimental, dengan metode kualitatif. *Spongecake* tersebut akan di ujicoba kepada para panelis yaitu dosen, mahasiswa perhotelan, juru masak, ibu rumah tangga, wirausahawan, mahasiswa sebanyak 30 orang dan untuk mengukur daya terima konsumen maka di lakukan uji organoleptik. Melalui uji daya terima konsumen dapat disimpulkan bahwa *sponge cake* berbasis tepung kacang hijau dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 79% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 83% harum berdasarkan aroma, 75% menarik berdasarkan warna, 80% menarik berdasarkan penampilan fisik dan 83% konsumen memilih empuk berdasarkan tekstur.

Katakunci: Substitusi, *Sponge cake*, Kacang hijau