INTISARI

Oyek adalah makanan tradisional dari Kulonprogo Yogyakarta yang dihasilkan dari pengeringan growol. Growol dibuat dengan fermentasi singkong secara langsung. Dalam penelitian pendahuluan diketahui bahwa tepung 30% dari kacang hijau sebagai sumber protein ditambahkan ke dalam oyek untuk menghasilkan oyek berprotein tinggi seperti beras. Oleh karena itu, oyek bisa diproduksi menjadi beras buatan, tapi rasa dan tekstur tidak sama dengan beras.

Penambahan jahe dan ekstrak pandan, juga diharapkam dapat meningkatkan rasa dan tekstur beras buatan dari oyek. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui ekstrak terbaik dan waktu pengukusan untuk meningkatkan fisik dan uji kesukaan, terutama tekstur dan rasa beras buatan dari oyek dengan penambahan tepung kacang hijau. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengukusan selama 15 menit dan tanpa penambahan ekstrak merupakan perlakuan terbaik. Fisik dan kesukaan produk sama dengan beras asli.

Kata kunci: oyek, singkong, beras analog, jahe, pandan