**SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN BERAS ANALOG OYEK KACANG HIJAU DENGAN VARIASI JENIS DAN KONSENTRASI PATI**

Novia Trisnawati / 12031003

INTISARI

Oyek merupakan makanan tradisional dari Kulon Progo Yogyakarta yag dibuat dari tepung growol. Growol terbuat dari singkong yang telah terfermentasi. Oyek dapat dibuat sebagai beras artificial atau beras analog, namun tekstur, bentuk, dan kandungan protein tidak sama dengan beras. Penambahan pati dan tepug kacang hijau digunakan untuk mendukung bentuk dan tekstur, serta meningkatkan kandungan protein pada beras artifisial oyek. Pada penelitian sebelumnya, diketahui bahwa 30% tepung kacang dapat ditambahkan pada oyek untuk membuat oyek berprotein tinggi.

Penelitian ini dilakukan untuk menentukan konsentrasi terbaik perlakuan penambahan pati yaitu maizena, tapioka, dan sagu untuk mendukung sifat fisik dan tingkat kesukaan dari beras artifisial oyek dengan penambahan tepung kacang hijau serta mengetahui kandungan zat gizi pada produk terbaik. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung sagu 3% merupakan perlakuan yang terpilih untuk pengujian komponen kimia. Tingkat kesukaan produk setelah dimasak hampir sama dengan beras asli, tetapi kekerasan pada tekstur sebelum pemasakan lebih rendah daripada beras asli. Beras oyek kacang hijau dengan penambahan 3 % sagu mempunyai kadar air 9,16 % (wb), kadar protein 10,10%, kadar lemak 0,76%,kadar abu1,1%, karbohidrat dengan perhitungan *Carbohydrate by different* sebesar 78,88 % yang meliputi pati50,35% , gula total 0,75%, serat kasar sebesar 9,47%, dan serat pangan 1,49%.

**Kata kunci**: oyek, kacang hijau, beras analog, komponen kimia, sifat fisik.