

ABSTRAK

Masyarakat Indonesia mulai sadar akan pola hidup sehat dari makanan yang dikonsumsi dengan memperhatikan bahan yang digunakan, maka penulis memiliki sebuah ide dan gagasan. Penulis berinovasi membuat *flourless sponge cake* dengan menggunakan bubuk matcha sebagai bahan tambahan. Bubuk matcha berasal dari daun teh hijau yang mengalami proses pengeringan dan penguapan kemudian ditumbuk halus. Daun teh hijau sendiri memiliki banyak manfaat seperti menurunkan berat badan, mencegah diabetes, meningkatkan kualitas tidur, sebagai antioksidan, anti stress, dan lain sebagainya. Proses pengolahan daun teh hijau menjadi bubuk matcha tidak mengurangi manfaat kandungan yang ada di dalamnya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif eksperimen. Penelitian eksperimen diartikan sebagai pendekatan penelitian kuantitatif yang penuh, artinya memenuhi persyaratan untuk menguji hubungan sebab akibat. Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan dengan cara memberikan perlakuan kepada subjek baik berupa strategi, metode, teknik. Hasil penelitian yang penulis lakukan adalah inovasi *flourless sponge cake* dengan menggunakan bubuk matcha sebagai bahan tambahan. Dari hasil penelitian yang penulis lakukan menghasilkan formulasi resep *flourless sponge cake* dengan bubuk matcha sebagai bahan tambahan, dan menghasilkan produk kue yang lebih sehat untuk dikonsumsi sebagai alternatif makanan sehat.

Kata kunci: *Flourless Sponge Cake*, Bubuk Matcha, Daun Teh Hijau