

## ABSTRAK

---

Penelitian ini membahas tentang substitusi susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak pada pembuatan *mousse cake*. Penelitian ini di latar belakang oleh karena di Indonesia pada umumnya produk *mousse cake* komersial sering menggunakan *whipping cream* yang dapat memberikan efek kurang baik terhadap kesehatan, selain itu kurangnya pengetahuan masyarakat akan penggunaan olahan susu kedelai dengan optimum, hasil produksi kedelai khususnya susu kedelai yang melimpah di Indonesia menjadi alasan penulis membahas penelitian ini. Tujuan dari dibuatnya penelitian ini adalah karena penulis menyadari banyaknya *mousse cake* yang dihasilkan oleh *whipping cream* memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi sehingga membuat adanya batasan bagi penikmat *mousse cake* khususnya bagi yang menderita obesitas serta masyarakat yang sedang melaksanakan program *diet* atau *healty life*. Penulis menginginkan dengan dibuatnya penelitian ini dapat membantu masyarakat dengan menciptakan *mousse cake* yang berbahan dasar susu kedelai sebagai padatan lemak yang aman di konsumsi bagi seluruh masyarakat khususnya bagi yang menderita penyakit obesitas dan masyarakat yang sedang *diet*. Biaya untuk pembuatan *mousse cake* berbahan dasar susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak tergolong terjangkau karena tidak menggunakan bahan-bahan yang relatif *premium* dalam proses produksinya yang menurut penulis akan mendorong daya beli masyarakat karena modal yang dikeluarkan tidak terlalu mahal. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisisioner. Penulis berharap semoga penelitian ini dapat dikembangkan dan diperbaharui agar dapat menciptakan hidangan penutup yang lezat namun sehat untuk di konsumsi.

Kata kunci : susu kedelai, bahan padatan lemak, *whipping cream*, *mousse cake*.