

ABSTRAK

Jahe merupakan jenis tanaman obat keluarga yang banyak khasiatnya, pada umumnya masih banyak orang yang tidak menyukai jahe baik dari segi aroma maupun rasa. Maka dari itu, tujuan penulis melakukan penelitian dalam pembuatan *mousse cake* ini selain bahan utama yang mudah dicari, jahe juga bisa menciptakan rasa baru serta bisa dinikmati oleh sebagian yang kurang menyukai jahe secara keseluruhan. Tujuan utama yang bisa diambil dalam penelitian ini yaitu masyarakat setempat bisa memanfaatkan jahe untuk pembuatan *mousse cake* agar peningkatan jumlah konsumsi serta hasil produksi jahe bisa meningkat pesat serta bermanfaat serta kombinasi dengan cheesecake sebagai isiannya. Metode penelitian yang akan diambil penulis berupa eksperimen sebanyak 3 kali dengan perbandingan komposisi jahe dari 0:100, 50:50, 100:0, dan mengumpulkan data responden sebanyak 30 orang yang memenuhi kriteria yaitu akademisi, industri, dan masyarakat setempat. Hasil yang diperoleh penulis ketika sudah melakukan penelitian yaitu konsumen menyukai hasil produk inovasi dengan adanya cheesecake sebagai isian mousse serta jahe sebagai rasa dan aroma, dan juga memperoleh hasil formulasi resep serta daya terima konsumen. Daya terima konsumen paling banyak ada di tekstur dan juga penampilan dengan rata-rata nilai 4,74.

Kata Kunci: Inovasi, Jahe, *Mousse*, *Cheesecake*, Organoleptik