

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan kepemilikan aneka rempah-rempah yang biasanya hampir diseluruh kota Indonesia dipastikan memiliki rempah-rempah yang beragam. Rempah-rempah ini biasanya dimanfaatkan sebagai tanaman obat untuk menyembuhkan berbagai macam penyakit, selain itu juga rempah-rempah bisa digunakan sebagai penambah aroma serta rasa yang dihasilkan (Kartikasari, I. F., dkk. 2023). Masyarakat Indonesia juga memanfaatkan untuk menanam rempah-rempah supaya bisa dijadikan usaha yang menghasilkan sehingga bisa menjadi timbal balik modal untuk kebutuhan yang terpenuhi.

Pengembangan produk pangan yang inovatif menghasilkan salah satu rencana dan strategi penting dalam menghadapi tren masa kini terkait konsumen yang terus meningkat dan berkembang, terutama yang paling penting yaitu pada sektor makanan penutup atau *dessert*. *Mousse Cheesecake* merupakan jenis *cake* yang salah satu varian *dessert* yang jarang ditemui, biasanya hanya sekedar *mousse* atau *cheesecake* saja yang banyak digemari karena penilaian konsumen terhadap tekstur yang lembut dan juga rasanya yang kaya. Namun penggunaan bahan pangan lokal rempah seperti jahe untuk dijadiannya sebuah produk baru dalam jenis makanan penutup masih jarang sekali digunakan, apalagi didalam jenis *mousse cake* ini yang masih sangat terbatas.

Inovasi dengan mengaplikasikan jahe ke dalam *mousse cake* ini tidak hanya menciptakan rasa, jenis, dan varian terbaru dan unik yang khas, inovasi ini juga bisa meningkatkan nilai fungsional dari produk yang dihasilkan. Hal ini juga menjadi sejalan dengan meningkatnya minat konsumen terhadap jenis makanan yang fungsional.

Dari sekian banyak rempah-rempah di Indonesia yang terkenal oleh kalangan masyarakat yang bekerja di bidang kuliner yaitu jahe. Jahe yang berasal dari negara Asia Tenggara Maritim merupakan rempah yang sering digunakan sebagai obat degan produk terkenalnya yaitu jamu. Karena pada dasarnya sendiri jahe merupakan tanaman obat yang terkenal dengan berbagai macam khasiatnya. Produk yang dihasilkan dengan bahan utama jahe yaitu wedang jahe, bajigur, bandrek, wedang ronde, rendang, dan masih banyak lagi.

Selain digunakan untuk masakan, jahe juga bisa di manfaatkan untuk menciptakan rasa baru pada makanan penutup (*dessert*) yang membutuhkan aroma rempah-rempah (Laelasari, I., & Syadza, N. Z. 2022). Produk yang dihasilkan berupa *ginger creme brulee*, *puding jahe*, *ginger bread cookies* untuk perayaan natal, *ginger crumb muffin*, dan masih banyak lagi. Penulis akan mengembangkan produk *dessert* jahe selanjutnya dengan mencoba kolaborasi antara jahe, *mousse*, dan *cheesecake* yang hasilnya akan menjadi sebuah produk baru berupa Jahe *Mousse Cake* dengan *Cheesecake* sebaga isiannya.

Berdasarkan hasil data yang penulis angkat dari data statistik hasil produksi jahe itu menurun disetiap tahunnya yang disebabkan karena adanya wabah virus *Corona*



Gambar 1. 1 Data Hasil Produksi Jahe di Indonesia

Sumber: (adan Pusat Statistik Indonesia. 2023. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjMjMg==/produksi-tanaman-biofarmaka-obat-> Dengan modifikasi penulis. 2025)

Berdasarkan grafik diatas menunjukkan hasil produksi jahe di Indonesia yang diwakili oleh 5 provinsi. Di Sumatera Utara menunjukkan hasil produksi dari tahun 2021 hingga 2023 mengalami kenaikan yang terus berkembang. Di Sumatera Barat juga menunjukkan seikit kenaikan karena jumlah Tingkat produksi jahe di provinsi tersebut masih sangat jarang. Di Lampung hanya mengalami kenaikan hasil produksi dari tahun 2021 ke 2022 namun tidak setinggi provinsi-provinsi sebelumnya. Di Jawa Barat hasil produksi jahe tidak meningkat dan hanya naik turun dari hasil produksinya. Begitu juga di provinsi Kalimantan Selatan yang masih kurang hasil produksi dari jahe.

Penelitian ini bisa menjadi penting untuk dilakukan karena sebagai langkah awal yang bisa menjawab dari tantangan dengan terbatasnya produk *dessert* yang menggunakan bahan yang berbasis bahan pangan lokal serta membuka peluang dari sektor ekonomi yang kreatif di bidang kuliner dengan menggabungkan 2 unsur yaitu modern dan tradisional, dan juga bisa menghasilkan nilai tambah bagi produk kuliner Indonesia di pasar lokal maupun global.

*Mousse* berasal dari negara Prancis biasanya produk dengan rasa terkenalnya lebih cenderung manis, dengan ditambahkan jahe sebagai penambah rasa serta aroma bisa menjadi karya baru dalam pembuatan *mousse* biasanya. Selain dengan jahe, kolaborasi yang penulis ambil yaitu menambahkan jenis *ivory cheesecake* sebagai *filling mousse* didalam guna menambahkan cita rasa yang dihasilkan bukan hanya sekedar jahe didalamnya. Bentuk *cheesecake* nya sendiri pun berbeda dengan *cheesecake* biasanya, dimana dalam pembuatan produk ini penulis hanya menggunakan 1 jenis tepung-tepungan.

*Mousse* juga dikenal dengan makanan pencuci mulut yang terkenal karena olahan krim kocok dan juga telur yang sederhana serta *gelatine* sebagai bahan yang membantu untuk mengentalkan *mousse* nya (Gusnadi, D., dkk. 2021). *Mousse* juga jenis produk yang harus disajikan dengan keadaan dingin namun produk ini tidak mudah rusak dan tahan lama apabila produk ini dikemas dengan baik dan benar sehingga bisa dijamin kualitas yang baik untuk konsumen ataupun untuk segi *visual* ketika ingin diperjual belikan.

*Cheesecake* berasal dari bangsa Yunani Kuno yang biasanya menggunakan tepung-tepungan yang bentuk umumnya berupa *cake* dan melalui tahapan pembakaran. Selain dengan tahapan pembuatan yang mudah dan cepat, bahan pembuatan *cheesecake* sendiri cenderung mudah untuk didapatkan. Berbeda dengan tipe *cheesecake* ini, jenis *cheesecake* yang akan dibuat oleh penulis tidak ada unsur bahan yang menggunakan aneka tepung - tepungan. Hal ini juga menyebabkan tingkat yang dianggap sulit membuat *cheesecake* bisa terbantu karena bahan utama yang dihilangkan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis mendapatkan rumusan masalah yang bisa diambil, yaitu bagaimana caranya memanfaatkan serta mendapatkan formulasi resep serta dapat mengetahui juga seberapa banyak tingkat konsumen yang menyukai hasil produk yang dibuat. Dapat disimpulkan juga bahwa penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui seberapa perbandingan *mousse cake* biasa dengan kombinasi *mousse cheesecake* sebagai isian yang ditambahkan dengan perpaduan jahe didalamnya untuk hasil yang bisa didapatkan seberapa besar daya peminatnya.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan diambil yaitu:

1. Bagaimana formulasi resep *mousse cake* berbahan dasar jahe dengan *cheesecake* sebagai isian?
2. Bagaimana daya terima konsumen dengan produk inovasi yang dihasilkan?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dengan mengangkat judul Inovasi Pembuatan *Mousse Cake* Berbahan Dasar Jahe Dengan *Cheesecake* sebagai isian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi resep *mousse cake* berbahan dasar jahe dengan *cheesecake* sebagai isian.
2. Untuk mengetahui bagaimana daya terima konsumen dengan produk inovasi yang dihasilkan.

### 1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

#### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini yaitu bisa menjadikan pengembangan ilmu pangan yang mendapatkan wawasan tentang sebagaimana pemanfaatan jahe yang dijadikan *dessert*, dan dapat memperluas tentang seberapa kuat interaksi yang dihasilkan dari inovasi produk yang dilakukan oleh peneliti jahe dengan *mousse cake* baik dari segi rasa, dan tekstur.

#### 1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat Praktis dari penelitian ini yaitu menciptakan inovasi baru produk yang berbahan dasar jahe bisa dijadikan *mousse*, meningkatkan rasa yang unik, dan juga bisa menciptakan tradisional *dessert* yang menggunakan bahan dasar rempah. Selain itu juga dengan melakukan penelitian ini sangat diharapkan bisa ikut membantu meningkatkan UMKM yang ada di Indonesia dengan memanfaatkan hasil produk ini dengan diperjual belikan.