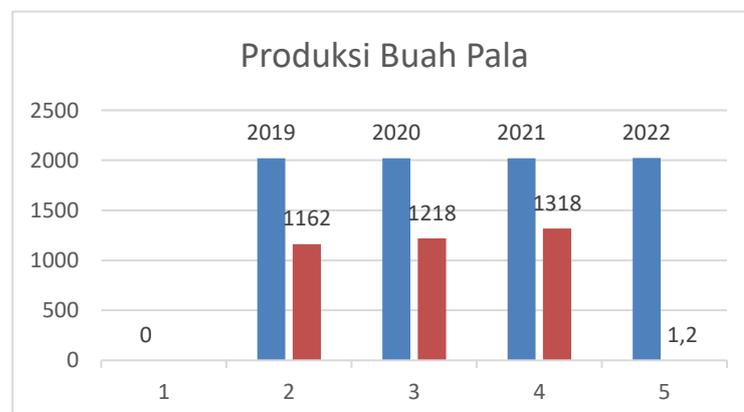


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman buah pala (*Myristica fragrans*) merupakan salah satu tanaman rempah khas Indonesia yang berasal dari wilayah Maluku, Indonesia. Tanaman ini termasuk dalam komoditas unggulan di sektor perkebunan dan memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian, baik di tingkat daerah maupun nasional. Pala Maluku dikenal sebagai varietas paling populer dan telah dibudidayakan secara turun-temurun melalui sistem perkebunan tradisional yang disebut Dusung (Kalay Marthin et al., 2023). Indonesia merupakan negara penghasil pala terbesar di dunia dengan kontribusi sekitar 70%-75% dari total produksi global. Sebanyak 60% kebutuhan pala dunia dipenuhi melalui ekspor dari Indonesia, sedangkan sisanya, yaitu sekitar 40%, disuplai oleh negara-negara lain seperti Grenada, Madagaskar, India, Sri Lanka, dan Malaysia (Ditjen Perkebunan 2022).

Sebagai salah satu komoditas unggulan rempah-rempah Indonesia, buah pala mengalami dinamika produksi dari tahun ke tahun. Grafik pertama menunjukkan bahwa volume produksi buah pala sempat mengalami peningkatan dari tahun 2019 hingga 2021, namun mulai menurun signifikan pada tahun 2022.



Gambar 1. 1 Produksi Buah Pala

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Sementara itu, grafik kedua memperlihatkan penurunan yang jauh lebih drastis dalam konteks nilai ekspor pala Indonesia dari tahun 2021 ke 2023. Nilai ekspor yang sebelumnya mencapai lebih dari 10 ribu ton pada tahun 2020 dan 2021, turun menjadi hanya 848 ton pada tahun 2023.



Gambar 1. 2 Konsumsi per kapita kelompok bumbu - bumbu

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2021

Penurunan baik dari segi volume produksi maupun nilai ekspor ini menunjukkan bahwa industri pala tengah menghadapi tantangan serius. Salah satu tindakan strategis yang mungkin dilakukan adalah mengoptimalkan potensi dari seluruh bagian buah pala, termasuk daging buahnya, yang selama ini cenderung terabaikan dan hanya dianggap limbah. Pengolahan daging buah pala menjadi produk pangan inovatif seperti mousse cake, selai, atau minuman fungsional tidak hanya dapat mengurangi limbah organik, tetapi juga menjadi solusi untuk menjaga nilai ekonomi buah pala di tengah penurunan ekspor dan produksi.

Selama ini, pemanfaatan pala (*Myristica fragrans*) hanya tertumpu pada biji pala (*arilus*) dan fuli (*bunga pala*). Fuli atau bunga pala, banyak digunakan sebagai rempah tambahan dan bumbu dalam berbagai olahan

makanan dan minuman. Di sisi lain, biji pala sering digunakan sebagai bumbu dapur, bahan baku dalam industri farmasi, dan bahan dasar pembuatan minyak atsiri yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Namun daging buah pala, kebanyakan hanya dibuang sebagai limbah pertanian saja, sehingga masih ada ruang untuk pemanfaatan pada daging buah pala yang dapat diolah menjadi produk turunan yang sangat menguntungkan (Sriwijaya & Ramadhana, 2024).

Dalam setiap 100 gram buah pala, terdapat 42 gram karbohidrat, 5,8 gram protein, 10,8 gram serat pangan dan, 36,3 gram lemak (Kemenkes RI 2023). Kandungan buah pala, membuat makanan yang bagus untuk dimakan. Tidak hanya memberi nilai kuliner tetapi juga membantu mengonsumsi lebih banyak nutrisi saat mengkonsumsinya. Bagian yang sering dianggap limbah dari daging buah pala memiliki rasa campuran asam, sepat, dan pahit yang unik. Rasa ini memungkinkan inovasi produk kuliner berbasis rempah lokal. Selain itu, daging buah pala memiliki banyak potensi untuk menjadi bahan pangan yang praktis dan inventif, Karena buah pala baik untuk tubuh. Olahan makanan dan minuman modern seperti minuman fermentasi, dan snack tinggi serat. Dengan pengolahan yang tepat, pemanfaatan daging buah pala tidak hanya mengurangi limbah pertanian, tetapi juga meningkatkan diversifikasi makanan di daerah tersebut dan meningkatkan nilai ekonomi dari komoditas ini.

Terlepas dari fakta bahwa Indonesia dianggap sebagai salah satu produsen buah pala terbesar di dunia, daging buah pala masih belum digunakan secara optimal, terutama dalam industri pangan. Pemanfaatan daging buah pala (*Myristica fragrans*) umumnya masih terbatas pada produk-produk konvensional seperti manisan, sirup, dan dodol yang umumnya diolah secara tradisional. Minimnya eksplorasi pemanfaatan daging buah pala dalam skala industri, khususnya dalam industri pastry

kontemporer. Daging buah pala belum banyak digunakan sebagai bahan baku untuk kue modern seperti *tart*, *mousse cake*, atau kue lainnya. Hal ini disebabkan oleh kurangnya riset aplikatif yang menjembatani antara potensi daging pala dengan kebutuhan industri pangan masa kini yang menuntut inovasi, fungsional, dan keunikan rasa. Di bandingkan dengan bagian pala lainnya seperti biji dan fuli, yang lebih dulu digunakan di industri rempah dan farmasi, daging buah pala masih tertinggal.

Pengendalian pasca panen dan perubahan permintaan pasar menunjukkan tren fluktuatif dalam produksi buah pala nasional. Dalam konteks ini, pemanfaatan buah pala sebagai bagian dari hasil panen masih sangat terbatas. Padahal, bagian ini menyumbang volume limbah organik cukup besar karena sering dibuang atau di olah secara tradisional dalam skala rumah tangga.

Mengolah daging buah pala menjadi nilai tambah, seperti makanan fungsional atau kreasi pastry kontemporer, tidak hanya membantu mengurangi limbah, tetapi juga berpotensi memperkuat ketahanan ekonomi berbasis rempah dan mendorong diversifikasi pangan lokal di tengah perubahan produksi. Komunitas lokal dapat menjadi peserta kunci dalam meningkatkan produksi dan konsumsi pangan lokal melalui pemberdayaan komunitas. Melalui transfer teknologi dan pengetahuan, sumber daya, dan dukungan infrastruktur yang diperlukan. Karena hal ini, komunitas menunjukkan minat yang besar untuk berpartisipasi aktif dalam membangun sistem pangan yang tangguh dan berkelanjutan. Untuk melestarikan dan mengoptimalkan pemanfaatan pangan lokal, sangat penting bagi berbagai pihak seperti pemerintah, pedagang, dan konsumen untuk bekerja sama. Oleh karena itu, upaya pemberdayaan masyarakat menjadi langkah strategis yang krusial dalam mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan (Widosati & Nurfitiani, 2023).

Industri makanan dan minuman merupakan peran yang sangat penting dalam ekonomi dunia yang akan terus berkembang. Industri makanan dan minuman terus berupaya menghasilkan inovasi dalam nutrisi dan keamanan pangan seiring dengan perubahan gaya hidup, pola konsumsi, dan kebutuhan konsumen (Rasdiyanto & Hasibuan, 2024).

Kebutuhan akan makanan bergizi meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjalani gaya hidup sehat. Konsumen modern, khususnya dari kalangan milenial dan Gen Z, mulai mencari makanan yang tidak hanya memuaskan secara rasa, namun juga memiliki cerita, nilai lokal, serta manfaat fungsional bagi tubuh. Dalam konteks inilah, peluang besar terbuka untuk menciptakan produk-produk berbasis bahan lokal yang dikemas dalam bentuk modern.

Salah satu bentuk inovasi kuliner modern yang fleksibel untuk pengembangan rasa adalah mousse cake. Mousse adalah salah satu dessert manis yang banyak digemari oleh orang yang menyukai makanan manis, dan juga karena mousse mempunyai tekstur yang lembut serta cita rasanya yang unik. Nama "*mousse*" sendiri berasal dari bahasa Prancis yang berarti "busa", mencerminkan karakteristik utama hidangan ini. Keunikan mousse cake terletak pada proses pengocokan bahan utama seperti telur, gula, susu, dan krim yang menghasilkan struktur yang ringan, dan lembut (Gusnadi, 2021). Mousse cake sering kali dikombinasikan dengan berbagai bahan tambahan untuk menciptakan pengalaman rasa dan tekstur yang lebih kompleks.

Karakter mousse cake yang netral dan mudah dipadukan dengan berbagai rasa, membuatnya menjadi media eksperimen yang ideal untuk mengenalkan cita rasa lokal yang belum banyak dieksplorasi, salah satunya daging buah pala (*Myristica fragrans*). Secara umum, mousse cake terdiri dari beberapa elemen utama. Lapisan dasar biasanya terbuat dari *sponge cake* atau biskuit, yang memberikan struktur dan kontras

tekstur terhadap kelembutan mousse dan membuat layer yang cantik pada saat mousse akan di sajikan. Lapisan mousse menjadi inti dari cake ini, dibuat dari campuran krim kocok, gelatin, serta pure buah atau cokelat yang memberikan rasa khas. Untuk lebih meningkatkan daya tarik visual dan rasa, mousse cake bisa di berikan garnish seperti potongan buah segar, cokelat parut, kacang, atau *edible flowers* sering ditambahkan untuk memperkaya tampilan dan sensasi rasa.

Mousse cake buah pala tidak hanya menawarkan sensasi baru bagi konsumen, tetapi juga menjadi bentuk nyata dari inovasi pangan modern yang berakar pada kekayaan komoditas lokal Indonesia. Dengan pendekatan ini, daging buah pala yang selama ini kurang dimanfaatkan dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi dan berdaya saing, sekaligus mendukung diversifikasi pangan dan pelestarian warisan kuliner Nusantara.

Dalam dunia pastry modern, *mousse cake* dikenal sebagai salah satu produk yang tidak hanya digemari karena keindahan visual dan kelembutannya, tetapi juga karena fleksibilitasnya dalam pengembangan rasa. *Mousse cake* memiliki tekstur ringan, lembut, dan *creamy*, yang memungkinkan paduan berbagai bahan baik lokal maupun impor tanpa mengganggu struktur utamanya. Karakter ini menjadikannya sebagai media yang ideal untuk inovasi rasa, terutama dalam eksplorasi bahan pangan lokal yang belum banyak dimanfaatkan secara komersial, seperti daging buah pala.

Buah pala (*Myristica fragrans*), khususnya bagian daging buahnya, memiliki cita rasa khas yang merupakan kombinasi antara asam, sepat, dan sedikit pahit. Kombinasi rasa ini memberi peluang besar dalam menciptakan dimensi rasa baru dalam *mousse cake* yang unik dan tidak monoton. Penggunaan daging pala dalam *mousse cake* dapat memberikan identitas rasa lokal sekaligus memperkaya pengalaman sensorik

konsumen.

Lebih jauh lagi, pengolahan daging pala menjadi *mousse cake* merupakan wujud dari inovasi kuliner berbasis komoditas lokal. Hal ini tidak hanya berkontribusi terhadap pengurangan limbah buah pala yang biasanya tidak digunakan, tetapi juga membuka jalan bagi diversifikasi produk berbasis bahan fungsional lokal. Dengan pendekatan kreatif ini, *mousse cake* dapat menjadi media edukatif dan promosi yang efektif untuk memperkenalkan kekayaan rempah-rempah Indonesia kepada masyarakat luas maupun pasar internasional, tanpa meninggalkan tren makanan modern yang estetis dan bernilai ekonomi tinggi.

Penelitian ini memiliki urgensi untuk dilakukan saat ini karena masih terbatasnya inovasi dalam pemanfaatan daging buah pala (*Myristica fragrans*), khususnya pada industri pangan modern. Selama ini, ketika bagian daging buah pala kerap kali dibuang begitu saja, hal ini akan menjadi limbah dan merusak lingkungan. Faktanya daging buah pala kerap kali diolah dalam bentuk manisan tradisional atau bahkan dibuang begitu saja sebagai limbah, sementara bijinya menjadi bagian utama yang diolah dan diperdagangkan (Afifudin et al., 2023). Padahal, daging buah pala memiliki potensi gizi, rasa unik, dan karakteristik sensorik yang dapat dieksplorasi lebih jauh dalam pengembangan produk pangan inovatif, seperti *mousse cake* salah satu bentuk pastry modern yang fleksibel untuk eksperimen rasa.

Urgensi lain yang mendasari penelitian ini adalah pentingnya mendukung gerakan pengurangan limbah pangan dan peningkatan nilai tambah komoditas lokal. Dengan menjadikan daging buah pala sebagai bahan baku *mousse cake*, penelitian ini berkontribusi langsung dalam mengurangi limbah hasil perkebunan pala serta mendorong diversifikasi produk pangan berbasis bahan lokal yang selama ini kurang dieksplorasi.

Selain itu, penelitian ini juga sejalan dengan tren kuliner global yang

semakin mengarah pada eksplorasi bahan lokal sebagai identitas rasa dan daya tarik wisata kuliner. Dari penelitian ini diharapkan oleh penulis untuk dapat memberikan kontribusi nyata sebagai inovasi produk berbasis lokal, yang tidak hanya bermanfaat bagi dunia kuliner modern tetapi juga memberikan dampak positif terhadap sektor UMKM kuliner, industri kreatif pangan, serta petani pala lokal. Dengan meningkatnya permintaan terhadap produk turunan pala, maka akan tercipta peluang ekonomi baru di tingkat hulu hingga hilir rantai pasok.

Melalui pendekatan inovatif dalam mengolah daging buah pala menjadi mousse cake, penelitian ini merupakan upaya inovatif dalam pemanfaatan komoditas lokal secara berkelanjutan, serta membuka ruang pengembangan produk pangan fungsional dengan nilai estetika dan komersial tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep mousse cake berbasis buah pala?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap mousse cake berbasis buah pala?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk memformulasi resep dari mousse cake berbasis buah pala
2. Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk mousse cake berbasis buah pala

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.4.1 Manfaat Teoritis

Diharapkan penelitian ini akan berkontribusi pada kemajuan ilmu kuliner, khususnya dalam menciptakan dessert yang menggunakan bahan lokal. Dengan melihat bagaimana buah pala digunakan dalam pembuatan mousse cake, penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian lanjutan yang bertujuan untuk mengembangkan produk pangan berbasis rempah yang memiliki nilai sensoris dan fungsional yang baik.

1.4.2 Manfaat Praktis

Inovasi mousse cake berbasis buah pala dapat menjadi inspirasi bagi industri makanan untuk menciptakan produk dessert yang unik dan memiliki nilai jual tinggi. Pemanfaatan daging buah pala juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi komoditas tersebut, sekaligus membuka peluang baru bagi petani dan produsen pala. Bagi industri Food & Beverage, inovasi ini tidak hanya memperkaya variasi menu, tetapi juga mendorong pengembangan produk berbasis bahan lokal serta meningkatkan daya saing usaha. Melalui sajian yang mengangkat kearifan lokal dan selaras dengan tren pangan berkelanjutan, produk ini memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk menonjol di tengah persaingan pasar. Selain itu, mousse cake berbasis buah pala juga menawarkan alternatif dessert dengan rasa yang unik dan memiliki banyak manfaat bagus untuk tubuh dari kandungan antioksidannya.