

Inovasi Pembuatan Mousse Cake Berbasis Buah Pala Sebagai Pemanfaatan dalam Produk Pastry Modern

Inovation In Making Nutmeg Based Mousse Cake As a Utilization of Local Food Ingredients In Modern Pastry

1st Ersyanty Nurdienthy
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
ersyantyputri@gmail.com

2nd Siti Zakiah
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
kszakiah@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Pemanfaatan daging buah pala (*Myristica Fragrans*) masih sangat terbatas dalam industri kuliner, meskipun Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pala terbesar di dunia. Bagian daging buah pala sering kali dibuang atau tidak dimanfaatkan secara optimal karena pemanfaatan lebih difokuskan pada biji sebagai rempah-rempah. Penelitian ini dilakukan untuk menciptakan inovasi produk mousse berbasis daging buah pala sebagai Upaya diversifikasi pangan lokal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep mousse buah pala serta menilai Tingkat daya terimanya oleh konsumen. Mousse dipilih sebagai media inovasi karena fleksibel dalam mengadaptasi berbagai cita rasa. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif deskriptif. Data diperoleh melalui penyebaran kuesioner dengan uji organoleptik dan hedonik, mencakup penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, dan Tingkat kesukaan secara. Penilaian dilakukan oleh 31 panelis yang berasal dari kalangan akademisi, industri, dan masyarakat umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mousse berbasis buah pala memiliki tingkat penerimaan yang baik dari panelis, khususnya pada aspek rasa dan tekstur yang dinilai lembut dan khas. Produk ini berhasil memenuhi karakteristik mousse sebagai dessert modern, dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai bagian dari inovasi kuliner berbasis bahan local. Temuan ini mendukung peluang pemanfaatan daging buah pala sebagai bahan pangan bernilai ekonomis dan fungsional dalam industry pastry modern.

Kata kunci: inovasi kuliner, mousse, buah pala, bahan lokal

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara penghasil pala (*Myristica fragrans*) terbesar di dunia, dengan kontribusi sekitar 70-75% dari total produksi global (Ditjen Perkebunan 2022). Tanaman rempah ini berasal dari wilayah Maluku dan telah lama dibudidayakan melalui sistem pertanian tradisional yang dikenal dengan nama dusung (Kalay Marthin et al., 2023). Komoditas pala menjadi salah satu unggulan dalam sektor Perkebunan dan memiliki kontribusi signifikan terhadap perekonomian daerah maupun nasional. Namun,

volume produksi buah pala sempat meningkat dari tahun 2019 hingga 2021 mulai mengalami penurunan signifikan pada tahun 2022. Selain itu nilai ekspor pala Indonesia juga menurut drastis lebih dari 10 ribu ton pada tahun 2020 dan 2021 menjadi hanya 848 ton pada tahun 2023 (Badan Pusat Statistik, 2022).

Penurunan dari segi produksi dan ekspor ini menunjukkan bahwa industri pala menghadapi tantangan serius. Salah satu Tindakan strategis yang dapat dilakukan adalah mengoptimalkan potensi seluruh bagian buah pala, termasuk daging buahnya yang selama ini sering dianggap limbah. Pengolahan daging buah pala menjadi produk pangan inovatif seperti mousse cake, berpotensi mengurangi limbah organik serta menjaga nilai ekonomi buah pala.

Selama ini, pemanfaatan pala hanya tertumpu pada biji dan fuli. Fuli banyak digunakan sebagai rempah tambahan dan bumbu dalam berbagai olahan makanan dan minuman, sementara biji pala digunakan sebagai bumbu dapur, bahan baku farmasi, dan bahan dasar misyak atsiri. Sebaliknya daging buah pala kebanyakan hanya dibuang sebagai limbah pertanian, sehingga masih terbuka peluang pemanfaatan menjadi produk turunan yang menguntungkan (Sriwijaya & Ramadhana, 2024).

Dalam setiap 100 gram buah pala terdapat 42 gram karbohidrat, 5,8 gram protein, 10,8 gram serat pangan dan 36,6 gram lemak (Kemenkes RI, 2023). Kandungan tersebut menjadikan buah pala bernilai gizi tinggi. rasa daging buah pala yang campuran asam, sepat, dan pahit memungkinkan inovasi kuliner berbasis rempah lokal. Selain itu, daging buah pala juga berpotensi sebagai bahan pangan yang praktis dan inventif. Dengan pengolahan yang tepat, pemanfaatan daging buah pala dapat mengurangi limbah pertanian sekaligus meningkatkan diversifikasi pangan dan nilai ekonomi komoditas pala.

Pemanfaatannya masih terbatas pada minuman, sirup, dan dodol yang diolah secara tradisional. Minimnya eksplorasi dalam skala industri, khususnya industri kontemporer, membuat daging buah pala belum banyak digunakan sebagai bahan baku kue modern seperti tart,

mousse cake, atau jenis kue lainnya. Hal ini disebabkan oleh kurangnya riset aplikatif yang menghubungkan potensi daging pala dengan kebutuhan industri pangan masa kini yang menuntut inovasi, fungsionalitas, dan keunikan rasa. Dibandingkan dengan bagian pala lain seperti biji dan fuli, daging buah pala masih tertinggal.

Salah satu bentuk inovasi kuliner modern yang fleksibel untuk pengembangan rasa adalah mousse cake. Mousse merupakan dessert manis yang digemari karena tekstur lembut dan cita rasanya yang khas. Istilah “mousse” 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 ringan dan lembut (Gusnasi et al., 2021)., mousse cake sering dikombinasikan dengan berbagai bahan tambahan untuk menciptakan pengalaman rasa dan tekstur yang kompleks.

Karakter mousse cake yang netral dan mudah dipadukan dengan berbagai rasa menjadikannya media eksperimen ideal untuk mengenalkan cita rasa lokal yang belum banyak dieksplorasi, seperti daging buah pala. Secara umum, mousse cake terdiri dari beberapa elemen utama, seperti lapisan dasar *sponge cake*, atau biskuit yang memberi struktur dan kontras terhadap kelembutan mousse. Lapisan mousse dibuat dari campuran krim kocok, gelatin, serta puree buah atau cokelat yang memberi rasa yang khas. Untuk meningkatkan daya tarik visual dan rasa, mousse cake dapat diberi garnish seperti buah segar, cokelat parut dan *edible flowers*.

Mousse cake buah pala tidak hanya menawarkan sensasi baru bagi konsumen, tetapi juga merupakan bentuk nyata inovasi pangan modern yang berbasis komoditas lokal Indonesia

Pengolahan daging buah pala menjadi mousse cake merupakan wujud inovasi kuliner berbasis komoditas lokal. Hal ini berkontribusi dalam mengurangi limbah pala yang biasanya tidak digunakan, serta membuka jalan diversifikasi produk berbasis bahan fungsional lokal. Pendekatan kreatif ini menjadikan kekayaan rempah Indonesia kepada Masyarakat luas dan pasar internasional, tanpa meninggalkan tren makanan modern yang estetis dan bernilai ekonomi tinggi.

Penelitian ini memiliki urgensi karena masih terbatasnya inovasi pemanfaatan daging buah pala, khususnya di industri pangan modern. Daging buah pala kerap dibuang atau hanya diolah menjadi manisan tradisional, sementara bijinya menjadi bagian utama yang diperdagangkan (Afifudin et al., 2023). Padahal, daging buahnya memiliki potensi gizi, rasa unik, dan karakteristik sensorik yang dapat dieksplorasi lebih jauh dalam pengembangan produk pangan inovatif seperti mousse cake.

Selain itu, penelitian ini sejalan dengan tren kuliner global yang mengarah pada eksplorasi bahan lokal sebagai identitas rasa dan daya tarik wisata kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan formulasi resep mousse cake berbasis daging buah pala (*Myristica fragrans*) sebagai bentuk inovasi dalam pengembangan produk pastry modern yang memanfaatkan bahan pangan lokal.

II. KAJIAN TEORI

A. Inovasi

Inovasi berasal dari kata latin “*innovation*”, yang berarti perubahan dan pembaharuan, dan kata latin “*innovo*”, yang

berarti mengubah atau memperbaharui. Inovasi didefinisikan sebagai perubahan baru yang menghasilkan peningkatan. Oleh karena itu, inovasi berarti memasukkan etode atau tektik baru ke dalam input dan output yang akan menghasilkan perubahan besar di dalam bidang sosial dan ekonomi (Margareta & Eka Liliani, 2023).

B. Patisserie

Patiseri adalah ilmu yang mempelajari berbagai jenis kue dan rotii, termasuk kue continental, orientak maupun kue Indonesia atau biasa disebut dengan kue Nusantara. Patiseri berasal dari kata Prancis yaitu “*Patisserie*” yang berarti kue-kue. Produk patiseri banyak dipengaruhi oleh berbagai metode pengolahan saat diproses dan disajikan. Penggunaan jenis bahan dan seni dalam penyajian produk sehingga memberika Kesan perbedaan dalam setiap produk yang disajikan (Setyawati, 2020).

C. Pastry Modern

Dalam buku *Professional Baking* (Gisslen Wayne, 2016). Menyatakan bahwa perkembangan dunis pastry tidak hanya sekedar evolusi teknik dan bahan, tetapi merupakan tranformasi menyeluruh dalam cara pandang terhadap pembuatan kue dan hidangan penutup. Ia mengatakan bahwa pastry modern muncul dari kebutuhan akan produk yang tidak hanya memenuhi persyaratan rasa tetapi juga memberikan pengalaman yang lebih dari sekedar makanan dalam industry kuliner, pastry harus menjadi ekpresi inovasi, seni, dan nilai budaya.

D. Pangan Lokal

Pangan lokal adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan produk makanan yang telah dibuat, berkembang, dan dikonsumsi selama bertahun-tahun di suatu wilayah atau Masyarakat lokal tertentu. Produk- produk ini biasanya dibuat menggunakan bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal (Rema, 2024).

E. Buah Pala

Buah Pala (*Myristica fragrans*) adalah tanaman rempah yang berasal dari Kepulauan Maluku, Indonesia. Selain bijinya yang digunakan sebagai rempah-rempah, daging buah pala sering kali diabaikan dan dianggap sebagai limbah. Menurut Aulia dan Suseno (2020), daging buah pala memiliki kandungan nutrisi tinggi, termasuk serat, vitamin C, dan senyawa bioaktif yang memiliki potensi sebagai bahan makanan fungsional. Pala sebagai komoditas rempah mencakup berbagai aspek pertumbuhan tanaman, pembiakan, serta manfaat dari berbagai bagian tanaman pala (biji, daging buah, dan cangkah). Pengetahuan tentang anatomi dan fisiologi tanaman ini penting untuk memahami karakteristik buah pala yang memengaruhi kualitas dan potensi pemanfaatannya.

F. Mousse Cake

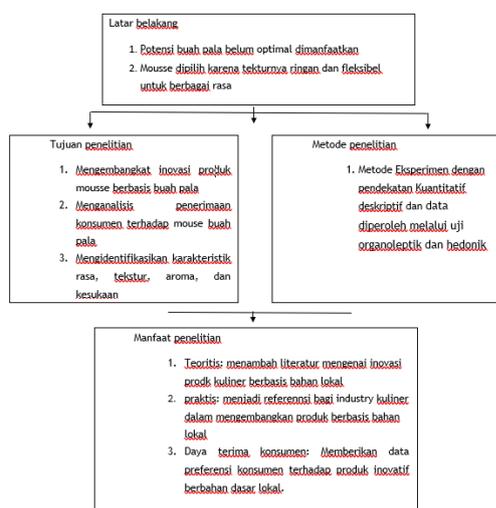
Mousse cake adalah jenis kue yang terdiri dari lapisan mousse yang ringan dan lembut yang biasanya diletakkan di atas dasar kue seperti kue spons, biskuit, atau pastry. Mousse adalah jenis dessert dengan tekstur sangat lembut dan halus menyerupai busa, yang biasanya dibuat dari campuran putih telur kocok, *whipped cream*, serta bahan pengaroma seperti

cokelat blok atau puree buah, dan diperkuat dengan tambahan gelatin untuk memberikan struktur yang lebih padat. Karena teksturnya yang lembut dan *creamy*, kue ini sering disajikan dingin. Tergantung pada bahan yang digunakan, mousse cake dapat memiliki rasa yang berbeda, seperti cokelat, stroberi, mangga, atau kopi. Kue ini populer sebagai hidangan penutup karena penampilannya yang mewah dan rasanya yang lezat. Mousse adalah sajian penutup berbasis busa yang memiliki tekstur ringan dan lembut (Adriana, 2021).

G. Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik atau pengujian sensorik, menguji bahan makanan berdasarkan rasa dan kesukaan produk, menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan suatu produk. Tes indra meliputi pengecapan/lidah, penciuman/hidung, penglihatan/mata, dan peraba/tangan. Kesan yang dihasilkan oleh sensor atau rangsangan yang diterima oleh alat Indera tersebut akan digunakan untuk menilai produk yang di uji (Gusnasi et al., 2021).

H. Kerangka Pemikiran



III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah mousse cake berbasis daging buah pala. Penelitian ini berfokus pada pemanfaatan daging buah pala sebagai bahan utama dalam formulasi mousse cake, dengan tujuan untuk mengembangkan inovasi produk pastry yang memiliki nilai tambah dari segi rasa, tekstur, dan daya tarik konsumen. Daya tarik konsumen dianalisis berdasarkan aspek visual, keunikan rasa, serta potensi penerimaan pasar terhadap produk ini. Mousse cake yang dihasilkan akan dianalisis berdasarkan parameter organoleptik untuk menentukan formulasi terbaik.

B. Desain Penelitian

Daya terima konsumen terhadap inovasi mousse cake berbasis buah pala diukur melalui metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif deskriptif dan data diperoleh melalui uji organoleptik dan uji hedonik. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan kondisi atau fenomena yang diteliti secara sistematis dan faktual. Pendekatan ini digunakan untuk mengumpulkan informasi secara luas

mengenai keadaan, karakteristik, atau hubungan antar variabel yang muncul dalam proses pengembangan produk mousse cake berbasis buah pala (Sugiyono, 2022).

Uji organoleptik dilakukan untuk mengevaluasi warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan mousse cake berbasis buah pala secara keseluruhan. Panelis diminta untuk memberikan nilai dengan skala hedonik lima poin, dengan skor mulai dari 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka). Menghitung rata-rata skor untuk setiap komponen organoleptik adalah cara analisis data deskriptif dilakukan. Uji hedonik yang paling sering dipakai untuk mengukur Tingkat kesukaan terhadap keseluruhan sebuah produk, seperti sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka, dan sangat tidak suka (Suryono et al., 2018).

C. Partisipan

Partisipan ini melibatkan orang-orang dari akademisi, industri, dan masyarakat umum yang dapat memberikan penilaian terhadap produk mousse cake yang inovatif. Purposive sampling adalah metode pengambilan sampel yang digunakan karena penulis menetapkan kriteria atau pertimbangan tertentu untuk tujuan penelitian. Menurut (Sugiyono, 2013), purposive merupakan metode pengambilan sampel yang mempertimbangkan faktor-faktor tertentu, seperti apakah individu tersebut dianggap memiliki pengetahuan tentang masalah yang diteliti, mampu menjadi sumber data, dan memiliki pengalaman atau kompetensi yang relevan dengan topik penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling untuk menentukan partisipan. Teknik ini dipakai karena penulis memilih secara sengaja orang-orang yang dianggap cocok dan relevan untuk menilai produk inovasi yang dikembangkan, yaitu mousse cake berbasis dasar daging buah pala. Penelitian ini mengumpulkan sampel dari 30 panelis.

D. Instrumen Penelitian

Menyebarkan kuesioner dengan tabel skala likert penilaian organoleptik dan hedonik, yang berfungsi untuk mengukur respon panelis terhadap karakteristik mousse cake. Uji organoleptik meliputi penilaian terhadap aspek visual warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan. Sedangkan uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk.

E. Prosedur Penelitian

1) Waktu dan Tempat Penelitian

Proses pembuatan mousse cake berbahan dasar daging buah pala pertama kali dilakukan oleh penulis di kediaman pribadi penulis pada pertengahan bulan Maret sebagai tahap awal dalam pengembangan produk hingga bulan April akhir.

2) Alat yang digunakan dalam Uji coba

Alat yang digunakan dalam membuat mousse cake buah pala yaitu, *mixing bowl, mixer, oven, pan, digital scale, spatula, loyang, ring cutter, spoon, dan balloon whisk*

3) Bahan yang digunakan dalam Uji coba

Bahan- bahan yang digunakan dalam membuat mousse cake yaitu, puree pala, *whipped cream*, *gelatin*, *fresh milk*, *fresh cream*, *sugar*, *white chocolate*, *lemon juice*, sedangkan untuk membuat sponge cakenya sendiri yaitu, *egg*, *sugar*, *quick*, *baking powder*, *flour*, *maizena*, *milk powder*, *margarin*.

F. Teknik Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dari hasil penilaian akan dijelaskan dengan Teknik statistik deskriptif yaitu berupa rata-rata “mean” (Suryono et al.,2018). Perhitungan mean dilakukan untuk setiap unsur produk mousse cake berbasis buah pala yang diuji oleh panelis dalam uji organoleptic dan hedonic. Mean digunakan untuk menggambarkan asil keseluruhan nilai pada setiap atribut seperti, rasa, tekstur, aroma, penampilan, dan keseluruhan produk.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Mousse Cake Buah Pala

Mousse cake buah pala merupakan sebuah produk yang memanfaatkan daging buah pala sebagai bahan utama. Inovasi ini bertujuan untuk mengolah bagian daging buah pala yang selama ini kurang dimanfaatkan menjadi dessert modern yang memiliki tekstur lembut, dan aroma rempah yag khas. Piree pala digabungkan dengan bahan mousse lainnya yang mengasikkan cita rasa unik dan tetap dapat di terima oleh Masyarakat.

B. Formulasi Resep Mousse Cake Buah Pala

1) Formulasi resep mousse cake buah pala

TABEL 1
Resep Puree Pala

Puree Buah Pala		
No	Ingredient	Qty
1.	Buah pala	62 gr
2.	Gula	30 gr
3.	Air	300 ml

TABEL 2
Resep Sponge Cake

Sponge Cake		
No	Ingredient	Qty
1.	Telur utuh	2 pcs
2.	Tepung terigu protein rendah	43 gr
3.	Maizena	4 gr
4.	Susu bubuk	6 gr
5.	Gula pasir	55 gr
6.	Margarin	30 gr

7.	Perisa vanila	Secukupnya
----	---------------	------------

TABEL 3
Resep Mousse

Mousse Cake Buah Pala		
No.	Ingredient	Qty
1.	Puree Pala	62 gr
2.	Gula pasir	35 gr
3.	Gelatin bubuk	5 gr
4.	Susu cair	25 ml
5.	Krim kocok	125 ml
6.	Coklat putih	19 gr
7.	Air lemon	Secukupnya

2) Cara Pembuatan

TABEL 4
Langkah pembuatan

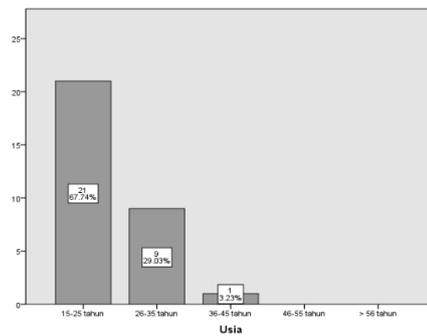
No.	Langkah-langkah pembuatan
1.	Siapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan mousse cake buah pala
2.	Campurkan pala, gula dan air, masak hingga pala lunak
3.	Haluskan pala hingga halus
4.	Masukan telur utuh, gula, dan sp kedalam wadah
5.	Kocok dengan kecepatan tinggi hingga mengembang
6.	Tambahkan tepung terigu, maizena, milk powder, dan baking powder
7.	Tambahkan margarin yang sudah dilelehkan
8.	Setelah menyatu sempurna, tuangkan adonan pada loyang
9.	Panggang adonan ke dalam oven bersuhu 170 derajat celcius selama 15 menit.
10.	Kocok fresh cream sampai soft peak
11.	Masak coklat putih, gula dan susu hingga tercampur rata
12.	Masak gelatin dengan air hingga mendidih
13.	Campurkan bahan coklat dan gelatin kedalam fresh cream
14.	Tambahkan puree pala
15.	Beri sedikit pewarna makanan
16.	Tuang diatas sponge cake yang sudah di cetak, tunggu hingga nge set

3) Analisis Bahan

TABEL 5
Analisis Bahan

No.	Analisis Bahan
1.	Buah pala: buah rempah tropis dengan aroma dan rasa yang khas, digunakan

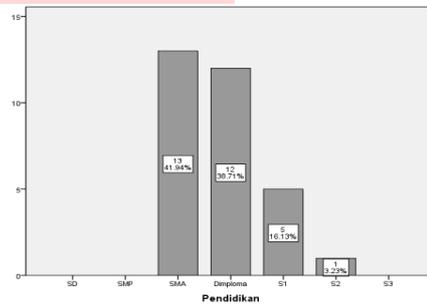
	sebagai puree untuk bahan utama mousse
2.	Gula pasir: kristal pemanis dari tebu, untuk memberikan rasa manis dan menyeimbangkan rasa pala
3.	Air: cairan pelarut untuk melunakan buah pala saat dimasak jadi puree
4.	Telur: bahan hewani kaya protein, untuk sebagai pengembang sponge cake
5.	Tepung terigu protein rendah: memberikan tekstur lembut pada sponge cake
6.	Maizena: tapung dari pati jagung, untuk menjaga kelembutan adonan
7.	Susu bubuk: mememberika rasa gurih dan menambah nilai gizi
8.	Margarin: lemak dari nabati untk memberikan kelembutan dan aroma
9.	Perisa vanila: memperkaya rasa dengan menambah aroma
10.	Gelatin: bahan pengental dari kolagen hewani berbentuk bubuk atau lembaran
11.	Krim kocok: krim susu tinggi lemak dapat dikocok hingga mengembang, untuk mousse dengan tekstur lembut dan airy
12.	Susu cair: produk hasil perahan susu sapi, untuk menambah cita rasa dan memebrikan kelembutan pada mousse
13.	Coklat putih: campuran lemak kakao, susu dan gula tanpa bubuk kakai. Memberikan rasa manis dan menambah aroma creamy
14.	Air lemon: sari buah dari jeruk lemon yang kaya asam sitrat, untuk menyeimbangkan rasa manis dari coklat putih dan krim kocok



GAMBAR 2
Diagram Usia

Berdasarkan gambar 2, mayoritas responden berada pada usia 15-25 tahun, yaitu sebesar 67,74%. sementara itu usia 26-35 tahun sebanyak 29,03%, dan ada 3,23% responden yang berada di usia 36-45 tahun.

3) Pendidikan Terakhir

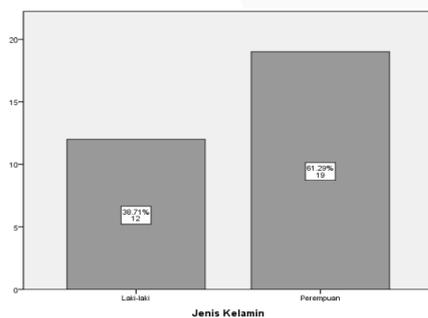


GAMBAR 3
Diagram Pendidikan

Berdasarkan gambar 3, Sebagian besar responden memiliki Tingkat Pendidikan Diploma 41,94%, dan pendidikan S1 sebanyak 38,71%, responde dengan latar belakang Pendidikan SMA berjumlah 16,13%, dan ada yang berasal dari jenjang Pendidikan S2 yaitu 3,23%. Dari hasil data ini menunjukkan bahwa mayoritas responden berada pada Tingkat Pendidikan menengah hingga tinggi.

C. Profil Responden

1) Jenis Kelamin

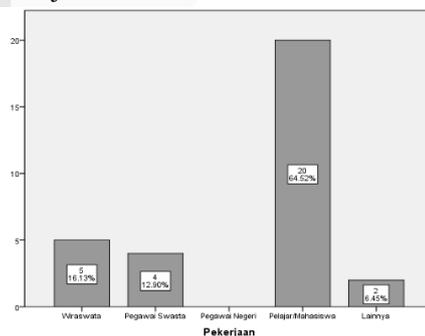


GAMBAR 1
Diagram Jenis Kelamin

Berdasarkan gambar 1, sebanyak 19 orang atau 61,29% responden berjenis perempuan, sedangkan 38,71% atau 12 orang untuk responden laki-laki. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas responden dalam penelitian ini adalah Perempuan.

2) Usia

4) Pekerjaan



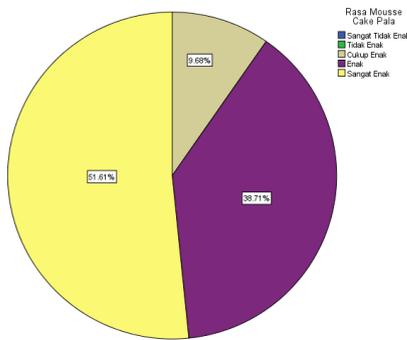
GAMBAR 4
Diagram Pekerjaan

Berdasarkan gambar 4, mayoritas responden dalam penelitian ini adalah pelajar/mahasiswa, sebanyak 64,52% persen, sebagai wiraswata sebanyak 16,13%, yang memilih pegawai swasta sebanyak 12,90%, sementara itu ada yang memilih lainnya seperti dosen dan usaha kuliner sebanyak

6,45%. Mayoritas responden dari kalangan pelajar memberikan gambaran bahwa penilaian terhadap produk dilakukan oleh kelompok usia produktif yang cenderung terbuka terhadap inovasi baru, termasuk dalam hal produk makanan modern seperti mousse cake buah pala.

D. Daya Terima Konsumen

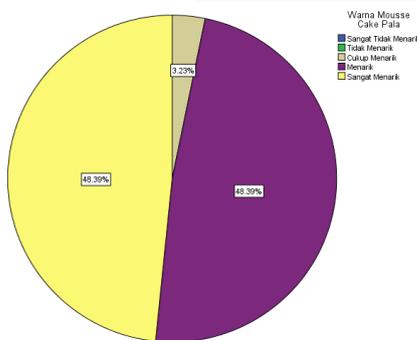
1) Berdasarkan Rasa



GAMBAR 5
Diagram Rasa Produk

Berdasarkan gambar 5, dari total 31 responden, mayoritas menilai rasa mousse cake buah pala sebagai “Sangat Enak”, yaitu sebesar 51,61%, untuk kategori “Enak” sebanyak 38,71% dan yang memilih “Cukup Enak” ada sebanyak 9,68%. Hasil ini menunjukkan bahwa produk mousse cake berbahan dasar buah pala secara umum diterima dengan baik oleh konsumen, khususnya dari segi rasa.

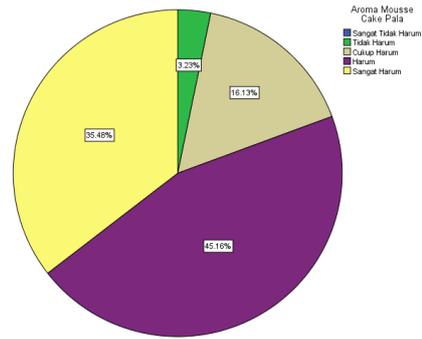
2) Berdasarkan Warna



GAMBAR 6
Diagram warna produk

Berdasarkan gambar 6, dapat diketahui bahwa persepsi responden terhadap warna mousse cake buah pala menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak 48,39% menilai warna produk “Menarik”, dan 48,39% menyatakan “Sangat Menarik”. Hanya ada 3,23% responden yang memberikan penilaian “Cukup Menarik”, hasil ini menunjukkan bahwa warna mousse cake buah pala secara visual disukai oleh konsumen.

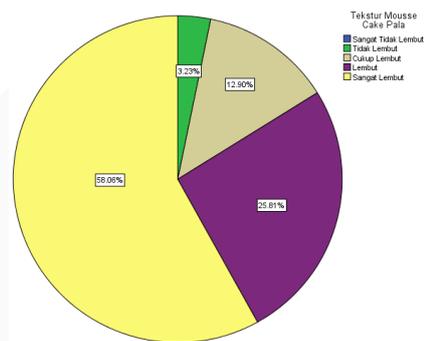
3) Berdasarkan Aroma



GAMBAR 7
Diagram aroma produk

Berdasarkan gambar 7, mayoritas menilai aroma mousse cake buah pala dengan kategori “Harum” sebesar 45,16%, diikuti oleh “Sangat Harum” sebanyak 35,48%, dan “Cukup Harum” sebesar 16,13%. Sementara itu, hanya 3,23% yang memilih “Tidak Harum”. Hasil ini menunjukkan bahwa mousse cake buah pala umumnya memiliki aroma yang disukai oleh konsumen.

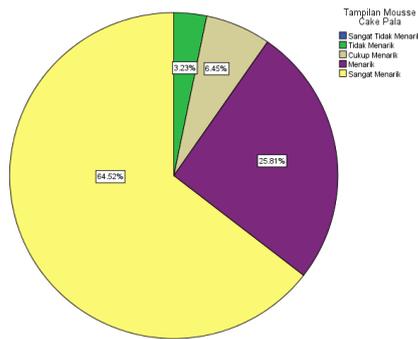
4) Berdasarkan Tekstur



GAMBAR 8
Diagram tekstur produk

Berdasarkan gambar 8, penilaian responden terhadap tekstur mousse cake buah pala menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak 58,06% menilai produk ini “Sangat Lembut”, diikuti oleh 25,81% yang menilai “Lembut”, serta 12,90% memilih “Cukup Lembut”. Hanya ada 3,13% yang menilai “Tidak Lembut”. Dengan ini menunjukkan bahwa karakteristik utama mousse sebagai dessert bertekstur lembut berhasil dicapai dalam produk ini.

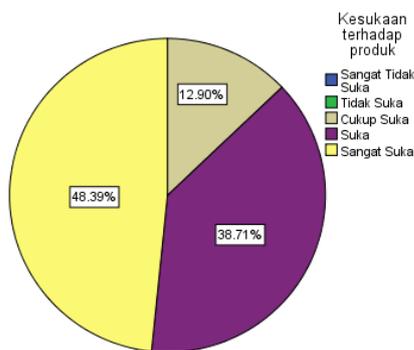
5) Berdasarkan Tampilan



GAMBAR 9
Diagram tampilan produk

Berdasarkan gambar 9, sebesar 64,52% menilai bahwa tampilan mousse cake tersebut “Sangat menarik”, sementara itu, sebanyak 25,81% responden menyatakan bahwa tampilan “Menarik”, penilai “Cukup menarik” ada 6,45%, sedangkan 3,23% memilih “Tidak menarik”. Hal ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan, lebih dari 90% responden memberikan penilaian positif terhadap aspek visual produk.

6) Berdasarkan Kesukaan Terhadap Produk



GAMBAR 10
Diagram kesukaan terhadap produk

Berdasarkan gambar 10, 48,39% menyatkan “sangat suka” terhadap produk mousse cake berbasis buah pala, dan 38,71% menyatakan “suka”, sementara itu, hanya ada 12,90% responden yang memilih “cukup suka”. Hasil ini menunjukkan bahwa mousse cake berbasis buah pala berhasil memenuhi preferensi rasa konsumen secara umum. Dominasi kategori “suka dan “sangat suka” menandakan bahwa inovasi penggunaan buah pala dalam bentuk produk pastry ini diterima dengan sangat baik.

V. KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil menciptakan resep mousse cake berbasis buah pala sebagai bentuk inovasi produk pastry kontemporer. Formulasi dilakukan melalui dua tahap uji coba, dengan perbedaan pada metode pengolahan puree. Uji coba kedua, yaitu perebusan daging buah pala bersama gula sebelum dihaluskan, menghasilkan mousse dengan tekstur lebih lembut, rasa pala yang seimbang, dan kesegaran yang khas.

Menurut hasil uji organoleptik terhadap 31 responden menunjukkan bahwa mousse cake memiliki tekstur, tampilan, dan cita rasa pala yang disukai. Sementara itu, hasil uji daya terima konsumen menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi, terutama dari kelompok usia produktif dengan tingkat pendidikan menengah hingga tinggi.

Temuan ini menunjukkan bahwa mousse cake berbasis buah pala memiliki karakteristik sensoris yang sesuai dengan tren pastry kontemporer serta potensi tinggi untuk diterima di pasaran. Untuk itu penulis menyarankan agar mousse cake berbasis buah pala ini harus dikembangkan lebih lanjut dengan menggunakan berbagai bentuk penyajian dan Teknik penyimpanan yang tepat agar kualitasnya tetap terjaga, dan diharapkan penelitian selanjutnya bisa mempertimbangkan uji tambahan seperti uji gisi dan uji mikrobiologi untuk menilai kelayakan produk dari aspek Kesehatan dan ketahanan produk.

REFERENSI

- Adriana, A. (2021). *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*. 1–165. https://marniati.me/wp-content/uploads/simple-file-list/Penulis-Komunikasi-Kesehatan-14-April-2021_compressed.pdf
- Afifudin, Amelia, A., Yuliyanti, A., Nadyah, F., Nur Diansyah, I., Ikhwan Soldana, K., Apriana Salma, L., Wakhid Ramadan, N., Amaliatul Laeda, R., Luvita Putri, S., & Afandi, R. (2023). Optimasi Potensi Daging Buah Pala Menjadi Olahan Produk Bernilai Ekonomi Tinggi Bagi Masyarakat Desa Sumpinghayu Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap. *Prosiding Kampelas*, 2(1), 229–240.
- Gisslen Wayne. (2016). *Professional Baking 7th*.
- Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Kalay Marthin, D., Jacobus, L., & Metode. (2023). *I* , 2 1, 2*. 7(2), 17–23.
- Margareta, & Eka Liliani. (2023). *Inovasi Kepala Madrasah Dalam Mewujudkan Sekolah Yang Efektif Di Madrasah Aliyah Ma'arif Udanawu Kabupaten Blitar*. 4–5.
- Rasdiyanto, D. R., & Hasibuan, A. (2024). Transformasi industri makanan dan minuman menuju inovasi nutrisi dan keamanan pangan. *Kohesi: Jurnal Multidisiplin Sainstek*, 02(04), 80–89.
- Rema, F. X. (2024). Pembelajaran Ips (Sejarah) Berbasis Pangan Lokal Uwi Sebagai Local Wisdom Dalam Masyarakat Etnis Bajawa. *Sajaratun: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah*, 8(1), 1–31. <https://doi.org/10.37478/sajaratun.v8i1.2814>
- Setyawati, R. (2020). Ria Setyawati, M.Pd. *Pengolahan Patiseri*. <http://perhotelan.poltekba.ac.id/modul-pengolahan-patiseri/>
- Sriwijaya, R. R., & Ramadhana, A. (2024). *Inovasi Pemanfaatan Limbah Daging Buah Pala untuk Kesejahteraan Lingkungan dan Ekonomi*. 4(6), 1020–1025.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. <https://online.fliphtml5.com/qtbt/evoe/#p=4>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan

Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal
Pariwisata*, 5(2), 95–106.
<https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>

Widosati, S., & Nurfitiani, R. (2023). *Diversifikasi Pangan*

*Lokal untuk Ketahanan Pangan Perspektif Ekonomi,
Sosial, dan Budaya.*

