

ABSTRAK

Di latar belakang dengan penelitian pemanfaatan santan dan juga tepung ketan sebagai pengganti padatan lemak pada produk mousse. Mousse adalah dessert dari perancis yang salah satu bahannya terdiri dari padatan lemak atau cream, dalam penelitian ini penulis bermaksud untuk memanfaatkan santan dan tepung ketan sebagai bahan substitusi pengganti padatan lemak. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh substitusi padatan lemak dengan tepung ketan dan santan terhadap karakteristik fisik dan sensoris produk mousse, seperti tekstur, warna, dan kestabilan. Dan juga menganalisis tingkat penerimaan konsumen terhadap mousse yang di formulasi menggunakan tepung ketan dan santan sebagai pengganti bahan padatan lemak. Penelitian ini mengimplementasikan metode eksperimen, untuk mengetahui suatu rangkaian percobaan dengan mengetahui dan menyelidiki dengan mendapatkan hasil percobaan tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *Mousse Tepung Ketan dan Santan*, melalui serangkaian uji organoleptic dan hedonic. Partisipan dalam penelitian ini berjumlah 30 orang panelis yang terdiri dari , 3 orang penulis akademisi, 3 orang penulis dari industry kuliner, 24 orang penulis tidak terlatih dari masyarakat umum. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah purposive sampling, yaitu pemilihan partisipan secara sengaja berdasarkan kriteria yang relevan dengan tujuan penelitian. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui pengisian angket uji organoleptic dan hedonic. Penulis diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk berdasarkan, rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan, tingkat kesukaan (*hedonic*). Instrumen yang digunakan berupa lembar penilaian berbasis skala likert 1-5, mulai dari, sangat tidak enak/suka hingga sangat enak/suka. Hasil penelitian yang diharapkan menunjukkan bahwa *mousse* berbahan tepung ketan dan santan memperoleh tingkat penerimaan yang baik pada aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan, dan tekstur. Formulasi resep *Mousse Tepung ketan dan Santan* menghasilkan nilai rata-rata tertinggi pada semua parameter penilaian, dengan kategori “sangat disukai” oleh panelis. Kandungan lemak *Mousse* berbahan santan lebih rendah dibandingkan *Mousse* berbahan *Whipping Cream*, sehingga produk ini dinilai lebih sehat dan ekonomis.

Kata Kunci: Tepung Ketan, Santan, Mousse, Makanan Penutup