

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang penggunaan buah dan biji nangka dalam pembuatan *mousse*. Penelitian ini dilatar belakangi oleh tingkat produktivitas buah nangka yang semakin menurun. Pada umumnya buah nangka yang dikonsumsi hanya buahnya saja, sehingga terjadi penumpukan biji buah nangka sebagai limbah pangan yang dapat dikonsumsi. Selain itu pada biji buah nangka terdapat nilai gizi diantaranya berupa karbohidrat, lemak, dan gula. Buah Nangka biasanya digunakan pada produk *dessert* sebagai penambah perisa dan aroma. Sebagai limbah pangan yang memiliki kandungan gizi yang bisa dimanfaatkan, maka dari itu penulis melakukan penelitian dengan memanfaatkan buah nangka sebagai substitusi gula dan lemak nabati pada produk *mousse*. Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development (RnD)* pada produk makanan dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara menyebar kuisisioner untuk uji organoleptik kepada 100 panelis dari berbagai bidang profesi yang berbeda. Hasil dari pengujian ini didapatkan perbandingan formulasi resep dengan menggunakan 50% *White Chocolate*, 50% Biji Buah Nangka, dan 100% Daging Buah Nangka. Sehingga, produk dapat diterima oleh kalangan masyarakat, terutama masyarakat program *Healthy Life Style*. Setelah dilakukan uji gizi pada produk *mousse* dengan memanfaatkan buah nangka sebagai substitusi gula dan lemak nabati, terdapat kandungan gizi gula, lemak, dan karbohidrat yang sangat rendah, meskipun dari segi ekonomis sedikit mahal dibanding dengan produk *mousse* pada umumnya.

Kata Kunci : Pemanfaatan Buah Nangka, Mousse Nangka, Substitusi Gula dan Lemak Nabati