

## ABSTRAK

---

Penelitian ini didasari dari inovasi mousse berbasis kiwi sebagai respons terhadap rendahnya konsumsi buah dan sayur di Indonesia, terutama di kalangan remaja. Manfaat kesehatan kiwi, seperti kandungan vitamin C dan E yang tinggi, indeks glikemik rendah, dan enzim actinidin, dibahas secara rinci. Tujuan penelitian ini untuk membuat formulasi resep dari buah kiwi dan daya terima konsumen terhadap produk. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode eksperimen dengan mengukur daya terima konsumen pada inovasi mousse berbasis kiwi pada beberapa faktor, seperti rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa mousse berbasis kiwi menawarkan alternatif dessert yang sehat, menarik secara visual, dan mendukung praktik berkelanjutan dalam industri makanan, dan dapat diterima oleh konsumen.

Inovasi mousse berbasis kiwi ini dikembangkan dengan tujuan menciptakan produk makanan penutup yang tidak hanya lezat tetapi juga sehat dan bernilai tambah dari segi nutrisi. Buah kiwi dipilih sebagai bahan utama karena kandungan nutrisinya yang tinggi, terutama vitamin C, serat, vitamin E, dan antioksidan, yang dapat memberikan berbagai manfaat kesehatan, termasuk memperkuat sistem kekebalan tubuh dan mendukung kesehatan kulit. Selain itu, kiwi juga dikenal dengan rasa segarnya yang unik, yang menjadikannya bahan yang ideal untuk produk mousse yang biasanya memiliki tekstur ringan dan lembut.

Proses pengembangan mousse kiwi ini melibatkan berbagai tahap penelitian dan pengujian untuk menghasilkan resep yang optimal. Pemilihan bahan-bahan pendukung seperti pengental, pemanis, dan bahan penstabil dilakukan dengan cermat untuk memastikan mousse yang dihasilkan memiliki keseimbangan yang baik antara rasa, tekstur, dan stabilitas penyimpanan. Dalam formulasi ini, kami juga mempertimbangkan aspek keberlanjutan dengan menggunakan bahan-bahan alami dan organik serta proses yang efisien energi.

Metode pembuatan mousse ini dirancang agar dapat menjaga sebanyak mungkin kandungan nutrisi dari kiwi. Hal ini dilakukan dengan meminimalkan pemanasan dan menggunakan teknik pengolahan yang menjaga integritas vitamin dan mineral. Selain itu, proses ini juga mempertahankan karakteristik organoleptik buah kiwi seperti rasa segar, warna hijau alami, dan aroma khas.

Pengujian organoleptik dilakukan dengan melibatkan panelis yang terdiri dari berbagai segmen konsumen, termasuk mereka yang sadar akan kesehatan dan pencinta makanan penutup. Hasil uji menunjukkan bahwa mousse berbasis kiwi ini diterima dengan baik, terutama dalam hal rasa yang segar, tekstur yang halus, dan tampilan yang menarik. Selain itu, mousse ini juga dinilai unggul dalam hal kandungan gizi dibandingkan dengan mousse konvensional yang biasanya tinggi gula dan lemak.

Dengan inovasi ini, diharapkan mousse kiwi dapat menjadi alternatif makanan penutup yang lebih sehat di pasaran, sekaligus mendorong diversifikasi produk olahan buah kiwi yang belum banyak dikembangkan. Pengembangan produk ini juga membuka peluang untuk eksplorasi lebih lanjut dalam aplikasi buah-buahan tropis lainnya dalam produk sejenis, yang dapat mendukung peningkatan konsumsi buah dan kesehatan masyarakat secara umum.

Kata Kunci: Inovasi, mousse berbasis kiwi, daya terima konsumen.