

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Nurali (2021), seorang Direktur dari Direktorat Promosi Kesehatan dan Pemberdayaan Masyarakat di Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, berdasarkan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018, mayoritas remaja di Indonesia, yakni sekitar 95%, mengalami kekurangan dalam mengonsumsi sayur dan buah-buahan. Padahal buah-buahan dan sayur-sayuran. Buah dan sayur memiliki banyak serat, jadi mereka sangat baik untuk kesehatan Anda. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) bahkan merekomendasikan untuk meningkatkan konsumsi biji-bijian dan sayur-sayuran untuk mengontrol gula darah dan mengurangi berat badan. Organisasi Makanan dan Pertanian (FAO) dan WHO menyatakan bahwa kekurangan asupan buah dan sayur dapat meningkatkan risiko kematian akibat kanker saluran cerna sebesar 14%, risiko penyakit jantung koroner sebesar 11%, dan risiko stroke sebesar 9%.

Melihat bahwa mayoritas masyarakat Indonesia jarang mengonsumsi buah karena beberapa alasan, yaitu ; faktor ekonomi, faktor sosial, dan faktor budaya. Faktor ekonomi seringkali terjadi ketika masyarakat ingin membeli buah kiwi namun harga buah kiwi di pasar dan *supermarket* terbilang mahal sehingga masyarakat memutuskan untuk membeli buah lain atau minuman berbahan buah yang jauh lebih terjangkau harganya. Selain itu, di beberapa daerah, kiwi mungkin tidak tersedia secara luas atau dengan mudah diakses. Hal ini dapat menjadi kendala bagi masyarakat untuk mengonsumsi kiwi secara rutin jika mereka harus melakukan upaya ekstra untuk mendapatkannya. Faktor sosialnya adalah ketika tingkat pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang manfaat kesehatan kiwi yang dapat memengaruhi tingkat konsumsi. Jika masyarakat kurang teredukasi

tentang manfaat kiwi atau pentingnya diet seimbang, mereka mungkin kurang termotivasi untuk mengonsumsinya. Terakhir, faktor budaya adalah dimana buah-buahan lokal atau tradisional dianggap sebagai pilihan yang lebih baik atau lebih bernilai daripada buah-buahan impor seperti kiwi. Nilai-nilai budaya ini dapat memengaruhi preferensi makanan dan pola konsumsi masyarakat. Jika kiwi tidak diperkenalkan atau ditanam secara luas dalam budaya suatu masyarakat, maka tingkat konsumsinya kemungkinan akan rendah. Selain itu, variasi dan presentasi kiwi dalam hidangan atau resep tradisional juga dapat memengaruhi minat masyarakat untuk mengonsumsinya.

Rahayu, Aulia, et al (2023), buah kiwi adalah buah padat nutrisi yang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan, seperti pencernaan yang sehat, kekebalan tubuh, dan metabolisme. Kiwi cocok untuk orang dengan diabetes karena memiliki indeks glikemik rendah. Kiwi dikenal memiliki banyak vitamin C dan E. Kiwi memiliki dua kali lebih banyak vitamin C daripada jeruk dengan berat yang sama, dan kandungan nutrisinya lima kali lebih banyak daripada karapel dengan berat yang sama. Kiwi memiliki tingkat antioksidan yang tinggi, menurut Maria et al. (2014).

Maria,dkk (2014), Buah kiwi memiliki kadar antioksidan dan nilai gizi yang tinggi, memiliki dua warna, hijau dan kuning, dan kaya akan serat, kaya akan vitamin C, sehingga berpotensi untuk dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai produk pangan, pengawet makanan alami, suplemen makanan, kosmetik dan obat-obatan.

Buah ini memiliki dua warna, hijau dan kuning, dan kaya akan serat. Kandungan enzim actinidin yang unik dalam kiwi hijau membantu pencernaan protein, mempercepat penyerapannya dalam tubuh. Protein yang terserap dengan baik bermanfaat sebagai zat pembangun, mengganti sel-sel yang rusak, dan menjaga metabolisme tubuh agar berjalan optimal. Selain itu, kiwi juga kaya

akan asam folat, yang sangat berguna bagi ibu yang sedang merencanakan kehamilan.

Dendi,dkk (2021), Mousse adalah produk patisserie yang biasanya disajikan sebagai makanan pencuci mulut saat makan di restoran, atau saat acara banquet atau coffe break di hotel. Mousse sendiri adalah produk yang terbuat dari campuran coklat dan cream dengan menggunakan gelembung udara untuk membuat hasil akhir yang seperti busa, lembut, dan kental.

Fika,dkk (2022), Pada umumnya varian rasa mousse beragam, terdapat rasa green tea, kopi, coklat, dan lain-lain. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan inovasi dengan varian baru mousse berbasis kiwi. Para ahli kuliner mengeksplorasi pemanfaatan kiwi sebagai bahan utama dalam menciptakan dessert yang inovatif,sehat, dan rendah lemak.

Mousse adalah hidangan penutup yang terbuat dari gabungan bahan-bahan seperti telur, gula, susu, atau krim yang dikocok hingga mengembang dan memiliki tekstur yang ringan, lembut, dan berbuisa. Hidangan ini biasanya memiliki variasi rasa dan bisa disajikan dalam berbagai bentuk, seperti coklat, buah-buahan, kopi, atau rasa lainnya.

Penggunaan kiwi dalam pembuatan mousse memberikan keunikan tersendiri dari segi rasa dan penampilan. Kiwi memiliki cita rasa yang khas, yaitu kombinasi rasa segar, sedikit asam, dan sedikit manis. Rasa yang unik ini memberikan nuansa yang berbeda pada mousse, menjadikannya alternatif yang menarik daripada rasa mousse konvensional seperti coklat atau vanila yang cenderung manis dan sering kali terasa berat atau terlalu mengenyangkan. Selain itu, warna hijau cerah dari kiwi juga membuat penampilan mousse menjadi lebih unik dan menarik secara visual, berbeda dari warna coklat atau putih pada mousse.

Inovasi mousse berbasis kiwi menjadi pilihan yang sangat menarik bagi konsumen yang mencari opsi makanan yang lebih baik, lebih sehat, dan lebih menarik secara visual maupun sensori. Produk ini menawarkan pengalaman baru dalam menikmati dessert yang lezat sekaligus sehat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi mousse berbasis kiwi dan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap mousse berbasis kiwi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- 1) Bagaimana reaksi konsumen terhadap mousse berbasis kiwi dibandingkan dengan mousse berbasis bahan buah lainnya?
- 2) Bagaimana pengaruh variasi tekstur dan bahan tambahan terhadap penerimaan mousse berbasis kiwi terhadap konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi produk Mall Senayan Park dalam menghadapi pandemi Covid-19 adalah sebagai berikut:

- 1) **Pengembangan Produk:** Mengembangkan mousse yang menggunakan kiwi sebagai bahan utama, serta menentukan proporsi dan kombinasi bahan yang optimal untuk menghasilkan produk dengan rasa, tekstur, dan kualitas yang diinginkan.
- 2) **Inovasi dan kreasi** : mengeksplorasi kemungkinan kombinasi rasa dan inovasi dalam resep mousse berbasis kiwi untuk menciptakan variasi produk yang baru dan menarik bagi konsumen.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Inovasi mousse kiwi menjadi dessert memiliki implikasi teoritis yang luas dalam konteks kuliner, ini memungkinkan kita untuk memahami arti kuliner, memperluas batasan kuliner, memadukan sejarah kuliner, dan mengkritik tradisi kuliner, dengan memahami konsekuensi ini, kita dapat menggunakan inovasi untuk membuat hidangan baru yang inovatif dan lezat sekaligus melestarikan dan meningkatkan ketertarikan konsumen pada makanan yang sehat.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Inovasi mousse berbasis kiwi memiliki implikasi praktis yang memberikan beberapa dalam bidang termasuk teknologi pangan, nutrisi, dan ekonomi. Berikut adalah beberapa implikasi praktis yang mungkin muncul seperti pengembangan produk baru, nutrisi, manfaat kesehatan. Dengan memahami dampak konsekuensi ini, kita dapat menggunakan inovasi ini untuk membuat hidangan baru yang inovatif dan lezat sekaligus meningkatkan ketertarikan konsumen pada makanan yang sehat. Hasil penelitian diharapkan dapat diterapkan pada industri makanan agar dapat memberikan inovasi produk.