

ABSTRAK

Pemanfaatan daging buah pala (*Myristica fragrans*) masih sangat terbatas dalam industri kuliner, meskipun Indonesia merupakan salah satu negara penghasil pala terbesar di dunia. Selama ini, bagian daging buah pala seringkali 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 dan optimalisasi pemanfaatan komoditas pala secara menyeluruh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep mousse buah pala yang tepat serta menilai tingkat daya terimanya oleh konsumen. Mousse dipilih sebagai media inovasi karena memiliki tekstur ringan, lembut, serta 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 keseluruhan. 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 utama mousse sebagai dessert modern, serta berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai bagian dari inovasi kuliner berbasis bahan lokal. Temuan ini mendukung peluang pemanfaatan daging buah pala sebagai bahan pangan bernilai ekonomis dan fungsional dalam industri pastry modern.

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