

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun kelor merupakan tanaman yang berasal dari India, namun saat ini tanaman daun kelor berkembang di beberapa negara di Asia, Eropa, dan Afrika, salah satunya yaitu Indonesia. Kelor (*Moringa oleifera*) disebut sebagai “*miracle tree*” atau tanaman ajaib karena setiap bagian tanaman ini memiliki manfaat dan potensi yang dapat digunakan untuk tujuan yang berbeda-beda (Angelina, Swasti & Pranata, 2021). Daun kelor dikenal sebagai “*miracle tree*” karena kandungan nutrisinya yang tinggi. Hal ini diperkuat oleh (Saputra et al., 2021) yaitu daun kelor sebagai sumber makanan yang bergizi, daun kelor memiliki kandungan vitamin A, B, C, protein, dan mineral. *World Health Organization* (WHO, 2020), melaporkan setidaknya terdapat 300 penyakit yang dapat disembuhkan menggunakan suplemen berbahan dasar daun kelor. Hal ini terbukti bahwa daun kelor bermanfaat bagi kesehatan.

Pemanfaatan daun kelor dalam industri kuliner modern di Indonesia masih tergolong terbatas dan cenderung konvensional. Selama ini, daun kelor umumnya diolah menjadi produk seperti teh herbal, sayur bening, atau dalam bentuk kapsul sebagai suplemen kesehatan. Bentuk-bentuk tersebut meskipun menyehatkan, belum mampu menarik minat konsumen muda yang cenderung lebih tertarik pada tampilan visual dan cita rasa yang menarik. Berdasarkan data dari Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan, 2023). Daun kelor memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi bahan baku berbagai produk kuliner inovatif yang tidak hanya menyehatkan tetapi juga menarik secara tampilan dan rasa. Salah satu pendekatan yang dapat menjawab tantangan tersebut adalah melalui pengolahan daun kelor menjadi mousse sejenis makanan penutup (dessert) dengan tekstur lembut, ringan, dan memiliki tampilan modern yang memikat.

Mousse dikenal sebagai produk kuliner yang sangat fleksibel karena dapat divariasikan dari segi rasa, bentuk, hingga cara penyajiannya (Utami et al., 2021). Dengan mengintegrasikan daun kelor ke dalam mousse, terdapat peluang besar untuk menciptakan produk dessert sehat yang tidak hanya tinggi nilai gizinya, tetapi juga tetap memanjakan lidah dan menarik secara estetika. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat, khususnya generasi muda, untuk mengonsumsi produk berbahan dasar kelor.

Sejumlah studi sebelumnya telah menunjukkan pentingnya inovasi pangan lokal sebagai strategi untuk meningkatkan konsumsi dan keberagaman produk makanan. Misalnya, penelitian yang dilakukan oleh (Yuliana, 2022) menunjukkan bahwa dessert berbahan dasar lokal seperti ubi ungu dapat meningkatkan ketertarikan dan konsumsi masyarakat terhadap makanan sehat jika dikemas secara menarik. Sementara itu, studi dari (Rohman, 2024) menekankan bahwa penggunaan daun kelor dalam produk makanan harus dilakukan secara hati-hati karena dapat memengaruhi penerimaan kualitas persepsi, terutama dari segi rasa, aroma, dan tekstur. Oleh karena itu, diperlukan formulasi dan teknik pengolahan yang tepat agar kandungan gizi daun kelor tetap terjaga tanpa mengorbankan cita rasa serta daya tarik visual produk makanan tersebut.

Salah satu hambatan utama dalam mengembangkan produk berbahan dasar daun kelor terletak pada bagaimana menciptakan produk yang menarik baik dari segi rasa maupun visual, terutama untuk menarik perhatian konsumen dari kalangan muda. Generasi muda saat ini dikenal memiliki preferensi terhadap makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga

memiliki tampilan menarik, tekstur lembut, serta citarasa yang memanjakan lidah (Yuliana, 2022). Dalam konteks

tersebut, mousse menjadi salah satu jenis makanan penutup modern yang dinilai paling sesuai dengan selera pasar muda.

Mousse merupakan dessert bertekstur lembut dan ringan, yang biasanya dibuat dari kombinasi bahan seperti krim kocok, putih telur, gelatin, serta perasa seperti cokelat, buah, atau bahan lain yang dapat memberikan sensasi rasa khas (Gisslen, 2016). Salah satu keunggulan mousse adalah proses pembuatannya yang tidak memerlukan pemanggangan atau suhu tinggi, sehingga sangat memungkinkan untuk dikombinasikan dengan bahan-bahan alami seperti daun kelor, sayuran, atau tanaman herbal lainnya. Penelitian oleh (Utami et al., 2021) juga menunjukkan bahwa mousse tergolong sebagai makanan penutup yang sangat fleksibel dan adaptif terhadap inovasi bahan, baik dari segi rasa, warna, maupun teknik penyajiannya.

Berbeda dengan bentuk olahan lainnya seperti mi, kue, atau jus, mousse memiliki kelebihan dalam menonjolkan keunikan bahan lokal tanpa harus mengubah tekstur aslinya secara signifikan. Dalam kasus daun kelor, pengolahan dalam bentuk mousse memungkinkan kandungan gizinya tetap optimal, karena tidak mengalami pemanasan berlebihan yang berpotensi merusak zat gizi penting seperti vitamin C, flavonoid, dan senyawa antioksidan lainnya (Sari et al., 2022).

Lebih jauh lagi, mousse telah banyak dimanfaatkan dalam inovasi makanan sehat. Studi yang dilakukan oleh (Kusumaningtyas, 2020) menunjukkan bahwa mousse berbahan dasar lokal seperti labu kuning atau ubi ungu mampu diterima dengan baik oleh panelis uji organoleptik. Mousse dianggap mampu menyamarkan rasa khas dari bahan lokal yang mungkin kurang disukai, tanpa menghilangkan nilai gizi dan daya tarik visualnya.

Daun kelor merupakan tanaman lokal di Indonesia yang kaya manfaat dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai bahan pangan fungsional. Berdasarkan data dari Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan, 2023), Indonesia memiliki produksi kelor kering yang cukup tinggi, yakni lebih dari 7.800 ton setiap tahunnya. Tanaman ini tumbuh subur di berbagai wilayah Indonesia seperti Nusa Tenggara Timur (NTT), Jawa, dan Sulawesi Selatan (Balitbangtan, 2023). berkat kemampuannya beradaptasi di lahan kering dan iklim tropis. NTT bahkan menjadikan kelor sebagai tanaman unggulan daerah dan mencatat lebih dari 10.000 rumah tangga yang memanfaatkannya dalam konsumsi harian. Bahkan, dalam berita (Harapan Rakyat, 2025) tidak hanya memiliki permintaan yang tinggi di dalam negeri, daun kelor juga menunjukkan potensi besar di pasar internasional. Bahkan, Indonesia menjadi salah satu negara dengan tingkat permintaan ekspor daun kelor tertinggi dibandingkan negara lainnya.

Pemilihan mousse sebagai bentuk inovasi pengolahan daun kelor dalam penelitian ini tidak semata-mata mengikuti tren kuliner modern, tetapi juga didasarkan pada alasan teknis yang kuat. Keunggulan dari segi sensorik, visual, dan nilai gizi menjadikan mousse sebagai media yang ideal untuk meningkatkan daya terima produk kelor, khususnya di kalangan generasi muda perkotaan yang cenderung selektif dalam memilih makanan tidak hanya enak, tetapi juga sehat dan estetik.

Namun demikian, hingga saat ini masih belum ditemukan penelitian yang secara khusus mengeksplorasi pengembangan mousse berbahan dasar daun kelor. Hal ini menunjukkan adanya celah penelitian yang cukup signifikan sekaligus menjadi dasar orisinalitas dari penelitian ini. Upaya mengembangkan mousse kelor bukan hanya menjadi bentuk inovasi kuliner semata, tetapi juga berkontribusi dalam memperluas ragam produk olahan pangan lokal yang bernilai tambah tinggi. Selain itu, inovasi ini berpotensi mendukung program diversifikasi pangan serta

ketahanan pangan nasional berbasis sumber daya alam lokal yang melimpah di Indonesia.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi mousse berbahan dasar daun kelor yang enak dan disukai konsumen dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada *mousse* berbahan daun kelor?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk membuat mousse berbahan dasar daun kelor dengan formula yang tepat agar menghasilkan rasa, warna, aroma, dan tekstur yang disukai oleh konsumen.
2. Untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap mousse daun kelor melalui uji organoleptik menggunakan skala hedonik.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat memperkaya kajian ilmiah di bidang inovasi pangan, khususnya pada pengembangan produk *dessert* berbasis bahan alami dan fungsional. Penelitian ini juga dapat menjadi acuan bagi studi-studi selanjutnya yang ingin mengembangkan olahan makanan sehat berbahan dasar daun kelor (*Moringa oleifera*), serta memperkuat literatur terkait potensi tanaman herbal dalam industry makanan modern.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini bermanfaat bagi dunia industri makanan, khususnya pelaku usaha kuliner dan UMKM, sebagai

inspirasi dalam menciptakan produk inovatif yang tidak hanya menarik dari segi cita rasa, tetapi juga memiliki nilai gizi tinggi. Inovasi mousse berbahan daun kelor ini juga dapat membuka peluang bisnis baru yang mengusung konsep *healthy dessert*, seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap makanan sehat. Selain itu, penggunaan daun kelor yang mudah dibudidayakan dapat menjadi alternatif bahan baku yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.