

Inovasi Pembuatan Mousse Cake Berbahan Dasar Jahe Dengan Kombinasi Cheesecake Sebagai Isian

1st Ariviani Wulan Savitri
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
arivianiwulan@gmail.com

2nd Siti Zakiah
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
kszakiah@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Jahe merupakan jenis tanaman obat keluarga yang kaya akan khasiatnya, maka dari itu penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan produk dessert berbahan dasar jahe dengan kombinasi cheesecake sebagai isiannya. Penggunaan jahe diharapkan dapat menciptakan rasa baru dan juga meningkatkan fungsional bahan tradisional untuk produk makanan penutup. Metode penelitian yang digunakan yaitu eksperimen 3x percobaan dengan komposisi perbandingan 0%:100%, 50%:50%, 0%:100% dan uji organoleptik terhadap 30 responden. Hasil dari penelitian ini yaitu formulasi resep dengan komposisi perbandingan 90% jahe dan 10% cokelat diterima oleh konsumen baik dari segi rasa, tekstur, aroma, warna, penampilan, dan juga hasil rata-rata tertinggi dimiliki oleh tekstur dan juga penampilan dengan nilai sebesar 4,74. Produk ini juga berpotensi untuk meningkatkan inovasi kuliner berbasis bahan rempah dan juga mendukung UMKM dibidang kuliner. Saran dari penelitian ini yaitu ditujukan untuk penelitian selanjutnya agar memperluas uji organoleptik serta disarankan untuk uji gizi diproduksi tersebut.

Kata kunci—inovasi produk, jahe, mousse cake, organoleptik.

I. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki aneka ragam jenis rempah-rempah yang biasanya memiliki karakteristik dan kegunaannya tersendiri, selain itu juga rempah-rempah di Indonesia bisa dijadikan sebagai tanaman obat yang nantinya akan berguna untuk beberapa penyakit tertentu dan juga digunakan sebagai penambah aroma serta rasa yang dihasilkan untuk berbagai macam jenis hidangan makanan (Kartikasari, I. F., dkk. 2023).

Pengembangan produk pangan yang inovatif bisa menghasilkan salah satu dari beberapa rencana dan strategi penting dalam menghadapi masa tren yang kini terkait dengan konsumen yang terus meningkat dan berkembang, terutama pada sektor makanan penutup (*dessert*).

Dari sekian banyak jenis anke rempah-rempah yang ada di Indonesia, salah satunya yang terkenal yaitu jahe. Jahe berasal dari negara Asia Tenggara Maritim merupakan rempah yang sering digunakan pada minuman jamu, karena pada dasarnya sendiri jahe merupakan jenis tanaman obat keluarga yang dapat diolah pada makanan ataupun minuman. Produk yang dihasilkan dari bahan utama jahe yaitu wedang jahe, bajigur, bandrek, wedang ronde, rendang, dan masih banyak lagi.

Selain digunakan untuk masakan, jahe juga bisa dimanfaatkan untuk makanan penutup (*dessert*) yang membutuhkan aroma rempah-rempah (Laelasari, I., & Syadza, N. Z. 2022). Produk yang dihasilkan berupa *ginger*

crème brulee, *pudding jahe*, *ginger bread cookies* yang digunakan untuk perayaan natal, *ginger crumb muffin*, dan lain sebagainya. Penulis akan mengembangkan produk *dessert* selanjutnya yang akan diteliti yaitu mencoba kolaborasi antara jahe, *mousse*, dan *cheesecake* yang hasilnya akan menjadi sebuah produk inovasi baru berupa jahe *mousse cake* dengan *cheesecake* sebagai isiannya.

Mousse merupakan jenis makanan penutup yang terkenal memiliki tekstur yang lembut dan juga didalamnya terdapat olahan krim kocok, dan juga telur yang sederhana serta *gelatine* sebagai pembantu untuk mengentalkan *mousse* (Gusnadi, D., dkk. 2021). *Mousse* harus disajikan dalam keadaan suhu yang dingin, namun *mousse* juga memiliki tampilan yang tidak mudah rusak dan tahan lama apabila produk ini dikemas dengan baik dan benar sehingga bisa menjaga kualitas yang baik untuk diperjual belikan kepada konsumen maupun dari segi visual.

Cheesecake berasal dari bangsa Yunani Kuno yang biasanya menggunakan bahan-bahan berupa tepung-tepungan yang memiliki bentuk umumnya berupa cake dan melalui tahap pembakaran. Selain dengan tahapan yang mudah, cepat, dan praktis untuk dibuat, bahan pembuatan *cheesecake* sendiri sangat mudah untuk ditemukan. Berbeda dengan tipe *cheesecake* pada umumnya, penulis menggunakan 1 jenis tepung serta bentuknya yang berbeda dengan jenis *cheesecake* pada umumnya.

Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu untuk mengetahui formulasi resep yang dihasilkan dari pembuatan produk Inovasi *mousse cake* berbahan dasar jahe dengan kombinasi *cheesecake* sebagai isian, dan juga untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap daya terima hasil produk Inovasi yang dihasilkan.

II. KAJIAN PUSTAKA

A. *Pâtisserie*

Pâtisserie merupakan seni kuliner yang mempunyai focus utama pada teknik pembuatannya. *Pâtisserie* melibatkan adanya interaksi pada beberapa bahan misalnya, penggunaan mentega didalamnya bukan hanya sekedar menciptakan rasa, tetapi juga menciptakan tekstur yang renyah dan berlapis.

Jenis-jenis *pâtisserie* yaitu ada *pastry* yang melibatkan bahan untuk membuat adonan seperti tepung dan lemak, ada *dessert* yang merupakan jenis makanan yang disajikan setelah makan utama dihidangkan (Hayati, R., dkk (2025), dan juga ada *bakery* merupakan makanan ringan dengan bahan utama tepung, terigu, gula, telur, dan lemak.

B. *Mousse*

Mousse merupakan makanan yang berasal dari negara Prancis. Menurut Handayani, A.Z., dkk 2022, *mousse*

merupakan salah satu jenis makanan penutup yang memiliki tekstur lembut dan berlapis serta ringan. Proses pembuatan *mousse* juga termasuk mudah karena hanya melewati beberapa proses pembuatan yaitu dengan cara *folding* (aduk secara perlahan dengan teknik aduk lipat), kemudian dicetak dan disajikan saat dingin.

C. Cheesecake

Cheesecake merupakan jenis *cake* yang memiliki bahan utama yaitu *soft cheese* dan juga bahan pendukung lainnya seperti *yogurt*, susu, *cream*, dan cokelat sebagai *fillingnya*. *Cheesecake* terdapat 2 jenis yaitu *baked cheesecake* dan *unbaked cheesecake*.

Baked cheesecake merupakan jenis *cheesecake* yang melalui tahapan pembakaran dengan metode *au bain marie*. Beberapa jenis *baked cheesecake* yaitu *matcha cheesecake*, *burnt cheesecake*, *tapai cheesecake*, *strawberry cheesecake*, *cotton cheesecake*, dll.

Unbaked cheesecake merupakan jenis *cheesecake* yang tahapannya tanpa pembakaran dengan jenis keju yang dipakai juga *frozen cheese*. *Unbaked cheesecake* harus di diamkan dalam lemari es sebelum dihidangkan (Gusnadi dalam jurnal Ananto, 2010:6).

D. Jahe

Jahe merupakan jenis tanaman obat yang banyak dibudidayakan oleh Masyarakat. Jahe mudah ditemukan di Indonesia karena tanah yang dimilikinya sangat subur dan menjadi alasan besar bagi hasil panen jahe yang cepat dan juga bisa dikatakan unggul (Agustina, M., dkk. 2022).

Selain kaya akan manfaatnya, jahe juga memiliki kekurangan, jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak itu tidak dianjurkan dengan dalih pengganti obat dari dokter karena bisa menyebabkan panas didalam dada, dan juga bisa menimbulkan reaksi alergi pada tubuh.

E. Inovasi dalam Produk Dessert

Inovasi merupakan satu kunci penting pada kalangan dunia usaha. Pasar pembelian di era yang baru ini inovasi sangat dibutuhkan keberadaannya karena menentukan keuntungan yang akan diraih dalam persaingan (Wulandari, D. (2024). Selain itu juga inovasi menjadi salah satu cara untuk mendapatkan poin ekstra bagi Perusahaan yang bergerak di sektor operasional bisnis, yang bermanfaat bagi masyarakat, individu secara keseluruhan.

III. METODE PENELITIAN

Penulis melakukan penelitian ini dengan metode eksperimen dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang memiliki perbandingan komposisi perbandingan yaitu 0%:100%, 50%:50%, dan 100%:0%. Penelitian ini dilakukan pada dengan uji coba organoleptik dan hedonik dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 responden yang memenuhi beberapa kriteria yang ditetapkan yaitu sudah dipastikan setiap responden/konsumen tidak memiliki alergi terhadap bahan-bahan yang akan digunakan dan juga tidak memiliki gangguan pada indra penciuman, dan pengecap serta responden/konsumen bersedia mengikuti prosedur yang telah ditetapkan penulis.

A. Tiga formulasi perbandingan komposisi yang akan diuji

1. 0%:100% tanpa jahe
2. 50% jahe dan 50% cokelat

3. 90% jahe dan 10% cokelat

B. Analisis Data

Data pada penelitian ini dikumpulkan dengan cara menghitung rata-rata atau mean dari setiap dari setiap bentuk yang akan dinilai, mulai dari rasa, warna, penampilan, tekstur, aroma, dan mengukur skala hedonik. Cara teknik analisis data pada inovasi produk, menggunakan distribusi frekuensi untuk penilaian organoleptik dan hedonik. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur organoleptik yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma, serta hedonik (kesukaan). Adapun cara menghitung mean pada penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus sebagai berikut: (Suryono et al., 2018).

$$\text{Mean} = \frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}}$$

Setelah dihitung dengan rumus mean, kemudian diberikan skala interval hasil dari perhitungan mean. Adapun skala interval dapat berupa skala berikut.

TABEL 1
Skala Interval

No	Point	Skala
1.	0 – 1,0	Sangat Tidak Suka
2.	1,1– 2,0	Tidak Suka
3.	2,1 – 3,0	Cukup suka
4.	3,1 – 4,0	Suka
5.	4,1 – 5,0	Sangat Suka

Sumber: Penulis 2025

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Formulasi resep dengan objek penelitian yaitu *Mousse Cake* berbahan dasar jahe serta *cheesecake* sebagai isian:

A. Resep dan langkah-langkah pembuatan Whip Ganache

TABEL 2
Resep Whip Ganache

No	Bahan	Qty
1.	Cokelat Batang Putih	50 gr
2.	Krim Segar	125 gr
3.	Glukosa	6,5 gr
4.	Susu Segar	12,5 gr

Sumber: Hasil Eksperimen Penulis 2025

Bahan-bahan yang diperlukan yaitu cokelat batang putih, krim segar, glukosa, dan susu segar dengan *quantity* yang sudah terlampir pada tabel diatas.



GAMBAR 1

Resep *Whip Ganache*

Sumber: Dokumentasi Penulis 2025

Pada gambar diatas, menunjukkan hasil dokumentasi Penulis yang akan membuat *whip ganache* dengan masing masing nama bahan tertera pada tabel 4.1.

TABEL 3

Langkah-langkah Pembuatan *Whip Ganache*

No.	Langkah-langkah
1.	Potong kecil-kecil coklat putih.
2.	Campurkan susu segar, krim segar, dan glukosa dalam satu panci.
3.	Panaskan jangan terlalu mendidih.
4.	Campurkan dengan cokeat yang sudah dipotong-potong
5.	Wrap tempel lalu diambil di dalam chiller 4-6 jam.

Sumber: Penulis 2025

Pada tabel diatas, terdapat 5 langkah-langkah cara pembuatan *whip ganache* dan jugaapa saja yang haru disiapkan.

B. Resep dan langkah-langkah pembuatan *Ivory Cheesecake*

TABEL 4

Resep *ivory cheesecake*

No	Bahan	Qty
1.	Krim keju	250 gr
2.	<i>Whip ganache</i>	*masukkan yang sebelumnya sudah didiamkan 4-6 jame
3.	Maizena	10 gr
4.	Gula halus	40 gr
5.	Telur ayam utuh	1 pcs
6.	Kuning telur ayam	1 pcs
7.	<i>Yogurt</i> tanpa rasa	50 gr
8.	Biskuit <i>crumble</i>	100 gr
9.	Margarin	50 gr

Sumber: Penulis 2025

Pada tabel diatas, terdapat beberapa bahan-bahan yang harus disiapkan dan juga harus sesuai dengan *quantity* yang terlampir. Bahan-bahan yang harus disiapkan yaitu krim keju, *whip ganache*, maizena, gula halus, telur ayam, kuning telur, *yogurt* tanpa rasa, biskuit *crumble*, dan juga margarin.



GAMBAR 1

Bahan-bahan *ivory cheesecake*

Sumber: Dokumentasi Penulis 2025

Pada gambar diatas, menunjukkan dokumentasi dan bentuk visualisasi bahan-bahan yang akan digunakan.

TABEL 5

Langkah-langkah Pembuatan *Ivory Cheesecake*

No	Langkah-langkah
1.	Haluskan krim keju.
2.	Masukkan bahan kering, lalu aduk sebentar hingga tercampur.
3.	Masukkan bahan cair dan aduk kembali hingga tercampur.
4.	Lelehkan margarin.
5.	Campurkan dengan biskuit <i>crumble</i> lalu masukkan kedalam cetakan di loyang muffin.
6.	Masukkan juga adonan <i>ivory cheesecake</i> .
7.	Panggang di oven dengan suhu 160° dengan waktu 10+5+3 menit, lalu cek kematangan.

Sumber: Penulis 2025

Pada tabel diatas, menunjukkan bahwa perisapan serta langkah-langkah pembuatan *ivory cheesecake* dan juga penjelasan mengenai suhu serta waktu pemanggangan.

C. Resep dan langkah-langkah pembuatan *mousse*

TABEL 6

Resep *Mousse Cake*

No	Bahan	Qty
1.	Krim segar	125 gr
2.	Jahe bubuk	50 gr
3.	Air	50 gr
4.	Gelatin	6 gr
5.	Air es	18 gr

Sumber: Penulis 2025

Tabel 4. 1 langkah-langkah pembuatan *mousse cake*

Pada tabel diatas merupakan penjelasan tentang *quantity* serta apa saja bahan-bahan yang harus disiapkan, diantaranya ada krim segar, jahe bubuk, air, gelatin, dan air es.

TABEL 7

Langkah-langkah pembuatan *mousse cake*

No	Langkah-langkah
1.	Aduk krim segar hingga hampir <i>hard peak</i> .

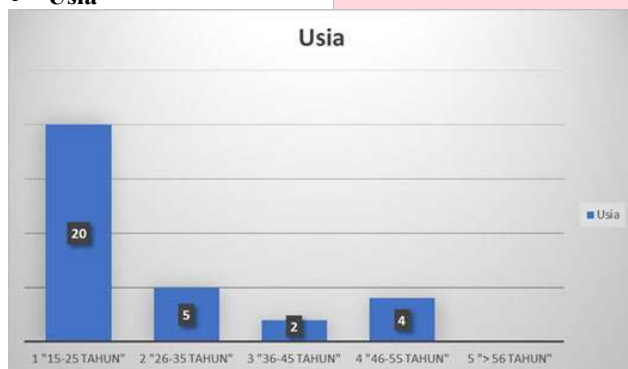
2.	Sambil menunggu krim hard peak, au bain marie gelatin yang sudah di bloom dengan air es.
3.	Campurkan air dengan jahe bubuk dan masak hingga menjadi puree.
4.	Pancing sedikit krim ke jahe puree lalu aduk pelan hingga merata.
5.	Lalu pancing sedikit ke gelatin yang sudah mencari dan aduk perlahan.
6.	Cetak mousse dan masukkan ivory cheesecake kedalamnya lalu tutup kembali menggunakan adonan mousse tadi.
7.	Masukkan ke dalam freezer dan tunggu hingga set.

Sumber: Penulis 2025

Pada tabel diatas menjelaskan berupa langkah-langkan pembuatan *mousse cake* serta proses pencetakan mousse dan memasukkan *cheesecake* sebagai isiannya.

D. Karakteristik Profile Responden

• Usia



GAMBAR 2

Profile responden usia

Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan hasil responden terhadap responden dari gambar diatas bisadijelaskan bahwa sebanyak 20 orang rata-rata jumlah usia responden 15-25 tahun. Selain itu juga terdapat 5 orang berusia 26-35 tahun, 2 orang berusia 36-45 tahun, dan juga 4 orang berusia 46-55 tahun. Dapat disimpulkan bahwa peminat produk inovasi dari penulis terbanyak berada di usia 15-25 tahun dikarenakan banyak kalangan berusia muda yang memiliki ketertarikan terhadap produk ini. Rata-rata (mean) yang dihasilkan adalah $\frac{\text{Jumlah Data}}{\text{Banyak Data}} = 1,68$, nilai modus ada di 15-25 tahun, serta median atau nilai tengah nya ada di 1 atau 15-25 tahun.

• Jenis Kelamin



GAMBAR 3

Profil Responden Jenis Kelamin

Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan gambar diatas, jenis kelamin responden memiliki rata rata tertinggi di perempuan sebanyak 20 orang. Sedangkan 11 orang berjenis kelamin laki-laki. Hal ini dapat disimpulkan bahwa peminat produk yang dihasilkan penulis paling banyak di perempuan karena perempuan dapat menilai bagaimana spesifik detail penilaian yang responden isi sesuai pertanyaan yang sudah disediakan. Rata-rata yang dihasilkan adalah $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 1,35$, nilai modus nya di poin 1 "perempuan", dan nilai median 1 atau "perempuan".

• Pendidikan terakhir



GAMBAR 4

Profil responden pendidikan terakhir

Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan gambar diatas, rata-rata tertinggi Pendidikan terakhir responden ada di SMA sebanyak 18 orang, lalu ada diploma berjumlah 5 orang, S1 ada di 2 orang, dan SD, S2, dan S3 sama sama memiliki jumlah 1 orang. Dapat disimpulkan bahwa konsumen yang meminati hasil produk inovasi penulis ada kalangan anak SMA dan Diploma karena memiliki penilaian yang sangat spesifik untuk produk yang dihasilkan. Rata-rata yang dihasilkan $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 1,68$, nilai modus 3 "SMA", dan median 3 "SMA".

• Pekerjaan



GAMBAR 5

Profil responden pekerjaan

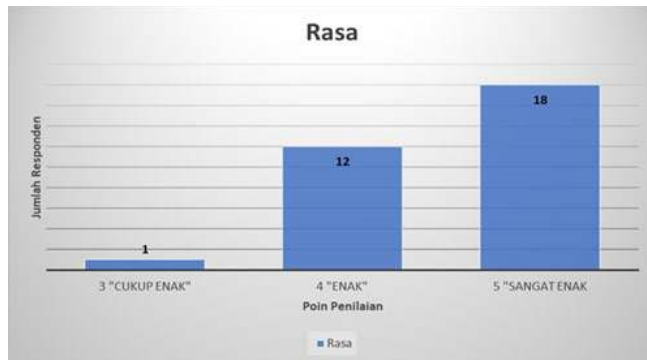
Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan gambar 4.6, pekerjaan responden yang memiliki rata-rata tertinggi ada di Pelajar/Mahasiswa dengan total 19 orang, lalu pekerjaan lainnya ada 6 orang, wiraswasta 4 orang, dan pegawai swasta 1 orang. Hal ini dapat disimpulkan bahwa pekerjaan responden masih kalangan pelajar atau juga mahasiswa yang menilai produk hasil inovasi penulis. Rata-rata yang dihasilkan $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 3,65$, nilai

modusnya 4 “Pelajar/Mahasiswa”, dan nilai mediannya 4” Pelajar/Mahasiswa.

E. Uji Organoleptik kepada 30 responden

- Berdasarkan Rasa



GAMBAR 6
uji organoleptik rasa
Sumber: Penulis 2025

Menurut gambar diatas, 1 orang menilai rasa mousse cake inovasi yang dihasilkan yaitu cukup enak terdapat pada poin 3, sebanyak 12 orang konsumen menilai rasa yang dihasilkan yaitu enak pada poin 4, dan paling terbanyak terdapat pada poin 5 yaitu sangat enak berjumlah 18 orang, dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai rasa produk inovasi yang dihasilkan oleh penulis dan juga menerima hasil tersebut dengan baik. Rata-rata yang dihasilkan $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 4,55$, nilai modusnya 5 "Sangat Enak", dan nilai mediannya 5 "Sangat Enak".

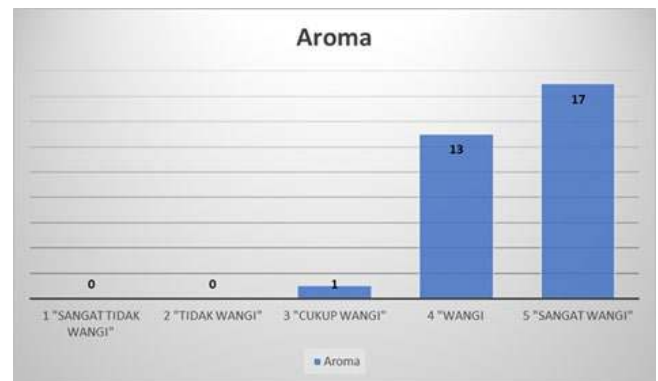
- Berdasarkan warna



GAMBAR 7
uji organoleptik warna
Sumber:Penulis 2025

Berdasarkan gambar diatas dapat disimpulkan bahwa sebanyak 19 orang menyukai warna dari produk inovasi dengan poin 5 yaitu **sangat menarik**, dan sebanyak 12 menilai di poin 4 yaitu **menarik**. dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai warna produk hasil inovasi disbanding dengan produk original dari segi perbandingan jumlah daya terima. Rata-rata nilai yang dihasilkan yaitu $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{banyak data}} = 4,61$, nilai modusnya 5 "Sangat Menarik", dan nilai mediannya yaitu 5 "Sangat Menarik".

- Berdasarkan Aroma



GAMBAR 8
uji organoleptik aroma
Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan gambar diatas, aroma dari hasil produk inovasi ada di poin 4 tertinggi sebanyak 13 orang yaitu **wangi** dan ada di poin 5 sebanyak 17 yaitu **sangat wangi**, dan juga 1 orang menilai bahwa wanginya kurang dan menilai pada poin 3 yaitu **cukup wangi**. Dapat disimpulkan bahwa aroma dari kedua produk ini memiliki jumlah seimbang baik yang menilai **wangi** maupun **sangat wangi** dengan perbandingan selisih yang tidak jauh. Rata-rata yang dihasilkan yaitu $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 4,52$, nilai modusnya 5 "Sangat wangi", dan nilai mediannya yaitu 5 "Sangat wangi".

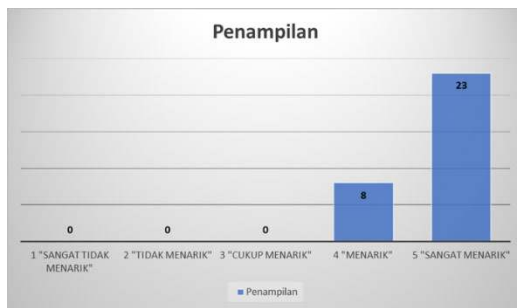
- Berdasarkan tekstur



GAMBAR 9
uji organoleptik tekstur
Sumber:Penulis 2025

Berdasarkan gambar diatas responden memiliki penilaian sebanyak 8 orang pada poin 4 yaitu lembut, dan sebanyak 23 orang yaitu pada poin 5 responden menilai untuk produk inovasi memiliki tekstur yang sangat lembut. Dapat disimpulkan bahwa responden menyukai tekstur dari produk inovasi yang bisa dilihat perbandingan nilai dengan produk yang original. Rata-rata yang dihasilkan yaitu $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 4,74$, dan nilai modusnya 5 "Sangat Lembut", dan nilai mediannya yaitu 5 "Sangat Lembut".

- Berdasarkan penampilan



GAMBAR 10

Uji organoleptik penampilan

Sumber: Penulis 2025

Berdasarkan gambar diatas sebanyak 8 orang responden menilai pada poin 4 untuk produk inovasi memiliki penampilan yang **menarik**, dan sebanyak 23 orang responden menilai pada poin 5 untuk penampilan produk inovasi yang menjadi poin penilaian tertinggi yaitu **sangat menarik**. Dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai penampilan pada produk inovasi dan dilihat dari segi perbandingan serta kualitas pada produk tersebut. Rata-rata yang dihasilkan yaitu $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}} = 4,74$, nilai modusnya yaitu **5 "Sangat menarik"**, dan nilai mediannya yaitu **5 "Sangat menarik"**.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengamatan dan penilaian responden terhadap daya terima produk inovasi yang di lakukan penulis dapat disimpulkanpada penjelasan berikut.

Berdasarkan rumusan masalah dari hasil analisis resep yang dihasilkan, terdapat percobaan 3 kali eksperimen dengan resep dan komposisi yang berbeda. Untuk komposisi perbandingan 0%:100% tidak adanya jahe dan juga krim keju untuk isianya, 50%:50% menggunakan komposisi yang seimbang dari jahe dengan coklat putih batangan, dan terakhir percobaan dengan komposisi perbandingan 90%:10% yang dimana ini merupakan hasil inovasi yang disukai konsumen dengan didalamnya terdapat *ivory cheesecake* sebagai isianya serta rasa jahe yang digunakan lebih banyak daripada coklat batangan. Formulasi resepnya yaitu untuk *whip ganache* ada 50 g coklat batang putih, 125 gr krim segar, glukosa 6,5 gr, susu segar 12,5 gr. Untuk isian mousse cake nya yaitu *ivory cheesecake*, bahan-bahannya yaitu krim keju 250 gr, maizena 10 gr, gula halus 40 gr, telur ayam utuh 1 pcs, kuning telur ayam 1 pcs, *yogurt* tanpa rasa 50 gr, biskuit *crumble* 100 gr, dan margarin 50 gr. Untuk pembuatan mouuse cake nya ada krim segar 125 gr, jahe bubuk 50 gr, air 50 gr, gelatin 6 gr, dan air es 18 gr.

Berdasarkan hasil daya terima konsumen yang dilakukan dengan cara penyebaran kuesioner di berbagai tempat dan juga target responden nya. Dari hasil yang didapatkan dapat disimpulkan bahwa konsumen menyukai hasil produk inovasi yang dihasilkan dan juga sangat diminati dari percobaan eksperimen ke 3 yaitu perbandingan 90%:10, dan juga hasil uji organoleptik memperkuat alasan responden menerima hasil produk inovasi yang dilakukan penulis.

REFERENSI

- [1] Kartikasari, I. F., Fatahudin, N., Apriliani, N. P., Rahm, A., Fatimah, S., & Yuliana, M. (2023). Inventarisasi Jenis Rempah-rempah Dipasar Tradisional Kota Palembang. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 3, No. 2, pp. 278-287). Available: <https://semnas.biologi.fmipa.unp.ac.id/index.php/prosiding/article/download/724/677/2567>
- [2] Laelasari, I., & Syadza, N. Z. (2022). Pendampingan pemanfaatan jahe (*Zingiber officinale*) sebagai bahan rempah dalam pembuatan inovasi makanan herbal penambah immunitas. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 6(2), 31-37. Available: <https://ejournal.uin-suka.ac.id/saintek/jbs/article/view/3483>
- [3] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji oranoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888. Available: <https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIP/article/view/606/501>
- [4] Hayati, R., Luthfi, M., Mardhiah, A., Safwadi, I., Rangkuti, M. S., & Usman, U. (2025). Metode pembuatan Dalgona Coffee Dessert (DCD) menggunakan konsep BOX. *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1), 44-49. Available: <https://ejournal.uicm.ac.id/index.php/composite/article/view/845>
- [5] Handayani, A. Z., Siregar, A. Z., & Lestari, A. (2022). Strategi Promosi dalam Meningkatkan Penjualan Mousse Cake pada Toko Kue Le Chic Bakehouse Medan. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 1(4), 172-177. Available: <https://journal.literasisains.id/index.php/toba/article/view/1654>
- [6] Cake, U. C. ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA Oleh Dendi Gusnadi Universitas Telkom. Available: <https://ejournal.stpmataram.ac.id/JIH/article/view/24>
- [7] Agustina, M., Masyaroh, S., Sarwili, I., Purnamasari, R., & Rijaludin, C. (2022). Pemanfaatan tanaman herbal jahe menjadi minuman jahe untuk meningkatkan imunitas tubuh di era pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Saga Komunitas*, 1(1), 8-11. Available: <https://journals.sagamediaindo.org/index.php/jpmsk/article/view/10>
- [8] Wulandari, D. (2024). *PENGARUH INOVASI PRODUK TERHADAP VOLUME PENJUALAN PRODUK DESSERT BOX PADA TOKO AMMAZING SWEET DI FLAMBOYAN KECAMATAN MURUNG PUDAK* (Doctoral dissertation, SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI TABALONG).\ Available: <https://repository.stiatabalong.ac.id/id/eprint/104/>