

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk dessert sehat berbahan dasar daun kelor (*Moringa oleifera*) dalam bentuk mousse sebagai upaya inovasi pangan fungsional. Daun kelor dikenal memiliki kandungan gizi tinggi seperti vitamin A, C, protein, kalsium, dan antioksidan. Namun, penggunaannya dalam produk makanan modern masih terbatas. Dalam penelitian ini, mousse dipilih karena teksturnya yang ringan dan cita rasanya yang digemari masyarakat luas, terutama generasi muda. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Produk mousse diuji secara organoleptik oleh 30 panelis yang terdiri dari akademisi, praktisi, dan konsumen umum. Atribut yang dinilai meliputi rasa, aroma, tekstur, warna, dan tingkat kesukaan (hedonik). Hasil penelitian menunjukkan bahwa mousse berbahan dasar daun kelor dengan formulasi tertentu dapat diterima dengan baik oleh panelis, terutama pada aspek rasa dan tekstur. Inovasi ini menunjukkan potensi pengembangan dessert sehat berbasis bahan lokal sekaligus meningkatkan nilai ekonomi dan keberlanjutan produk pangan tradisional.

Kata Kunci: Daun kelor, mousse, Inovasi Pangan, Dessert Sehat