

**SKRIPSI**

**PERBEDAAN MUTU SENSORIS *CHOCOLATE MOUSSE*  
YANG MENGGUNAKAN COKELAT *COMPOUND* DENGAN  
COKELAT *COUVERTURE***



**FIKA YULIANTI FASHA  
5515144549**

**Skripsi Ini Disusun untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2022**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perbedaan Mutu Sensoris *Chocolate Mousse* yang Menggunakan Cokelat *Compound* dengan Cokelat *Couverture*  
Penyusun : Fika Yulianti Fasha  
NIM : 5515144549

### Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dr. Rusilanti, M.Si  
NIP. 196306251988112001

Pembimbing II

Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si  
NIP. 197808022005022001

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd  
NIP. 198411022014042000

Anggota Penguji I

Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc  
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji II

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si  
NIP. 197808022005022001

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan:

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan peneliti sendiri dengan arahan dosen pembimbing
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat yang telah tertulis atau terpublikasikan dengan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam acuan naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan di daftar pustaka
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpanan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini. Serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 11 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,



Fika Yulianti Fasha  
5515144549



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fika Yulianti Fasha  
NIM : 5515144549  
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : fikafasha@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi     Tesis     Disertasi     Lain-lain (.....)

yang berjudul :

PERBEDAAN MUTU SENSORIS *CHOCOLATE MOUSSE* YANG  
MENGGUNAKAN COKELAT *COMPOUND* DENGAN COKELAT *COUVERTURE*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Februari 2022

Penulis

(Fika Yulianti Fasha)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Perbedaan Mutu Sensoris *Chocolate Mousse* yang Menggunakan Cokelat *Compound* dengan Cokelat *Couverture*”**.

Penyelesaian penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik yang telah menjadi pengganti orang tua kami di kampus.
3. Dr. Rusilanti, M.Si, serta Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si, sebagai Dosen Pembimbing yang penuh perhatian dalam membimbing serta memberi semangat hingga terselesaikannya skripsi ini.
4. Dosen-dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan dan ilmu yang bermanfaat dari awal masa perkuliahan hingga akhir perkuliahan.
5. Seluruh staf Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua, ibunda Siti Aisah dan ayahanda Farid yang tiada henti memberikan do'a, semangat moril dan materil selama menempuh pendidikan serta kakak dan adik saya Azizah dan Farros yang selalu mendukung saya.

Terima kasih untuk para sahabat yang telah membantu dan memberi semangat dalam pengerjaan skripsi ini yaitu teman-teman angkatan 2014 yang selalu memberikan dukungan dan motivasi, serta semua pihak yang penulis temui di lingkungan Universitas Negeri Jakarta yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari banyak terdapat kekurangan baik dalam materi maupun teknik penulisan. Maka penulis menerima segala kritikan dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis



Fika Yulianti Fasha  
5515144549

# PERBEDAAN MUTU SENSORIS *CHOCOLATE MOUSSE* YANG MENGGUNAKAN COKELAT *COMPOUND* DENGAN COKELAT *COUVERTURE*

FIKA YULIANTI FASHA

Pembimbing: Rusilanti dan Guspri Devi Artanti

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbedaan mutu sensoris *chocolate mousse* dengan dua jenis cokelat yaitu cokelat *compound* dan cokelat *couverture*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan desember 2019 hingga Januari 2022. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Hasil uji *U Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan mutu sensoris yang signifikan pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Hasil analisis menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna yaitu 3,4 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dengan kategori cokelat tua, pada aspek aroma sebesar 4,2 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dengan kategori aroma cokelat agak kuat, pada aspek rasa (tingkat kemanisan) sebesar 4,5 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan kategori manis, pada aspek rasa (cokelat) sebesar 4,76 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dengan kategori sangat terasa cokelat, dan pada aspek tekstur sebesar 4,5 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan kategori lembut. Kesimpulan hasil penelitian ini adalah terdapat perbedaan mutu sensoris pada aspek warna, aroma, rasa (tingkat kemanisan) dan rasa (cokelat). Sedangkan pada aspek tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

**Kata Kunci:** *Chocolate Mousse*, Cokelat *Compound*, Cokelat *Couverture*, Mutu Sensoris

# DIFFERENTIATION OF SENSORY QUALITY BETWEEN CHOCOLATE MOUSSES MADE FROM COMPOUND CHOCOLATE AND COUVERTURE CHOCOLATE

FIKA YULIANTI FASHA

Thesis Advisor: Rusilanti and Guspri Devi Artanti

## ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze and compare the sensory quality of chocolate mousses made from two kinds of chocolate, namely compound and couverture. This study was conducted in the Pastry Laboratory, Culinary Arts Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta from December 2019 to January 2022. This study used the experimental research method. U Mann Whitney test results show that there are significant differences in the sensory quality aspects with a significance level of  $\alpha = 0.05$ . The analysis results show that the higher average scores between the two kinds of chocolate are as follows: in the color aspect was 3.4 for couverture chocolate (dark brown category), in the aroma aspect was 4.2 for couverture chocolate (somewhat strong chocolate aroma category), in the taste (sweetness) aspect was 4.5 for compound (sweet category), in the taste (chocolate flavor) aspect was 4.76 for couverture chocolate (rich chocolate flavor category), and in the texture aspect was 4.5 for compound chocolate (soft texture category). It is concluded that there are significant differences in color, aroma, taste (sweetness), and taste (chocolate flavor) aspects of sensory quality and no significant difference in the texture aspect.

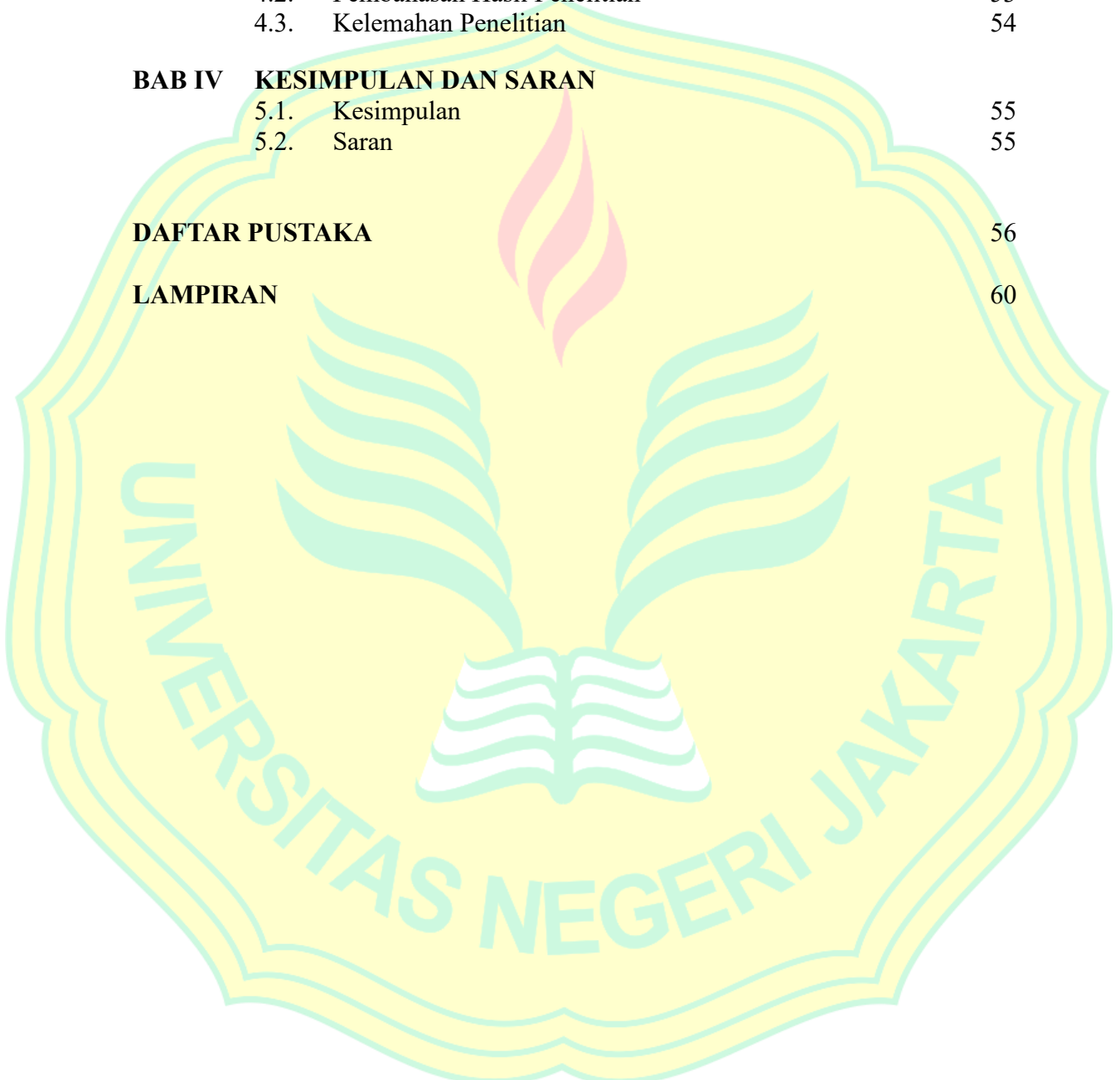
**Keywords:** Chocolate Mousse, Compound Chocolate, Couverture Chocolate, Sensory Quality

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iii
<b>KATA PENGANTAR</b>	iv
<b>ABSTRAK</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	3
1.4. Rumusan Masalah	3
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan penelitian	4
<b>BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1. Kerangka Teoritik	5
2.1.1. Cokelat	5
2.1.2. <i>Chocolate Mousse</i>	10
2.1.3. <i>Chocolate Mousse</i> yang Menggunakan Cokelat <i>Compound</i> dan Cokelat <i>Couverture</i>	20
2.1.4. Mutu Sensoris	20
2.2. Kerangka Pemikiran	24
2.3. Hipotesis Penelitian	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.2. Metode Penelitian	26
3.3. Variabel Penelitian	26
3.4. Definisi Operasional	27
3.5. Rancangan Penelitian	28
3.6. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	29
3.7. Prosedur Penelitian	29
3.7.1. Studi Pustaka	29
3.7.2. Penelitian Pendahuluan	30
3.7.3. Penelitian Lanjutan	38
3.8. Instrumen Penelitian	38
3.9. Teknik Pengambilan Data	40
3.10. Teknik Analisis Data	40
3.11. Hipotesis Statistik	40



<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1.	Hasil Penelitian	42
	4.1.1. Formula Terbaik	42
	4.1.2. Hasil Uji Validasi	42
	4.1.3. Deskripsi Data Penguji Hipotesis	45
4.2.	Pembahasan Hasil Penelitian	53
4.3.	Kelemahan Penelitian	54
<b>BAB IV</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1.	Kesimpulan	55
5.2.	Saran	55
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	56
	<b>LAMPIRAN</b>	60



## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1.	Komposisi Nilai Gizi Susu UHT 14
Tabel 3.1.	Desain Penelitian 28
Tabel 3.2.	Formula Dasar <i>Chocolate Mousse</i> 30
Tabel 3.3.	Bahan Pembuatan <i>Chocolate Mousse</i> 30
Tabel 3.4.	Alat Pembuatan <i>Chocolate Mousse</i> 31
Tabel 3.5.	Uji Coba 1 35
Tabel 3.6.	Uji Coba 2 36
Tabel 3.7.	Uji Coba 3 37
Tabel 3.8.	Formula <i>Chocolate Mousse</i> 38
Tabel 3.9.	Kriteria Penilaian Pada Uji Organoleptik 39
Tabel 4.1.	Formula Terbaik <i>Chocolate Mousse</i> 42
Tabel 4.2.	Data Hasil Uji Validitas <i>Chocolate Mousse</i> 43
Tabel 4.3.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna 45
Tabel 4.4.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna 46
Tabel 4.5.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma 47
Tabel 4.6.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma 48
Tabel 4.7.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan) 48
Tabel 4.8.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan) 49
Tabel 4.9.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Cokelat 50
Tabel 4.10.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Cokelat 51
Tabel 4.11.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur 51
Tabel 4.12.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur 52

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 <i>Chocolate Chip</i>	7
Gambar 2.2 <i>Chocolate Meises</i>	7
Gambar 2.3 Cokelat Bubuk	7
Gambar 3.1 <i>Soft Peak</i>	32
Gambar 3.2 Diagram Alur Pembuatan <i>Chocolate Mousse</i>	34
Gambar 3.3 Uji Coba 1	35
Gambar 3.4 Uji Coba 2	36
Gambar 3.5 Uji Coba 3	37
Gambar 4.1 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 1	46
Gambar 4.2 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 2	48
Gambar 4.3 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 3	49
Gambar 4.4 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 4	51
Gambar 4.5 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 5	52



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1	Instumen Penelitian Uji Validasi 61
Lampiran 2	Hasil Penilaian Validitas Dosen Ahli 63
Lampiran 3	Hasil Uji Organoleptik 30 Panelis 64
Lampiran 4	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Warna 66
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Warna 67
Lampiran 6	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Aroma 68
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Aroma 69
Lampiran 8	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan) 70
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan) 71
Lampiran 10	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Rasa Cokelat 72
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Rasa Cokelat 73
Lampiran 12	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aspek Tekstur 74
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Statistik Aspek Tekstur 75
Lampiran 14	Tabel Z 76
Lampiran 15	Dokumentasi Pelatihan Melalui <i>Zoom</i> 77
Lampiran 16	<i>PowerPoint</i> untuk Pelatihan 78
Lampiran 17	Sampel <i>Chocolate Mousse</i> untuk Panelis 80
Lampiran 18	Dokumentasi Uji Panelis 81
Lampiran 19	Label Kemasan <i>Chocolate Mousse</i> 83
Lampiran 20	Daftar Riwayat Hidup 84