

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini hidangan penutup atau *dessert* banyak diminati dan semakin beragam jenisnya. *Dessert* merupakan makanan ringan yang pada umumnya memiliki rasa manis dan disajikan setelah hidangan utama. Namun seiring berkembangnya zaman, *dessert* yang biasanya disantap setelah makanan utama kini masyarakat dapat mengkonsumsinya sebagai makanan sepinggan. *Dessert* terdiri dari 2 macam, yaitu *hot dessert*, dan *cold dessert*. *Cold dessert* merupakan jenis hidangan yang disajikan dalam suhu dingin, salah satu contohnya adalah *mousse*.

Mousse merupakan hidangan khas Perancis yang biasa disajikan sebagai makanan pencuci mulut. Menurut Soenardi., dkk (2013) *Mousse* adalah sejenis krim halus dan lembut yang dibuat dari *whipped cream* atau kocokan putih telur, atau *whipped cream* yang dicampur dengan kocokan putih telur. Pendapat lain menyatakan bahwa, *mousse* terbuat dari krim kocok yang dicampur dengan aneka buah segar atau cokelat masak, kemudian dikentalkan dan distabilkan dengan penambahan gelatin (Gusnadi., dkk. 2021).

Pada umumnya varian rasa *mousse* sangatlah beragam, ada rasa buah, *green tea*, kopi, cokelat, dan lain-lain. *Mousse* dengan rasa buah seperti stroberi, alpukat, mangga, dan lain sebagainya, diolah terlebih dahulu menjadi *puree*. Sementara varian *mousse* dengan rasa *green tea* dan kopi, menggunakan *green tea powder* dan *coffee powder*. Untuk *mousse* dengan rasa cokelat, menggunakan cokelat masak yang dilelehkan. Dengan banyaknya varian rasa *mousse* tersebut, terdapat varian yang terkenal yaitu: rasa cokelat, *orange*, lemon, dan *strawberry* (Razi., dkk. 2016). *Mousse* dengan rasa cokelat yang biasa disebut dengan *chocolate mousse*.

Chocolate mousse sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Selain dapat ditemui di beberapa toko kue, kini masyarakat dapat membuatnya di rumah, karena pembuatan *chocolate mousse* yang tergolong cukup mudah serta bahan-bahan yang digunakan banyak ditemui di pasaran. *Chocolate mousse* terbuat dari krim yang ditambahkan dengan cokelat yang dilelehkan sehingga memiliki rasa cokelat dan tekstur yang menarik dan leleh di dalam mulut (Gondowijoyo, 2010). Pada dasarnya pembuatan *chocolate mousse* menggunakan 2 jenis cokelat yang

umum digunakan yakni *dark cooking chocolate*, yaitu cokelat *compound* dan cokelat *couverture*. Untuk kalangan profesional cokelat yang digunakan dalam pembuatan *chocolate mousse* adalah jenis cokelat *couverture*. Luvita (2020) mengatakan dalam pembuatan *chocolate mousse* lebih baik menggunakan jenis cokelat *couverture* karena memiliki kualitas yang lebih bagus. Namun, pada kalangan masyarakat lebih sering ditemukan menggunakan cokelat *compound*. Perbedaan penggunaan jenis cokelat bagi profesional dan masyarakat tersebut membuat peneliti tertarik dalam memilih *chocolate mousse* sebagai bahan penelitian.

Cokelat *compound* mempunyai harga yang lebih murah dari cokelat *couverture*. Rumenta (2010) menyatakan bahwa cokelat *compound* mengandung gula, cokelat bubuk, susu, *lecitin* dan lemak nabati. Kandungan lemak nabati yang tinggi membuat cokelat *compound* memiliki karakteristik yang keras dan tidak mudah meleleh. Menurut Ismayani (2008) cokelat *compound* biasa digunakan pada industri dan penggunaannya mudah, yaitu dapat dicairkan pada suhu tinggi lebih dari 45°C dan dapat membeku di suhu ruang. Cokelat jenis ini memiliki rasa cokelat yang tidak terlalu kuat.

Selanjutnya, menurut Bagus (2011) diacu dalam Naufal (2019) cokelat *couverture* mempunyai aroma yang kuat dan memiliki titik leleh yang rendah sehingga akan cepat lumer di dalam mulut atau di ruangan yang hangat. Cokelat *couverture* juga mempunyai kualitas yang baik, karena kandungan *cocoa butter* dan *cocoa liquor* yang terkandung di dalam cokelat *couverture*. Menurut Pane (2006) jenis cokelat *couverture* memiliki rasa yang tidak terlalu manis serta cenderung pahit dan berwarna cokelat gelap karena tidak mengandung susu. Pendapat lain mengatakan bahwa cokelat *couverture* merupakan cokelat dengan kualitas tinggi sehingga menghasilkan cokelat yang memberi kilap sempurna juga rasa yang lembut, oleh karena itu cokelat ini biasa dipakai oleh profesional (Hoesni, 2013).

Dari pernyataan sebelumnya, dapat dilihat bahwa kedua cokelat tersebut memiliki karakteristik yang berbeda. Dapat disimpulkan bahwa karakteristik cokelat *compound* cenderung keras dan tidak mudah leleh serta memiliki rasa cokelat yang tidak terlalu kuat. Sementara karakteristik cokelat *couverture* mudah meleleh, dan memiliki rasa yang cenderung pahit. Dengan perbedaan karakteristik

tersebut, diasumsikan akan menghasilkan kualitas *chocolate mousse* yang berbeda. Untuk melihat jenis cokelat mana yang lebih baik digunakan dalam pembuatan *chocolate mousse*, oleh karena itu penelitian skripsi ini akan melihat perbedaan mutu sensoris *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dan cokelat *couverture*.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kualitas *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *compound*?
2. Bagaimana kualitas *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *couverture*?
3. Jenis cokelat manakah yang lebih baik dalam pembuatan *Chocolate Mousse*?
4. Apakah perbedaan penggunaan cokelat *compound* dan cokelat *couverture* berpengaruh terhadap mutu sensoris *Chocolate Mousse*?
5. Apakah terdapat perbedaan mutu sensoris *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dan cokelat *couverture*?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah dibatasi pada: perbedaan penggunaan cokelat *compound* dan cokelat *couverture* terhadap mutu sensoris *Chocolate Mousse* yang ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang akan diteliti maka permasalahan yang diteliti pada penelitian ini dapat dirumuskan “Apakah terdapat perbedaan mutu sensoris *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan cokelat *couverture*?”

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan mutu sensoris *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan cokelat *couverture*.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Menambah dan meningkatkan wawasan serta pengetahuan yang berkaitan dengan perbedaan mutu sensoris *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan cokelat *couverture*
2. Memberikan pengetahuan mengenai perbedaan *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dan cokelat *compound* bagi pembaca khususnya mahasiswa Program Pendidikan Tata Boga.
3. Sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai perbedaan mutu sensoris *Chocolate Mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan cokelat *couverture*.

