

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Uji Coba

Hidangan penutup adalah hidangan yang disajikan diakhir dari susunan menu atau biasa disebut dengan istilah makanan pencuci mulut. *Dessert* biasanya disebut dengan *the last course* atau *the final course* yang artinya hidangan terakhir berupa makanan manis ataupun segar disajikan setelah menyantap hidangan utama atau makanan pembuka. *Dessert* atau hidangan akhir biasanya memiliki banyak varian rasa, baik yang panas ataupun dingin seperti *ice cream*, *sorbet* dan lain-lain. Hidangan *dessert* pada umumnya mempunyai rasa manis, tetapi ada juga rasa asam yang menyegarkan yang terdapat pada buah-buahan segar yang biasanya dinikmati secara langsung, akan tetapi seiring perkembangan zaman varian *dessert* ini semakin berkembang seperti *pannacotta*, *mousse*, dan lainnya yang dapat dipadukan dengan sirup, saus, atau *cream* sehingga menjadi lebih menarik (Boston, 2020).

Salah satu jenis hidangan penutup (*dessert*) yang akan kami uji coba adalah *mousse* yang berasal dari negara Perancis. Menurut Prosper Montagné (1961:630) “*Mousse* adalah sajian yang diproses hingga memiliki tekstur lembut berongga, diaduk dengan cara aduk lipat (*folding*), kemudian dicetak.” *Mousse* dapat diartikan sebagai busa atau *foam*, hidangan yang memiliki tekstur yang berongga. Bahan dasar dalam pembuatan *mousse* adalah *whipped cream* atau putih telur yang dikocok menjadi kaku (Food Story, 2019).

Pada uji coba kali ini, kami memilih untuk membuat *chocolate mousse* dengan mengganti bahan putih telur menjadi *aquafaba* dikarenakan ingin mengganti protein hewani dengan protein nabati. *Aquafaba* merupakan cairan yang didapatkan dari hasil rebusan air kacang-kacangan, sehingga menghasilkan produk makanan yang lebih sehat. Cairan kacang ini memiliki tekstur yang mirip dengan putih telur mentah. *Aquafaba* yang menggantikan putih telur ini dapat menjadi solusi bagi orang-orang yang tidak dapat mengkonsumsi telur dan juga untuk orang yang peduli terhadap kesehatan.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang terdapat dalam percobaan yang kami lakukan adalah sebagai berikut:

1. Apakah *aquafaba* dapat digunakan sebagai pengganti putih telur dalam pembuatan *chocolate mousse* ?
2. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna terhadap pembuatan *chocolate mousse* dengan menggunakan *aquafaba* ?
3. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *chocolate mousse* dengan menggunakan *aquafaba* ?

1.3 Tujuan Percobaan

Tujuan dari percobaan yang dilaksanakan yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mencari tahu *aquafaba* dapat menggantikan putih telur yang merupakan bahan utama dalam pembuatan *chocolate mousse*.
2. Untuk mengetahui daya terima masyarakat dalam segi rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *chocolate mousse* dengan mengganti putih telur menjadi *aquafaba*.
3. Untuk mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada pembuatan *chocolate mousse* dengan mengganti putih telur menjadi *aquafaba*.