

BAB II

GAMBARAN UMUM TENTANG CHOCOLATE MOUSSE

2.1 *Chocolate Mousse*

Mousse dalam bahasa Perancis berarti “busa” atau “buih” yang berawal dari bahasa Latin yaitu *mulsa*, yang artinya minuman beralkohol yang terbuat dari *wine* dan madu sehingga memiliki busa. *Dessert mousse* adalah hidangan penutup yang diaduk hingga memiliki tekstur berongga, diaduk menggunakan teknik *folding*, setelah itu dicetak dan dapat diberi *topping* sesuai selera (Food Trend, 2017). Dalam buku *Bo Friberg*, klasik *mousse* terbuat dari *whipped cream*, putih telur atau kuning telur yang dikocok dengan kecepatan tinggi, lalu ditambahkan gula dan pilihan rasa yang diinginkan (Prayitno, 2016).

Mousse yang pertama kali terdaftar pada abad ke-18 adalah *chocolate mousse* asal Perancis yang ditulis oleh Menon pada buku *Supper at Court* (terbit tahun 1755). Namun waktu itu disebut dengan *chocolate mayonnaise* karena metode pembuatannya sangat identik dengan pembuatan *chocolate mousse* yang terbuat dari bahan cokelat yang dilelehkan dan telur yang dikocok hingga teksturnya lembut. Kemudian pada tahun 1857 nama *chocolate mousse* (*Mousse au Chocolat*) telah terdaftar dalam kamus bahasa Perancis (Paramita, 2017).

Hidangan penutup *chocolate mousse* semakin terkenal pada tahun 1900, dipopulerkan oleh seorang pelukis bernama Henri de Toulouse-Lautrec asal Perancis yang hobi memasak. Ia menciptakan hidangan yang diberi nama *chocolate mayonnaise* yang proses pembuatannya sama dengan *chocolate mousse*. Pertama kalinya tekstur lembut *mousse* sebagai hidangan penutup disukai oleh masyarakat di Amerika Serikat pada *event Food Exposition* yang diselenggarakan *Madison Square Garden, New York*, tahun 1897 (Oxford University Press, 2015).

Chocolate mousse umumnya dibuat dengan mengocok putih telur atau *whipped cream*, hingga menjadi ringan dan kaku, kemudian dikombinasikan dengan campuran cokelat leleh, *cream of tar-tar*, dan gula, lalu disimpan di lemari es (*chiller*). *Chocolate mousse* biasanya berwarna coklat dengan tekstur lembut, namun kepadatannya dapat bervariasi tergantung bahan dan metode memasaknya. *Chocolate mousse* merupakan sumber kalsium, vitamin A, dan vitamin B12 yang baik, meskipun memiliki banyak lemak dan gula (Review, 2003).

2.2 *Aquafaba*

Pada Maret 2015, Goose Wohlt seorang pembuat piranti lunak yang berasal dari Amerika Serikat melakukan eksperimen membuat *meringue vegan* dalam sebuah acara keluarga. Penemuan cairan *aquafaba* dalam bahasa Latin (*aqua* = air, *faba* = kacang) didapatkan dari rebusan air kacang Arab (*chickpeas*). Kemudian, Wohlt mempublikasikan hasil eksperimen tersebut kepada kelompok *vegan* di Facebook (Maharrani, 2016). Untuk membuktikan bahwa *aquafaba* dapat menggantikan putih telur dalam produk *pastry*.

Ditulis oleh Maharani, 2016 bahwa hasil analisis yang dilakukan oleh Wohlt dan rekannya, menemukan *aquafaba* memiliki 1% protein, sedangkan putih telur mempunyai 10% protein. *Aquafaba* yang terbuat dari rebusan air kacang Arab hanya memiliki tiga hingga lima kalori per sendok makan. Sehingga, *aquafaba* bukan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin maupun mineral. Akan tetapi, *aquafaba* aman untuk dikonsumsi dan dapat digunakan sebagai bahan dasar makanan bagi para vegetarian, dan orang yang tidak bisa mengonsumsi telur (Raudina, 2020).

2.3 Manfaat Penggunaan *Aquafaba*

2.3.1 Sebagai Pengganti Putih Telur

Cairan *aquafaba* dapat menjadi solusi untuk orang-orang yang tidak dapat mengonsumsi telur dan yang ingin menjalani hidup sehat. Air rebusan kacang Arab (*garbanzo*) telah diakui oleh pembuat roti *vegan* karena dapat menjadi pondasi yang kokoh untuk makanan yang dipanggang seperti *brownies*. Selain itu dapat menjadi *meringue* seperti putih telur dengan cara dikocok atau dapat menjadi *dessert* lainnya yang lezat seperti *mousse*. *Aquafaba* juga dapat menggantikan putih telur dalam makanan *vegan* versi gurih seperti dalam pembuatan *mayonnaise*. Para ahli memberi saran untuk mengganti satu telur utuh dengan tiga sendok makan (45 ML) *aquafaba* atau 1 putih telur utuh yang setara dengan dua sendok makan (30 ML).

2.3.2 Sebagai Pengganti Produk Susu *Vegan*

Cairan *aquafaba* dapat menjadi pengganti susu atau mentega bagi orang yang *vegan* atau orang dengan intoleransi laktosa, tanpa mempengaruhi tekstur atau rasa dari makanan tersebut. Proses pembuatan mentega yang tidak menggunakan bahan susu dapat dilakukan dengan menggabungkan *aquafaba* dengan cuka dari apel, *coconut oil*, dan garam. Hal ini juga dapat digunakan menjadi *whipped cream* oleh barista dalam pembuatan minuman *cappuccino* dan *latte*.

2.3.3 Untuk Penderita Penyakit PKU

Penyakit PKU atau penderita fenilketonuria adalah penyakit kelainan turunan yang dikarenakan asam amino yang tinggi dalam darah. Penyakit ini disebabkan karena mutasi *genetic* pada gen dalam memproduksi enzim yang diperlukan untuk memecah fenilalanin. Pecahnya fenilalanin disebabkan oleh mutasi *genetic* yang memproduksi enzim. Jika kadar asam amino ini tinggi, maka dapat menyebabkan kerusakan otak dan cacat intelektual. Orang-orang yang menderita PKU harus mengganti pola makan yang sehat seumur hidup dengan mengurangi makanan yang tinggi protein hewani. Rendahnya kandungan protein dalam *aquafaba* dapat digunakan menjadi pengganti telur. Sehingga menjadi pilihan baik terhadap masyarakat yang menderita penyakit fenilketonuria (Drderamus, 2020).

2.4 Pengertian Kacang Arab (*Chickpeas*)

Nama ilmiah *Cicer arietanum* atau yang lebih dikenal dengan kacang Arab *Garbanzo (chickpeas)* adalah salah satu tumbuhan yang ada didalam suku 19 *Fabaceae* yang tumbuh dinegara negara timur tengah dengan ketinggian 1100-1400M diatas permukaan laut. Kacang ini mampu untuk tumbuh semakin subur tergantung pada perairan yang baik dan jenis tanah yang tertentu pada kadar Ph 4.5-8.5.

Kacang Arab *Garbanzo* mempunyai kandungan nutrisi yang berbeda dengan jenis kacang lainnya membuat kacang arab *Garbanzo* memiliki sebuah kelebihan. Produk nabati lainnya, di dalam kacang Arab *Garbanzo (chickpeas)* memiliki kandungan protein yang lebih tinggi yaitu sekitar 17% - 30% (dihitung

dari berat kering). Selain itu, terdapat kandungan protein albumin, globulin, glutelins dan prolamin.

Kacang Arab *Garbanzo* dapat dikonsumsi dalam kondisi kering atau yang sudah ditiriskan dari air kalengannya dan dalam kemasan kalengan yang airnya dicampur dengan larutan garam untuk pengawetan. Kacang ini juga dapat dikonsumsi dalam bentuk produk olahan seperti *salad* dan *hummus*.

