

UJI COBA PEMBUATAN CHOCOLATE MOUSSE DENGAN PENGGUNAAN AQUAFABA SEBAGAI PENGGANTI PUTIH TELUR

SHANIA LAURENT - 31170080, TIFFANY KERTATAMA - 31170089, VANESIA - 31170104

PROGRAM STUDI BISNIS PERHOTELAN FAKULTAS TOURISMPRENEUR
 UNIVERSITAS AGUNG PODOMORO JAKARTA 2020

LATAR BELAKANG

Chocolate Mousse adalah sajian yang diproses hingga memiliki tekstur lembut berongga, diaduk dengan cara aduk lipat (*folding*), kemudian dicetak. Pada uji coba kali ini, kami memilih untuk membuat *Chocolate Mousse* dengan mengganti bahan putih telur menjadi *aquafaba*. *Aquafaba* merupakan cairan dari hasil memasak air kacang-kacangan.

RUMUSAN MASALAH

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 pada pembuatan *chocolate mousse* dengan menggunakan *aquafaba*?
3. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *chocolate mousse* dengan menggunakan *aquafaba*?

TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk mengetahui *aquafaba* dapat menggantikan putih telur dalam *Chocolate Mousse*.
2. Untuk mengetahui daya terima masyarakat dalam rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *mousse* dengan mengganti putih telur dengan *aquafaba*.
3. Untuk mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan *mousse* dengan mengganti putih telur dengan *aquafaba*.

Waktu: bulan Agustus - Desember 2020
 Tempat: Universitas Agung Podomoro

KESIMPULAN & SARAN

1. *Aquafaba* dapat digunakan sebagai pengganti putih telur dalam produk *pastry*. Sehingga ini dapat menjadi peluang ide baru untuk industri *pastry*.
2. Produk *chocolate mousse* dengan *aquafaba* dapat menarik perhatian anak muda zaman sekarang, karena ini merupakan inovasi baru dan lebih sehat di banding memakai putih telur.
3. Tidak ada perbedaan aroma, tekstur, dan warna terhadap produk kontrol dengan produk yang dihasilkan dari *aquafaba*. Tetapi, terdapat perbedaan yaitu rasa asam yang di hasilkan oleh air rendaman kacang Arab (*garbanzo*)

RESEP AQUAFABA CHOCOLATE MOUSSE

| Bahan | Komposisi |
|--|-------------------|
| Cairain kacang Arab (<i>Chickpeas</i>) | 97 ml |
| <i>Cream of tar-tar</i> | 1,25 ml (1/4 sdt) |
| Gula Halus | 20 gr |
| <i>Dark Chocolate Couverture</i> | 85 gr |

METODE PEMBUATAN



1. Siapkan alat dan bahan-bahannya

2. Panaskan *aquafaba* hingga mendidih dan lelehkan cokelat dengan cara *bain marie*



3. Kocok *aquafaba* hingga kaku dengan 1/4 sdt krim tartar

4. Setelah suhu cokelat turun menjadi 30°C, masukkan *aquafaba* ke dalam cokelat dan aduk sampai rata



5. Tuang *mousse* ke dalam gelas dan masukkan ke dalam *chiller* selama 2 jam, lalu siap disajikan.

METODE & HASIL PENELITIAN

Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan uji yang menggunakan panca indera sebagai alat untuk mengamati rasa, aroma, warna dan tekstur pada suatu produk makanan dan minuman (Ayustaningwarno, 2014).

| Produk | Nilai Sig. (2 tailed) |
|---------------------------|-----------------------|
| Produk Kontrol - Produk A | 0.178 |
| Produk Kontrol - Produk B | 0.070 |
| Produk Kontrol - Produk C | 0.016 |
| Produk Kontrol - Produk D | 0.178 |

→ Produk C paling sig.

Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan pengujian untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk (Ayustaningwarno, 2014). Dalam penelitian *aquafaba* sebagai pengganti putih telur dalam pembuatan *chocolate mousse* ini, kami ingin melihat tingkat kesukaan panelis terhadap produk kami.

| Variable | Mean |
|----------|------|
| Warna | 8.40 |
| Tekstur | 8.33 |
| Aroma | 8.13 |
| Rasa | 7.73 |