

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Pengaruh budaya asing di Indonesia, menyebabkan banyaknya makanan asing yang menjadi makanan favorit para masyarakat di Indonesia yang menggantikan makanan tradisional di Indonesia. Salah satu bagian kuliner asing yang berkembang pesat di Indonesia adalah dunia *Pastry*. “*Pastry* merupakan suatu bidang kuliner yang identik dengan makanan-makanan manis, kue-kue, dan juga hidangan penutup. Produk ini mengutamakan estetika penampilan, rasa, dan juga tekstur.” (Susanti, 2016). Contoh produk *Pastry* yang merupakan pengaruh asing adalah hidangan Perancis bernama *Mousse*.

(Susanti, 2016), menyatakan bahwa “*Mousse* merupakan hidangan penutup yang sangat digemari oleh banyak masyarakat karena teksturnya yang lembut. Perkembangan *mousse* sangat pesat di berbagai Negara mulai dari Eropa sampai dengan Asia, sehingga munculnya *mousse* dengan berbagai rasa seperti coklat, kopi, *green tea*, buah-buahan dan lain lain.”.

(Sandi, 2021), Dalam pembuatan *mousse* membutuhkan air panas, bubuk gelatin, *heavy cream*, dan gula halus. Proses pembuatannya diawali dengan gelatin yang direndam pada air panas selama lima menit. Setelah itu, tuang *heavy cream* dan gula di mangkok lain. Kemudian, aduk dengan kecepatan sedang hingga mengembang lembut dan padat. Selanjutnya, campurkan *cream* yang sudah dikocok dengan gelatin menggunakan spatula. Kemudian tuang ke wadah atau gelas dan ditutup dengan rapat. Lalu, diamkan di dalam kulkas selama kurang lebih tiga jam.

(Susanti, 2016), Pada dasarnya, pembuatan *mousse* tanpa *cream* merupakan sebuah hal yang memungkinkan karena *mousse* dapat dibuat hanya dengan dua bahan, yaitu telur putih dan coklat. Telur putih berperan sebagai agen aerator yang membuat tekstur *mousse* menjadi berongga dan lembut.

Sedangkan coklat berperan sebagai agen perasa, pemanis sekaligus penstabil *mousse* sehingga *mousse* dapat mempertahankan bentuknya. Hanya saja

kelemahan pada cara ini adalah dikarenakan menggunakan putih telur yang mentah sehingga dapat meningkatkan bahaya terinfeksi bakteri *salmonella* yang ditemukan pada telur mentah yang cara penyajiannya kurang tepat.

Pembuatan *mousse* dengan menggunakan *cream* sebagai bahan dasar merupakan satu hal yang sangat diketahui oleh masyarakat. *Cream* adalah lapisan yang diperkaya dari lemak susu yang naik ke permukaan susu utuh setelah didiamkan. Untuk disebut *cream*, suatu produk harus mengandung setidaknya delapan belas persen lemak susu.

Cream dapat dikocok atau di *whip* jika kandungan lemak di dalamnya sebesar tiga puluh persen. *Cream* merupakan salah satu bahan baku yang tinggi akan lemak, sehingga dapat menyebabkan tingkat kolesterol yang terlalu tinggi.

Selain itu, konsumsi *cream* yang berlebihan juga dapat menyebabkan obesitas. Oleh karena itu, kami ingin mensubstitusi *cream* dengan bahan baku lain yang lebih sehat tetapi tidak merusak cita rasa dan tekstur dari *mousse* itu sendiri.

Selain itu, kelapa merupakan tumbuhan yang tumbuh di iklim tropis. Sebagai negara beriklim tropis, Indonesia merupakan tempat penghasil kelapa terbesar di Asia Tenggara yang mencapai 19,4 juta ton (Mardiatmoko & Ariyanti, 2018).

Sehingga, ketersediaan santan yang merupakan produk olahan dari kelapa akan mudah didapatkan dan juga memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan heavy cream.

Santan adalah cairan berwarna putih yang berasal dari daging kelapa yang sudah melalui proses ekstraksi dengan atau tanpa penambahan air. Santan mempunyai kadar air sebesar 86,41%, kadar lemak sebesar 10,22%, dan kadar karbohidrat sebesar 1,08%. (Ariningsih, Hasrini, & Khoiriyah, 2020).

Seperti *heavy cream*, santan juga memiliki lemak yang disebut dengan *Laura Acid*. Kandungan *Laura Acid* yang terdapat dalam santan ada sebanyak lima puluh persen. (T, 2003). Dengan adanya kandungan lemak pada santan ini menjadikan santan dapat di kocok dan mengembang seperti *cream*.

Dalam pembuatan *mousse*, menggunakan *heavy cream* dimana mengandung lemak sebanyak tiga puluh enam persen. Sedangkan untuk santan, mengandung lemak sebanyak delapan puluh tujuh persen. Jika dilihat dari kadar lemak yang terkandung dari *heavy cream* dan santan, bisa dikatakan bahwa santan dapat dikocok atau di *whip* dan juga dapat digunakan sebagai media substitusi dari *heavy cream* dalam pembuatan *mousse*.

Setelah melakukan uji pendahuluan, hasil dari penggunaan santan sebanyak 100 persen sebagai media substitusi dari *heavy cream* didapatkan dari segi tekstur yaitu *mousse* terlalu padat. Sedangkan, dari segi rasa yaitu rasa santan terlalu pekat. Kemudian, dari segi aroma dimana aroma kelapa yang sangat kuat.

Maka dari itu, kami akan bereksperimen untuk mencari rasio yang tepat antara santan dan *heavy cream* sehingga bisa mendapatkan tekstur dan rasa yang sama dengan *mousse* sebenarnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan, maka dapat diuraikan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah *coconut milk* atau santan dapat menjadi media substitusi *cream* dalam pembuatan *mousse* ?
2. Berapa persen *coconut milk* atau santan yang bisa digunakan dalam pembuatan *mousse* ?
3. Apakah *brand coconut milk* atau santan dapat mempengaruhi segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari *mousse*?
4. *Brand coconut milk* atau santan mana yang lebih disukai oleh panelis?

1.3 Tujuan Uji Coba

Berdasarkan dari rumusan masalah di atas, maka tujuan yang ingin dicapai dari uji coba ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah *coconut milk* atau santan dapat menjadi media substitusi dalam pembuatan *mousse*.

2. Untuk mengetahui besaran persen *coconut milk* atau santan yang bisa digunakan dalam pembuatan *mousse*.
3. Untuk mengetahui pengaruh *brand coconut milk* atau santan terhadap rasa, tekstur, aroma, dan warna pada *mousse*.
4. Untuk mengetahui *brand coconut milk* atau santan yang lebih diminati oleh panelis.

