

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan penutup dikenal dengan sebutan hidangan pencuci mulut. Hidangan pencuci mulut biasanya sering disebut teman saat minum teh maupun kopi. Hidangan ini tergolong hidangan manis dan beraneka jenisnya, sebagai contoh kue, es krim, pudding, *mousse*, dan *cookies*. Hidangan pencuci mulut yang manis disukai oleh berbagai kalangan usia mulai dari anak-anak hingga lanjut usia (Wulandari, 2013).

Salah satu makanan penutup yang sekarang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia yaitu *Chocolate Mousse*. *Mousse* merupakan hidangan penutup yang memiliki tekstur lembut. Proses membuat *mousse* dilakukan dengan cara di aduk melipat atau *folding*, kemudian dicetak dan disajikan saat dingin. Dalam bahasa Perancis, *mousse* berarti busa, dan memiliki asal usul berupa minuman beralkohol dari campuran madu dan *wine* serta terdapat banyak busa di atasnya.

Chocolate Mousse diketahui di Perancis pada abad ke-18 yang diperkenalkan oleh karangan Menon dalam buku *Supper at Court*. Resep yang tertulis pada buku *Supper at Court* juga mirip dengan resep yang digunakan saat membuat *chocolate mousse* pada umumnya. *Mousse* yang dibuat dengan menggunakan cokelat leleh, air panas dan juga telur, kemudian diaduk hingga menghasilkan tekstur yang lembut. *Chocolate mousse* memiliki keunikan dengan teksturnya yang lembut dan ketertarikan dari rasanya yang membuat orang tertarik untuk mencicipi. Dalam pembuatan *Chocolate Mousse*, bahan utama yang digunakan adalah *cream*.

Cream merupakan bahan *Chocolate Mousse* yang mudah ditemukan di Indonesia, tetapi dari segi harga produk yang umumnya berbentuk cair ini lebih mahal karena bahan tersebut merupakan bahan premium. *Cream* ini sendiri mempunyai dua jenis yaitu *dairy cream* dan *nondairy cream*. *Dairy cream* terbuat dari lemak susu hewani, sedangkan *non dairy cream* terbuat dari tumbuh-tumbuhan yang biasanya dari kelapa sawit.

Dalam pembuatan *Chocolate Mousse*, *cream* merupakan bahan utama yang cukup mahal. Selain itu, penggunaan *cream* juga memiliki kandungan lemak jenuh yang tinggi (Sartika, 2023). Oleh karena itu, penulis mengganti *cream* dengan tahu sutra yang memiliki harga relatif lebih murah dan dikembangkan sebagai bahan fungsional (Yudosasmito, 2021), yaitu bahan pangan yang mengandung komponen yang secara ilmiah telah bermanfaat bagi kesehatan. Tahu sutra dipilih sebagai pengganti *cream* dalam *Chocolate Mousse* karena memiliki beberapa manfaat kesehatan, seperti menurunkan risiko kanker, menurunkan kadar kolesterol, dan membantu mengontrol kadar gula darah (Palupi et al., 2020). Selain itu, tahu sutra memiliki kadar lemak lebih rendah dibandingkan dengan *cream*, menjadikannya pilihan yang lebih sehat. Tahu sutra juga merupakan sumber protein yang baik, sehingga cocok digunakan sebagai bahan campuran dalam hidangan penutup seperti *Chocolate Mousse*. Tahu sutra sendiri, mengandung sekitar 60-70 kalori per 100 gram, dengan kandungan lemak sekitar 3 gram, protein sekitar 6 gram, serta berbagai nutrisi seperti kalsium dan zat besi, sementara harganya berkisar antara Rp10.000 hingga Rp20.000 per kemasan tergantung merek dan lokasi.

Dalam penelitian ini penulis akan memanfaatkan 100% tahu sutra dalam pembuatan *Chocolate Mousse* dan untuk mengetahui perbandingan yang dihasilkan dari *Chocolate Mousse* dengan cream dan tahu sutra. Sesuai dengan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk membuat *Chocolate Mousse* dengan menggunakan tahu sutra. Dengan demikian penulis akan membahas lebih lanjut kedalam sebuah Tugas Akhir yang berjudul:

“Tahu Sutra Sebagai Pengganti *Cream* Dalam Pembuatan *Chocolate Mousse*”

B. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana *appearance* yang dihasilkan dari *mousse* coklat berbahan dasar tahu sutra?
2. Bagaimana *texture* yang dihasilkan dari *mousse* coklat dengan bahan dasar tahu sutra?
3. Bagaimana *flavor* yang dihasilkan dari *mousse* coklat dengan bahan dasar tahu sutra?

C. Tujuan Penelitian

Berikut tujuan-tujuan penelitian berdasarkan pertanyaan penelitian yang penulis ambil:

1. Untuk mengetahui *appearance* yang dihasilkan dari *mousse* coklat dengan bahan dasar tahu sutra.
2. Untuk mengetahui *texture* yang dihasilkan dari *mousse* coklat dengan bahan dasar tahu sutra.

3. Untuk mengetahui *flavor* yang dihasilkan dari *mousse* coklat dengan bahan dasar tahu sutra.

D. Metode Penelitian, Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan di terapkan oleh penulis untuk Usulan Penelitian ini adalah Eksperimen. Pengertian metode penelitian menurut Sugiyono, (2018) adalah metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Berdasarkan hal tersebut terdapat empat kata kunci yang perlu diperhatikan yaitu cara ilmiah, data, tujuan dan kegunaan.

2. Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data digunakan untuk mengumpulkan data sesuai dengan cara penelitian sehingga diperoleh data yang dibutuhkan (Sugiyono, 2018). Menurut Moleong, (2012) pengukuran adalah suatu kegiatan untuk mendapatkan informasi data secara kuantitatif. Hasil dari pengukuran dapat berupa informasi-informasi atau data yang dinyatakan dalam bentuk angka ataupun uraian yang sangat berguna dalam pengambilan keputusan, oleh karena itu mutu informasi haruslah akurat. Berdasarkan pendapat-pendapat diatas, dapat disimpulkan bahwa pengukuran adalah suatu prosedur yang sistematis untuk memperoleh informasi data kuantitatif baik data yang dinyatakan dalam bentuk angka maupun uraian yang akurat, relevan, dan dapat dipercaya terhadap atribut yang diukur dengan alat ukur yang baik dan prosedur pengukuran yang jelas dan benar.

a. Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seseorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian teoritis dan referensi yang terkait dengan penelitian yang dilakukan (Sugiyono, 2018).

b. Kuesioner

Penulis meneliti produk terkait penampilan, tekstur dan rasa dengan cara memberi sample kepada beberapa panelis dengan memberi pertanyaan atau pernyataan tertulis pada panelis. Kuesioner atau angket adalah merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2018).

c. Observasi

Penulis akan menggunakan observasi dalam penelitiannya dengan cara mengamati panelis untuk dikumpulkan berupa catatan atau rekaman. Observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung (Sugiyono, 2018).

3. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk

Dalam proses pengembangan produk, penulis melakukan langkah-langkah berikut:

1. Mencari referensi ilmiah tentang komoditi dan produk yang akan dijadikan bahan eksperimen.

2. Menetapkan produk pembanding yang menggunakan cream dengan produk eksperimen yang menggunakan tahu sutra.
3. Memilih resep standar yang tepat untuk produk eksperimen dan melakukan modifikasi resep pada bahan dasarnya. Pada eksperimen ini, produk pembanding dan produk eksperimen melalui tahap-tahap pembuatan yang sama, tetapi cream pada produk pembanding diganti dengan tahu sutra.
4. Menentukan alat dan bahan yang sesuai untuk pembuatan produk.
5. Melakukan percobaan dan perbaikan berkelanjutan hingga mendapatkan hasil terbaik.
6. Mengamati perbedaan antara produk melalui dokumentasi produk pembanding dan produk eksperimen.
7. Melakukan penilaian oleh panelis untuk mengetahui perbedaan penampilan, tekstur, dan rasa antara produk pembanding dan produk eksperimen.
8. Mengolah data yang diperoleh dari prosedur yang telah dianalisis.

4. Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya. Desain penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian dengan eksperimen. (Sofiah dan Achsyar ,2008). Oleh karena itu penulis menggunakan Uji Hedonik agar menjadi suatu tolak ukur data kuantitatif untuk panelis dalam Produk *Chocolate Mousse Silken Tofu*. Penulis menggunakan

skala hedonik yang diubah menjadi angka dengan skala 1 hingga 5 yang akan menjelaskan tingkat dari kesukaan panelis.

5. Uji Panelis

Dalam penelitian ini penulis akan melakukan uji organoleptik berbentuk kuesioner. Hal ini bertujuan untuk mengetahui *appearance*, *texture* dan *flavor* dalam produk yang dihasilkan dalam penelitian ini. Untuk mendapatkan hasil yang dibutuhkan suatu panel untuk menilai suatu produk dalam penelitian tersebut. Panel tersebut terdiri dari beberapa orang sebagai penilai yang memberikan penilaian secara subjektif, orang tersebut disebut panelis. Panelis akan diuji untuk menilai 3 aspek mulai dari *appearance*, *texture* dan *flavor*.

Tabel 1. 1 Skala Hedonik

NO	KETERANGAN	NILAI
1	Tidak suka	1
2	Kurang suka	2
3	Suka	3
4	Cukup Suka	4
5	Sangat suka	5

Sumber : Sugiyono, 2010

Penulis menggunakan tabel diatas sebagai alat pengukur tingkat kesukaan panelis terhadap *Chocolate Mousse Tahu Sutra Silken Tofu*. Penulis menggunakan lebih dari 30 orang sebagai penguji panelis menurut teori.

Panelis konsumen atau tidak terlatih dalam uji hedonik menurut ahli dan sumber, sebagai berikut:

1. Menurut Lawless dan Heymann (2017): Panelis konsumen harus memiliki kemampuan diskriminatif yang baik dan mampu memberikan penilaian yang konsisten. *Sensory Evaluation of Food*.

2. Menurut ISO 6658 (2017): Jumlah panelis minimal 30 orang untuk hasil

yang representatif.

E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah cara yang digunakan berkenaan dengan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah dan pengujian hipotesis yang diajukan dalam penelitian (Sugiyono, 2018). Pada penelitian ini penulis menggunakan statistik deskriptif untuk membandingkan rata – rata data sampel.

Penulis menggunakan rumus rata-rata : Rumus rata-rata (mean) :

$$X = \frac{\sum xi}{n}$$

Keterangan :

X : Rata - rata

$\sum xi$: Total Frekuensi x Nilai

n : Total Frekuensi

Penulis menggunakan rumus rata – rata karena dapat menjumlahkan seluruh data individu dalam kelompok lalu dibagi dengan jumlah individu yang ada dalam kelompok.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

a. Lokasi

Penulis mencoba penelitian pengembangan produk di Perum Gunung Jaya Permai Jl. Dahlia No.4, Kec. Cisaat, Kab. Sukabumi

b. Lokasi Pengujian Panelis

Penulis melakukan pengujian panelis produk di Seecul Signature Coffee Bar, Seecul Coffee Bar 2 dan Allsunday Space Coffee Bar Kota Sukabumi.

2. Waktu

a. Waktu Penelitian

Kegiatan dalam pembuatan usulan penelitian ini dimulai sejak 16 Desember 2024.

b. Waktu Penilaian Panelis

Proses penilaian panelis yang penulis lakukan dimulai sejak 17 Desember 2024 dan 19 Desember 2024.