

## Perbedaan Mutu Sensoris *Chocolate Mousse* yang Menggunakan Cokelat *Compound* dengan Cokelat *Couverture*

Fika Yulianti Fasha<sup>1, a)</sup>, Rusilanti<sup>2, b)</sup>, Guspri Devi Artanti<sup>3, c)</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, DKI Jakarta, 13220

Email: <sup>a)</sup>[fikafasha@gmail.com](mailto:fikafasha@gmail.com), <sup>b)</sup>[rusilanti@gmail.com](mailto:rusilanti@gmail.com), <sup>c)</sup>[guspri@unj.ac.id](mailto:guspri@unj.ac.id)

### Abstract

The purpose of this study is to analyze and compare the sensory quality of chocolate mousses made from two kinds of chocolate, namely compound and couverture. This study was conducted in the Pastry Laboratory, Culinary Arts Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta from December 2019 to January 2022. This study used the experimental research method. U Mann Whitney test results show that there are significant differences in the sensory quality aspects with a significance level of  $\alpha = 0.05$ . The analysis results show that the higher average scores between the two kinds of chocolate are as follows: in the color aspect was 3.4 for couverture chocolate (dark brown category), in the aroma aspect was 4.2 for couverture chocolate (somewhat strong chocolate aroma category), in the taste (sweetness) aspect was 4.5 for compound (sweet category), in the taste (chocolate flavor) aspect was 4.76 for couverture chocolate (rich chocolate flavor category), and in the texture aspect was 4.5 for compound chocolate (soft texture category). It is concluded that there are significant differences in color, aroma, taste (sweetness), and taste (chocolate flavor) aspects of sensory quality and no significant difference in the texture aspect.

**Keyword :** *Chocolate Mousse, Compound Chocolate, Couverture Chocolate, Sensory Quality*

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perbedaan mutu sensoris *chocolate mousse* dengan dua jenis cokelat yaitu cokelat *compound* dan cokelat *couverture*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan desember 2019 hingga Januari 2022. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Hasil uji *U Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan mutu sensoris yang signifikan pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ . Hasil analisis menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna yaitu 3,4 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dengan kategori cokelat tua, pada aspek aroma sebesar 4,2 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dengan kategori aroma cokelat agak kuat, pada aspek rasa (tingkat kemanisan) sebesar 4,5 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan kategori manis, pada aspek rasa (cokelat) sebesar 4,76 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture* dengan kategori sangat terasa cokelat, dan pada aspek tekstur sebesar 4,5 untuk *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan kategori lembut. Kesimpulan hasil penelitian ini adalah terdapat perbedaan mutu sensoris pada aspek warna, aroma, rasa (tingkat kemanisan) dan rasa (cokelat). Sedangkan pada aspek tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

**Kata Kunci:** *Chocolate Mousse, Cokelat Compound, Cokelat Couverture, Mutu Sensoris*

## PENDAHULUAN

Dewasa ini hidangan penutup atau *dessert* banyak diminati dan semakin beragam jenisnya. *Dessert* merupakan makanan ringan yang pada umumnya memiliki rasa manis dan disajikan setelah hidangan utama. Namun seiring berkembangnya zaman, *dessert* yang biasanya disantap setelah makanan utama kini masyarakat dapat mengkonsumsinya sebagai makanan sepinggan. *Dessert* terdiri dari 2 macam, yaitu *hot dessert*, dan *cold dessert*. *Cold dessert* merupakan jenis hidangan yang disajikan dalam suhu dingin, salah satu contohnya adalah *mousse*.

*Mousse* merupakan hidangan khas Perancis yang biasa disajikan sebagai makanan pencuci mulut. Menurut Soenardi., dkk (2013). *Mousse* adalah sejenis krim halus dan lembut yang dibuat dari *whipped cream* atau kocokan putih telur, atau *whipped cream* yang dicampur dengan kocokan putih telur. Pendapat lain menyatakan bahwa, *mousse* terbuat dari krim kocok yang dicampur dengan aneka buah segar atau cokelat masak, kemudian dikentalkan dan distabilkan dengan penambahan gelatin (Gusnadi., dkk. 2021).

Pada umumnya varian rasa *mousse* sangatlah beragam, ada rasa buah, *green tea*, kopi, cokelat, dan lain-lain. *Mousse* dengan rasa buah seperti stroberi, alpukat, mangga, dan lain sebagainya, diolah terlebih dahulu menjadi *puree*. Sementara varian *mousse* dengan rasa *green tea* dan kopi, menggunakan *green tea powder* dan *coffee powder*. Untuk *mousse* dengan rasa cokelat, menggunakan cokelat masak yang dilelehkan. Dengan banyaknya varian rasa *mousse* tersebut, terdapat varian yang terkenal yaitu: rasa cokelat, *orange*, lemon, dan *strawberry* (Razi., dkk. 2016). *Mousse* dengan rasa cokelat yang biasa disebut dengan *chocolate mousse*.

*Chocolate mousse* sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Selain dapat ditemui di beberapa toko kue, kini masyarakat dapat membuatnya di rumah, karena pembuatan *chocolate mousse* yang tergolong cukup mudah serta bahan-bahan yang digunakan banyak ditemui di pasaran. *Chocolate mousse* terbuat dari krim yang ditambahkan dengan cokelat yang dilelehkan sehingga memiliki rasa cokelat dan tekstur yang menarik dan leleh di dalam mulut (Gondowijoyo, 2010). Pada dasarnya pembuatan *chocolate mousse* menggunakan 2 jenis cokelat yang umum digunakan yakni *dark cooking chocolate compound* dan cokelat *couverture*. Untuk kalangan profesional cokelat yang digunakan dalam pembuatan *chocolate mousse* adalah jenis cokelat *couverture*. Namun, pada kalangan masyarakat lebih sering ditemukan menggunakan cokelat *compound*. Perbedaan penggunaan jenis cokelat bagi profesional dan masyarakat tersebut membuat peneliti tertarik dalam memilih *chocolate mousse* sebagai bahan penelitian.

Cokelat *compound* mempunyai harga yang lebih murah dari cokelat *couverture*. Rumenta (2010) menyatakan bahwa cokelat *compound* mengandung gula, cokelat bubuk, susu, *lecitin* dan lemak nabati. Kandungan lemak nabati yang tinggi membuat cokelat *compound* memiliki karakteristik yang keras dan tidak mudah meleleh. Menurut Ismayani (2008) cokelat *compound* biasa digunakan pada industri dan penggunaannya mudah, yaitu dapat dicairkan pada suhu tinggi lebih dari 45°C dan dapat membeku di suhu ruang. Cokelat jenis ini memiliki rasa cokelat yang tidak terlalu kuat. Selanjutnya, menurut Bagus (2011) diacu dalam Naufal (2019) cokelat *couverture* mempunyai aroma yang kuat dan memiliki titik leleh yang rendah sehingga akan cepat lumer di dalam mulut atau di ruangan yang hangat. Cokelat *couverture* juga mempunyai kualitas yang baik, karena kandungan *cocoa butter* dan *cocoa liquor* yang terkandung di dalam cokelat *couverture*. Menurut Pane (2006) jenis cokelat *couverture* memiliki rasa yang tidak terlalu manis serta cenderung pahit dan berwarna cokelat gelap karena tidak mengandung susu. Pendapat lain mengatakan bahwa cokelat *couverture* merupakan cokelat dengan kualitas tinggi sehingga menghasilkan cokelat yang memberi kilap sempurna juga rasa yang lembut, oleh karena itu cokelat ini biasa dipakai oleh profesional (Hoesni, 2013).

Dari pernyataan sebelumnya, dapat dilihat bahwa kedua cokelat tersebut memiliki karakteristik yang berbeda. Dapat disimpulkan bahwa karakteristik cokelat *compound* cenderung keras dan tidak mudah leleh serta memiliki rasa cokelat yang tidak terlalu kuat. Sementara karakteristik cokelat *couverture* mudah meleleh, dan memiliki rasa yang cenderung pahit. Dengan perbedaan karakteristik tersebut, diasumsikan akan menghasilkan kualitas *chocolate mousse* yang berbeda. Untuk melihat jenis cokelat mana yang lebih baik digunakan dalam pembuatan *chocolate mousse*, maka dari itu penelitian ini akan melihat perbedaan mutu sensoris *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dan cokelat *couverture*.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Teknik pengambilan data dilakukan secara acak (*random sampling*) yaitu dengan memberikan nomer atau kode yang berbeda pada setiap sampel *chocolate mousse* dengan perbedaan dua jenis cokelat dimana kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti. Untuk mengetahui perbedaan mutu sensoris *chocolate mousse* dengan perbedaan dua jenis cokelat yang meliputi aspek warna, rasa (tingkat kemanisan), rasa (cokelat), aroma, dan tekstur dilakukan dengan uji validasi pada empat panelis ahli yaitu dosen Program Studi Tata Boga dilanjutkan dengan uji organoleptik terhadap 30 orang panelis agak terlatih yaitu warga di daerah Koja, Jakarta Utara yang tergolong dalam kelompok remaja akhir yaitu usia 17-25 tahun. Sebelum menjadi panelis pada penelitian ini, dilakukan pelatihan terlebih dahulu melalui *zoom meeting* dengan menampilkan *powerpoint* berisi penjelasan tentang *chocolate mousse* dan kriteria *chocolate mousse* yang baik serta arahan untuk memberikan penilaiannya, sehingga persepsi panelis sama dalam memberikan penilaian.

Pada proses pembuatan *chocolate mousse*, bahan-bahan yang digunakan terdiri dari cokelat *compound* dan *couverture*, *whipped cream*, susu UHT, kuning telur, gula pasir, gelatin, dan air es. Sedangkan alat yang digunakan adalah *bowl*, timbangan digital, *balloon whisk*, spatula, panci, kompor, dan *cup*.

TABEL 1. Formula *Chocolate Mousse*

Bahan Utama	Jumlah	
	Gram	%
<i>Whipped Cream</i>	250	100
<i>Dark Cooking Chocolate Compound / Couverture</i>	250	100
Susu UHT	50	20
Kuning Telur	20	8
Gula Pasir	12.5	5
<i>Gelatin</i>	5	2
Air Es	20	8

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini diperoleh melalui dua tahap, yaitu uji validitas kepada 4 panelis ahli dari dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 30 panelis agak terlatih, yaitu warga di daerah Koja, Jakarta Utara. Hasil penelitian ini meliputi formula *chocolate mousse* yang menggunakan dua jenis cokelat yang berbeda, hasil uji organoleptik dan pengujian hipotesis menggunakan Uji *U Mann-Whitney*.

Berikut adalah hasil uji organoleptik dan pengujian hipotesis terhadap mutu sensoris *chocolate mousse* yang menggunakan coklat *compound* dan coklat *couverture* meliputi aspek warna, aroma, rasa (tingkat kemanisan), rasa (cokelat), dan tekstur.

1. Aspek Warna *Chocolate Mousse*

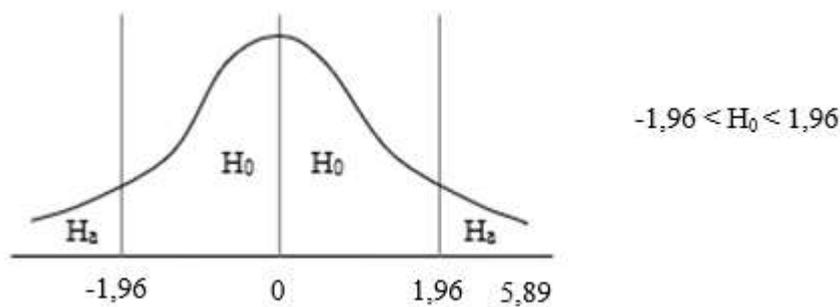
TABEL 2. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Skala Penilaian	Skor	Aspek Warna <i>Chocolate Mousse</i>			
		Compound		Couverture	
		N	%	n	%
Cokelat Pekat Kehitaman	5	-	-	2	6,7
Cokelat Sangat Tua	4	-	-	10	33,3
Cokelat Tua	3	4	13,3	16	53,3
Cokelat	2	12	40	2	6,7
Cokelat Muda	1	14	46,7	-	-
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			1,6		3,4
<i>Median</i>			2		3
<i>Modus</i>			1		3

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 3. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna

Kriteria Pengujian	Z <sub>hitung</sub>	Z <sub>tabel</sub>	Kesimpulan
Warna	5,89	1,96	Z <sub>hitung</sub> > Z <sub>tabel</sub> Maka H <sub>0</sub> ditolak



GAMBAR 1. Kurva Sebaran Frekuensi Normal 1

Hasil uji organoleptik menunjukkan pada aspek warna *chocolate mousse* dengan penggunaan coklat *compound* masuk dalam kategori coklat dan yang menggunakan coklat *couverture* mendapat nilai terbaik pada kategori coklat tua. Dilansir dari Primarasa, bahan utama dalam pembuatan coklat *couverture* adalah mentega coklat dan *cacao liquor*, coklat *couverture* tidak mengandung susu sehingga menghasilkan warna yang pekat. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek warna *chocolate mousse*, diperoleh Z<sub>hitung</sub> pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa Z<sub>hitung</sub> > Z<sub>tabel</sub> maka H<sub>0</sub> ditolak yang artinya terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris pada aspek warna *chocolate mousse* penggunaan coklat *compound* dan coklat *couverture*.

2. Aspek Aroma *Chocolate Mousse*

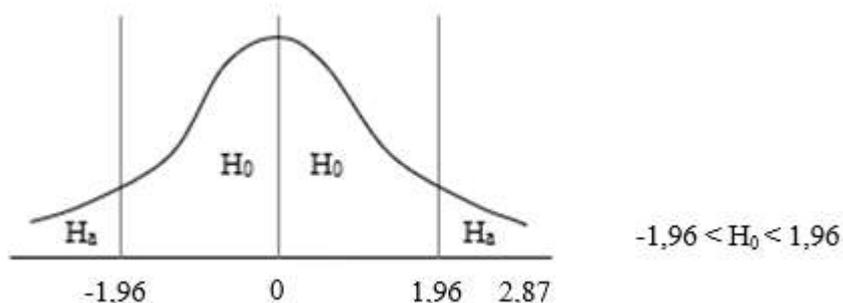
TABEL 4. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Skala Penilaian	Skor	Aspek Aroma <i>Chocolate Mousse</i>			
		<i>Compound</i>		<i>Couverture</i>	
		N	%	N	%
Aroma Cokelat Sangat Kuat	3	1	3,3	9	30
Aroma Cokelat Kuat	5	6	20	17	56,7
Aroma Cokelat Agak Kuat	4	10	33,3	3	10
Aroma Cokelat Tidak Kuat	2	13	43,3	1	3,3
Aroma Cokelat Sangat Tidak Kuat	1	-	-	-	-
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			3,3		4,2
<i>Median</i>			4		5
<i>Modus</i>			2		5

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 5. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma

Kriteria Pengujian	Z <sub>hitung</sub>	Z <sub>tabel</sub>	Kesimpulan
Warna	2,87	1,96	Z <sub>hitung</sub> > Z <sub>tabel</sub> Maka H <sub>0</sub> ditolak



GAMBAR 2. Kurva Sebaran Frekuensi Normal 2

Hasil uji organoleptik menunjukkan dalam aspek aroma *chocolate mousse* dengan penggunaan cokelat *compound* masuk dalam kategori aroma cokelat tidak kuat, sementara penggunaan cokelat *couverture* mendapat nilai terbaik dengan kategori aroma cokelat agak kuat. Menurut Anonim (2019), aroma cokelat secara umum dipengaruhi oleh lemak kakao, struktur gula, dan distribusi partikel. Cokelat *couverture* memiliki kandungan lemak kakao yang tinggi sehingga menghasilkan aroma yang kuat. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek aroma *chocolate mousse*, diperoleh Z<sub>hitung</sub> pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa Z<sub>hitung</sub> > Z<sub>tabel</sub> maka H<sub>0</sub> ditolak yang artinya terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris pada aspek aroma *chocolate mousse* penggunaan cokelat *compound* dan cokelat *couverture*.

3. Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan) *Chocolate Mousse*

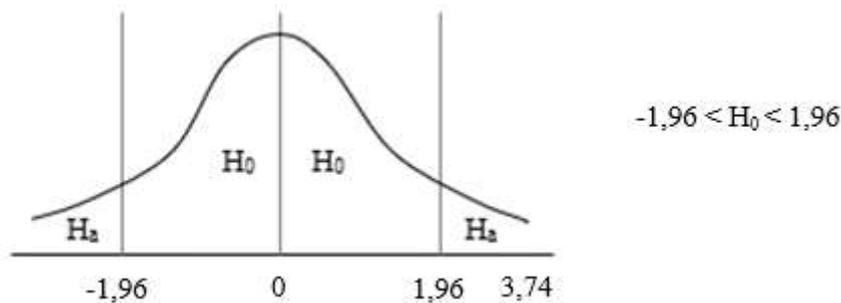
**TABEL 6.** Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan)

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan) <i>Chocolate Mousse</i>			
		<i>Compound</i>		<i>Couverture</i>	
		N	%	n	%
Sangat Manis	3	5	16,7	5	16,7
Manis	5	23	76,7	3	10
Agak Terasa Manis	4	1	3,3	19	63,3
Tidak Terasa Manis	2	1	3,3	2	6,7
Sangat Tidak Terasa Manis	1	-	-	1	3,3
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<b>Mean</b>			4,5		3,7
<b>Median</b>			5		4
<b>Modus</b>			5		4

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

**TABEL 7.** Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Tingkat Kemanisan)

Kriteria Pengujian	Z <sub>hitung</sub>	Z <sub>tabel</sub>	Kesimpulan
Warna	3,74	1,96	Z <sub>hitung</sub> > Z <sub>tabel</sub> Maka H <sub>0</sub> ditolak



**GAMBAR 3.** Kurva Sebaran Frekuensi Normal 3

Menurut Odi (2013) coklat *compound* mengandung gula 50% serta 50% campuran *cocoa butter* dan *cocoa powder*, kandungan gula yang tinggi membuat coklat *compound* memiliki rasa yang manis. Hal ini membuat *chocolate mousse* dalam aspek rasa (tingkat kemanisan) dengan penggunaan coklat *compound* mendapat nilai terbaik pada kategori manis, sementara yang menggunakan coklat *couverture* masuk dalam kategori agak terasa manis. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek rasa (tingkat kemanisan) *chocolate mousse*, diperoleh Z<sub>hitung</sub> pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa Z<sub>hitung</sub> > Z<sub>tabel</sub> maka H<sub>0</sub> ditolak artinya terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris pada aspek rasa (tingkat kemanisan) *chocolate mousse* penggunaan coklat *compound* dan coklat *couverture*.

4. Aspek Rasa (Cokelat) *Chocolate Mousse*

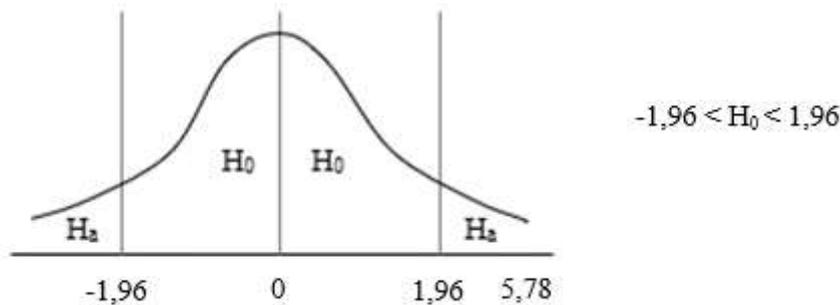
TABEL 8. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa (Cokelat)

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa (Cokelat) <i>Chocolate Mousse</i>			
		<i>Compound</i>		<i>Couverture</i>	
		n	%	n	%
Sangat Terasa Cokelat	5	-	-	23	76,7
Terasa Cokelat	4	17	56,7	7	23,3
Agak Terasa Cokelat	3	13	43,3	-	-
Tidak Terasa Cokelat	2	-	-	-	-
Sangat Tidak Terasa Cokelat	1	-	-	-	-
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>		3,56		4,76	
<i>Median</i>		4		5	
<i>Modus</i>		4		5	

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 9. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa (Cokelat)

Kriteria Pengujian	Z <sub>hitung</sub>	Z <sub>tabel</sub>	Kesimpulan
Warna	5,78	1,96	Z <sub>hitung</sub> > Z <sub>tabel</sub> Maka H <sub>0</sub> ditolak



GAMBAR 4. Kurva Sebaran Frekuensi Normal 4

Hasil uji organoleptik menunjukkan dalam aspek rasa (cokelat) *chocolate mousse* dengan penggunaan cokelat *compound* masuk dalam kategori terasa cokelat dan yang menggunakan cokelat *couverture* mendapat nilai terbaik dengan kategori sangat terasa cokelat. Hal ini membuktikan pernyataan Manggarayu (2017) yang menyatakan bahwa cokelat *couverture* merupakan cokelat kualitas tinggi dengan kandungan *cocoa butter* dan pasta cokelat sehingga menghasilkan rasa cokelat paling kuat dari jenis lainnya. Hasil uji hipotesis untuk aspek rasa (cokelat) *chocolate mousse*, diperoleh Z<sub>hitung</sub> pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa Z<sub>hitung</sub> > Z<sub>tabel</sub> maka H<sub>0</sub> ditolak artinya terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris pada aspek rasa (cokelat) *chocolate mousse* penggunaan cokelat *compound* dan cokelat *couverture*.

5. Aspek Tekstur *Chocolate Mousse*

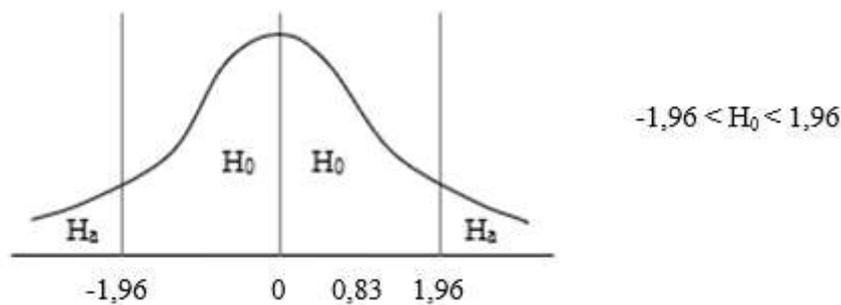
TABEL 10. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Skala Penilaian	Skor	Aspek Tekstur <i>Chocolate Mousse</i>			
		Compound		Couverture	
		N	%	N	%
Sangat Lembut	4	13	43,3	8	26,7
Lembut	5	16	53,3	15	50
Agak Lembut	3	1	3,3	7	23,3
Tidak Lembut	2	-	-	-	-
Sangat Tidak Lembut	1	-	-	-	-
<b>Jumlah (N)</b>		30	100	30	100
<i>Mean</i>			4,5		4,27
<i>Median</i>			5		4,5
<i>Modus</i>			5		5

Ket: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen.

TABEL 11. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur

Kriteria Pengujian	Z <sub>hitung</sub>	Z <sub>tabel</sub>	Kesimpulan
Warna	0,83	1,96	Z <sub>hitung</sub> < Z <sub>tabel</sub> Maka H <sub>0</sub> diterima



GAMBAR 5. Kurva Sebaran Frekuensi Normal 5

Hasil uji organoleptik menunjukkan dalam aspek tekstur *chocolate mousse* dengan penggunaan cokelat *compound* dan *couverture* mendapatkan nilai yang tidak berbeda jauh dengan kategori lembut dan sangat lembut. Disebutkan dalam *website* Pondan (2018), *chocolate mousse* menggunakan *cream* yang dikocok hingga mengembang, hal ini memberikan tekstur *mousse* yang lembut. Dari hasil uji hipotesis untuk aspek warna *chocolate mousse*, diperoleh Z<sub>hitung</sub> pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dengan  $\alpha$  dua sisi sehingga  $\alpha = 0,025$  menunjukkan bahwa Z<sub>hitung</sub> < Z<sub>tabel</sub> maka H<sub>0</sub> diterima artinya tidak terdapat perbedaan signifikan mutu sensoris pada aspek tekstur *chocolate mousse* penggunaan cokelat *compound* dan cokelat *couverture*.

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil analisa data dapat ditarik 2 kesimpulan, pertama terdapat perbedaan signifikan pada warna, aroma, rasa (tingkat kemanisan) dan rasa (cokelat). Pada aspek warna, aroma, rasa (cokelat) mendapatkan hasil yaitu cokelat *couverture* mendapatkan nilai terbaik, sementara itu untuk aspek rasa (tingkat kemanisan) penggunaan cokelat *compound* yang mendapatkan nilai terbaik. Kedua, tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap mutu sensoris *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dan cokelat *couverture* terhadap aspek tekstur.

Dengan demikian dapat disimpulkan secara umum bahwa terdapat perbedaan antara *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *compound* dengan *chocolate mousse* yang menggunakan cokelat *couverture*. Dan cokelat yang terbaik dalam pembuatan *chocolate mousse* adalah cokelat *couverture*.

## REFERENSI

- Anonim. 2019. *Tujuh Parameter Kualitas Cokelat Terpenting*. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2019/1771-tujuh-parameter-kualitas-cokelat-terpenting> [diakses pada Mei 2021]
- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. 2021. *Uji Oranoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi Umkm di Kabupaten Bandung*. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1:2884.
- Gondowijoyo, S. 2010. *Back to The Kitchen: Anyone Can Cook Western*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hoesni, A. 2013. *Sensasi Cokelat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ismayani, Y. 2008. *Variasi Olahan Cokelat; Candy Stick, Praline & Truffle*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Manggarayu. 2017. *Aneka Jenis Cokelat Untuk Membuat Kue*. <https://resepkoki.id/jenis-jenis-cokelat-untuk-buat-kue/> [diakses pada mei 2021]
- Naufal, A. 2019. *Pengaruh Perbandingan Dark Chocolate Couverture (Theobroma cacao L.) dengan Whipping Cream dan Konsentrasi Gelatin terhadap Karakteristik Chocolate Slice*. [Skripsi] Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Odi. 2013. *Ini Bedanya Cokelat Couverture dan Compound*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2386535/ini-bedanya-cokelat-couverture-dan-compound> [diakses pada mei 2021]
- Pane DH, M. 2006. *Cokelat: Kue Kering, Permen, Dessert & Cake*. Jakarta: PT. Grafika Multi Warna.
- Pondan. 2018. *Mousse Coklat dengan Espresso*. <https://pondan.com/article/mousse-coklat-dengan-espresso/> [diakses pada mei 2021]
- Primarasa. *Mengenal Jenis-Jenis Cokelat*. <https://www.primarasa.co.id/bahan-bumbu/mengenal-jenis-jenis-cokelat-> [diakses pada mei 2021]
- Razi S, M., dkk. 2016. *Study of Organoleptic and Rheological Properties of Chocolate Mousse Incorporating Sodium Caseinate and Gelatin*. *Iran: Food Science and Technology Research Journal*, 12:330.
- Rumenta, J. 2010. *Kreasi Cokelat Khusus Pemula*. Jakarta: Puspa Swara.
- Soenardi, T dan Tim. 2013. *Teori Dasar Kuliner. Teori Dasar Memasak Untuk Siswa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.