

BAB I**PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang

Kota kembang merupakan sebutan lain untuk Kota Bandung, Selain kota kembang disebut juga dengan Parijs van Java karena keindahannya. Selain itu kota Bandung di kenal sebagai kota belanja, dengan *mall* dan *factory outlet* yang banyak tersebar di kota ini. Bandung terkenal dengan kreatifnya anak muda, di sini banyak terlihat sisi kreatifnya mulai dari tempat hiburan seperti tempat wisata alamnya, tempat bermain dan berkumpul keluarga, tempat wisata kulinernya yang sangat terkenal di kota-kota lain.

Selain dikenal sebagai kota wisata belanja dengan wisata alam buatan yang indah, Bandung juga dikenal sebagai kota wisata kuliner, baik kuliner lokal seperti aneka macam kuliner sunda, kuliner dari daerah daerah nusantara, maupun dari mancanegara, mulai dari tempat kuliner yang unik, menyatu dengan alam, tempat kuliner nongkrong anak muda hingga tempat kuliner dipinggir jalan, semua tersedia di kota Bandung, hal tersebut membuat kota Bandung sering menjadi *trending topic* di sosial media. Dengan banyaknya hidangan kuliner yang ditawarkan, maka para wirausahawan yang ada dikota Bandung dituntut untuk inovatif dalam pembuatan produk yang akan dipasarkan, agar dapat bersaing dengan yang lain. Salah satu inovasi yang kini sedang terkenal di kota Bandung yaitu kuliner berupa hidangan penutup atau lebih dikenal dengan nama *dessert*.

Dessert adalah sajian yang disajikan diakhir dalam suatu *set menu* dalam jamuan makan yang gunanya untuk menghilangkan kesan hidangan yang terdahulu dan menutup penyajian makanan. Sajian *dessert* sering di namakan *the ultimate course* dan terasa manis, hidangan penutup (*dessert*) adalah

hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Anton (2017).

Mousse merupakan dessert yang berasal dari Perancis yang memiliki arti busa dengan tekstur cerah dan berlubang. *Mousse* memiliki cita rasa manis yang berasal dari perisa buah. Pada dasarnya *Mousse* biasanya menggunakan *Topping Cream*, yang diolah menjadi *topping* kemudian ditambahkan *fresh milk* serta pasta atau jam dengan pemberian sedikit gelatin sebagai bahan pengikat. Bahan dasar yang digunakan pada *mousse* berupa Cokelat, Air dan telur yang dicampur hingga memiliki tekstur yang kaku dan lembut, dengan proses pengolahan menggunakan base pemberian rasa yang berasal dari cokelat dan perisa buah. Marpaung (2017).

Dari uraian di atas penulis bermaksud untuk membuat inovasi *mousse cake* dengan mengganti bahan padatan lemak yang berasal dari *topping* di substitusikan dengan susu kedelai yang jauh lebih menguntungkan bagi kesehatan dalam pengolahan *mousse cake*, salah satu bahan pangan yang mampu menggantikan bahan padatan lemak sekaligus berguna untuk kesehatan bagi yang megonsumsinya.

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan inovasi pemanfaatan susu kedelai dalam bentuk *dessert* yaitu *mousse cake*, yang kemudian penulis menuangkanya ke dalam sebuah penelitian yang berjudul “subtitusi susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak pada pembuatan *mousse cake*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang substitusi susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak pada pembuatan mousse cake, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi pembuatan *mousse cake* dengan susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *Mousse* dengan susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul substitusi susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak pada pembuatan *mousse cake* adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep *Mousse* dengan susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak.
2. Untuk mengetahui Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *Mousse* dengan susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai potensi penambahan susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak pada produk *mousse* kepada masyarakat luas khususnya bagi penulis.
2. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap produk susu kedelai yang lebih murah nilai jualnya.

3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penganeekaragaman suatu produk dari susu kedelai.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan kontribusi terhadap kesehatan dalam pembuatan sebuah produk mousse yang berbahan dasar susu kedelai sebagai pengganti bahan padatan lemak.
2. Menambah nilai kegunaan dari susu kedelai.
3. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari pengolahan *mousse cake*.