

LAPORAN FINAL PROJECT

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN BROWNIES BEBAS GULA TAMBAHAN BERBAHAN DASAR KURMA PADA MASYARAKAT SURABAYA



**Disusun oleh:
Sudewo Aquila Notosaputro
NIM 22110062**

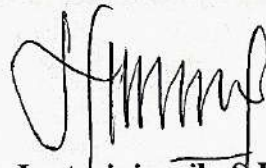
**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA SENI KULINER
AKADEMI SAGES
2025**

**LEMBAR PENGESAHAN
FINAL PROJECT**

Nama : Sudewo Aquila Notosaputro
NIM : 22110062
Judul : Analisis Tingkat Kesukaan Brownies Bebas Gula Tambahan
Berbahan Dasar Kurma Pada Masyarakat Surabaya
Telah disetujui dan disahkan sesuai dengan prosedur dan ketentuan yang berlaku
melalui Ujian *Final Project*, pada hari Jumat, tanggal 1 Agustus 2025.

Pasuruan, 8 Agustus 2025

Disetujui oleh:
Dosen Pembimbing



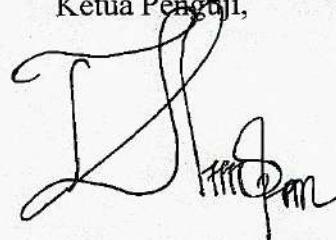
Titin Lestariningsih, S.E., M.M
NIDN: 0711077705

Disahkan Oleh:
Ketua Program Studi,



Ir. Ivy Dian P. Prabowo, S.TP., M.P.
NIDN: 0703049302

Diuji Oleh:
Ketua Penguji,



Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M
NIDN: 0728079105

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sudewo Aquila Notosaputro

NIM : 22110062

Program Studi : Seni Kuliner

Judul : Analisis Tingkat Kesukaan Brownies Bebas Gula Tambahan
Berbahan Dasar Kurma Pada Masyarakat Surabaya

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Laporan *Final Project* telah disusun sebagai syarat untuk memenuhi mata kuliah *Final Project* pada Program Studi Diploma Tiga Seni Kuliner Akademi Sages merupakan karya ilmiah sendiri.

Apabila di kemudian hari ditemukan adanya indikasi plagiat dalam karya ilmiah ini, saya bersedia menerima hukuman sanksi sesuai ketentuan dan peraturan yang berlaku, yaitu mengulang pelaksanaan magang.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan kesadaran, serta tidak dipaksakan oleh pihak manapun.

Pasuruan, 8 Agustus 2025
Yang Menyatakan,



Sudewo Aquila Notosaputro
NIM: 22110062

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan penelitian yang berjudul "Analisis Minat Konsumen terhadap Brownies Bebas Gula Tambahan di Surabaya" dengan lancar.

Penelitian ini disusun sebagai salah satu bentuk kontribusi ilmiah di bidang pangan fungsional, khususnya dalam mengembangkan alternatif kudapan sehat yang sesuai dengan kebutuhan konsumen masa kini yang semakin sadar akan pentingnya pola makan tanpa tambahan gula. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku industri makanan dalam mengembangkan produk berbasis bahan alami seperti kurma sebagai pemanis.

Dalam proses penyusunan penelitian ini, penulis telah mendapatkan banyak dukungan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, dan motivasi selama proses penyusunan penelitian ini, seluruh responden dan panelis yang telah meluangkan waktu untuk mengikuti uji organoleptik, rekan-rekan dan keluarga, atas dukungan moral dan semangat yang tidak pernah berhenti.

Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya dan menjadi sumbangsih ilmiah dalam pengembangan pangan sehat di Indonesia.

Pasuruan, 8 Agustus 2023



Penulis