

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Responden

Berikut adalah profil responden dari 30 orang yang telah melakukan uji organoleptik di Kota Surabaya.

Tabel 4.1 Karakteristik Responden

Variabel	Kategori	Jumlah	Persentase
Umur	20-29	20	67%
	30-39	8	27%
	40-49	1	3%
	>49	1	3%

Mayoritas responden berumur 20-29 dengan 20 orang sedangkan panelis dengan umur 40 keatas hanya mendirikan 2% dari panelis.

4.2 Tingkat Penerimaan Warna Brownies Bebas Gula Tambahan

Hasil penilaian terhadap warna brownies bebas gula tambahan menunjukkan bahwa mayoritas panelis memberikan penilaian yang sangat positif. Dari total 30 panelis, diperoleh distribusi skor sebagai berikut:

Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptik Warna

Skor	Keterangan	Jumlah Panelis
1	Sangat tidak suka	0
2	Tidak suka	0
3	Cukup	1
4	Suka	11
5	Sangat suka	18

Nilai rata-rata sebesar 4,57 menunjukkan bahwa warna brownies berbahan dasar kurma sangat disukai oleh panelis. Warna yang dihasilkan dari kombinasi bubuk kakao, kurma, dan 100% *dark chocolate* memberikan tampilan brownies yang berwarna coklat pekat. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian oleh Putri & Wardhani (2021), yang menunjukkan bahwa warna gelap khas brownies dari bahan alami seperti kurma dan kakao cenderung diberikan persepsi positif oleh

konsumen, karena diasosiasikan dengan rasa coklat yang kuat dan tampilan yang menarik. Selain itu, menurut Meilgaard, Civille, & Carr (2007), warna dalam produk makanan memiliki pengaruh kuat terhadap ekspektasi rasa dan kesan kualitas visual, terutama dalam produk berbasis coklat.

4.3 Tingkat Penerimaan Tekstur Brownies Bebas Gula Tambahan

Aspek tekstur merupakan salah satu komponen penting dalam evaluasi sensori brownies, karena sangat mempengaruhi kepuasan konsumen saat mengonsumsi produk. Tekstur yang diharapkan dari brownies umumnya adalah lembut, sedikit padat, namun tetap lembap.

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur brownies bebas gula tambahan berbahan dasar kurma menunjukkan sebaran data sebagai berikut:

Tabel 4.3 Hasil Uji Organoleptik Tekstur

Skor	Keterangan	Jumlah Panelis
1	Sangat tidak suka	0
2	Tidak suka	1
3	Cukup	6
4	Suka	4
5	Sangat suka	19

Nilai rata-rata sebesar 4,37 menunjukkan bahwa tekstur brownies ini disukai hingga sangat disukai oleh sebagian besar panelis. Tingginya skor pada kategori “sangat suka” (63% panelis) menyarankan bahwa penggunaan bahan alami seperti kurma tidak mengganggu tekstur brownies. Bahkan, kurma sebagai bahan dasar memberikan kelembutan dan kelembapan alami pada adonan, karena kandungan serat dan glukosa alaminya yang tinggi, yang berfungsi seperti pengikat bahan alami dan menahan kelembapan. Hasil ini didukung oleh studi Al-Farsi & Lee (2008) yang menyebutkan bahwa kurma mampu memberikan efek pelunak pada produk pangangan karena kandungan gulanya yang higroskopis dan serat larutnya yang tinggi. Selain itu, penelitian oleh Liu et al. (2019) juga menyatakan bahwa brownies rendah gula atau tanpa gula tambahan tetap dapat mempertahankan tekstur yang baik jika bahan alami pengganti gula memiliki kandungan air dan serat.

4.4 Tingkat Penerimaan Aroma Brownies Bebas Gula Tambahan

Aroma merupakan faktor sensorik penting yang sangat memengaruhi selera terhadap makanan. Kombinasi aroma coklat dan kurma berperan besar dalam memberikan kesan pertama yang baik terhadap kualitas produk.

Uji organoleptik terhadap aroma brownies bebas gula tambahan berbahan dasar kurma menunjukkan sebaran skor berikut:

Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik Aroma

Skor	Keterangan	Jumlah Panelis
1	Sangat tidak suka	0
2	Tidak suka	0
3	Cukup	3
4	Suka	15
5	Sangat suka	12

Nilai rata-rata 4,30 menunjukkan bahwa mayoritas panelis menyukai aroma brownies bebas gula tambahan ini, dengan 90% dari panelis memberikan skor 4 atau 5. Hal ini mengindikasikan bahwa perpaduan aroma dari bahan alami seperti kurma, bubuk kakao, dan 100% dark chocolate mampu menciptakan profil aroma yang menarik dan mendekati karakteristik brownies konvensional. Senyawa volatil alami dari kurma mampu berinteraksi dengan senyawa fenolik dari kakao, menghasilkan aroma karamel yang kaya aroma. Selain itu, proses pemanggangan juga meningkatkan aroma melalui reaksi Maillard, yang melibatkan asam amino dari telur dan gula alami dari kurma, menghasilkan aroma kompleks pada brownies.

4.5 Tingkat Penerimaan Rasa Brownies Bebas Gula Tambahan

Rasa adalah aspek sensori paling dominan dalam menentukan penerimaan produk pangan oleh konsumen. Dalam konteks brownies bebas gula tambahan, tantangan utama adalah menciptakan rasa manis tanpa menggunakan gula pasir atau pemanis tambahan buatan. Sebagai gantinya, digunakan kurma yang memiliki rasa manis alami.

Hasil uji organoleptik terhadap rasa brownies bebas gula tambahan berbahan dasar kurma menunjukkan sebaran skor sebagai berikut:

Tabel 4.5 Hasil Uji Organoleptik Rasa

Skor	Keterangan	Jumlah Panelis
1	Sangat tidak suka	0
2	Tidak suka	0
3	Cukup	2
4	Suka	13
5	Sangat suka	15

Dengan rata-rata sebesar 4,43, dapat disimpulkan bahwa mayoritas panelis menyukai hingga sangat menyukai rasa dari brownies bebas gula tambahan ini. Skor tertinggi yang diberikan oleh 50% panelis, dan 43% lainnya yang memberikan skor 4, menunjukkan bahwa rasa manis alami dari kurma berhasil menggantikan rasa manis dari gula biasa. Studi oleh Ahmed et al. (2016) menunjukkan bahwa kurma dapat digunakan sebagai alternatif pemanis alami yang memberikan rasa manis yang kompleks serta memperkaya cita rasa produk pangan karena juga mengandung senyawa rasa volatil. Selain itu, penggunaan kurma dalam pembuatan produk *bakery* seperti kue dan brownies mampu memberikan keseimbangan rasa manis dan legit yang disukai oleh konsumen.