

Development of Datenougat and Datepresso Based on Dates (Phoenix dactylifera) as Healthy Culinary Innovations to Support Culinary Tourism

Pengembangan Datenougat dan Datepresso Berbasis Buah Kurma (*Phoenix dactylifera*) sebagai Inovasi Kuliner Sehat dalam Mendukung Pariwisata Kuliner

Ni Kadek Vivik Tari Asih¹, Ni Kadek Tika Febriyanti², Yoanita Theresia Sina³, Ni Luh Christine Prawita Sari Suyasa⁴, Ni Kadek Widyastuti⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis dan Pariwisata, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: tikafebri2004@gmail.com

085739645285

Article info

Keywords:

Culinary Innovation, Culinary Tourism, Datenougat, Datepresso, Dates

Abstract

The healthy lifestyle trend encourages culinary innovations that offer appealing flavors while optimizing the use of food ingredients. Dates can be developed into value-added products by utilizing both their flesh and seeds. This Project aims to develop Datenougat and Datepresso as date-based healthy culinary innovations to support product diversification and culinary tourism. An experimental and descriptive approach was applied through product trials, expert evaluation, formulation refinement, shelf-life testing, consumer assessment, and implementation of the 7P Marketing Mix. Datenougat was developed from date flesh and peanuts as a snack with a naturally sweet taste, while date seeds were processed into Datepresso, a caffeine-free coffee-like alternative beverage. The evaluation involved four experts and 30 consumers. All consumer assessment indicators received very good ratings, including taste at 91.56%, aroma at 95.56%, texture at 92.67%, appearance at 95.19%, packaging at 93.70%, and price at 94.44%. Datenougat could last up to five days and Datepresso up to four days from the production date when stored in a refrigerator at 4–5°C while maintaining acceptable quality. Marketing through a launching event, Instagram, and TikTok successfully introduced the products to consumers. The social media accounts gained 30 Instagram followers and 35 TikTok followers, with 40 like on Instagram content and 400 views on TikTok content. All products marketed during the launching event sold out. This Project produced innovative culinary products with the potential to provide added value to communities, the hospitality industry, and culinary tourism.

Kata kunci:

Inovasi Kuliner, Pariwisata Kuliner, Datenougat, Datepresso, Kurma

Abstrak

Perkembangan gaya hidup sehat mendorong inovasi kuliner bercita rasa menarik yang memanfaatkan bahan pangan secara optimal. Kurma berpotensi dikembangkan menjadi produk bernilai tambah melalui pemanfaatan daging buah dan bijinya. Project ini bertujuan

mengembangkan *Datenougat* dan *Datepresso* sebagai inovasi kuliner sehat berbahan dasar kurma untuk mendukung diversifikasi produk dan pariwisata kuliner. *Project* menggunakan pendekatan eksperimental dan deskriptif melalui uji coba, evaluasi ahli, penyempurnaan formulasi, uji masa simpan, penilaian konsumen, serta implementasi *Marketing Mix* 7P. *Datenougat* dikembangkan dari daging kurma dan kacang tanah sebagai camilan dengan rasa manis alami, sedangkan biji kurma diolah menjadi *Datepresso* sebagai minuman alternatif menyerupai kopi tanpa kafein. Evaluasi melibatkan empat ahli dan 30 konsumen. Seluruh indikator penilaian konsumen memperoleh kategori sangat baik, yaitu rasa 91,56%, aroma 95,56%, tekstur 92,67%, tampilan 95,19%, kemasan 93,70%, dan harga 94,44%. *Datenougat* dapat bertahan hingga lima hari dan *Datepresso* hingga empat hari sejak tanggal produksi apabila disimpan dalam lemari pendingin bersuhu 4–5°C dengan kualitas yang masih dapat diterima. Pemasaran melalui kegiatan launching, Instagram, dan TikTok berhasil memperkenalkan produk kepada konsumen. Media sosial memperoleh 30 *followers* di Instagram dan 35 *followers* di TikTok, dengan 40 *likes* pada konten Instagram dan 400 *views* pada konten TikTok. Seluruh produk yang dipasarkan saat launching terjual habis. *Project* ini menghasilkan produk kuliner inovatif yang berpotensi memberikan nilai tambah bagi masyarakat, industri *hospitality*, dan pariwisata kuliner.

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor yang dapat mendorong kegiatan ekonomi melalui keterkaitan antara destinasi, masyarakat, industri, dan pengalaman wisatawan. Dalam perkembangan pariwisata, kuliner tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan selama perjalanan, tetapi juga menjadi bagian dari pengalaman wisata yang dapat memperkenalkan karakteristik suatu destinasi. Karena itu, pengembangan produk kuliner perlu mempertimbangkan aspek daya tarik, kualitas, nilai tambah, dan kesesuaian dengan perubahan preferensi konsumen.

Bali merupakan salah satu destinasi wisata utama Indonesia dengan aktivitas pariwisata yang didukung oleh kekayaan budaya dan perkembangan industri *hospitality* (Sujana et al., 2025). Pengembangan kuliner dalam konteks Bali tidak selalu harus menggunakan bahan yang merupakan komoditas asli daerah. Bahan pangan yang tersedia di pasar dan dapat diolah secara kreatif juga dapat menjadi bagian dari inovasi produk apabila dikembangkan, dikemas, dan dipasarkan sesuai dengan karakteristik wisatawan serta pengalaman kuliner yang ditawarkan. Dalam proyek ini, kurma dipilih bukan sebagai pengganti bahan lokal Bali, melainkan sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi produk baru dan diperkenalkan melalui kegiatan kuliner di Bali.

Seiring dengan berkembangnya tren gaya hidup sehat, wisatawan modern semakin tertarik pada produk kuliner yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai gizi yang baik dan ramah lingkungan (Fernandito & Ritonga, 2023). Berdasarkan *Global State of Health & Wellness 2025* dari NIQ sebanyak 46% konsumen Indonesia melaporkan telah melakukan berbagai upaya secara proaktif untuk meningkatkan kesehatan, termasuk berolahraga, memantau kondisi kesehatan, dan membuat pilihan. Selain itu, 65% konsumen menyatakan bahwa konsumsi makanan sehat menjadi lebih penting dibandingkan lima tahun sebelumnya. Sebanyak 48% konsumen juga bersedia membayar lebih dari 10% untuk produk pangan yang memiliki manfaat nutrisi tambahan, seperti kandungan vitamin, mineral, atau serat. Kesadaran terhadap pentingnya pola konsumsi

sehat mendorong peningkatan permintaan terhadap makanan bernutrisi tinggi berbasis bahan pangan lokal. Namun demikian, industri kuliner masih menghadapi tantangan dalam menciptakan produk yang inovatif serta memiliki ciri khas daerah. Banyak usaha kuliner yang menawarkan menu serupa sehingga kurang mampu menonjolkan identitas lokal Ariani et al., (2022). Oleh karena itu, diperlukan kreativitas dalam mengembangkan inovasi pangan yang tidak hanya menarik dari segi rasa dan tampilan, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan serta sesuai dengan tren gaya hidup wisatawan masa kini.

Tren gaya hidup sehat turut memengaruhi preferensi konsumen terhadap makanan dan minuman. Konsumen semakin memperhatikan komposisi bahan, penggunaan pemanis, serta karakteristik produk yang dikonsumsi. Kondisi tersebut membuka peluang bagi pengembangan produk yang menggunakan rasa manis alami dan memanfaatkan bagian bahan pangan secara lebih optimal. Kurma (*Phoenix dactylifera*) memiliki rasa manis alami dan dapat digunakan sebagai bahan pangan dalam berbagai produk olahan. Selain daging buah, biji kurma yang sering tidak dimanfaatkan juga memiliki potensi untuk diolah menjadi produk pangan.

Penelitian terdahulu telah menunjukkan beragam pemanfaatan kurma dalam produk pangan. Yuliarti (2022) mengembangkan biskuit rempah dengan kurma sebagai bahan tambahan, sedangkan Sa'roni dan Triastuti U. Yuyun (2021) memanfaatkan kurma dalam pembuatan susu tempe sebagai alternatif minuman. Penelitian lain juga menunjukkan potensi biji kurma sebagai bahan minuman menyerupai kopi. (Fikry et al., 2019) meneliti pengaruh kondisi penyangraian terhadap sifat fisikokimia, kualitas, dan atribut sensori bubuk serta seduhan menyerupai kopi dari biji kurma. Hasil tersebut menunjukkan bahwa suhu dan waktu sangrai memengaruhi karakteristik produk. Kajian (Kiesler et al., 2024) juga menempatkan *date seed coffee* sebagai alternatif minuman bebas kafein dan sebagai bentuk pemanfaatan produk samping kurma. Penelitian (Ali et al., 2025) selanjutnya menunjukkan bahwa biji *Phoenix dactylifera* dapat digunakan untuk menghasilkan minuman kopi bebas kafein dengan penerimaan sensori yang baik.

Berdasarkan penelitian tersebut, pemanfaatan kurma telah dikembangkan dalam berbagai bentuk pangan, sedangkan penelitian tentang biji kurma banyak berfokus pada karakteristik dan potensi minuman menyerupai kopi. Celah yang dikembangkan dalam proyek ini adalah mengintegrasikan pemanfaatan dua bagian buah kurma dalam satu pengembangan produk, yaitu daging buah sebagai bahan utama *Datenougat* dan biji sebagai bahan utama *Datepresso*. Pengembangan tidak berhenti pada formulasi, tetapi mencakup evaluasi ahli, perbaikan produk melalui uji coba, uji masa simpan, penilaian konsumen, kemasan, serta implementasi pemasaran dalam konteks pariwisata kuliner.

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan *Datenougat* dan *Datepresso* berbasis kurma (*Phoenix dactylifera*) sebagai inovasi kuliner, mengetahui proses pengolahan dan karakteristik produk, serta menerapkan strategi pemasaran melalui *Marketing Mix 7P* untuk memperkenalkan produk kepada konsumen..

METODE

Proyek menggunakan desain inovasi dan pengembangan produk dengan pendekatan eksperimental dan deskriptif. Kegiatan dilaksanakan di Universitas Dhyana Pura dan berorientasi pada pengembangan *Datenougat* dan *Datepresso* serta implementasi pemasaran melalui kegiatan launching. Partisipan terdiri atas 4 ahli, yaitu satu ahli gizi, satu ahli pastry, satu ahli minuman, dan satu dosen pembimbing sebagai validator strategi pemasaran. Evaluasi produk menggunakan 30 konsumen. Sebanyak 34 orang digunakan

sebagai peserta pada evaluasi pelaksanaan *event launching*; jumlah tersebut tidak digunakan sebagai basis perhitungan penilaian produk.

Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dokumentasi, kuesioner, dan eksperimen. Wawancara digunakan untuk memperoleh masukan ahli mengenai produk dan strategi pemasaran. Observasi dilakukan pada bahan baku, proses produksi, dan lokasi kegiatan. Dokumentasi digunakan untuk merekam proses pengembangan, kegiatan *launching*, promosi, dan hasil kuesioner. Kuesioner tertutup disebarluaskan melalui Google Form menggunakan *Skala Likert* untuk menilai rasa, aroma, tekstur, tampilan, kemasan, dan harga.

Datenougat dikembangkan menggunakan formula akhir 1 kg kurma, 1 kg kacang tanah, dan 250 gram mentega cair. Pada uji coba pertama ditemukan tekstur mudah pecah, rasa kacang lebih dominan, kacang kurang halus, dan bentuk kurang menarik. Perbaikan pada uji coba kedua dilakukan dengan menghaluskan kacang secara lebih merata, menyesuaikan proporsi bahan agar rasa kurma lebih terasa, menambahkan potongan kurma sebagai variasi tekstur, menggunakan mentega untuk membantu pembentukan adonan, serta membentuk produk secara lebih seragam. Adonan ditimbang 10 gram per potong, dibentuk, dipipihkan, kemudian dipanggang selama 15 menit hingga matang.

Daging kurma dipisahkan dari bijinya, kemudian dihaluskan sedangkan kacang tanah disangrai dan dihaluskan.

Kedua bahan dicampurkan dengan mentega cair, kemudian adonan ditimbang masing-masing 10 gram, dibentuk, dipipihkan, dan dipanggang selama 15 menit hingga matang.

Setelah didinginkan pada suhu ruang, produk dikemas sebelum disajikan.

Gambar 1. Alur Pembuatan *Datenougat*

Datepresso menggunakan biji kurma sebagai bahan utama. Biji dipisahkan dari daging buah, dicuci, dikeringkan, kemudian disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk. Bubuk digunakan untuk penyeduhan dengan air panas. Masukan ahli minuman digunakan untuk memperhatikan suhu penyeduhan 85–95°C dan teknik *manual brew*.



Gambar 2. Alur Pembuatan *Datepresso*

Data kuantitatif dari kuesioner dihitung berdasarkan skor *Skala Likert* dan dikonversikan menjadi persentase. Hasil kemudian dikategorikan untuk menggambarkan tingkat penerimaan konsumen. Uji masa simpan dilakukan melalui pengamatan perubahan warna, tekstur, aroma, dan rasa selama penyimpanan dalam lemari pendingin pada suhu 4–5°C

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Wawancara

Adapun hasil wawancara disajikan pada Tabel berikut.

Tabel 1. Hasil Wawancara dengan Ahli Gizi

No	Hari dan Tanggal	Informan	Pernyataan	Jawaban
1.	Rabu, 15 Juli 2026 	Informan 1	Penilaian terhadap kandungan gizi <i>Datenougat</i> .	<i>Datenougat</i> memiliki kandungan gizi yang baik karena menggunakan kurma sebagai sumber karbohidrat alami dan kacang tanah sebagai sumber protein nabati serta lemak sehat. Produk juga tidak menggunakan gula tambahan.
2.			Penilaian terhadap kelayakan <i>Datenougat</i> sebagai camilan sehat.	<i>Datenougat</i> layak dikonsumsi sebagai camilan sehat karena menggunakan bahan-bahan alami yang bermanfaat bagi kesehatan apabila dikonsumsi dalam jumlah yang sesuai.
3.			Saran pengembangan produk <i>Datenougat</i> dari aspek gizi dan proses pengolahan.	Disarankan menggunakan cetakan agar bentuk produk lebih seragam, serta menyesuaikan waktu dan suhu pemanggangan agar tidak terjadi <i>over browning</i> sehingga kualitas dan keamanan produk tetap terjaga. Aroma produk dinilai sudah baik.

Sumber: Data Diolah, (2026)

Keterangan: Berdasarkan hasil wawancara dengan ahli gizi, *Datenougat* dinilai memiliki kandungan gizi yang baik karena memanfaatkan kurma sebagai sumber karbohidrat alami dan kacang tanah sebagai sumber protein nabati tanpa penambahan gula. Ahli gizi menyarankan penggunaan cetakan agar bentuk produk lebih seragam serta penyesuaian waktu dan suhu pemanggangan untuk mencegah *over browning*.

Tabel 2. Hasil Wawancara dengan Ahli Pastry

No.	Hari dan Tanggal	Informan	Pernyataan	Jawaban
1.	Rabu, 15 Juli 2026 	Informan 2	Penilaian terhadap cita rasa <i>Datenougat</i> .	Cita rasa <i>Datenougat</i> sudah enak dan seimbang. Rasa manis alami dari kurma berpadu dengan gurihnya kacang sehingga menghasilkan cita rasa yang khas dan tidak berlebihan.
2.			Penilaian terhadap tekstur <i>Datenougat</i> .	Tekstur <i>Datenougat</i> sudah baik, lembut, dan tidak terlalu kering.
3.			Penilaian terhadap aroma <i>Datenougat</i> .	Aroma <i>Datenougat</i> sudah baik. Aroma khas kurma dan kacang cukup terasa sehingga mencerminkan bahan utama yang digunakan.
4.			Penilaian terhadap tampilan <i>Datenougat</i> .	Tampilan <i>Datenougat</i> sudah menarik, bentuknya rapi, dan warna yang dihasilkan menggugah selera sehingga produk layak dipasarkan.
5.			Saran pengembangan produk <i>Datenougat</i> .	Disarankan menambahkan cincangan kurma ke dalam adonan agar memberikan variasi tekstur saat dikonsumsi serta memperkuat identitas produk berbahan dasar kurma.

Sumber: Data Diolah, (2026)

Keterangan: Berdasarkan hasil wawancara dengan ahli *pastry*, produk *Datenougat* dinilai telah memiliki cita rasa, aroma, tekstur, dan tampilan yang baik. Ahli *pastry* memberikan masukan agar ditambahkan cincangan kurma ke dalam adonan sehingga saat dikonsumsi terdapat potongan kurma yang memberikan variasi tekstur sekaligus memperkuat identitas produk berbahan dasar kurma.

Tabel 3. Hasil Wawancara dengan Ahli Minuman

No.	Hari dan Tanggal	Informan	Pernyataan	Jawaban
1.	Senin, 20 Juli 2026 	Informan 3	Penilaian terhadap cita rasa dan aroma <i>Datepresso</i> .	Rasa asam <i>Datepresso</i> sudah terasa, namun masih terlalu ringan (<i>light</i>) sehingga perlu ditingkatkan. Aroma juga masih terdapat sedikit aroma menyerupai alkohol sehingga perlu diperbaiki.

No.	Hari dan Tanggal	Informan	Pernyataan	Jawaban
2.			Penilaian terhadap teknik penyeduhan <i>Datepresso</i> .	Bubuk biji kurma sebaiknya diseduh menggunakan air bersuhu 85–95°C dan menggunakan teknik manual <i>brew</i> agar cita rasa lebih optimal.
3.			Penilaian terhadap tampilan penyajian <i>Datepresso</i> .	<i>Foam</i> (buih/crema) pada permukaan minuman belum terbentuk dengan baik sehingga teknik penyeduhan atau eksekusinya perlu ditingkatkan.
4.			Saran pengembangan kemasan <i>Datepresso</i> .	Kemasan disarankan dilengkapi dengan logo produk, komposisi, khasiat/manfaat, serta informasi volume (ml) agar lebih informatif dan menarik.

Sumber: Data Diolah, (2026)

Keterangan: Berdasarkan hasil wawancara dengan ahli minuman, *Datepresso* memiliki potensi yang baik, namun masih memerlukan beberapa perbaikan, yaitu menggunakan suhu penyeduhan 85–95°C, teknik manual *brew*, meningkatkan cita rasa agar tidak terlalu ringan, memperbaiki pembentukan *foam* (buih/crema), mengurangi aroma yang menyerupai alkohol, serta melengkapi kemasan dengan logo, komposisi, khasiat, dan informasi volume minuman. Dengan perbaikan tersebut, kualitas dan daya tarik *Datepresso* diharapkan menjadi lebih baik.

Tabel 4. Hasil Wawancara dengan Dosen Pembimbing sebagai Validator Strategi Pemasaran

No.	Hari dan Tanggal	Informan	Pertanyaan	Jawaban
1.	Senin, 13 Juli 2026 	Informan 4	Penilaian dan saran terhadap kemasan (<i>packaging</i>) <i>Datenougat</i> .	Kemasan <i>Datenougat</i> disarankan menggunakan cup kertas berwarna coklat dengan isi 6 keping. Setiap dibungkus secara individual menggunakan <i>plastic food grade (individual wrapping)</i> agar lebih higienis dan kualitas produk tetap terjaga. Kemasan dilengkapi dengan stiker logo, nama produk, komposisi, serta

No.	Hari dan Tanggal	Informan	Pertanyaan	Jawaban
				pita agar tampil lebih menarik. Selain itu, <i>Datenougat</i> dan <i>Datepresso</i> sebaiknya dikemas dalam <i>plastic bag</i> sehingga lebih praktis dibawa dan memiliki nilai jual yang lebih baik.

Sumber: Data Diolah, (2026)

Keterangan: Berdasarkan hasil wawancara dengan dosen pembimbing sebagai Validator Strategi Pemasaran, kemasan *Datenougat* dan *Datepresso* perlu dikembangkan agar lebih menarik, higienis, praktis, dan memiliki nilai jual yang lebih baik. Oleh karena itu, kemasan direvisi menggunakan cup kertas berwarna cokelat berisi 6 keping yang dibungkus satu per satu menggunakan *plastic food grade (individual wrapping)*, dilengkapi stiker logo, nama produk, komposisi, dan pita. Selanjutnya, *Datenougat* dan *Datepresso* dikemas dalam *plastic bag* agar lebih mudah dibawa oleh konsumen.

Uji Coba Recipe *Datenougat*

Tabel 5. Responden Hasil Uji Coba Pertama *Datenougat*

<i>Food Tester</i>	Keterangan	Keterangan
	<i>Datenougat</i>	Respon
Responden 1	<i>Datenougat</i> enak tapi tekstur pecah	Saran diterima, proses membuat dan membentuk akan disesuaikan pada uji coba kedua.
Responden 2	<i>Datenougat</i> enak tapi lebih kuat rasa kacang dibandingkan rasa kurma	Saran diterima takaran akan disesuaikan pada uji coba kedua.
Responden 3	<i>Datenougat</i> enak tapi tekstur kacang kurang halus	Saran diterima, proses penghalusan kacang akan disesuaikan pada uji coba kedua.
Responden 4	Bentuk <i>Datenougat</i> kurang menarik	Saran diterima proses pembentukan akan diperbaiki pada uji coba kedua.

Sumber: Data Diolah, (2026)

Hasil Tanggapan Responden Terhadap Uji Coba Pertama *Datenougat*:

Pada uji coba pertama, *Datenougat* telah memiliki cita rasa yang dapat diterima, tetapi masih ditemukan beberapa kekurangan pada tekstur, dominasi rasa kacang, kehalusan kacang, dan tampilan produk. Perbaikan pada uji coba kedua dilakukan melalui penyesuaian formulasi dan teknik pengolahan, meliputi penambahan margarin, peningkatan proporsi kurma, penambahan potongan kurma, penghalusan kacang, serta pembentukan produk yang lebih seragam.

Tabel 6. Responden Hasil Uji Coba Pertama *Datepresso*

<i>Food Tester</i>	<i>Keterangan</i>	
	<i>Datepresso</i>	<i>Respon</i>
Responden 1	<i>Datepresso</i> memiliki aroma yang khas, tetapi hasil sangrai sedikit gosong sehingga meninggalkan rasa pahit yang cukup kuat	Saran diterima, proses penyangraian akan disesuaikan pada uji coba kedua agar menghasilkan rasa yang seimbang
Responden 2	aroma khas biji kurma masih kurang kuat dan cita rasa <i>Datepresso</i> terasa kurang pekat	Saran diterima, proses penyangraian dan formulasi penyeduhan akan disesuaikan pada uji coba kedua agar menghasilkan aroma dan warna yang lebih pekat.
Responden 3	Minuman sudah cukup enak, namun sedikit gosong	Saran diterima, tingkat penyangraian akan diperbaiki pada uji coba kedua agar tidak gosong
Responden 4	Rasa dan warna <i>Datepresso</i> kurang pekat	Saran diterima, takaran bubuk biji kurma dan proses penyeduhan akan disesuaikan pada uji coba kedua.

Sumber: Data Diolah, (2026)

Hasil Tanggapan Responden Terhadap Uji Coba Pertama *Datepresso*:

Uji coba pertama menunjukkan bahwa *Datepresso* telah memiliki aroma dan cita rasa khas biji kurma, tetapi masih terdapat kekurangan pada tingkat penyangraian, kekuatan aroma, dan kepekatan warna. Perbaikan pada uji coba kedua dilakukan melalui penyesuaian proses penyangraian, formulasi penyeduhan, dan takaran bubuk biji kurma untuk menghasilkan warna yang lebih pekat, aroma yang lebih kuat, dan cita rasa yang lebih seimbang.

Hasil Pengembangan Produk *Datenougat* dan *Datepresso*

Berdasarkan seluruh tahapan pengembangan yang telah dilaksanakan, diperoleh hasil akhir berupa dua produk inovasi kuliner sehat, yaitu *Datenougat* dan *Datepresso*. Kedua produk dikembangkan melalui proses bimbingan, pengumpulan data, penyusunan recipe, dan uji coba hingga diperoleh formulasi terbaik yang sesuai dengan tujuan pengembangan.

Hasil pengembangan menunjukkan bahwa kurma berhasil dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam pembuatan *Datenougat*, yaitu berfungsi sebagai pemanis alami sekaligus membantu menyatukan adonan sehingga menghasilkan produk yang lebih alami tanpa penambahan gula berlebih. Selain itu, biji kurma yang umumnya belum dimanfaatkan secara optimal berhasil diolah menjadi *Datepresso* sebagai minuman alternatif menyerupai kopi tanpa kandungan kafein. Pemanfaatan daging buah dan biji kurma tersebut menunjukkan bahwa kurma memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan dan minuman yang inovatif, bernilai tambah, serta mendukung tren gaya hidup sehat.

Dengan demikian, proses pengembangan berhasil menghasilkan *Datenougat* dan *Datepresso* sebagai inovasi kuliner sehat berbahan dasar kurma yang siap diperkenalkan kepada masyarakat. Hasil tersebut sekaligus menunjukkan pemanfaatan kurma secara lebih optimal sebagai bahan utama dalam pengembangan produk serta menjawab rumusan masalah pertama mengenai pengembangan *Datenougat* dan *Datepresso* sebagai inovasi kuliner sehat dalam mendukung pariwisata kuliner.



Gambar 3. Hasil Final Product
Datenougat



Gambar 4. Hasil Final Product
Datepresso

Karakteristik Produk, Kemasan, dan Masa Simpan

Datenougat memiliki cita rasa manis alami dari kurma yang dipadukan dengan rasa gurih kacang tanah, dengan tekstur lembut dan padat. Sedangkan *Datepresso* memiliki aroma khas biji kurma hasil sangrai dan cita rasa menyerupai kopi. *Datenougat* dikemas secara individual menggunakan plastik *food grade* dan disusun dalam *paper tube* berbahan kraft yang dilengkapi label. *Datepresso* dikemas dalam botol berkapasitas 200 ml dengan isi bersih 150 ml dan dilengkapi label informasi produk.



Gambar 5. Pengemasan *Datenougat*



Gambar 6. Pengemasan *Datepresso*

Tabel 7. Masa Uji Masa Simpan *Datepresso*

Penyimpanan dalam lemari pendingin				
Pengamatan	Tanggal	Warna	Aroma	Rasa
Hari 1	2/06/2026	Cokelat pekat	Aroma khas biji kurma masih kuat	Rasa seimbang, khas biji kurma, sangat enak diminum.

Hari 2	3/06/2026	Cokelat pekat	Aroma masih kuat	Rasa masih sama seperti hari pertama
Hari 3	4/06/2026	Cokelat pekat	Aroma mulai sedikit berkurang	rasa masih enak, namun karakter khas biji kurma sedikit berkurang
Hari 4	5/06/2026	Cokelat pekat	Aroma mulai menurun	Rasa masih dapat diterima, namun kesegaran minuman mulai berkurang
Hari 5	6/06/2026	Cokelat pekat	Aroma khas biji kurma mulai melemah	Rasa mulai berubah dan kurang segar sehingga kualitas minuman menurun

Berdasarkan hasil uji coba masa simpan, *Datepresso* yang disimpan di dalam lemari pendingin dengan suhu sekitar 4–5°C masih memiliki kualitas yang baik hingga hari keempat, ditinjau dari warna, aroma, dan cita rasa yang masih dapat diterima. Pada hari kelima, aroma khas biji kurma mulai berkurang, warna sedikit memudar, serta rasa sudah tidak sebaik hari-hari sebelumnya sehingga kualitas produk mengalami penurunan. Oleh karena itu, *Datepresso* disarankan untuk dikonsumsi dalam waktu maksimal 4 hari apabila disimpan di dalam lemari pendingin agar mutu produk tetap terjaga

Tabel 8. Uji Coba Masa Simpan *Datenougat*

Penyimpanan dalam lemari pendingin				
Pengamatan	Tanggal	Warna	Tekstur	Rasa
Hari 1	12/07/2026	Cokelat	Lembut sedikit lembab	Rasa kurma dan kacang seimbang, masih sangat enak.
Hari 2	13/07/2026	Cokelat	Lembut sedikit lembab	Rasa masih sama seperti hari pertama
Hari 3	14/07/2026	Cokelat	Sedikit lebih padat namun tetap lembut	rasa masih enak, aroma kurma masih terasa
Hari 4	15/07/2026	Cokelat	Sedikit lebih padat, namun tetap lembut	Rasa masih baik, aroma kurma sedikit berkurang
Hari 5	16/07/2026	Cokelat	lembut namun lebih padat dan lengket	Rasa masih dapat diterima, aroma sedikit menurun, dan rasa mulai berkurang

Berdasarkan hasil uji coba masa simpan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa *Datenougat* memiliki masa simpan selama 5 hari sejak tanggal produksi apabila disimpan di dalam lemari pendingin pada suhu 4–5°C. Produk masih layak dikonsumsi hingga hari kelima penyimpanan. Setelah melewati masa tersebut, kualitas aroma, tekstur, dan cita rasa mulai mengalami penurunan. Oleh karena itu, produk dianjurkan untuk selalu disimpan di dalam lemari pendingin dengan suhu 4–5°C agar kualitasnya tetap terjaga.

Penilaian Konsumen

Tabel 9. Rekapitulasi Hasil Kuesioner

Indikator	Persentase	Kategori
Rasa	91,56%	Sangat Baik
Aroma	95,56%	Sangat Baik
Tekstur	92,67%	Sangat Baik
Tampilan	95,19%	Sangat Baik
Kemasan Produk	93,70%	Sangat Baik
Harga	94,44%	Sangat Baik

Berdasarkan Tabel 9 seluruh indikator penilaian memperoleh persentase di atas 90% dan termasuk dalam kategori sangat baik. Indikator aroma memperoleh persentase tertinggi sebesar 95,56%, diikuti indikator tampilan sebesar 95,19%, sedangkan indikator rasa memperoleh persentase terendah sebesar 91,56%. Meskipun demikian, seluruh indikator menunjukkan tingkat penerimaan yang sangat baik, sehingga dapat disimpulkan bahwa *Datenougat* dan *Datepresso* diterima dengan baik oleh konsumen.

Implementasi Pemasaran dan *Launching Product*

Implementasi pemasaran dilakukan melalui *Marketing Mix 7P* yang mencakup *Product, Price, Place, Promotion, People, Process, dan Physical Evidence*. Produk diperkenalkan melalui kegiatan *Made by Love, Inspired by Nature: DAVORA Bakes Launching Day* dengan tema “Menghadirkan Inovasi Kuliner Sehat melalui *Datenougat* dan *Datepresso*” di Universitas Dhyana Pura serta didukung promosi melalui Instagram dan TikTok. *Datenougat* dijual dengan harga Rp25.000 per box berisi enam keping, sedangkan *Datepresso* dijual Rp15.000 per botol berisi 150 ml.

Kegiatan *launching* dihadiri oleh 30 peserta dan didukung oleh 7 orang panitia. Peserta memperoleh informasi mengenai produk, melihat *display*, mengikuti *product tasting*, dan memberikan penilaian melalui kuesioner. Berdasarkan laporan pelaksanaan, seluruh produk yang dipasarkan pada kegiatan *launching* berhasil terjual habis.

Pembahasan

Pengembangan *Datenougat* dan *Datepresso* sebagai Inovasi Kuliner Berbahan Dasar Kurma

Hasil pengembangan menghasilkan dua produk dengan pemanfaatan bagian kurma yang berbeda. *Datenougat* menggunakan daging buah kurma yang dipadukan dengan kacang tanah, sedangkan *Datepresso* menggunakan biji kurma yang disangrai dan diolah menjadi minuman menyerupai kopi. Pendekatan ini memperluas pemanfaatan bahan baku dengan menghasilkan produk makanan dan minuman dari dua bagian buah yang berbeda.

Pada *Datenougat*, uji coba pertama menghasilkan tekstur yang mudah pecah, rasa kacang lebih dominan, kacang kurang halus, dan bentuk kurang menarik. Evaluasi tersebut menjadi dasar perbaikan pada uji coba berikutnya. Penambahan mentega membantu menghasilkan adonan yang lebih padat, penghalusan kacang menghasilkan tekstur lebih lembut, penyesuaian formulasi memperkuat rasa kurma, sedangkan penambahan potongan kurma memberikan variasi tekstur. Perbaikan tersebut sejalan dengan evaluasi ahli *pastry* yang menilai produk akhir memiliki cita rasa, aroma, tekstur, dan tampilan yang baik.

Pada *Datepresso*, uji coba awal menunjukkan bahwa tingkat sangrai, kepekatan warna, intensitas aroma, dan cita rasa masih perlu diperbaiki. Masukan ahli minuman mengenai suhu penyeduhan 85–95°C dan teknik manual brew digunakan sebagai dasar

penyempurnaan. Temuan ini sesuai dengan Fikry *et al.* (2019) yang menunjukkan bahwa kondisi penyangraian berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori minuman dari biji kurma. Kajian Kiesler *et al.* (2024) dan Ali *et al.* (2025) juga memperkuat bahwa biji kurma dapat dimanfaatkan sebagai bahan minuman menyerupai kopi dan bebas kafein. Dengan demikian, kebaruan proyek terletak pada penggabungan pemanfaatan daging dan biji kurma dalam dua produk berbeda serta pengembangannya sampai tahap penerimaan konsumen dan pemasaran.

Penerimaan Konsumen terhadap *Datenougat* dan *Datepresso*

Penilaian terhadap 30 konsumen menunjukkan seluruh indikator berada pada kategori sangat baik, yaitu rasa 91,56%, aroma 95,56%, tekstur 92,67%, tampilan 95,19%, kemasan 93,70%, dan harga 94,44%. Aroma memperoleh nilai tertinggi, sedangkan rasa memperoleh nilai terendah. Meskipun demikian, seluruh indikator berada di atas 90%, menunjukkan penerimaan yang sangat baik terhadap produk.

Hasil penerimaan tersebut mendukung hasil evaluasi ahli. *Datenougat* memiliki perpaduan rasa manis alami kurma dan gurih kacang tanah, sedangkan *Datepresso* memiliki karakter aroma dan cita rasa dari biji kurma sangrai. Kemasan juga dinilai baik karena *Datenougat* dibungkus secara individual menggunakan plastik *food grade* dan ditempatkan dalam kemasan berbahan *kraft*, sedangkan *Datepresso* dikemas dalam botol berisi 150 ml dengan label informasi produk.

Masa Simpan dan Kualitas Produk Selama Penyimpanan

Uji masa simpan *Datepresso* dilakukan pada 2–6 Juni 2026. Produk masih memiliki kualitas yang dapat diterima sampai hari keempat, sedangkan pada hari kelima aroma dan rasa mulai menurun. Uji masa simpan *Datenougat* dilakukan pada 12–16 Juli 2026. Produk masih dapat diterima sampai hari kelima ketika disimpan pada suhu 4–5°C, meskipun pada hari kelima tekstur menjadi lebih padat dan lengket serta aroma dan rasa mulai menurun. Perbedaan waktu pelaksanaan uji masa simpan merupakan bagian dari jadwal pengembangan masing-masing produk, bukan perubahan jumlah sampel atau data.

Hasil ini digunakan untuk menetapkan rekomendasi penyimpanan, bukan sebagai pengujian laboratorium untuk menentukan keamanan mikrobiologis. Oleh karena itu, batas lima hari untuk *Datenougat* dan empat hari untuk *Datepresso* harus dipahami sebagai hasil pengamatan mutu berdasarkan parameter yang diamati selama proyek.

Berdasarkan hasil tersebut, aspek masa simpan menjadi bagian penting dalam pengembangan produk sebelum dipasarkan secara lebih luas. Informasi mengenai penyimpanan dan batas waktu konsumsi perlu disampaikan kepada konsumen agar kualitas produk dapat dipertahankan. Dalam konteks *Datepresso*, hasil pengujian menunjukkan bahwa konsumsi dalam waktu maksimal empat hari pada kondisi penyimpanan dingin lebih sesuai untuk mempertahankan mutu produk berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan.

Klaim Produk dan Keterbatasan Analisis Gizi

Istilah “sehat” dalam artikel ini digunakan dalam konteks pengembangan produk berbahan pangan dengan karakteristik tertentu, bukan sebagai klaim medis atau hasil pengujian laboratorium. *Datenougat* tidak menggunakan gula tambahan dan memanfaatkan rasa manis alami dari kurma, sedangkan *Datepresso* dikembangkan sebagai minuman menyerupai kopi tanpa kafein. Pernyataan mengenai karakteristik tersebut didukung oleh komposisi dan proses pengolahan yang digunakan. Proyek ini tidak melakukan analisis laboratorium terhadap kadar gula, kalori, aktivitas antioksidan, atau parameter gizi lainnya. Oleh karena itu, artikel tidak mengklaim nilai gizi kuantitatif

maupun manfaat terapeutik. Evaluasi ahli gizi digunakan sebagai masukan pengembangan produk, bukan sebagai pengganti analisis laboratorium.

Implementasi Strategi Pemasaran dan *Launching Product*

Strategi pemasaran diterapkan menggunakan Marketing Mix 7P yang mencakup *Product, Price, Place, Promotion, People, Process, dan Physical Evidence*. *Datenougat* dipasarkan dengan harga Rp25.000 per box berisi enam keping, sedangkan *Datepresso* dijual Rp15.000 per botol berisi 150 ml. Produk diperkenalkan melalui kegiatan *Made by Love, Inspired by Nature: DAVORA Bakes Launching Day* di Universitas Dhyana Pura dan didukung promosi melalui Instagram serta TikTok.

Kegiatan launching memberikan kesempatan kepada peserta untuk melihat produk, melakukan product tasting, dan memberikan penilaian. Berdasarkan laporan proyek, seluruh produk yang dipasarkan pada kegiatan launching terjual habis. Media sosial memperoleh 30 *followers* di Instagram dan 35 *followers* di TikTok, dengan 40 *likes* pada konten Instagram dan 400 views pada konten TikTok. Hasil tersebut menunjukkan bahwa strategi pemasaran berfungsi sebagai tahap awal pengenalan produk kepada konsumen.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh serta pembahasan yang telah diuraikan, simpulan penelitian tugas akhir ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Kurma memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai bahan baku inovasi kuliner sehat karena mengandung gula alami, vitamin, mineral, serat, serta antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Melalui proyek Tugas Akhir ini, daging buah kurma berhasil diolah menjadi *Datenougat* sebagai camilan sehat dengan cita rasa manis alami, sedangkan biji kurma dimanfaatkan menjadi *Datepresso*, yaitu minuman alternatif dengan karakteristik menyerupai kopi tanpa kandungan kafein. Pemanfaatan daging buah dan biji kurma tersebut menunjukkan bahwa kurma memiliki nilai tambah sebagai bahan baku produk kuliner sehat yang inovatif sekaligus mendukung konsep pemanfaatan bahan baku secara lebih optimal.
2. Pengolahan *Datenougat* dan *Datepresso* telah dilakukan melalui tahapan yang memperhatikan kualitas bahan baku, kebersihan, keamanan pangan, serta proses produksi yang tepat sehingga menghasilkan produk yang layak dikonsumsi dan dipasarkan. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan kemasan yang baik. Hasil tersebut didukung oleh penilaian konsumen melalui penyebaran kuesioner, di mana seluruh indikator memperoleh kategori sangat baik, sehingga menunjukkan bahwa *Datenougat* dan *Datepresso* dapat diterima dengan baik oleh konsumen.
3. Strategi pemasaran *Datenougat* dan *Datepresso* diterapkan menggunakan bauran pemasaran (*Marketing Mix*) 7P yang meliputi *product, price, place, promotion, people, process, dan physical evidence*. Produk dipasarkan melalui penjualan secara langsung pada kegiatan *Made by Love, Inspired by Nature: DAVORA Bakes Launching Day* yang diselenggarakan di Universitas Dhyana Pura serta didukung oleh promosi melalui media sosial, seperti Instagram dan TikTok. Penerapan strategi pemasaran tersebut mampu memperkenalkan produk kepada masyarakat dan memperoleh respons yang positif dari konsumen. Hal ini dibuktikan dengan hasil kuesioner yang menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang sangat baik serta seluruh produk yang dipasarkan pada kegiatan launching berhasil terjual habis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura, dosen pembimbing yang telah memberikan arahan serta evaluasi selama pelaksanaan proyek. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para ahli yang telah memberikan masukan dalam proses pengembangan *Datenougat* dan *Datepresso*, serta seluruh responden yang telah berpartisipasi dalam penilaian produk. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan *Launching Product* hingga proyek ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., Kusyanda, M. R. P., Teknik, F., & Kejuruan, D. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kulinerdesa Bukti berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19.
- Arsj, F. R. (2021). *Sosialisasi Desain Kemasan Sebagai Daya Tarik Produk Bagi Umkm Makanan Dan Minuman Jakpreneur Wilayah Jakarta Selatan* (Vol. 4, Number 2). <https://jakpreneur.jakarta.go.id>
- Asep Parantika, & Gaby Jenica. (2022). Pelestarian Dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal Of Tourism And Economic*, 5(1), 63–76. <https://doi.org/10.36594/jtec/j42sn190>
- Dipayana, A., & Sunarta, I. N. (2015). *Dampak Pariwisata Terhadap Alih Fungsi Lahan Di Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung (Studi Sosial-*
- Fernandito, A. M., & Ritonga, R. M. (2023). Analisis Pengaruh Penerapan Gaya Hidup Sehat Terhadap Minat Mengonsumsi Makanan Sehat pada Yellow Fit Kitchen. *Jurnal Sosial Dan Teknologi (SOSTECH)*, 3(7), 613–619.
- NIQ. (2025). *NIQ: Indonesian Consumers Reassess Health Priorities, Seek Greater Transparency, Support, and Smart Solutions - NIQ*. https://nielseniq.com/global/en/news-center/2025/niq-indonesian-consumers-reassess-health-priorities-seek-greater-transparency-support-and-smart-solutions/?utm_source=chatgpt.com
- Rahardjo, Hario Pamungkas, R., & Iryanto, A. (2019). *Perancangan Ulang Visual Kemasan Produk Umkm Cemilan Mas Endut's*.
- Sa'roni, & Triastuti U. Yuyun. (2021). *Pembuatan Susu Tempe Kurma Sebagai Alternatif Minuman Sehat* (Vol. 13, Number 1).
- Sujana, G., Mahendra, P. R. A., & Lestari, L. D. (2025). Redefinisi Pariwisata Bali Pasca Undang-Undang Nomor 15 Tahun 2023 tentang Provinsi Bali: Analisis Transformasi Tata Kelola berbasis Tri Hita Karana. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 11(2), 295–302. <https://doi.org/10.23887/jiis.v11i2.103120>
- Tjiptono, F., & Diana, A. (2020). *Pemasaran*.
- Yuliarti, N. A. T., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. (2023). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Gizi Biskuit Rempah dengan Penambahan Sari Kurma Sebagai Pangan Fungsional untuk Imunitas Tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(2), 62. <https://doi.org/10.24853/mjnf.3.2.62-72>