

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI HEDONIK KUE BAWANG DENGAN BIJI RAMI
(*LINUM USITATISSIMUM*)
SEBAGAI INOVASI PENGGANTI TELUR

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh
KURNIASIH
NIM: 2294406024

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI HEDONIK KUE BAWANG DENGAN BIJI RAMI
(*LINUM USITATISSIMUM*)
SEBAGAI INOVASI PENGGANTI TELUR

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya**



Disusun oleh
KURNIASIH
NIM: 2294406024

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Kue Bawang Dengan Biji Rami (*Linum
usitatissimum*) Sebagai Inovasi Pengganti Telur
Penulis : Kurniasih
NIM : 2294406024
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas
Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu tanggal 2 Juli
2025

Disahkan Oleh
Ketua Penguji,



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par
NIP. 198804112020121008

Penguji 1



Fristi Bellia Annisha, S.K.M., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Penguji 2



Antinah Latif, S.Kp.G, M.KM
NIP. 199112092019032023

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP. 198605092019032011

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Kue Bawang Dengan Biji Rami (*Linum
usitatissimum*) Sebagai Inovasi Pengganti Telur
Penulis : Kurniasih
NIM : 2294406024
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

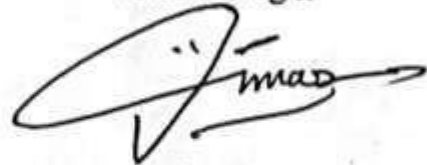
Ditandatangani di Jakarta, Rabu, 2 Juli 2025

Pembimbing I



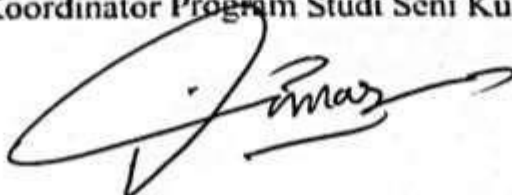
Antinah Latif, S.Kp.G, M.KM
NIP. 199112092019032023

Pembimbing II



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR
DAN BEBAS PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Kurniasih
NIM	: 2294406024
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2024 / 2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**“Uji Hedonik Kue Bawang Dengan Biji Rami (Linum Usitatissimum) Sebagai
Inovasi Pengganti Telur”**

**adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari
plagiarisme.**

Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini,
saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar
benarnya.

Jakarta, 17 Juni 2025

Yang menyatakan,



Kurniasih

NIM: 2294406024

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Kurniasih
NIM : 2294406024
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Uji Hedonik Kue Bawang Dengan Biji Rami (*Linum Usitatissimum*) Sebagai Inovasi Pengganti Telur”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Jakarta, 17 Juni 2025

Yang menyatakan,



Kurniasih

NIM: 2294406024

ABSTRACT

*This study aims to evaluate consumer acceptance of an innovative kue bawang (savory cracker) product by substituting flaxseed (*Linum usitatissimum*) as an egg replacement. This innovation is expected to provide a healthier snack alternative without compromising flavor. A quantitative approach was used through hedonic and organoleptic tests involving 30 semi-trained panelists. The sensory attributes evaluated included color, aroma, taste, and texture. Data were analyzed using validity, reliability, normality tests, and the friedman test to determine significant differences between formulations. The results showed that the formulation containing 66.66% flaxseed achieved the highest level of panelist preference with an overall acceptability score of 3.84. It can be concluded that flaxseed substitution in kue bawang is well accepted, particularly at higher concentrations, and presents strong potential for developing nutritious and appealing snack products.*

Keywords: *Hedonic Test, Flaxseed, Kue Bawang, Organoleptic, Food innovation*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap inovasi produk kue bawang (kerupuk gurih) dengan substitusi biji rami (*Linum usitatissimum*) sebagai pengganti telur. Inovasi ini diharapkan dapat memberikan alternatif camilan yang lebih sehat tanpa mengurangi cita rasa. Pendekatan kuantitatif digunakan melalui uji hedonik dan uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis semi terlatih. Atribut sensoris yang dievaluasi meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan uji validitas, uji reliabilitas, uji normalitas, dan uji friedman untuk mengetahui perbedaan yang signifikan antar formulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi yang mengandung 66,66% biji rami mencapai tingkat kesukaan panelis tertinggi dengan nilai daya terima keseluruhan sebesar 3.84. Dapat disimpulkan bahwa substitusi biji rami pada kue bawang dapat diterima dengan baik, terutama pada konsentrasi yang lebih tinggi, dan memiliki potensi yang kuat untuk mengembangkan produk makanan ringan yang bergizi dan menarik.

Kata kunci: *Uji Hedonik, Biji Rami, Kue Bawang, Organoleptik, Inovasi Pangan*

PRAKATA

Puji Syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, yang telah memberikan Kesehatan, kekuatan, dan kemampuan untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulisan laporan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Ahli Madya dalam Program Studi Penerbitan di Jurusan Komunikasi Politeknik Negeri Media Kreatif. Laporan ini disusun sebagai bentuk produk di tugas akhir. Dalam proyek ini, penulis menyajikan laporan tugas akhir berjudul: **Uji Hedonik Kue Bawang Dengan Biji Rami (*Linum Usitatissimum*) Sebagai Inovasi Pengganti Telur.**

Dalam proses penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan inspirasi. Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti. S.Si., M.Si., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M, selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo S.Par., M.Par. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Kepala Progam Studi Seni Kuliner.
6. Antinah Latif, S.Kp.G, M.KM selaku dosen pembimbing I.
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku dosen pembimbing II.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Keluarga yang selalu memberikan dukungan dalam segala hal sehingga penulis dapat bertahan sampai dititik ini.

10. Teman-teman kelompok seperjuangan tugas akhir, Nabilla Herawati, Syakirah Azarine, Raditya yang selalu mendukung dan saling memberi saran dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Kepada kerabat terdekat RR Aura Putri Indira, Mia Rosmia, Varsya Tities Kinanti, Annas Istiqomah, Ranaa Azzahra, Khansa Dewi Azka, Fanessa Innadzaki, Dudith Wisnu, Azhar Indrawan, Keysha Naila Ariasto yang selalu menyempatkan waktunya untuk memberikan semangat.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menyadari adanya berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat menghargai saran dan kritik yang dapat membantu untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 18 Juni 2025

Penulis



Kurniasih

NIM. 2294406024

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR	iv
DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Uji Hedonik	6
B. Uji Organoleptik	6
D. Kue Bawang	8
E. Panelis	10
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Data/Objek Penelitian	13
B. Teknik Pengumpulan data.....	13
C. Pengukuran data dan Analisis Data	15
D. Ruang Lingkup	18
E. Langkah Kerja	18
BAB IV PEMBAHASAN	25
A. Hasil Pembahasan.....	25

B. Data Tingkat penerimaan dari Uji Hedonik dan Uji Organoleptik.....	28
C. Uji Reliabilitas	29
D. Uji Normalitas	30
E. Hasil Uji Hedonik dan Uji Friedman.....	31
F. Hasil Uji Organoleptik dan Uji <i>Friedman</i>	37
G. Hasil Keseluruhan.....	42
BAB V PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Biji Rami (<i>Linum usitatissimum</i>).....	8
Tabel 2 Pengembangan Kue Bawang	9
Tabel 3 Bobot Nilai Uji Hedonik.....	15
Tabel 4 Bobot Nilai Mutu Uji Organoleptik.....	16
Tabel 5 Interval Skor Penilaian Panelis.....	17
Tabel 6 Interval Skor Penilaian Uji Organoleptik.....	18
Tabel 7 Penentuan Bilangan Acak	19
Tabel 8 Layout Percobaan	20
Tabel 9 Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik.....	25
Tabel 10 Hasil Uji Validitas Hedonik dan Organoleptik	28
Tabel 11 Hasil Uji Reliabilitas.....	30
Tabel 12 Hasil Uji Normalitas	30
Tabel 13 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Bawang Substitusi Biji Rami	32
Tabel 14 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Warna Kue Bawang Substitusi Biji Rami	32
Tabel 15 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Bawang Substitusi Biji Rami	33
Tabel 16 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Aroma Kue Bawang Substitusi Biji Rami.....	33
Tabel 17 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Bawang	34
Tabel 18 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Rasa Kue Bawang Substitusi Biji Rami	35
Tabel 19 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Bawang Substitusi Biji Rami	36
Tabel 20 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Tekstur Kue Bawang Substitusi Biji Rami	36
Tabel 21 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Kue Bawang Substitusi Biji Rami	37
Tabel 22 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Warna Kue Bawang Substitusi Biji Rami	37
Tabel 23 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Kue Bawang Substitusi Biji Rami	38
Tabel 24 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Warna Kue Bawang Substitusi Biji Rami.....	38
Tabel 25 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Kue Bawang Substitusi Biji Rami	39
Tabel 26 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Rasa Kue Bawang Substitusi Biji Rami	39
Tabel 27 Nilai Rata-rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Kue Bawang Substitusi Biji Rami	40
Tabel 28 Hasil Analisis Data Uji Friedman Test Panelis Terhadap Tekstur Kue Bawang Substitusi Biji Rami	41

Tabel 29 Hasil Keseluruhan Uji Hedonik	42
Tabel 30 Hasil Keseluruhan Uji Organoleptik.....	43
Tabel 31 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN PANELIS PADA WARNA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	61
Tabel 32 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN TEKSTUR PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	62
Tabel 33 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN RASA PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	63
Tabel 34 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN AROMA PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	64
Tabel 35 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN MUTU WARNA PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	65
Tabel 36 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN MUTU TEKSTUR PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	66
Tabel 37 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN MUTU RASA PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	67
Tabel 38 REKAPITULASI DATA RATA-RATA SKOR KESUKAAN MUTU AROMA PANELIS PADA KUE BAWANG SUBSTITUSI BIJI RAMI	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Biji Rami (<i>Linum usitatissimum</i>)	7
Gambar 2 Kue Bawang	9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	48
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	49
Lampiran 3 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2	50
Lampiran 4 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	51
Lampiran 5 Formulir Persyaratan Panelis	52
Lampiran 6 Formulir Panelis Untuk Mutu Fisik.....	54
Lampiran 7 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur.....	55
Lampiran 8 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Warna	56
Lampiran 9 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma.....	57
Lampiran 10 Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa	58
Lampiran 11 Daftar Hadir Panelis	59
Lampiran 12 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Warna	61
Lampiran 13 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur.....	62
Lampiran 14 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa	63
Lampiran 15 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma.....	64
Lampiran 16 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna	65
Lampiran 17 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur.....	66
Lampiran 18 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa	67
Lampiran 19 Rekapitulasi Data Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma.....	68
Lampiran 20 Hasil Uji Validitas Menggunakan SPSS.....	69
Lampiran 21 Dokumentasi Kegiatan Tugas Akhir	70

