

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI PEMANFAATAN BIJI RAMI SEBAGAI
SUBSTITUSI TELUR DALAM PEMBUATAN CAMILAN KUE
BAWANG**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

MUHAMMAD RADITYA PUTRA S

(2294406030)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

LAPORAN TUGAS AKHIR

**FORMULASI PEMANFAATAN BIJI RAMI SEBAGAI
SUBSTITUSI TELUR DALAM PEMBUATAN CAMILAN KUE
BAWANG**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli
Madya Pariwisata**



Disusun Oleh :

MUHAMMAD RADITYA PUTRA S

(2294406030)

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Pemanfaatan Biji Rami Sebagai Substitusi

Telur Dalam Pembuatan Camilan Kue Bawang

Penulis : Muhammad Raditya Putra S

NIM : 2294406030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Selasa, 15 Juli 2025.

Disahkan oleh:

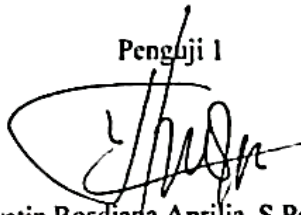
Ketua Penguji,



Asriadi Masnur, S.Gz., M.Sc

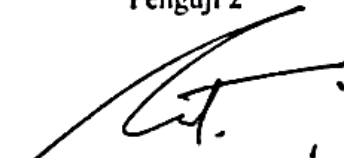
NIP. 198709082019031006

Penguji 1



Lu'Luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par
NIP. 199104252022032012

Penguji 2



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



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Pemanfaatan Biji Rami Sebagai Substitusi
Telur Dalam Pembuatan Camilan Kue Bawang
Penulis : Muhammad Raditya Putra S.
NIM : 2294406030
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, Kamis, 3 Juli 2025

Pembimbing 1



Antinah Latif, S.Kp. G, M.KM
NIP. 19911209201932023

Pembimbing 2



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS

PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Raditya Putra S

NIM : 2294406030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: “Formulasi Pemanfaatan Biji Rami Sebagai Substitusi Telur Dalam Pembuatan Cemilan Kue Bawang” **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, 14 Juli 2025

Yang menyatakan,



Muhammad Raditya Putra S

NIM.2294406030

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama	: Muhammad Raditya Putra S
NIM	: 2294406030
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2024/2025

Demi 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: “Formulasi Pemanfaatan Biji Rami Sebagai Substitusi Telur Dalam Pembuatan Cemilan Kue Bawang”.

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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,

Muhammad Raditya Putra S

NIM.2294406030

ABSTRACT

This study aims to develop an innovative traditional snack, kue bawang, by utilizing flaxseed as an egg substitute. Flaxseed was selected due to its high content of fiber, omega-3, and protein, making it suitable for vegan diets and functional food applications. The research employed an experimental method using three different formulations (F1, F2, F3) and one control recipe using eggs. Evaluations were conducted through organoleptic testing by expert panelists, shelf-life analysis at room temperature using two types of packaging, and cost of goods sold (COGS) calculation. The results showed that formulation F3 (20 g flaxseed + 10 ml water) was the most preferred in terms of taste, aroma, texture, and appearance. The best shelf life was up to three weeks when stored in a sealing bag. This study demonstrates that flaxseed is a viable and healthy alternative to eggs in traditional snack production, offering a vegan-friendly innovation without compromising sensory quality.

Keywords : *kue bawang, flaxseed, egg substitute, traditional food, culinary innovation.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi camilan tradisional berupa kue bawang dengan memanfaatkan biji rami sebagai substitusi telur. Biji rami dipilih karena mengandung serat, omega-3, dan protein tinggi yang sesuai untuk diet vegan serta memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan tiga formulasi berbeda (F1, F2, F3) dan satu resep kontrol menggunakan telur. Evaluasi dilakukan melalui uji organoleptik oleh panelis ahli, analisis umur simpan pada suhu ruang dengan dua jenis kemasan, serta perhitungan harga pokok produksi. Hasil menunjukkan bahwa formulasi F3 (20 g biji rami + 10 ml air) merupakan yang paling disukai dalam aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Umur simpan terbaik diperoleh hingga tiga minggu dengan kemasan sealing bag. Penelitian ini membuktikan bahwa biji rami dapat menjadi alternatif pengganti telur yang layak dalam pembuatan camilan tradisional yang lebih sehat dan ramah vegan.

Kata kunci : *kue bawang, biji rami, substitusi telur, makanan tradisional, inovasi kuliner.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi persyaratan dalam mengerjakan tugas akhir bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma 3/Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai formulasi, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul "**Formulasi Pemanfaatan Biji Rami Sebagai Substitusi Telur Dalam Pembuatan Camilan Kue Bawang**".

Penulis telah berusaha melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, namun penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima segala saran dari setiap pembaca laporan. Penulis juga menyadari bahwa penelitian ini dapat terselesaikan berkat bimbingan, bantuan, saran-saran dari pihak yang telah membantu dan penulis secara khusus menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si, M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
5. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd, selaku Sekertaris Program Studi Seni Kuliner
6. Antinah Latif, S.Kp. G, M.KM sebagai dosen pembimbing 1
7. Swastono Putro Pirastyo S.Par., M.Par sebagai dosen pembimbing 2
8. Para dosen dan para tenaga kerja pendidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/I selama menempuh pendidikan.

9. Kepada kedua orang tua saya yang telah membantu baik dari material dan moral selama saya menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
10. Kepada teman-teman kelompok saya yang telah bekerja sama dari awal untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Kepada teman-teman rumah saya yang selalu senantiasa memberikan semangat dan hiburan kepada saya selama masa penulisan Tugas Akhir ini.
12. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2025 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.

Jakarta, 14 Juli 2025

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Muhammad Raditya Putra S', written over a light gray rectangular background.

Muhammad Raditya Putra S

NIM. 2294406030

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
ABSTRACT.....	v
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penulisan	6
F. Manfaat Penulisan	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Eksperimen Formulasi	8
B. Kue Bawang.....	9
C. Pengembangan Kue Bawang.....	10
D. Resep Pembuatan Kue Bawang Secara Umum	11
E. Biji Rami.....	12
F. Pengembangan Biji Rami	13
G. Kandungan Gizi Biji Rami.....	14
BAB III METODE PELAKSANAAN	15
A. Objek atau Data Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data.....	16
C. Ruang Lingkup.....	19
D. Langkah Kerja	19
E. Bahan dan Alat.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27

A. Formulasi Kue Bawang	27
BAB V.....	54
PENUTUP	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kue Bawang	9
Gambar 2 Biji Rami	12
Gambar 3 Diagram Alir	22
Gambar 4 Produk kue bawang	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Pengembangan Kue Bawang	10
Tabel 2 Resep Pembuatan Kue Bawang	11
Tabel 3 Pengembangan Biji Rami Pada Makanan	13
Tabel 4 Gizi Pada Biji Rami per 100g	14
Tabel 5 Referensi Resep Acuan 1.....	20
Tabel 6 Referensi Resep Acuan 2.....	20
Tabel 7 Referensi Resep Acuan 3.....	20
Tabel 8 Pengembangan Resep Komposisi Dengan 4 Variabel	21
Tabel 9 Bahan Pembuatan Kue Bawang Biji Rami.....	23
Tabel 10 Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Produksi	25
Tabel 11 Nilai Resep Acuan Dari Expert Judgment.....	27
Tabel 12 Resep Kontrol	30
Tabel 13 Resep Kontrol	31
Tabel 14 Formulasi	33
Tabel 15 Langkah Formulasi 1	35
Tabel 16 Langkah Formulasi 2	37
Tabel 17 Langkah Formulasi 3	39
Tabel 18 Hasil Uji <i>Expert Judgement</i>	41
Tabel 19 Deskriptif Karakteristik	42
Tabel 20 Kue Bawang Biji Rami (Kontrol)	49
Tabel 21 Kue Bawang Biji Rami (Formulasi 1).....	50
Tabel 21 Kue Bawang Biji Rami (Formulasi 2).....	51
Tabel 23 Kue Bawang Biji Rami (Formulasi 3).....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	58
Lampiran 2 Form Expert Judgement	59
Lampiran 3 Lembar Bimbingan	65
Lampiran 4 Dokumentasi	67