

LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI KERUPUK OVO-VEGETARIAN BERBASIS
DAUN SIRIH CINA SEBAGAI PRODUK INOVASI PANGAN
LOKAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya Sarjana Terapan



Disusun oleh :

REVINA AULIA YAHYA

NIM: 2394406050

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026

**LAPORAN TUGAS AKHIR
FORMULASI KERUPUK OVO-VEGETARIAN BERBASIS
DAUN SIRIH CINA SEBAGAI PRODUK INOVASI PANGAN
LOKAL**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
untuk memperoleh gelar Ahli Madya Sarjana Terapan



**Disusun oleh :
REVINA AULIA YAHYA
NIM: 2394406050**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Kerupuk Ovo Vegetarian Berbasis Sirih Cina
Sebagai Produk Inovasi Pangan Lokal
Penulis : Revina Aulia Yahya
NIM : 2394406050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir
di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Rabu tanggal 1 Juli 2026

Ketua Penguji,



Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M
NIP. 3205202703860002.

Anggota 1



Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199408082022032020

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Formulasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbasis Daun Sirih Cina Sebagai Produk Inovasi Pangan
Penulis : Revina Aulia Yahya
NIM : 2394406050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 11 Juni 2024

Pembimbing I



Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc
NIP. 19840203201903100

Pembimbing II



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M
NIP. 1991104252022032012

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Muhamad Ridwan S, Kom., M.M
NIP. 1986032722019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Revina Aulia Yahya
NIM : 2394406050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Formulasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbasis Daun Sirih Cina Sebagai Produk Inovasi Pangan **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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,

Revina Aulia Yahya

NIM: 2394406050

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Revina Aulia Yahya
NIM : 2394406050
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2025/2026

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 Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbasis Daun Sirih Cina Sebagai Produk Inovasi Pangan**

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, 12 Juni 2026

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000' and 'REPUBLIK INDONESIA'. Below the stamp, the text 'NIM: 2394406050' is visible.

Revina Aulia Yahya

NIM: 2394406050

ABSTRAK

Chinese pepper leaf (Peperomia pellucida) is an herbal plant containing bioactive compounds such as flavonoids and antioxidants that have the potential to be used as functional food ingredients. However, its use in processed food products remains relatively limited. This study aims to develop ovo-vegetarian crackers based on Chinese pepper leaf powder and to determine the optimal formulation based on taste, aroma, color, and texture. The study employed an experimental design with four formulations: a control formulation, formulation P1 (4% Chinese pepper leaf powder), formulation P2 (8% Chinese pepper leaf powder), and formulation P3 (12% Chinese pepper leaf powder). The evaluated aspects—taste, aroma, color, and texture—were assessed using a three-point rating scale. The results showed that formulation P2, with a composition of 92% tapioca flour and 8% Chinese betel leaf powder, received the highest score with a total of 33 and an average of 8.25. This formulation produced crackers with a crispy texture, a balanced savory flavor; a distinctive Chinese betel leaf aroma that was not too strong, and an appealing color that was well-received by the panelists. Thus, the addition of 8% Chinese betel leaf powder is the most optimal formulation for the development of ovo-vegetarian crackers based on Chinese betel leaves..

Keywords: ovo-vegetarian crackers, Chinese betel leaves, Peperomia pellucida, functional food

Daun sirih cina (*Peperomia pellucida*) merupakan tanaman herbal yang memiliki kandungan senyawa *bioaktif* seperti *flavonoid* dan *antioksidan* yang berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional. Namun, pemanfaatannya dalam produk pangan olahan masih relatif terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kerupuk ovo-vegetarian berbasis bubuk daun sirih cina serta menentukan formulasi terbaik berdasarkan aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan empat formulasi, yaitu formulasi kontrol, formulasi P1 (4% bubuk daun sirih cina), formulasi P2 (8% bubuk daun sirih cina), dan formulasi P3 (12% bubuk daun sirih cina). Aspek yang dinilai meliputi rasa, aroma, warna, dan tekstur menggunakan skala penilaian tiga tingkat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi P2 dengan komposisi 92% tepung tapioka dan 8% bubuk daun sirih cina memperoleh nilai tertinggi dengan skor total 33 dan rata-rata 8,25. Formulasi ini menghasilkan kerupuk dengan tekstur renyah (*crispy*), rasa gurih yang seimbang, aroma khas daun sirih cina yang tidak terlalu kuat, serta warna yang menarik dan dapat diterima oleh panelis. Dengan demikian, penambahan bubuk daun sirih cina sebesar 8% merupakan formulasi yang paling optimal dalam pengembangan kerupuk ovo-vegetarian berbasis daun sirih cina.

Kata kunci: kerupuk ovo-vegetarian, daun sirih cina, *Peperomia pellucida*, pangan fungsional

PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan tugas akhir adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma- 3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan sebagai peneliti yang meneliti tentang formulasi kerupuk ovo-vegetarian daun sirih cina. Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan TA dengan judul “Formulasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbasis Daun Sirih Cina (*Peperomia pellucida*)”.

Laporan TA ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

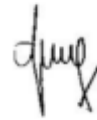
1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D. Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, S.Si., M.Acc., Ph.D. Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Ketua Jurusan Pariwisata
4. Fristi Bella Annisha, S.K.M., M.Par., Sekretaris Jurusan Pariwisata
5. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M. Koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., Pembimbing I
7. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M Pembimbing II
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
9. Orang tua tercinta yang penuh pengertian dan bersedia mendengar keluh kesahku selama proses penulisan laporan ini.

10. Teman-teman yang menghadirkan rasa semangat sehingga terus termotivasi untuk mengerjakan laporan ini walau ada waktu kita sama- sama tidak termotivasi.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk tugas akhir ini.

Jakarta, 12 Juni 2026

Penulis,



Revina Aulia Yahya

NIM. 2394406050

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
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 GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	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 Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Formulasi	6
B. Daun sirih cina (peperomia pellucida)	6
1. Pengenalan daun sirih cina.....	6
2. Inovasi Produk daun sirih cina.....	7
C. Kerupuk.....	8
1. Pengenalan Kerupuk	8
2. Inovasi kerupuk.....	9
D. Ovo-vegetarian.....	10

1. Pengenalan Ovo-Vegetarian	10
2. Inovasi Ovo-Vegetarian.....	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	12
A. Data/Objek Penulisan.....	12
B. Tempat dan Waktu pelaksanaan	12
C. Teknik Pengumpulan Data	12
1. Metode Penulisan	12
2. Observasi.....	13
3. Studi Pustaka.....	13
4. Dokumentasi	13
5. <i>Expert Judgement</i>	14
D. Ruang lingkup	15
1. Peran Penulis.....	15
2. Kategori Karya	15
3. Ide Kreatif	15
E. Langkah kerja.....	16
1. Pra produksi/Persiapan.....	16
2. Produksi	23
F. Pasca Produksi	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Tahap Proses Pembuatan.....	26
1. Formulasi	26
B. Formulasi Kontrol	26
C. Teknik Pembuatan.....	27
1. Bubuk Daun Sirih Cina	28
2. Langkah Pembuatan Formulasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbasis Daun Sirih Cina.....	30
D. <i>Expert Judgement</i>	40
1. Penilaian Resep Acuan.....	40
2. Penilaian Formulasi.....	43
E. Deskripsi Produk.....	48

F. Kendala yang dihadapi	49
BAB V PENUTUP	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
DAFTAR LAMPIRAN	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Daun Sirih Cina.....	6
Gambar 2 Kerupuk.....	8
Gambar 3 Alur Kerja Pembuatan Kerupuk Ovo-Vegetarian Daun Sirih Cina.....	24

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian terdahulu Produk Daun Sirih Cina	7
Tabel 2 Penelitian Terdahulu Produk kerupuk	9
Tabel 3 Penelitian Terdahulu Ovo-Vegetarian	11
Tabel 4 Resep kontrol kerupuk	16
Tabel 5 Komposisi Bahan Dasar Kerupuk dengan Penambahan Bubuk Daun Sirih Cina	18
Tabel 6 Alat eksperimen.....	19
Tabel 7 Bahan Eksperimen.....	22
Tabel 8 Formulasi kontrol	26
Tabel 9 Formulasi 1 (Tepung tapioka & Daun Sirih Cina (96% : 4%)).....	27
Tabel 10 Formulasi 2 (Tepung tapioka & Daun Sirih Cina (92% : 8%)).....	27
Tabel 11 Formulasi 3 (Tepung tapioka & Daun Sirih Cina (88% : 12%)).....	27
Tabel 12 Proses Pengolahan bubuk Daun Sirih Cina.....	28
Tabel 13 Formulasi (96% tepung tapioka : 4% bubuk daun sirih cina).....	30
Tabel 14 Formulasi (92% tepung tapioka : 8% bubuk daun sirih cina).....	34
Tabel 15 Formulasi (88% tepung tapioka : 12% bubuk daun sirih cina).....	37
Tabel 16 Penilaian Ketepatan dari Expert Judgement.....	41
Tabel 17 Pengembangan Resep Kerupuk Ovo-Vegetarian Daun Sirih Cina	43
Tabel 18 Penilaian ketetapan dari Expert Judgement.....	44
Tabel 19 Deskriptif Karakteristik dari Formulasi Kerupuk Ovo-Vegetarian berbasis Daun Sirih Cina	47

DAFTAR LAMPIRAN

lampiran 1 Biodata Mahasiswa	55
lampiran 2 Lembar Bimbingan	56
lampiran 3 Lembar Persetujuan Expert Judgement	58
lampiran 4 Lembar Formulir Expert Judgement Terhadap Produk Kontrol Kerupuk Ovo-Vegetarian.....	64
Lampiran 5. Lembar Formulir Penilaian Expert Judgement Kerupuk Ovo- Vegetarian berbasis daun sirih cina	70
lampiran 6 Dokumentasi dengan Expert Judgement.....	76
lampiran 7 Dokumentasi Produksi.....	77