

LAPORAN TUGAS AKHIR
**UJI HEDONIK PRODUK INOVASI KERUPUK OVO-
VEGETARIAN BERBAHAN DASAR SIRIH CINA**

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



Disusun Oleh:

FARAH AULIA

NIM : 2394406020

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
**UJI HEDONIK PRODUK INOVASI KERUPUK OVO-
VEGETARIAN BERBAHAN DASAR SIRIH CINA**

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



Disusun Oleh:

FARAH AULIA

NIM : 2394406020

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

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
UJI HEDONIK PRODUK INOVASI KERUPUK OVO-
VEGETARIAN BERBAHAN DASAR SIRIH CINA

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun Oleh:

FARAH AULIA

NIM : 2394406020

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Inovasi Kerupuk Ovo Vegetarian
Berbahan Dasar Sirih Cina
Penulis : Farah Aulia
NIM : 2394406020
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 Selasa tanggal 14 Juli 2026

Ketua Penguji

Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, M.M.Par
NIP. 1991104252022032012

Anggota 1


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

Anggota 2


Muhammad Hafif Yadi, S.Hut., M.Si
NIP. 199704042025061007

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata


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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Hedonik Produk Inovasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbahan Dasar Sirih Cina

Penulis : Farah Aulia
NIM : 2394406020
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 12 Juni 2026.....

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Supardianningsih, S.P., M.Sc.
NIP.198809302019032018

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni
Kuliner



Muhammad Ridwan. S.Ikom., M.M
NIP.198603272019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Farah Aulia
NIM : 2394406020
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
**Uji Hedonik Produk Inovasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbahan Dasar Sirih
Cina 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,



Farah Aulia

NIM: 2394406020

PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

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

Nama : Farah Aulia
NIM : 2394406020
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata.
Tahun Akademik : 2026

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 Produk Inovasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbahan Dasar Sirih Cina beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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.



Farah Aulia

NIM: 2394406020

ABSTRACT

Chinese betel (Peperomia pellucida) is a local herbal plant that has potential as a food ingredient but its functional use is still very limited, so this study aims to determine the stages of hedonic test implementation and the level of panelist acceptance of innovative ovo-vegetarian crackers made from Chinese betel based on aspects of color, aroma, taste, and texture. The study used a quantitative approach with a hedonic test method involving 25 semi-trained panelists who had passed the triangle test selection, assessing four product formulations namely control (0 grams), F1 (10 grams), F2 (20 grams), and F3 (30 grams) of Chinese betel leaf powder using a hedonic scale of 1–5, then the data were analyzed using the Shapiro-Wilk normality test and continued with the Friedman nonparametric test. The results of the study showed that the F2 formulation with the addition of 20 grams of Chinese betel leaf powder was the best formulation with an average hedonic test value of 3.86 (the “like” category) and the highest mean rank of 3.48 (Asymp. Sig. = 0.000), where there were significant differences between formulations in the color parameters ($p = 0.008$) and taste ($p = 0.000$), while in the aroma parameters ($p = 0.144$) and texture ($p = 0.365$) there were no significant differences, so that the F2 formulation was determined as the most feasible selected formulation to be developed and marketed.

Keyword : Hedonic Test, crackers, Chinese betel, ovo-vegetarian

ABSTRAK

Sirih cina (*Peperomia pellucida*) merupakan tanaman herbal lokal yang memiliki potensi sebagai bahan pangan fungsional namun pemanfaatannya masih sangat terbatas, sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahap pelaksanaan uji hedonik serta tingkat penerimaan panelis terhadap produk inovasi kerupuk ovo-vegetarian berbahan dasar sirih cina berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode uji hedonik yang melibatkan 25 panelis semi terlatih yang telah lolos seleksi triangle test, menilai empat formulasi produk yaitu kontrol (0 gram), F1 (10 gram), F2 (20 gram), dan F3 (30 gram) bubuk daun sirih cina menggunakan skala hedonik 1–5, kemudian data dianalisis menggunakan uji normalitas Shapiro-Wilk dan dilanjutkan uji nonparametrik Friedman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F2 dengan penambahan 20 gram bubuk daun sirih cina merupakan formulasi terbaik dengan nilai rata-rata uji hedonik sebesar 3,86 (kategori "suka") dan mean rank tertinggi sebesar 3,48 (Asymp. Sig. = 0,000), di mana terdapat perbedaan signifikan antar formulasi pada parameter warna ($p = 0,008$) dan rasa ($p = 0,000$), sedangkan pada parameter aroma ($p = 0,144$) dan tekstur ($p = 0,365$) tidak terdapat perbedaan yang signifikan, sehingga formulasi F2 ditetapkan sebagai formulasi terpilih yang paling layak untuk dikembangkan dan dipasarkan.

Kata kunci : Uji Hedonik, Kerupuk, Sirih Cina, Ovo-Vegetarian

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmatnya, 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 Ahli Madya dalam Program Studi Seni Kuliner di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif. Laporan ini disusun sebagai bentuk produk Tugas Akhir. Dalam penelitian ini, penulis menyajikan laporan tugas akhir berjudul : **Uji Hedonik Produk Inovasi Kerupuk Ovo-Vegetarian Berbahan Dasar Sirih Cina.**

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

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, Ph.D, M.M., Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M. selaku koordinator Program Studi Seni Kuliner
6. Rr. Cristiana Mayang Anggraeni, Stj., S.Pd., M.Pd. selaku sekretaris program studi Seni Kuliner
7. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku dosen pembimbing I
8. Supardianningsih, S.P., M.Sc. Selaku dosen pembimbing II
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan di sini.
10. Keluarga yang selalu memberikan dukungan dalam segala hal sehingga penulis dapat bertahan sampai titik ini.
11. Teman-teman serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini.

12. Terimakasih kepada Juicy Luicy dengan karyanya yang selalu menemani penulis selama menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

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

Jakarta,

Penulis

A square image showing a handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature appears to be 'Farah' with a stylized flourish at the end.

Farah Aulia

NIM. 2394406020

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Daun Sirih Cina.....	7
B. Kerupuk.....	8
C. Ovo-Vegetarian	9
D. Uji Hedonik.....	9
E. Panelis	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Metode Penelitian.....	15
B. Data/Objek Penelitian	15
C. Teknik Pengumpulan Data.....	16
D. Ruang Lingkup.....	18
E. Langkah Kerja.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Tahap Pelaksanaan Uji Hedonik	27

B. Hasil Tingkat Penerimaan Panelis	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. kandungan gizi sirih cina.....	8
Tabel 2. Penelitian Terdahulu.....	12
Tabel 3. Bobot Nilai Uji Hedonik	20
Tabel 4. Perbandingan Komposisi Kerupuk Sirih Cina	25
Tabel 5. Bilangan Acak	26
Tabel 6. Layout.....	26
Tabel 7. Hasil Pelaksanaan Uji Hedonik.....	33
Tabel 8. Hasil Rata-rata Uji Hedonik	37
Tabel 9. Hasil Data Uji Normalitas Metode Shapiro-Wilk	42
Tabel 10. Hasil Uji Friedman Keseluruhan.....	44
Tabel 11. Hasil Uji Friedman Warna	45
Tabel 12. Hasil Uji Friedman Rasa	46
Tabel 13. Hasil Uji Friedman Aroma	47
Tabel 14. Hasil Uji Friedman Tekstur	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Sirih Cina	7
Gambar 2. Diagram alir pelaksanaan Uji Hedonik.....	27
Gambar 3. grafik hasil Triangle Test.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 1	57
Lampiran 3 Lembar Pembimbing Tugas Akhir 2	58
Lampiran 4 Surat pernyataan bersedia menjadi panelis.....	59
Lampiran 5 Formulir persyaratan panelis	60
Lampiran 6 Formulir Uji Hedonik	62
Lampiran 7 Absensi Uji Hedonik	63
Lampiran 8 Rekapitulasi data rata-rata kesukaan panelis terhadap Rasa	65
Lampiran 9 Rekapitulasi data rata-rata kesukaan panelis terhadap Warna.....	66
Lampiran 10 Rekapitulasi data rata-rata kesukaan panelis terhadap Aroma	67
Lampiran 11 Rekapitulasi data rata-rata kesukaan panelis terhadap Tekstur	68
Lampiran 12 Dokumentasi.....	69