

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN NASKAH BUKU INOVASI MIE INSTAN DENGAN
PEMANFAATAN BUDIDAYA PANGAN LOKAL IKAN LELE RUMPUT
LAUT (KARAGENAN)

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :
KAISU KILAU SMESTAWANGI
NIM : 21710023

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN NASKAH BUKU INOVASI MIE INSTAN DENGAN
PEMANFAATAN BUDIDAYA PANGAN LOKAL IKAN LELE RUMPUT
LAUT (KARAGENAN)

Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :
KAISU KILAU SMESTAWANGI
NIM : 21710023

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Naskah Buku Inovasi Mie Instan Dengan Pemanfaatan Budidaya Pangan Lokal Ikan Lele Rumput Laut (Karagenan)

Penulis : Kaisu Kilau Smestawangi

NIM : 21710023

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 hari Senin, 15 Juli 2024

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Diah Amelia, S.Hum, M.Si
NIP. 198006212014042001

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata




Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP. 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : “Pembuatan Naskah Buku Inovasi Mie Instan dengan Pemanfaatan Budidaya Pangan Lokal Ikan Lele Rumput Laut (Karagenan)”
Penulis : Kaisu Kilau Smestawangi
NIM : 21710023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, Kamis 4 juli 2024

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Refi Yuliana, S.Sos., M.Si.
NIP. 198407072019032009

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 dibawah ini :

Nama : Kaisu Kilau Smestawangi
NIM : 21710023
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : **Pembuatan Naskah Buku Inovasi Mie Instan Dengan Pemanfaatan Budidaya Pangan Lokal Ikan Lele Rumput Laut (Karagenan)** adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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, 4 Juli 2024

Yang menyatakan



Kaisu Kilau Smestawangi

NIM. 21710023

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Kaisu Kilau Smestawangi
NIM : 21710023
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti *Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-free Right)* atas karya ilmiah saya yang berjudul : **Pembuatan Naskah Buku Inovasi Mie Instan Dengan Pemanfaatan Budidaya Pangan Lokal Ikan Lele Rumput Laut (Karagenan)**

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, menalih media/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, 4 Juli 2024

Yang menyatakan,



Kaisu Kilau Smestawangi
NIM. 21710023

ABSTRACT

Indonesia is a country rich in local food commodities but currently only one food innovation book is available, due to the lack of references regarding the making of book manuscripts resulting in a lack of production regarding the making of local food innovation books, and there is still not much information about making instant noodles with the addition of carrageenan as a reducing agent from CMC. Therefore, it is necessary to have a product innovation as well as an innovation book script for instant noodles with the addition of catfish. The research method aims to gain an understanding of how to think starting from data or facts that are specific and made into one conclusion so as to produce new knowledge. The writing of food innovation book manuscripts based on local food commodities of the nonfiction type uses descriptive text writing in the "Catfish Instant Noodle Innovation" manuscript which contains an introduction to local food innovation as a reference reference to the community. The preparation of this book manuscript goes through three main stages, namely pre-writing, writing and post-writing. pre-writing starts with finding and collecting ideas, journal articles and food innovation books, and making a writing outline. Furthermore, the writing stage starts from dissecting words into sentences and stringing words from beginning to end. The post-writing stage involves reviewing the content of the book to ensure there are no mistakes.

Key Words: Book, Local Food, Catfish Instant Noodles, Carrageenan

ABSTRAK

Indonesia merupakan negara yang kaya akan komoditas pangan lokalnya namun saat ini hanya tersedia satu buku inovasi pangan, karena kurangnya referensi mengenai pembuatan naskah buku mengakibatkan kurangnya produksi mengenai pembuatan buku inovasi pangan lokal, serta masih belum banyak informasi mengenai pembuatan mie instan dengan penambahan karagenan sebagai bahan pengurang dari CMC. Maka dari itu perlu adanya sebuah inovasi produk serta naskah buku inovasi mie instan dengan penambahan ikan lele. Metode penelitian bertujuan untuk mendapatkan pemahaman tentang cara berfikir yang dimulai dari data atau fakta yang bersifat khusus dan dijadikan satu kesimpulan sehingga menghasilkan sebuah pengetahuan baru. Penulisan naskah buku inovasi pangan berbahan dasar komoditas pangan lokal jenis nonfiksi menggunakan penulisan teks deskriptif pada naskah "Inovasi Mie Instan Ikan Lele" yang berisikan pengenalan inovasi pangan lokal sebagai acuan referensi kepada masyarakat. Pada penyusunan naskah buku ini melewati tiga tahapan utama yaitu pra penulisan, penulisan dan pasca penulisan. pra penulisan dimulai dengan mencari dan mengumpulkan ide, jurnal artikel dan buku inovasi pangan, serta membuat kerangka penulisan. Selanjutnya, tahap penulisan dimulai dari membedah kata menjadi kalimat dan merangkai kata dari awal hingga akhir. Tahap pasca penulisan dilakukan peninjauan ulang pada isi buku untuk memastikan tidak terjadi kekeliruan.

Kata Kunci : Buku, Pangan Lokal, Mie Instan Ikan Lele, Karagenan

PRAKATA

Puji syukur terhadap Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemudahan, dan kesabaran “**pembuatan naskah buku inovasi pemanfaatan budidaya pangan lokal ikan lele terhadap produk mie instan dan rumput laut (karagenan) ”**”.

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 Jakarta. Laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terimakasih banyak kepada :

1. Ibu 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. Ibu Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Ibu Mariah Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., MM selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Ibu Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd.,M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
7. Bapak Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Ibu Refi Yuliana, S.Sos., M.Si, selaku Dosen Pembimbing II.
9. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/I selama menempuh Pendidikan.
10. Segenap keluarga yang telah mendukung baik secara moril dan materi.

11. Kepada Bapak Alwan dan Ibu Maratus Soleha yang selalu memberikan dukungan penuh serta selalu mendoakan keberhasilan penulis dalam hidupnya.
12. Kepada Lasykar Moh.Jibriel, Cikal Silmi Kaffah dan Kairi Kanzu Kalam Biru yang selalu memberikan semangat dalam penyusunan tugas akhir ini.
13. Johanes Valentino Febrian yang tidak kalah penting kehadirannya, terima kasih telah menemani sebagian perjalanan hidup penulis, selalu mendukung, meluangkan tenaga, pikiran, waktu selama proses pembuatan tugas akhir ini serta mendengarkan keluh kesah, dan memberikan semangat untuk tidak pantang menyerah.
14. Kepada Namira yang selalu mendengarkan keluh kesah penulis dan selalu memberikan semangat untuk mengerjakan tugas akhir ini.
15. Kepada teman terdekat penulis yaitu Adinda Nur Fadhillah, Alya Nulvitri yang memberikan semangat serta dukungan penuh kepada penulis.
16. Ashifa Bintang Maharani, Johanes Valentino Febrian, Luthfiya Dzaki Azahra dan Sofi Ghina Fadlillah yang sudah menjadi partner team tugas akhir ini dengan sangat amat baik
17. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2021 yang telah memberi semangat dalam penyusunan laporan ini.

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

Jakarta, 4 Juli 2024



Kaisu Kilau Smestawangi

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR | iii |
| PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME..... | iv |
| PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH | v |
| PRAKATA | vii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiii |
| BAB 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah..... | 4 |
| C. Batasan Masalah | 4 |
| D. Rumusan Masalah | 5 |
| E. Tujuan Penulisan..... | 5 |
| F. Manfaat Penulisan..... | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| A. Naskah Buku | 7 |
| B. Buku Nonfiksi | 7 |
| C. Buku Informasi..... | 8 |
| D. Teknik Penulisan | 8 |
| E. Tahap Penulisan..... | 9 |
| F. Anatomi Buku | 10 |
| G. Mie Instan dan Ikan Lele | 13 |
| H. Rumput Laut (Karagenan)..... | 14 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN..... | 16 |
| A. Data/Objek Penelitian..... | 16 |
| B. Teknik Pengumpulan Data..... | 21 |
| C. Ruang Lingkup | 22 |
| D. Langkah Kerja | 23 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 25 |

| | |
|----------------------------|-----------|
| A. Pra Penulisan | 25 |
| B. Penulisan | 32 |
| C. Pasca Penulisan | 38 |
| D. Hasil Desain | 38 |
| BAB V PENUTUP | 44 |
| A. Simpulan | 44 |
| B. Saran | 45 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 47 |
| LAMPIRAN | 52 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Sumber Buku Inovasi Pangan | 1 |
| Gambar 2. Informasi Mengenai Mie Instan | 2 |
| Gambar 3. Cover Naskah Buku | 17 |
| Gambar 4. Proses Pembuatan Mie Instan | 29 |
| Gambar 5. Pelaksanaan Uji Hedonik | 29 |
| Gambar 6. Penentuan Jenis Kemasan | 30 |
| Gambar 7. Dokumentasi Konsumen dengan Produk | 30 |
| Gambar 8. Kerangka Isi Buku sesuai dengan Anatomi Buku | 32 |
| Gambar 9. Sampul Buku Bagian Depan | 38 |
| Gambar 10. Sampul Buku Bagian Depan | 39 |
| Gambar 11. Cover Bab | 40 |
| Gambar 12. Layout Bab I | 40 |
| Gambar 13. Layout Bab II | 41 |
| Gambar 14. Layout Bab III | 42 |
| Gambar 15. Layout Bab IV | 42 |
| Gambar 16. Layout Bab V | 43 |
| Gambar 17. Layout Bab VI | 43 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Resep Mie Instan I | 15 |
| Tabel 2. Resep Mie Instan II | 15 |
| Tabel 3. Spesifikasi Karya Tugas Akhir | 18 |
| Tabel 4. Keterangan Halaman Buku..... | 19 |
| Tabel 5. Pembagian Tugas Tim..... | 20 |
| Tabel 6. Referensi Buku..... | 28 |
| Tabel 7. Preliminaris..... | 33 |
| Tabel 8. Pengembangan Deskriptif Isi Buku Bab I..... | 34 |
| Tabel 9. Pengembangan Deskriptif Isi Buku Bab II..... | 35 |
| Tabel 10. Pengembangan Deskriptif Isi Buku Bab III..... | 35 |
| Tabel 11. Pengembangan Deskriptif Isi Buku Bab IV | 36 |
| Tabel 12. Pengembangan Deskriptif Isi Buku Bab V..... | 36 |
| Tabel 13. Postlinimaris | 37 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Biodata Mahasiswa | 52 |
| Lampiran 2 Lembar Bimbingan | 52 |
| Lampiran 3 Lembar Bimbingan | 54 |
| Lampiran 4 Sertifikat Praktik Industri | 55 |
| Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan | 56 |