

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH BUKU PENAMBAHAN DAGING
ANALOG DARI PROTEIN KEDELAI PADA
PEMBUATAN PRODUK SOSIS AYAM

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya/Sarjana Terapan



Disusun Oleh:

FAUZAN ABDUL SALAM

NIM: 21710016

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : PENULISAN NASKAH BUKU
PENAMBAHAN
DAGING ANALOG DARI PROTEIN
KEDELAI PADA PEMBUATAN PRODUK

Penulis : Fauzan Abdul Salam

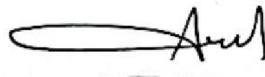
NIM : 21710016

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
Senin, tanggal 15 Juli 2024

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Akhmad Guntawan, M.Pd
NIDN. 0019057301

Anggota 1



Muhamad Ridwan S.Kom., M.M.
NIP. 198603272019031013

Anggota 2



Fristi Bellia A. S.KM., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : PENULISAN NASKAH BUKU PENAMBAHAN
DAGING ANALOG DARI PROTEIN
KEDELAI PADA PEMBUATAN PRODUK
SOSIS AYAM

NIM : 21710016

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

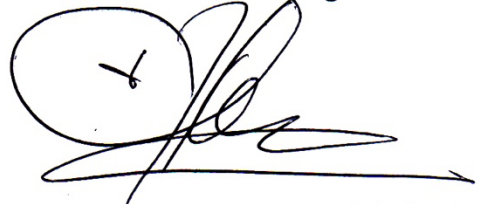
Ditandatangani di *Jakarta* *4 Juli 2024*

Pembimbing 1



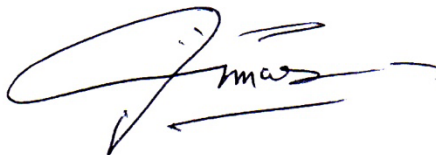
FRISTI BELLIA A. S.KM., M.Par., M.M
NIP. 198809082022032008

Pembimbing 2



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



DIMAS BAYU PINANDOYO S.Si., M.Sc
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fauzan Abdul Salam
NIM : 21710016
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:
Penulisan Naskah Buku Penambahan Daging Analog Dari Protein Kedelai Pada
Pembuatan Produk Sosis Ayam
**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, *4 Juli 2024*

Yang menyatakan



Fauzan Abdul Salam
NIM: 21710016

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Fauzan Abdul Salam
NIM : 21710016
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

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:
Penulisan Naskah Buku Penambahan Daging Analog Dari Protein Kedelai Pada Pembuatan Produk Sosis Ayam 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, 4 Juli 2024

Yang m



Fauzan Abdul Salam

ABSTRAK

Innovative sausages with the addition of analog meat still lack information, encouraging the author to make a book manuscript of the product made by the author and his group. This manuscript aims to facilitate the understanding of the research, regarding the product under study starting from product formulation, hedonic test, branding, and market acceptance test of the product. With the making of this book manuscript, it can increase the value of the product by utilizing analog meat, as well as attracting readers in. The reader can also understand the journey of this product starting from the formulation formulation carried out to sales to consumers. This book will contain text, images, and research information arranged in a clear order. This book also contains follow-up products from food innovations carried out by the author and gives the function of this book as empowerment to the community in accordance with the author's expectations, including providing product information, helping to understand research, providing new ideas, and being a source of information for food researchers, food entrepreneurs, culinary enthusiasts, and the general public. It is hoped that this book can disseminate information on egg white sausage and be useful for many parties.

Keywords: Sausage, Analog Meat, Book Manuscript

Sosis inovatif dengan penambahan daging analog masih minim informasi, mendorong penulis membuat naskah buku dari produk yang dibuat penulis dan kelompoknya. Naskah ini bertujuan untuk mempermudah pemahaman penelitian, mengenai produk yang diteliti mulai dari formulasi produk, uji hedonik, branding, dan uji penerimaan pasar dari produk. Dengan pembuatan naskah buku ini dapat meningkatkan nilai produk dengan pemanfaatan daging analog, serta menarik. Pembaca juga dapat memahami perjalanan produk ini mulai dari perumusan formulasi yang dilakukan sampai penjualan kepada konsumen. Buku ini akan berisi teks, gambar, dan informasi penelitian yang disusun dengan urutan jelas. Buku ini juga berisi tentang produk lanjutan dari inovasi makanan yang dilakukan oleh penulis serta memberi fungsi dari buku ini sebagai pemberdayaan pada masyarakat sesuai dengan harapan penulis, termasuk memberikan informasi produk, membantu memahami penelitian, memberi ide baru, dan menjadi sumber informasi bagi peneliti pangan, pengusaha makanan, peminat kuliner, dan masyarakat umum. Diharapkan buku ini dapat menyebarkan informasi sosis putih telur dan bermanfaat bagi banyak pihak.

Kata Kunci: Sosis, Daging Analog, Naskah Buku

PRAKATA

Penulis mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat-Nya dalam menyusun proposal tugas akhir dengan judul “PENULISAN NASKAH BUKU PENAMBAHAN DAGING ANALOG DARI PROTEIN KEDELAI PADA PEMBUATAN PRODUK SOSIS AYAM” ini. Proposal tugas akhir ini merupakan suatu kewajiban yang harus dipenuhi sebagai bagian dari penyelesaian tugas dalam memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata.

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, motivasi, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif;
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si. Selaku Wakil Direktur I Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M sebagai Ketua Jurusan Pariwisata
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner;
5. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M., sebagai Dosen Pembimbing I;
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd. sebagai Dosen Pembimbing II;
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini;
8. Kepada Keluarga yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini;
9. Kepada teman – teman grup saya (sidongo lulus) yang selalu mendukung dan memotivasi penulis selama ini; dan
10. Kepada diri saya sendiri yang mampu menyelesaikan penulisan ini hingga selesai.

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

Jakarta, 05 Juli 2024

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'F' and 'A' intertwined, with a small 'S' at the end.

Fauzan Abdul Salam

NIM. 21710016

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
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penulisan.....	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Teori Umum	8
B. Teori Perancangan.....	9
C. Teori Khusus	10
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
A. Data/Objek Penulisan.....	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
C. Ruang Lingkup.....	14
D. Langkah Kerja.....	15
BAB IV PEMBAHASAN.....	17
A. Observasi Buku	18
B. Struktur Buku	21
BAB V PENUTUP.....	47
A. Kesimpulan	47

B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Literasi Negara di ASEAN	3
Gambar 2 Struktur buku Sosis Daging Analog.....	21
Gambar 3 Perbandingan Sampul Buku Penulis dan Referensi	21
Gambar 4 Halaman Kata Pengantar.....	23
Gambar 5 Halaman Daftar Isi	24
Gambar 6 BAB I Buku Sosis Daging Analog.....	25
Gambar 7 BAB II Buku Sosis Daging Analog	26
Gambar 8 Tabel Persentase Daging	27
Gambar 9 Daftar Peralatan Produksi.....	28
Gambar 10 Percobaan Formulasi Sosis Daging Analog.....	28
Gambar 11 Langkah Pembuatan Sosis Daging Analog.....	29
Gambar 12 Uji Hedonik Sosis Daging Analog.....	30
Gambar 13 Keterangan Tempat dan Waktu Uji Hedonik.....	31
Gambar 14 Rumus Pengukuran Uji Hedonik.....	32
Gambar 15 Hasil Akhir Uji Hedonik	33
Gambar 16 Branding Sosis Daging Analog.....	34
Gambar 17 Visualisasi Logo Sosis Daging Analog.....	35
Gambar 18 Peta Pikiran Branding.....	36
Gambar 19 Desain Kemasan Sosis Daging Analog.....	37
Gambar 20 Mockup Sosial Media Produk.....	37
Gambar 21 Pengertian Uji Penerimaan Pasar	38
Gambar 22 Harga Penjualan Sosis Daging Analog	39
Gambar 23 Hasil Penjualan Setiap Batch	40
Gambar 24 Resep Lanjutan Sosis Daging Analog.....	42
Gambar 25 Pemberdayaan Masyarakat Pada Produk	42
Gambar 26 Kata Mutiara Pada Buku	43
Gambar 27 Pattern Sosis Pada Kemasan	43
Gambar 28 Kesimpulan Pada buku Sosis Daging Analog.....	44
Gambar 29 Daftar Pustaka Pada Buku Sosis Daging Analog.....	45

Gambar 30 Biodata Penulis..... 45

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Observasi Buku	19
-------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Penulis	53
Lampiran 2 Lembar Pembimbing Tugas Akhir	54
Lampiran 3 Lembar Pembimbing Tugas Akhir	55
Lampiran 4 Dokumentasi	56