

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH BUKU INOVASI PANGAN YANG
BERTUJUAN UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK MIE
PEDAS MENGGUNAKAN TEPUNG GANYONG

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :
Muhammad Fadel Putra
NIM : 21710031

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2024

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH BUKU INOVASI PANGAN YANG
BERTUJUAN UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK MIE
PEDAS MENGGUNAKAN TEPUNG GANYONG

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh :
Muhammad Fadel Putra
NIM : 21710031

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Buku Inovasi Pangan Yang Bertujuan Untuk Pengembangan Produk Mie Pedas Menggunakan Tepung Ganyong
Penulis : Muhammad Fadel Putra
NIM : 21710031
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 26 Juli 2024

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

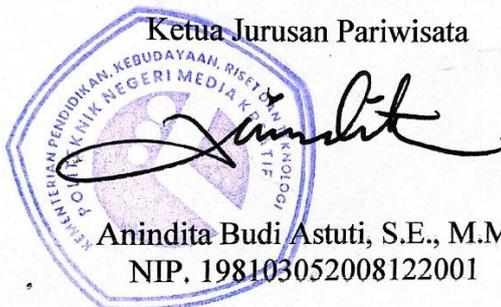
Anggota 2



Mariah Ulfah Catur A., S.Pd., M.M
NIP. 198605092019032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Buku Inovasi Pangan Yang Bertujuan
Untuk Pengembangan Produk Mie Pedas Menggunakan
Tepung Ganyong
Penulis : Muhammad Fadel Putra
NIM : 21710031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 5 Juli 2024

Pembimbing I



Pembimbing II



Mariah Ulfah Catur A., S.Pd., M.M Rr. Christiana Mayang A. Stj, S.Pd., M.Pd
NIP. 198605092019032011 NIP. 199408082022032020

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Fadel Putra
NIM : 21710031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Penulisan Naskah Buku Inovasi Pangan Yang Bertujuan Untuk Pengembangan Produk Mie Pedas Menggunakan Tepung Ganyong

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, 26 Juli 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Fadel Putra

NIM: 21710031

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Fadel Putra
NIM : 21710031
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2023/2024

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Penulisan Naskah Buku Inovasi Pangan Yang Bertujuan Untuk Pengembangan Produk Mie Pedas Menggunakan Tepung Ganyong

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih 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, 26 Juli 2024

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink is written over a yellow 10000 Indonesian postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text 'METERAI TEMPEL' and '10000'. A barcode-like number 'BB982ALX19/653352' is visible at the bottom of the stamp.

Muhammad Fadel Putra

NIM: 21710031

ABSTRAK

This research aims to develop a food innovation book that focuses on making spicy noodles with the addition of canna flour. Canna flour was chosen because of its high nutritional content and potential as an innovative raw material in the food industry. This research includes several stages, namely pre-writing, writing, and post-writing. The pre-writing stage includes data collection through interviews. The writing stage consists of preparing the book manuscript, while the post-writing stage includes revisions and editing to ensure the book's quality. The result of this research is a book that not only explains how to make spicy noodles with canna flour but also promotes innovation in processing local food ingredients. It is hoped that this book can become a reference for society and the food industry to develop healthy and innovative food products. Apart from that, this research also aims to encourage the use of canna flour on a wider scale as an alternative food ingredient. This research is useful for writers to increase knowledge and insight about book writing and food innovation. For the public, it is hoped that this book will provide useful information and encourage creativity in processing canna flour into useful products.

Keywords: *Book Manuscript, Food Innovation, Spicy Canna Flour Noodles.*

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan buku inovasi pangan yang fokus pada pembuatan mie pedas dengan penambahan tepung ganyong. Tepung ganyong dipilih karena kandungan nutrisinya yang tinggi serta potensinya sebagai bahan baku yang inovatif dalam industri pangan. Penelitian ini mencakup beberapa tahap, yaitu pra penulisan, penulisan, dan pasca penulisan. Tahap pra penulisan meliputi pengumpulan data melalui wawancara. Tahap penulisan terdiri dari penyusunan naskah buku, sementara tahap pasca penulisan mencakup revisi dan penyuntingan untuk memastikan kualitas buku. Hasil dari penelitian ini adalah sebuah buku yang tidak hanya menjelaskan cara pembuatan mie pedas dengan tepung ganyong tetapi juga mempromosikan inovasi dalam pengolahan bahan pangan lokal. Buku ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi masyarakat dan industri makanan untuk mengembangkan produk pangan yang sehat dan inovatif. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mendorong penggunaan tepung ganyong dalam skala yang lebih luas sebagai alternatif bahan pangan. Penelitian ini bermanfaat bagi penulis untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang penulisan buku dan inovasi pangan. Bagi masyarakat, buku ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna dan mendorong kreativitas dalam pengolahan tepung ganyong menjadi produk yang bermanfaat.

Kata Kunci: *Naskah Buku, Inovasi Pangan, Mie Pedas Tepung Ganyong*

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini penulis menyusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik agar dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada jurusan Pariwisata Program Studi Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam tugas akhir ini, penulis akan melakukan pembuatan buku. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir berjudul **“PENULISAN NASKAH BUKU INOVASI PANGAN YANG BERTUJUAN UNTUK PENGEMBANGAN PRODUK MIE PEDAS MENGGUNAKAN TEPUNG GANYONG”**. Penulis berharap tugas akhir ini dapat membantu mahasiswa/I dalam mengetahui teori yang didapat selama perkuliahan.

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, S.Si, M.Si Wakil Direktur Bidang Akademik;
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner;
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. sebagai Koordinator Program Studi Seni Kuliner;
5. Mariah Ulfah Catur Afriansih, S.Pd, M.M sebagai Dosen Pembimbing I;

6. Rr. Christiana Mayang A. 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, 24 Februari 2024



Muhammad Fadel Putra
NIM. 21710031

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
ABSTRAK	ii
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Naskah Buku	6
B. Kerangka Buku.....	6
C. Penulisan	7
D. Ganyong	8
E. Mie	9
F. Pangan Lokal.....	10
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
A. Data/Objek Penelitian	11
B. Teknik Pengumpulan Data.....	11
C. Ruang Lingkup.....	14
D. Langkah Kerja.....	15
BAB IV PEMBAHASAN	18

A. Pra Penulisan.....	18
B. Tahap Pembuatan Kerangka Buku.....	23
C. Perancangan dan Penulisan.....	25
D. Pasca Penulisan.....	32
BAB V PENUTUP.....	42
A. Kesimpulan.....	42
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penulis Melakukan <i>Brief Design</i>	13
Gambar 2. Penulis Melakukan Wawancara Mahasiswa Seni Kuliner.....	13
Gambar 3. Data Yang Diadaptasi Kedalam Naskah Buku	20
Gambar 4. Kerangka Buku.....	24
Gambar 5. Aplikasi Edit Canva	26
Gambar 6. Naskah Buku	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi Naskah	15
Tabel 2. Struktur Buku	16
Tabel 3. Data Yang Diadaptasi Kedalam Naskah Buku	21
Tabel 4. Referensi Buku.....	23
Tabel 5. Naskah Buku	28
Tabel 6. Hasil Wawancara	33
Tabel 7. Hasil Desain Setelah Wawancara	34
Tabel 8. Hasil Wawancara	35
Tabel 9. Kode Warna	37
Tabel 10. Hasil Desain Naskah Buku	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata.....	46
Lampiran 2 Kartu Bimbingan	47
Lampiran 3 Dokumentasi Kegiatan	49
Lampiran 4. Hasil Tertulis Pada Bab 4	50
Lampiran 5. Transkrip Wawancara.....	51