

**LAPORAN TUGAS AKHIR
INTRODUKSI PRODUK GEL'I DARI EKSPERIMEN
GELATO ANDALIMAN**

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



**Disusun oleh
KAYLA GITA PUTRI RAMADHANI**

NIM : 21710024

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Introduksi Produk GEL'I dari Eksperimen Gelato Andaliman
Penulis : Kayla Gita Putri Ramadhani
NIM : 21710024
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 Kamis, tanggal 18 Juli 2024.

Disahkan oleh :
Ketua Penguji,



Elviana, S.TP.,M.Si
NIP. 198704242019032016

Anggota 1



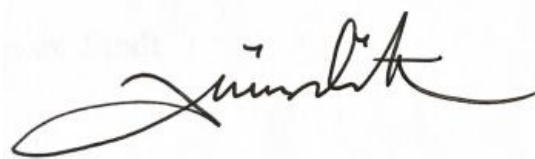
Freddy Yakob, M.I.Kom
NIP. 199011182019031009

Anggota 2



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Introduksi Produk GEL'I dari Eksperimen Gelato Andaliman
Penulis : Kayla Gita Putri Ramadhani
NIM : 21710024
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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

Pembimbing I



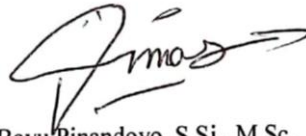
Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si
NIP. 199410152019032015

Pembimbing II



Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M.
NIP. 198603272019031013

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 : Kayla Gita Putri Ramadhani

NIM : 21710024

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul : **Introduksi Produk GEL'I Dari Eksperimen Gelato Andaliman 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,



Kayla Gita Putri Ramadhani

NIM : 21710024

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Kayla Gita Putri Ramadhani
NIM : 21710024
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusaan : 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:

Introduksi Produk GEL'I Dari Eksperimen Gelato Andaliman

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, 4 Juli 2024

Yang menyatakan,



Kayla Gita Putri Ramadhani
NIM : 21710024

ABSTRAK

Abstract

The culinary industry is developing rapidly in the current era. Innovations in culinary products continue to be carried out. Gelato is a dessert that has become popular recently. However, not everyone can enjoy it because the price of gelato is relatively expensive. Therefore, researchers created gelato at a cheaper price using a composition of andaliman spices and passion fruit. The aim of this research is to design a logo for Andaliman gelato products with the GEL'I brand and introduce GEL'I products through social media. Data collection was carried out through observation, library methods, and questionnaires related to product introduction. The design of the GEL'I product logo involved collaboration with the design team to ensure the vision matched, with the hope of expanding the knowledge and appeal of andaliman gelato in the market. The Andaliman Gelato logo combines two main elements, namely a picture mark which visually reflects the character of Andaliman Gelato, and a letter mark which displays the name "Andaliman Gelato" in clear and easy to read writing. GEL'I product introductions are carried out through Instagram accounts using storytelling techniques through product introduction videos on YouTube with a link in GEL'I's Instagram bio, utilizing hashtags for content identity and easy searching, uploading content regularly for ongoing engagement, maximizing Instagram features, and apply the Design Thinking method.

Keywords: dessert, gelato, andaliman, product innovation

Abstrak

Industri kuliner berkembang pesat pada era sekarang. Inovasi terhadap produk-produk kuliner terus dilakukan. Gelato merupakan dessert yang sedang populer belakangan ini. Maka dari itu, penulis menciptakan gelato dengan harga yang lebih murah menggunakan komposisi rempah andaliman dan buah markisa. Tujuan penelitian ini adalah merancang logo produk gelato andaliman dengan merek GEL'I dan melakukan introduksi produk GEL'I melalui sosial media. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, metode kepustakaan, dan kuisisioner terkait introduksi produk. Desain logo produk GEL'I melibatkan kolaborasi dengan tim desain untuk memastikan kesesuaian visi, dengan harapan dapat memperluas pengetahuan dan daya tarik gelato andaliman di pasar. Logo gelato andaliman menggabungkan dua elemen utama yaitu picture mark yang mencerminkan karakter gelato andaliman secara visual, dan letter mark yang menampilkan nama "gelato andaliman" dalam tulisan yang jelas dan mudah terbaca. Introduksi produk GEL'I dilakukan melalui akun Instagram menggunakan teknik storytelling melalui video introduksi produk di YouTube dengan link di bio Instagram GEL'I, memanfaatkan hashtag untuk identitas konten dan pencarian mudah, mengunggah konten secara teratur untuk keterlibatan yang berkelanjutan, maksimalkan fitur Instagram, serta menerapkan metode Design Thinking.

Kata Kunci: dessert, gelato, andaliman, inovasi produk

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 yaitu sebagai kewajiban bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III Program Studi Seni Kuliner jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini penulis akan melakukan introduksi pada produk eksperimen gelato andaliman. Dengan hal ini, penulis menyusun laporan Tugas Akhir yang berjudul **“LAPORAN TUGAS AKHIR INTRODUKSI PRODUK GEL’I DARI EKSPERIMEN GELATO ANDALIMAN”**

Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :


1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M. selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si selaku Dosen Pembimbing Pertama.
7. Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M. selaku Dosen Pembimbing Kedua.
8. Seluruh struktural dosen pengajar Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif, terutama dosen pengajar Program Studi Seni Kuliner yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan, serta staf administrasi Jurusan Pariwisata yang telah membantu penulis dalam pengurusan administrasi selama perkuliahan.
9. Dua orang tersayang yang sangat berjasa dalam hidup penulis, Ibu Susan

Kodiara dan Bapak Sutaji Damarjati, terima kasih telah menjadi orang tua yang telah membesarkan, mendidik, dan percaya pada setiap langkah kehidupan yang dipilih. Do'a dan materi yang telah diberikan tidak akan bisa terbalas dengan apapun dan selamanya.

10. Kedua sahabat terbaik Farda Damayanti dan Syakirah yang telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, terima kasih untuk selalu memberikan dukungan, waktu, bantuan, do'a serta kasih yang sangat berharga dan tidak bisa dibayar dengan apapun selama ini.
11. Para sahabat dan teman terdekat yang telah memberi semangat, do'a dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir ini.
12. Seluruh teman-teman angkatan 2021 Seni Kuliner yang telah memberi banyak dukungan dan bantuan dari awal penyusunan tugas akhir ini sampai selesai.
13. Apresiasi terbesar untuk diri sendiri, Kayla Gita Putri Ramadhani yang telah bertanggung jawab menyelesaikan apa yang telah di mulai, terima kasih telah berjuang dan bertahan sejauh ini.
14. Dan masih banyak lagi pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang ikut andil dalam proses penyusunan laporan tugas akhir ini.

Semoga Allah SWT. Melimpahkan rahmat-Nya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa penulisan laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran pada laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Jakarta, 4 Juli 2024


Kayla Gita Putri Ramadhani
NIM : 21710024

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.....	vi
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Produk	6
B. Andaliman	6
C. Gelato	8
D. Inovasi Produk	10
E. Komunikasi Pemasaran.....	11
F. Introduksi	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	13
A. Objek Penulisan	13
B. Teknik Pengumpulan Data.....	14
C. Ruang Lingkup.....	15
D. Langkah Kerja.....	16
BAB IV PEMBAHASAN.....	19
A. Pra Produksi	19
B. Produksi	28
C. Pasca Produksi	37
BAB V PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rempah Andaliman Kering.....	8
Gambar 2. Gelato	10
Gambar 3. Bagan Langkah Kerja.....	18
Gambar 4. Opsi Logo GEL'I.....	20
Gambar 5. <i>Font</i> Casa Stencil	21
Gambar 6. <i>Font</i> Madelyn	21
Gambar 7. Logo Produk GEL'I.....	22
Gambar 8. <i>Mock Up</i> Produk GEL'I.....	23
Gambar 9. Produk Asli GEL'I.....	23
Gambar 10. Palet Warna Produk GEL'I.....	25
Gambar 11. Hasil Desain Logo GEL'I.....	26
Gambar 12. Akun Instagram GEL'I.....	27
Gambar 13. <i>Hashtag</i> Postingan GEL'I.....	28
Gambar 14. Postingan <i>Feeds</i> Instagram GEL'I.....	30
Gambar 15. <i>Insight</i> Postingan <i>Reels</i> Instagram GEL'I	31
Gambar 16. <i>Insight</i> Postingan <i>Feeds</i> Instagram GEL'I.....	32
Gambar 17. <i>Insight</i> Postingan <i>Stories</i> Instagram GEL'I.....	33
Gambar 18. <i>Design Thinking</i>	34
Gambar 19. <i>Barcode</i> Konten Video YouTube.....	36
Gambar 20. Konten Video YouTube	36
Gambar 21. Rumus Taro Yamane.....	38
Gambar 22. Penyebaran Kuesioner Via WhatsApp.....	39
Gambar 23. Hasil Olahan Data Responden Kuesioner	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	46
Lampiran 2 Kuesioner Introduksi Produk GEL'I Dari Eksperimen Gelato	47
Lampiran 3 Lembar Pembimbingan 1 Tugas Akhir	50
Lampiran 4 Lembar Pembimbingan 2 Tugas Akhir	51