

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH INFORMASI PRODUK INOVASI
KULINER *JACKBITES***

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



**Disusun Oleh :
FEBRISHA HUBAIDYAH HIDAYAT
NIM : 2294406017**

**PROGRAM STUDI STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Informasi Produk Inovasi Kuliner
Jackbites.

Penulis : Febrisha Hubaidyah Hidayat

NIM : 2294406017

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas
Akhir ini di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin
tanggal 07 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP. 197305192024211001

Anggota 2



Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par.
NIP. 199104252022032012

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M
NIP. 198605092019032011

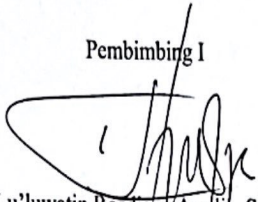
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Informasi Produk Inovasi Kuliner *Jackbites*.
Penulis : Febrisha Hubaidyah Hidayat
NIM : 2294406017
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 19 Juni 2025

Pembimbing I


Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd.,
M.M.Par
NIP. 199104252022032012

Pembimbing II


Diah Amelia, S.Hum., M.Si.
NIP. 198006212014042000

Mengetahui,
Koordinator Program Studi


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

**PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Febrisha Hubaidyah Hidayat
NIM	: 2294406017
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2024 / 2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

**"PENULISAN NASKAH INFORMASI PRODUK INOVASI KULINER
JACKBITES"**

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, 16 Juni 2025

Yang menyatakan,



Febrisha Hubaidyah Hidayat

NIM: 2294406017

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Febrisha Hubaidyah Hidayat
NIM : 2294406017
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2019/2020

demi 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 INFORMASI PRODUK INOVASI KULINER JACKBITES"

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, 16 Juni 2020

Yang menyatakan,



Febrisha Hubaidyah Hidayat

NIM: 2294406017

ABSTRAK

Young jackfruit is an abundant local food ingredient that has not been optimally utilized in the culinary industry. Through this final project, the author compiled an innovative product information script “Bakso Nangka Muda Keju Mercon” as an effort to introduce alternative and affordable plant-based food. The problem raised is the lack of written references regarding the processing of meatballs from young jackfruit. The purpose of this paper is to develop an information script that documents the process of developing locally-based products. This research uses a qualitative approach with the methods of literature study, observation, and interviews. The writing stages were carried out through pre-writing, outline preparation, content writing, and final revision. As a result, this paper is able to explain the process of culinary innovation while introducing relevant branding strategies. The conclusion of this work is that young jackfruit meatballs can be a potential and inspiring alternative food product to be developed further.

Keywords : Culinary Innovation, Young Jackfruit, Local Food, Plant-Based Meatballs, Information Script.

Nangka muda merupakan bahan pangan lokal yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal dalam industri kuliner. Melalui tugas akhir ini, penulis menyusun naskah informasi produk inovatif “Bakso Nangka Muda Keju Mercon” sebagai upaya memperkenalkan alternatif pangan nabati dan terjangkau. Permasalahan yang diangkat adalah kurangnya referensi tertulis mengenai pengolahan bakso dari nangka muda. Tujuan penulisan ini adalah Menyusun naskah informasi yang mendokumentasikan proses pengembangan produk berbasis lokal. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi Pustaka, observasi, dan wawancara. Tahapan penulisan ini dilakukan melalui pra-penulisan, penyusunan kerangka, penulisan isi, hingga revisi akhir. Hasilnya, naskah ini mampu menjelaskan proses inovasi kuliner sekaligus memperkenalkan strategi branding yang relevan. Simpulan dari karya ini adalah bahwa bakso nangka muda dapat menjadi produk pangan alternatif yang potensial dan inspiratif untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata Kunci: Inovasi Kuliner, Nangka Muda, Pangan Lokal, Bakso Nabati, Naskah Informasi.

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 adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif. Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan bagian dalam penulisan naskah buku untuk produk Jackbites.

Berdasarkan karya tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir yang berjudul "Penulisan Naskah Informasi Produk Inovasi Kuliner Jackbites". Penulis berharap penyusunan tugas akhir ini dapat menjadi acuan yang tepat dalam pelaksanaan penulisan yang telah direncanakan. Penyusunan tugas akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada :

1. 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. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.

5. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Lu`luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd, M.M.Par. selaku Dosen Pembimbing I.
8. Diah Amelia, S.Hum., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani mahasiswa/i selama penulis menempuh Pendidikan di sini.
10. Kedua orang tua dan kakak penulis yang telah mendoakan dan mendukung baik secara moril dan materi.
11. Teman-teman anggota kelompok yaitu Aisyah Yasmin, Ranaa Azzahra, Nashwa Fatiha, dan Soraya Aulia yang telah bekerjasama dalam tugas akhir ini.
12. Kepada Muhammad Rizky Hersya yang selalu memberikan semangat dan dukungan serta dengan sabar mendengarkan keluhan penulis selama proses penyusunan tugas akhir ini.
13. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2022 yang telah berjuang bersama selama 6 semester.
14. Semua pihak yang telah banyak memberikan dukungan dan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
15. Kepada diri sendiri, Febrisha Hubaidyah Hidayat karena telah bertahan sejauh ini, dan terus berusaha untuk melakukan yang terbaik sampai saat ini, walaupun seringkali merasa takut dan salah namun tidak pernah ingin menyerah.

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

Jakarta, 23 Februari 2025

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'F' followed by several loops and a final horizontal stroke.

Febrisha Hubaidyah Hidayat

NIM. 2294406017

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIASME.....	iv
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
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. Penulisan	6
B. Naskah.....	6
C. Tahapan Menulis Naskah Informasi	7
D. Struktur dan Unsur Naskah Informasi.....	9
E. Anatomi Naskah Informasi	10
F. Penyajian Informasi Pangan Lokal dalam Naskah Informasi	13
G. Inovasi Bahan Lokal dalam Pengembangan Produk Kuliner	14
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	16
A. Data/Objek Penelitian	16
B. Teknik Pengumpulan Data.....	17
C. Ruang Lingkup.....	20
D. Langkah Kerja.....	21
BAB IV PEMBAHASAN.....	23
A. Pra Penulisan.....	23
B. Tahap Pembuatan Kerangka Karangan.....	29
C. Penulisan	31
D. Pasca Penulisan	34
E. Hasil Desain	36
BAB V PENUTUP	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Dokumentasi Uji Hedonik.....	29
Gambar 2. Kerangka Naskah	31

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi Karya Tugas Akhir	16
Tabel 2. Peran Anggota dalam Tugas Akhir	17
Tabel 3. Referensi Buku.....	27
Tabel 4. Pengembangan Deskriptif Isi Naskah Informasi	32
Tabel 5. Hasil Wawancara	34
Tabel 6. Kode Warna Utama.....	36
Tabel 7. Hasil Desain Cover	37
Tabel 8. Desain Preliminaris	37
Tabel 9. Desain Bagian Isi	39
Tabel 10. Desain Postliminaris	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata.....	48
Lampiran 2. Kartu Bimbingan	49
Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan	51