

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH BUKU INOVASI *PATTY* BELUT
SEBAGAI UPAYA PENGEMBANGAN MAKANAN POPULER
BERBAHAN KOMODITAS LOKAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh:
IQLIMA DEWI AZZAHRAH
NIM: 21710020

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

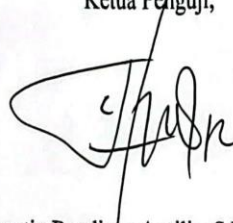
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Buku Inovasi *Patty* Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal
Penulis : Iqlima Dewi Azzahrah
NIM : 21710020
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, tanggal 15 Juli 2024.

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

Penguji 1



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

Penguji 2



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

Mengetahui.

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Buku Inovasi Patty Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal.

NIM : 21710020

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, Rabu 03 Juli 2024

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

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 : Iqlima Dewi Azzahrah
NIM : 21710020
Program Studi : Seni kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal Tugas Akhir kami dengan judul: Penulisan Naskah Buku Inovasi *Patty* Belut Sebagai Upaya Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal **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, Rabu 03 Juli 2024

Yang Menyatakan,



Iqlima Dewi Azzahrah
NIM. 21710020

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika politeknik negeri media kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Iqlima Dewi Azzahrah
NIM : 21710020
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

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 Patty Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal”

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.

Jakarta, Rabu 03 Juli 2024

Yang Menyatakan,



Iqlima Dewi Azzahrah

NIM. 21710020

ABSTRAK

Fisheries commodities are known as relatively fast food ingredients because the level of fish consumption among the public is still relatively low, which can provide added value to the increase in science today. Local food information books that discuss the wisdom of local commodity ingredients are quite minimal on the market. Through this book, which discusses the use of rice eel as a local food ingredient in terms of price and availability, it can help us learn more about the world of local wisdom. The book entitled "Local Food Innovation" is an information book that focuses on the theme of using rice eels as a substitute ingredient for processing patty burger. The data collection techniques used by the author are observation and literature study. This stage was carried out during the eel patty production process so that the creative writing process succeeded in creating a manuscript for the information book "Local Food Innovation".

Keywords: *Information Books, Local Commodities, Creative Writing.*

Komoditas perikanan dikenal sebagai bahan pangan yang tergolong cepat karena tingkat konsumsi ikan pada masyarakat masih tergolong rendah yang dapat memberikan nilai tambah terhadap peningkatan ilmu pengetahuan di zaman sekarang. Buku informasi pangan lokal yang membahas tentang kearifan bahan komoditas lokal terbilang cukup minim di pasar, melalui buku ini yang membahas tentang pemanfaatan belut sawah sebagai bahan makanan lokal dari segi harga dan ketersediaannya dapat membantu kita dalam mengenal lebih dunia kearifan lokal. Buku yang berjudul "*Inovasi Pangan Lokal*" adalah buku informasi yang mengangkat Tema *Pemanfaatan Belut Sawah Sebagai Bahan Pengganti Untuk Pengolahan Patty Burger*. Teknik pengumpulan data yang diambil oleh penulis adalah observasi dan studi pustaka. Tahap ini dilaksanakan pada saat proses produksi *patty* belut sehingga proses penulisan kreatif berhasil membuat naskah buku informasi "*Inovasi Pangan Lokal*"

Kata Kunci: *Buku Informasi, Komoditas Lokal, Penulisan Kreatif.*

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan melakukan substitusi terhadap pembuatan *patty burger* menggunakan daging belut. Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul “**Penulisan Naskah Buku Inovasi Patty Belut Sebagai Upaya Pengembangan Makanan Populer Berbahan Komoditas Lokal**”

Dalam pembuatan 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 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. Mariah 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. Diah Amelia, S. Hum, M. Si sebagai pembimbing I pada Tugas Akhir.
7. Mr. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd sebagai pembimbing II pada Tugas Akhir.
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kepada Kedua orang tua, kaka penulis dan seluruh rekan-rekan seperjuangan kelompok lokal inovasi yang selalu mendoakan dan

memberi dukungan moral maupun material selama ini.

10. Kepada aplikasi Tiktok, Instagram dan You Tube. Terimakasih karena telah memberikan rasa bahagia dan menjadi pusat meluapkan disaat capek dan sedih dikala menyusun Tugas Akhir ini.
11. Terakhir, kepada Iqlima Dewi Azzahrah (Penulis). Terimakasih banyak sudah bertahan sampai detik ini dan tetap semangat. Terimakasih karena bisa menikmati proses yang bisa dibilang tidak mudah dan tidak putus ada atas pencapaian dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

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

Jakarta, 15 Juli 2024



Iqlima Dewi Azzahrah
NIM. 21710020

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	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penulisan	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Naskah Buku	8
B. Buku Informasi.....	9
C. Buku Nonfiksi	12
D. Penulisan	14
E. Inovasi Pangan Lokal	16
BAB III.....	18
METODE KAJIAN.....	18
A. Data/Objek Penulisan	18
B. Teknik Pengumpulan Data.....	21
C. Ruang Lingkup	23
D. Langkah Kerja	25
BAB IV	30

PEMBAHASAN	30
A. Pra Produksi	30
B. Tahap produksi	34
C. Pasca Produksi.....	42
BAB V.....	50
PENUTUP.....	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buku Inovasi Pangan Lokal	2
Gambar 2. Buku Inovasi Dan Pengembangan	2
Gambar 3. Informasi Mengenai Patty Belut	3
Gambar 4. Buku Informasi.....	9
Gambar 5. Artikel.....	13
Gambar 6. Esai	13
Gambar 7. Resensi	14
Gambar 8. Naskah Inovasi Pangan Lokal	19
Gambar 9. Perpustakaan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta	22
Gambar 10. Langkah Kerja	26
Gambar 11. Mind Mapping Invention.....	31
Gambar 12. Bahan Tulisan.....	35
Gambar 13. Kerangka Karangan.....	39
Gambar 14. Warna.....	40
Gambar 15. Hasil Desain Isi Buku.....	40
Gambar 16. Aplikasi Shutterstok	41
Gambar 17. Bab 1	43
Gambar 18. Bab 2	44
Gambar 19. Bab 3	45
Gambar 20. Bab 4	46
Gambar 21. Bab 5	47
Gambar 22. Bab 6	48
Gambar 23. Hasil Cetak Buku	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi Buku.....	20
Tabel 2. Keterangan Halaman Buku	28
Tabel 3. Referensi Buku	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	54
Lampiran 2. Kartu Pembimbing Dosen Satu	55
Lampiran 3. Kartu Pembimbing Dosen Dua.....	56
Lampiran 4. Hasil Buku	57