

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH *GUMMY JELLY* BIR PLETOK:
INOVASI KULINER TRADISIONAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh
FAISA AFIFAH PARAHITA
NIM: 2294406013

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

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENULISAN NASKAH *GUMMY JELLY* BIR PLETOK:
INOVASI KULINER TRADISIONAL

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun Oleh
FAISA AFIFAH PARAHITA
NIM: 2294406013

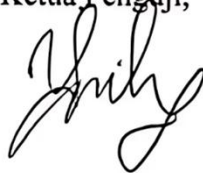
PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah *Gummy Jelly* Bir Pletok: Inovasi
Kuliner Tradisional
Penulis : Faisa Afifah Parahita
NIM : 2294406013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari Senin tanggal 7 Juli 2025.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Anggota 1



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

Anggota 2



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc.
NIP. 198709082019031006

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah *Gummy Jelly* Bir Pletok: Inovasi
Kuliner Tradisional
Penulis : Faisa Afifah Parahita
NIM : 2294406013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 20 Juni 2025

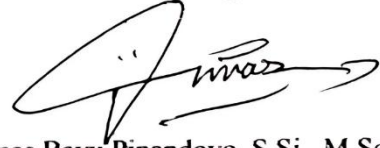
Pembimbing I



Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc

NIP. 198709082019031006

Pembimbing II



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

NIP. 198402032019031005

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Faisa Afifah Parahita
NIM : 2294406013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Penulisan Naskah *Gummy Jelly* Bir Pletok: Inovasi Kuliner Tradisional **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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Faisa Afifah Parahita

NIM: 2294406013

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Faisa Afifah Parahita
NIM : 2294406013
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2024/2025

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 *Gummy Jelly Bir Pletok: Inovasi Kuliner Tradisional*.

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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Faisa Afifah Parahita

NIM: 2294406013

ABSTRAK

Indonesia is rich in traditional culinary heritage based on spices, which holds great potential to be developed into modern functional food products. One example is Bir Pletok, a traditional Betawi drink rich in antioxidants but still relatively unknown in an innovative form. This study aims to design and write an informational manuscript about Gummy Jelly Bir Pletok as a form of traditional culinary innovation that can serve as a reference and source of knowledge for the public. The method used is a qualitative approach with data collection techniques including literature study, observation, and interviews. The author was also directly involved in the product formulation process, sensory testing, branding, and marketing to compile an informative and easy-to-understand digital book manuscript. This research produced a digital book manuscript titled Gummy Jelly Bir Pletok through systematic stages, starting from topic selection, literature review, observation, interviews, to the development of the manuscript structure and content. The manuscript is written in an informative and engaging manner, discussing raw materials, formulation, sensory testing, branding, and marketing. The result serves as a new, informative reference on functional culinary innovation based on traditional beverages and is useful for the public, students, and culinary industry practitioners.

Keywords: *Bir Pletok, Culinary Innovation, Functional Food, Gummy Jelly, Information Manuscript.*

Indonesia memiliki kekayaan kuliner tradisional berbasis rempah-rempah yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan fungsional *modern*. Salah satunya adalah Bir Pletok, minuman khas Betawi yang kaya antioksidan namun belum banyak dikenal dalam bentuk inovatif. Penelitian ini bertujuan untuk merancang dan menulis naskah informasi mengenai *Gummy Jelly* Bir Pletok sebagai bentuk inovasi kuliner tradisional yang dapat menambah referensi dan pengetahuan masyarakat. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui studi pustaka, observasi, dan wawancara. Penulis juga terlibat secara langsung dalam proses formulasi produk, uji sensoris, *branding*, hingga pemasaran untuk menyusun naskah buku digital yang informatif dan mudah dipahami. Hasil penelitian ini menghasilkan naskah buku digital *Gummy Jelly* Bir Pletok melalui tahapan sistematis, mulai dari penentuan topik, studi pustaka, observasi, wawancara, hingga penyusunan kerangka dan isi naskah. Naskah disusun secara informatif dan menarik, membahas bahan baku, formulasi, uji sensoris, *branding*, dan pemasaran. Hasilnya menjadi referensi baru yang informatif mengenai inovasi kuliner fungsional berbasis minuman tradisional, serta bermanfaat bagi masyarakat, mahasiswa, dan pelaku industri kuliner.

Kata Kunci: *Bir Pletok, Gummy Jelly, Inovasi Kuliner, Naskah Informasi, Pangan Tradisional.*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT 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 ini adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini penulis berperan sebagai penyunting karya tulisan *Gummy Jelly* Bir Pletok: Kreasi Pangan Inovatif. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun Laporan Tugas Akhir berjudul “Penulisan Naskah *Gummy Jelly* Bir Pletok: Inovasi Kuliner Tradisional”.

Laporan 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., Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, M.Si., 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 sekaligus Dosen Pembimbing II.
6. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
7. Asriadi Masnar, S.Gz., M.Sc., selaku Dosen Pembimbing I
8. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempu Pendidikan di sini.
9. Kedua orang tua dan adik-adik yang selalu mendoakan dan mendukung selama ini.
10. Kepada penulis tugas akhir “Uji Penerimaan Pasar *Gummy Jelly* Fungsional Berbasis Ektrak Bir Pletok Sebagai Alternatif Minuman Tradisional” yang selalu memberikan *support* selama penulisan tugas akhir ini.

11. Kepada teman-teman tim “Pletoky” yang telah bekerja sama untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
12. Semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu sehingga mengantarkan penulis untuk menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

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

Jakarta, 20 Juni 2025

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Faisha', with a long horizontal stroke extending to the right.

Faisha Afifah Parahita

NIM. 2294406013

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS 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 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penulisan.....	6
F. Manfaat Penulisan.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Buku.....	8
1. Kerangka Buku.....	8
2. Penulisan	9
B. Pangan Lokal	10
C. <i>Gummy Jelly</i>	10
D. Bir Pletok	11
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	12
A. Data/Objek Penulisan.....	12
B. Teknik Pengumpulan Data.....	13
C. Ruang Lingkup.....	15
D. Langkah Kerja.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Pra Penulisan.....	19
1. Menentukan Topik	19

2. Mengumpulkan Bahan Tulisan	20
3. Pembuatan Kerangka Naskah.....	25
B. Tahap Penulisan	27
1. Penulisan Isi Naskah	29
2. Palet Warna	35
C. Pasca Penulisan.....	36
1. Tanggapan Informan	36
2. Hasil Akhir Naskah	41
BAB V PENUTUP	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Data Langkah-langkah Pembuatan <i>Gummy Jelly</i> Bir Pletok	22
Gambar 2. Aplikasi Edit Canva	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu Inovasi Bir Pletok	2
Tabel 2. Buku Referensi Inovasi Minuman Tradisional	4
Tabel 3. Spesifikasi Naskah	17
Tabel 4. Penjabaran Detail Isi	17
Tabel 5. Referensi Buku.....	21
Tabel 6. Data Hasil Keseluruhan Uji Sensori	23
Tabel 7. Data yang Diadaptasi Kedalam Naskah.....	24
Tabel 8. Kerangka Naskah Buku	26
Tabel 9. Naskah Bagian Satu	30
Tabel 10. Naskah Bagian Dua.....	31
Tabel 11. Naskah Bagian Tiga	33
Tabel 12. Naskah Bagian Empat.....	34
Tabel 13. Palet Warna	36
Tabel 14. Hasil Wawancara	37
Tabel 15. Hasil Akhir Naskah.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Penulis	49
Lampiran 2. Lembar Bimbingan Tugas Akhir	50
Lampiran 3. Dokumentasi Kegiatan	52