

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN IDE USAHA KULINER KREATIF PADA
RUMAH KUKUS BOGOR MELALUI PEMBUATAN SHILOKA
DALAM MENGHADAPI TREN KONSUMEN

Diajukan untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Pariwisata



Disusun oleh:

BELLA AGUSLIANA NINGSIH

NIM: 21700010

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Ide Usaha Kuliner Kreatif Pada
Rumah Kukus Bogor Melalui Pembuatan Shiloka
Dalam Menghadapi Perubahan Tren Konsumen
Penulis : Bella Agusliana Ningsih
NIM : 21700010
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim
Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media
Kreatif pada hari Selasa tanggal 8 Juli tahun 2025.

Disahkan oleh:

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji 1



Lina Mufidah, M.Pd.
NIP. 198908182024062001

Anggota Penguji 2



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pengembangan Shiloka sebagai Ide Usaha Kuliner Kreatif Rumah Kukus Bogor Dalam Menghadapi Perubahan Tren Konsumen

Penulis : Bella Agusliana Ningsih

NIM : 21700010

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

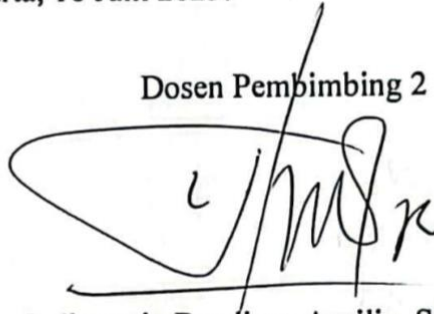
Ditandatangani di Jakarta, 16 Juni 2025.

Dosen Pembimbing 1



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Dosen Pembimbing 2



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan



Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bella Agusliana Ningsih

NIM : 21700010

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024/2025

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

PENGEMBANGAN IDE USAHA KULINER KREATIF PADA RUMAH
KUKUS BOGOR MELALUI PEMBUATAN SHILOKA DALAM
MENGHADAPI TREN KONSUMEN

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, 8 Juli 2025

Yang menyatakan,



Bella Agusliana Ningsih
NIM: 21700010

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Bella Agusliana Ningsih

NIM : 21700010

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024/2025

demikian 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:

Pengembangan Ide Usaha Kuliner Kreatif Pada Rumah Kukus Bogor Melalui Pembuatan Shiloka Dalam Menghadapi Perubahan Tren Konsumen beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

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, 8 Juli 2025

Yang menyatakan,



Bella Agusliana Ningsih
NIM: 21700010

ABSTRAK

Shiloka (Local Sushi) is a creative culinary business idea developed by Rumah Kukus Bogor in response to the increasingly dynamic shift in consumer trends. Today's consumers show growing interest in culinary products that are not only delicious but also healthy, aesthetic, practical, and rooted in local values. The research method applied is Research and Development (R&D) using the 4D model approach. The subject of the study is the Shiloka product, with data collection techniques including observation, interviews, and documentation, and data analysis using the expert judgement method involving culinary practitioners and experts in the field. Shiloka, which combines the concept of conventional Japanese sushi with local Indonesian fillings (such as shredded chicken, sambal matah, and fried cheese), has successfully created a form of creative culinary innovation that aligns with current consumer trends. The product is considered to have a unique flavor profile, a distinctive aroma, an appealing visual presentation, and a stable texture when consumed. Assessments from three expert judges confirmed that Shiloka is suitable for marketing as a local culinary product with a modern concept. This indicates that the development of Shiloka not only responds to changing consumption trends but also opens up promising business opportunities in the creative culinary sector.

Keywords: *Shiloka, Creative Culinary, Consumer Trends, MSMEs, Product Innovation, Rumah Kukus Bogor.*

Shiloka (Sushi Lokal) sebagai ide usaha kuliner kreatif oleh Rumah Kukus Bogor dalam merespon perubahan tren konsumen yang semakin dinamis. Tren konsumen masa kini menunjukkan peningkatan minat terhadap produk kuliner yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat, estetik, praktis, dan memiliki nilai lokalitas. Metode penelitian yang digunakan adalah R&D dengan pendekatan model 4D. Subjek kajian yaitu produk Shiloka dengan teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta analisis data menggunakan metode expert judgement oleh pelaku kuliner dan ahli dibidangnya. Produk Shiloka yang merupakan perpaduan antara konsep sushi konvensional dan isian lokal Indonesia (ayam suwir, sambal matah, dan keju goreng) berhasil menciptakan inovasi kuliner kreatif yang relevan dengan tren konsumen saat ini. Produk ini dinilai memiliki karakteristik rasa yang unik, aroma yang khas, tampilan visual yang menarik, dan tekstur yang stabil saat dikonsumsi. Penilaian dari tiga orang *expert judgement* menyatakan bahwa Shiloka layak untuk dipasarkan sebagai kuliner khas berbasis lokalitas dengan konsep modern. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan Shiloka tidak hanya menjawab perubahan tren konsumsi, tetapi juga membuka peluang usaha yang menjanjikan di sektor kuliner kreatif.

Keywords: *Shiloka, Kuliner Kreatif, Tren Konsumen, UMKM, Inovasi Produk, Rumah Kukus Bogor.*

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.

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., Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par., Sekretaris Jurusan Pariwisata.
5. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., M.M., Koordinator Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Dosen Pembimbing I.
6. Lu'luwatin Rosdiana Aprilia, S.Pd., M.M.Par., Sekretaris Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Dosen Pembimbing II.
7. Para dosen, tenaga kependidikan dan teman-teman penulis di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani serta menemani penulis selama menempuh pendidikan di sini.
8. Ayahanda Alm. Agus Mulyana yang telah memberikan kasih sayang dan cinta yang begitu dalam kepada penulis. Serta memberikan dukungan rohani dari surga.
9. Keluarga penulis yang telah mendukung secara moral dan materi.
10. Himpunan Mahasiswa Perhotelan periode 2022/2023 dan 2023/2024 yang telah memberikan banyak pelajaran dan kenangan selama menempuh pendidikan.
11. Andi Fadhil Ismail dengan NIM 21700007 yang telah membantu, menemani dan mendukung selama perkuliahan dan proses penyusunan tugas akhir

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

Jakarta, 8 Juli 2025

Penulis,



Bella Agusliana Ningsih

NIM: 21700010

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.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Kajian.....	6
F. Manfaat Kajian.....	6
BAB II.....	8
KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Kajian Teori.....	8
B. Pertanyaan Kajian.....	25
BAB III.....	26
METODE KAJIAN.....	26
A. Jenis Kajian.....	26
B. Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	30
C. Subjek Kajian.....	30
D. Teknik Pengumpulan Data.....	31
E. Analisis Data.....	32
BAB IV.....	33
HASIL KAJIAN DAN PEMBAHASAN.....	33

A. Hasil Kajian	33
B. Pembahasan.....	52
C. Keterbatasan Kajian	57
BAB V.....	58
PENUTUP.....	58
A. Kesimpulan	58
B. Implikasi.....	59
C. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Rumah Kukus Bogor	2
Gambar 2 Kuliner Kreatif	13
Gambar 3 UMKM.....	15
Gambar 4 Sushi.....	21
Gambar 5 Bagan 4D.....	26
Gambar 6 Ilustrasi Shiloka.....	39
Gambar 7 Kontrol	46
Gambar 8 Shiloka.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Resep Shiloka	41
Tabel 2 Alat Produksi	45
Tabel 3 Deskriptif Karakteristik	46
Tabel 4 Harga Pokok Produksi Shiloka.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Riwayat Hidup.....	63
Lampiran 2 Salinan Lembar Pembimbingan Ta.....	64
Lampiran 3 Dokumentasi Uji Proposal Ta.....	66
Lampiran 4 Transkrip Wawancara	67
Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan Wawancara	75
Lampiran 6 Dokumentasi Kegiatan Penjualan.....	76
Lampiran 7 Dokumentasi pengumpulan HKI.....	77
Lampiran 8 Sertifikat Magang Industri.....	78