

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**IMPRESI PRODUK PEMPEK DARI PENGOLAHAN**  
**BONGGOL PISANG BATU SEBAGAI DIVERSIFIKASI**  
**HIDANGAN NUSANTARA PEMPEK PALEMBANG**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Pariwisata



**Disusun oleh:**  
**HUSSEIN ALI**  
**NIM: 21710018**

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**IMPRESI PRODUK PEMPEK DARI PENGOLAHAN**  
**BONGGOL PISANG BATU SEBAGAI DIVERSIFIKASI**  
**HIDANGAN NUSANTARA PEMPEK PALEMBANG**

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya Pariwisata



**Disusun oleh:**  
**HUSSEIN ALI**  
**NIM: 21710018**

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

## LEMBAR PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Impresi Produk Pempek Dari Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Diversifikasi Hidangan Nusantara Pempek Palembang  
Nama : Hussein Ali  
NIM : 21710018  
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 , tanggal.

Disahkan oleh :  
Ketua Penguji,



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

NIP. 198103052008122001

Anggota 1



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

Anggota 2



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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Pariwisata



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

## LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Impresi Produk Pempek Dari Pengolahan Bonggol  
Pisang Batu Sebagai Diversifikasi Hidangan Nusantara  
Pempek Palembang  
Penulis : Hussein Ali  
NIM : 21710049  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata

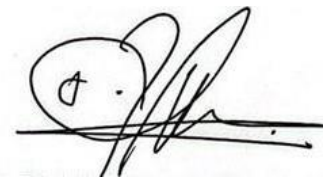
Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.  
Ditandatangani di Jakarta, 29 Juli 2024

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



Rr. Christiana Mayang A. Stj., M.Pd  
NIP 199408082022032020

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

## PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hussein Ali  
NIM : 21710018  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

Impresi Produk Pempek Dari Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Diversifikasi Hidangan Nusantara Pempek Palembang **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, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Hussein Ali

NIM: 21710018

## LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Hussein Ali  
NIM : 21710018  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Pariwisata  
Tahun Akademik : 2021

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: “Impresi Produk Pempek Dari Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Diversifikasi Hidangan Nusantara Pempek Palembang”

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 sesungguhnya dan dengan sebenarnya-benarnya.

Jakarta, 5 Juli 2024

Yang menyatakan,



Hussein Ali

NIM: 21710018

## **ABSTRACT**

*Pempek is one of Palembang's famous food specialties, but usually only uses three types of fish, namely Belida fish, Gabus and Tenggiri. With the aim of diversifying raw materials and expanding the sustainability of pempek production, this research developed a pempek innovation using pitted banana tubers as an additional ingredient. Banana stems, which are typically used as organic fertilizer or in traditional medicine, have a fairly high carbohydrate content, making them a potential ingredient for fiber- and energy-rich foods. This research aims to create an attractive packaging label design and measure consumer acceptance of the banana bump pempek product. The processing process involves boiling, blending and straining the banana tubers before mixing them into the pempek mixture. Using the Canva application for packaging design and a questionnaire survey of 64 respondents via social media Instagram, researchers collected data on people's impressions of this product. The survey results showed that 50% of respondents gave a good rating, 35.9% a very good rating, 9.4% an average rating and 4.7% a poor rating. This shows that banana bump pempek has the potential to be accepted in the market, although it requires further improvements in terms of packaging. This research contributes to food diversification and offers innovative alternatives to the traditional food industry, while providing a reference for future research in this area.*

**Keywords:** *Diversifying, Pempek, Banana stems*

Pempek adalah salah satu kuliner khas Palembang yang terkenal, namun biasanya hanya menggunakan tiga jenis ikan, yaitu ikan Belida, Gabus, dan Tenggiri. Dalam upaya mendiversifikasi bahan baku dan memperpanjang keberlanjutan produksi pempek, penelitian ini mengembangkan inovasi pempek dengan menggunakan bonggol pisang batu sebagai bahan tambahan. Bonggol pisang yang biasanya digunakan untuk pupuk organik atau pengobatan tradisional, memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, menjadikannya bahan yang potensial untuk makanan yang kaya serat dan energi. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan desain label kemasan yang menarik dan untuk mengukur penerimaan konsumen terhadap produk pempek bonggol pisang. Proses pengolahan melibatkan merebus, memblender, dan menyaring bonggol pisang sebelum dicampurkan ke dalam adonan pempek. Dengan menggunakan aplikasi Canva untuk desain kemasan dan survei kuesioner terhadap 64 responden melalui media sosial Instagram, peneliti mengumpulkan data impresi masyarakat terhadap produk ini. Hasil survei menunjukkan bahwa 50% responden memberikan penilaian baik, 35.9% sangat baik, 9.4% biasa saja, dan 4.7% buruk. Ini menunjukkan bahwa pempek bonggol pisang memiliki potensi untuk diterima di pasar, meskipun perlu perbaikan lebih lanjut pada aspek kemasan. Penelitian ini memberikan kontribusi dalam diversifikasi pangan dan menawarkan alternatif inovatif dalam industri makanan tradisional, serta memberikan referensi untuk penelitian lanjutan di bidang ini.

**Kata Kunci:** *Diversifikasi, Pempek, Bonggol pisang*

## PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan proposal tugas akhir adalah memenuhi persyaratan dalam mengerjakan tugas akhir bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan Pendidikan Diploma 3/ Ahli Madya Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam laporan tugas akhir ini, penulis berperan sebagai desainer label kemasan dan *branding*, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“IMPRESI PRODUK PEMPEK DARI PENGOLAHAN BONGGOL PISANG BATU SEBAGAI DIVERSIFIKASI HIDANGAN NUSANTARA PEMPEK PALEMBANG”**.

Penulis telah berusaha melakukan yang terbaik dalam penulisan laporan tugas akhir ini, namun penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis dengan senang hati menerima segala saran dari setiap pembaca laporan. Penulis juga menyadari bahwa penelitian ini dapat terselesaikan berkat bimbingan, bantuan, saran – saran dari pihak yang telah membantu dan penulis secara khusus menyampaikan rasa terimakasih 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. 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 Kepala Program Studi Seni Kuliner.
6. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si, M.Si., selaku dosen pembimbing 1
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing 2



8. Para dosen dan para tenaga kerja kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah membantu mahasiswa/i selama menempuh pendidikan.
9. Kedua orang tua terutama ayah dan ibu yang telah memberikan semangat dan dukungan penuh kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Kepada teman-teman grup saya (sidongo lulus) yang selalu mendukung dan memotivasi penulis selama menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2021 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.

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

Jakarta, 26 Februari 2024

Penulis,



Hussein Ali  
NIM. 21710018

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II.....</b>	<b>6</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
A. Bonggol Pisang.....	6
B. Pempek Palembang .....	7
C. Impresi/Kesan.....	8
D. Diversifikasi Produk.....	8
E. Rancangan .....	9
F. Desain .....	9
G. Kemasan .....	10
H. Label.....	11
I. Branding .....	12
<b>BAB III.....</b>	<b>13</b>
<b>METODE PELAKSANAAN.....</b>	<b>13</b>
A. Data/Objek Penulisan .....	13
B. Teknik Pengumpulan Data .....	15
C. Ruang Lingkup .....	16

D. Langkah kerja .....	17
<b>BAB IV .....</b>	<b>21</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>21</b>
A. Menentukan Hasil Rancangan Label Dan Kemasan.....	21
B. Hasil Tujuan Pada Branding Produk Pempek Bonggol Pisang....	24
C. Hasil Rancangan.....	25
D. Hasil Kuesioner Responden .....	32
<b>BAB V.....</b>	<b>44</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>44</b>
A. Kesimpulan.....	44
B. Saran.....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bonggol Pisang .....	6
Gambar 2. Informasi Gizi Bonggol Pisang .....	7
Gambar 3. Pempek Bonggol Pisang .....	7
Gambar 4. Rumus Slovin .....	14
Gambar 5. Opsi Logo Penggol.....	21
Gambar 6. Logo Penggol .....	25
Gambar 7. Font Sketchy In Snow .....	26
Gambar 8. Font FatFrunk.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 9. Kemasan Penggol.....	27
Gambar 10. Kemasan Botol Plastik .....	28
Gambar 11. Desain Label Kemasan Penggol.....	30
Gambar 12. Sosial Media Penggol.....	31
Gambar 13. Hasil Data Jenis Kelamin Responden .....	33
Gambar 14. Hasil Data Pengetahuan Responden Mengenai Bonggol Pisang .....	33
Gambar 15. Hasil Data Pengetahuan Responden Mengenai Zat Gizi Bonggol Pisang .....	34
Gambar 16. Hasil Data Kesan Responden Mengenai Makanan Olahan Bonggol Pisang .....	35
Gambar 17. Hasil Data Pengetahuan Responden Mengenai Perbedaan Pempek Dan Otak-Otak.....	36
Gambar 18. Hasil Data Yang Menyukai Makanan Pempek .....	36
Gambar 19. Hasil Data Kuesioner Sesering Apa Dalam Makan Pempek .....	37
Gambar 20. Hasil Data Kuesioner Mengenai Alergi Terhadap Ikan .....	38
Gambar 21. Hasil Data Kesan Kuesioner Terhadap Logo Penggol.....	39
Gambar 22. Hasil Data Kesan Kuesioner Terhadap Desain Label Penggol .....	40
Gambar 23. Hasil Data Kesan Kuesioner Terhadap Informasi Label.....	40
Gambar 24. Hasil Data Kesan Kuesioner Terhadap Kemasan Penggol .....	41
Gambar 25. Hasil Data Kesan Kuesioner Terhadap Produk Penggol.....	42

## DAFTAR TABEL

Table 1. Tabel Tujuan Branding .....	24
--------------------------------------	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa.....	49
Lampiran 2. Kuesioner Impresi Produk Pempek Dari Pengolahan Bonggol Pisang Batu Sebagai Diversifikasi Hidangan Nusantara .....	50
Lampiran 3. Lembar Pembimbing 1 Tugas Akhir .....	51
Lampiran 4. Lembar Pembimbing 2 Tugas Akhir .....	52