

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENULISAN NASKAH INOVASI SOSIS SOLO DENGAN MEMANFAATKAN ISIAN JANTUNG PISANG DAN SAUS *CARBONARA*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh

Anne Nurochimah Syatriyani

NIM: 2294406008

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

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENULIAS NASKAH INOVASI SOSIS SOLO DENGAN MEMANFAATKAN ISIAN JANTUNG PISANG DAN SAUS *CARBONARA*

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya Pariwisata



Disusun oleh

Anne Nurochimah Syatriyani

NIM 2294406008

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Inovasi Sosis Solo dengan
Memanfaatkan Isian Jantung Pisang dan Saus Carbonara.
Penulis : Anne Nurochimah Syatriyani
NIM : 2294406008
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan dihadapan Tim Penguji
Tugas Akhir ini di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif pada hari
Rabu, tanggal 16 Juli 2025

Disahkan oleh
Ketua Penguji,



Antinah Latif, S.Kp.G., M.K.M.
NIP 199112092019032023

Penguji 1



Rizki Akbar Mustopa, S.Pd., Gr., M.Pd.
NIP 199304272024061001

Penguji 2



Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M.
NIP 198603272019031013

Mengetahui
Ketua Jurusan



Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd, M.M.
NIP 198804112020121008

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penulisan Naskah Inovasi Sosis Solo Dengan
Memanfaatkan Isian Jantung Pisang Dan Saus Carbonara.
Penulis : Anne Nurochimah Syatriyani
NIM : 2294406008
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditanda tangani di Jakarta, 8 Juli 2025

Pembimbing 1



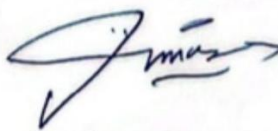
Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M.
NIP 198603272019031013

Pembimbing 2



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

Mengetahui
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: Anne Nurochimah Syatriyani
NIM	2294406008
Program Studi	: Seni Kuliner
Jurusan	: Pariwisata
Tahun Akademik	: 2024/2025

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul: Penulisan Naskah Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan Isian Jantung Pisang dan Saus *Carbonara* **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 di proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 16 Juni 2025

Yang menyatakan,



Anne Nurochimah Syatriyani
NIM: 2294406008

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai Civitas akademik Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anne Nurochimah Syatriyani

Nim 2294406008

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 Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan Isian Jantung Pisang dan Saus Carbonara.

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 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,



Anne Nurochimah Syatriyani
NIM: 2294406008

ABSTRACT

This study is motivated by the limited references on the development of food products based on local ingredients and the low utilization of banana blossoms in the culinary industry. The aim of this final project is to develop a manuscript on the innovation of a local food product in the form of Sosis Solo filled with banana blossom and carbonara sauce. The writing adopts a descriptive qualitative approach. Data collection techniques include planning, research, manuscript design, and documentation. The manuscript covers recipe formulation, production processes, visual documentation, and branding strategies. The outcome is expected to serve as an inspiration for culinary practitioners and the wider community in developing healthy and competitive local food innovations.

Keywords: *Food Innovation, Banana Blossom, Sosis Solo, Carbonara Sauce, Local Ingredients*

ABSTRAK

Inovasi ini dilatarbelakangi oleh minimnya referensi pengembangan pangan berbahan lokal serta rendahnya pemanfaatan jantung pisang dalam industri kuliner. Tugas akhir ini bertujuan untuk menyusun naskah tentang inovasi produk pangan lokal berupa Sosis Solo dengan isian jantung pisang dan saus carbonara. Penulisan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data mencakup perencanaan, penelitian, desain naskah buku, serta dokumentasi. Naskah ini mencakup formulasi resep, proses produksi, dokumentasi visual, dan strategi *branding*. Hasilnya diharapkan menjadi inspirasi bagi pelaku kuliner dan masyarakat dalam menciptakan inovasi pangan lokal yang sehat dan kompetitif.

Kata Kunci: *Inovasi Pangan, Jantung Pisang, Sosis Solo, Saus Carbonara, Bahan Lokal*

PRAKATA

Puji syukur kepada Allah SWT 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 penulisan naskah buku sosis solo dengan memanfaatkan jantung pisang dan saus *carbonara*. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan TA berjudul **“Penulisan Naskah Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan Isian Jantung Pisang dan Saus Carbonara.”**

Laporan TA 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 terimakasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, 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. Muhamad Ridwan, S.I.Kom., M.M., selaku Dosen Pembimbing I.
8. Rr Christiana Mayang Anggareini Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II.
9. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah melayani mahasiswa selama penulis menempu Pendidikan di sini.

10. Mama yang selalu mendoakan kelancaran dalam mengerjakan tugas akhir ini, untuk teman-teman khususnya tim solorasa, serta orang terkasih yang paling banyak membantu saya ketika mengerjakan laporan tugas akhir ini.

11. Kepada penulis tugas akhir “Penulis Naskah Inovasi Sosis Solo Dengan Memanfaatkan Isian Jantung Pisang dan Saus Carbonara.”

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

Jakarta, 8 Maret 2025

Penulis,



Anne Nuroghimah Syatriyani

NIM 2294406008

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
ABSTRACT	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.....	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Naskah Buku	6
B. Buku Informasi	6
C. Teknik Penulisan Deskriptif.....	7
D. Inovasi Pangan Lokal.....	8
E. Karakteristik Sosis Solo.....	8
F. Karakteristik Jantung Pisang	9
G. Sejarah Saus <i>Carbonara</i>	9
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
A. Data/Objek Penulisan	11
B. Teknik Pengumpulan Data	11
C. Ruang Lingkup.....	12
D. Langkah Kerja	13
BAB IV PEMBAHASAN	15
A. Praproduksi	15

1. Studi Referensi Naskah Buku Resep Makanan	15
2. Membuat Konsep dan Layout Naskah Buku Resep Makanan	17
B. Produksi	20
1. Struktur Kerangka Buku	20
2. Menentukan <i>Pallete</i> Warna	20
3. Struktur Naskah Buku	22
C. Pascaproduksi	40
BAB V PENUTUP	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Konsep dan Layout Naskah Buku	18
Gambar 2. Ungu	20
Gambar 3. Kuning Keemasan.....	21
Gambar 4. Putih Keunguan	21
Gambar 5. Halaman Sampul Depan	22
Gambar 6. Halaman Sampul Belakang	22
Gambar 7. Halaman Kata Pengantar	23
Gambar 8. Halaman Daftar Isi.....	24
Gambar 9. Bab I Pendahuluan.....	25
Gambar 10. Bab II Pengenalan Alat dan Bahan Baku.....	26
Gambar 11. Tahap Praproduksi	27
Gambar 12. Prosedur Pembuatan	28
Gambar 13. Uji Pembuatan Produk.....	28
Gambar 14. Pengertian Uji Hedonik dan Panelis	29
Gambar 15. Pelaksanaan Uji Hedonik.....	30
Gambar 16. Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik	30
Gambar 17. Pengukuran dan Analisa	31
Gambar 18. Hasil Penilaian Panelis	32
Gambar 19. Pengertian Branding	32
Gambar 20. Desain Logo.....	33
Gambar 21. Sosial Media	34
Gambar 22. Harga Penjualan.....	35
Gambar 23. Hasil Penjualan	35
Gambar 24. Dokumentasi	36
Gambar 25. Edukasi dan Pengetahuan	37
Gambar 26. Pengembangan Inovasi Produk	38
Gambar 27. Kesimpulan	38
Gambar 28. Daftar Pustaka	39
Gambar 29. Tentang Penulis.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Observasi Buku.....	16
Tabel 2. Aturan Skala	18
Tabel 3. Hasil Penilaian Ahli	19
Tabel 4. Hasil Akhir Naskah Buku	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	48
--	-----------

