

TUGAS AKHIR
PENYUSUNAN NASKAH BUKU PRODUK “MOGIES”

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli
Madya



Disusun oleh

WINDA SAFIRA

NIM: 21710063

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penyusunan Naskah Buku Produk "MOGIES"
Penulis : Winda Safira
NIM : 21710063
Program Studi : Pariwisata
Jurusan : Seni Kuliner

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Senin, 05 Juli 2024

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,

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

Anggota 1

Asriadi Masnar, S.Gz, M.Sc
NIP. 1987090820190310006

Anggota 2

Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP3K. 197305192024211001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata

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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penyusunan Naskah Buku Produk "MOGIES"
Penulis : Winda Safira
NIM : 21710063
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 05 Juli 2024

Pembimbing 1



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

Pembimbing 2



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Winda Safira
NIM : 21710063
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul Penyusunan Naskah Buku Produk “MOGIES” adalah Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain dan bebas dari plagiarism. 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, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,



Winda Safira

NIM: 21710063

PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

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

Nama : Winda Safira
NIM : 21710063
Program Studi : D3 Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul: Penyusunan Naskah Buku Produk “MOGIES”

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, menalih 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.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 15 Juli 2024

Yang menyatakan,



Winda Safira

NIM: 21710063

ABSTRACT

This study aims to help the public obtain information about food innovation from character sandwich cookies through a book. The background of the problem includes the limited use of local food ingredients such as moringa leaves and sour cherries in modern food products and the lack of literature on this innovation. Based on Dalman's popular writing theory, this research follows three stages: pre-writing, writing, and post-writing. The methods used include literature review, observation, and data analysis from formulation, hedonic testing, packaging branding, and market testing. In the pre-writing stage, the author determines the topic, objectives, target audience, gathers information, and organizes ideas. The writing stage involves structuring the book with tables explaining sections such as the definition of cookies, formulation, hedonic testing, packaging branding, and market testing. In the post-writing stage, the author reviews the manuscript to ensure accuracy and clarity. The book discusses formulation with moringa leaf powder, results of hedonic testing, the Mogies product packaging branding strategy, and market analysis, and is designed with Kollektif, Kidspace, Coustard fonts to facilitate reader comprehension. Writing the manuscript involves research, drafting, and review.

Keywords: *local food innovation, sandwich cookies, moringa leaves, sour cherries, informational book.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mempermudah masyarakat memperoleh informasi tentang inovasi pangan dari *sandwich cookies* karakter melalui buku. Latar belakang masalah mencakup minimnya pemanfaatan bahan pangan lokal seperti daun kelor dan buah ceremai dalam produk pangan modern serta kurangnya literatur tentang inovasi ini. Berdasarkan teori penulisan populer Dalman, penelitian ini mengikuti tiga tahap: pra penulisan, penulisan, dan pasca penulisan. Metode yang digunakan meliputi studi pustaka, observasi, dan analisis data dari formulasi, uji hedonik, branding kemasan, dan uji pemasaran. Pada tahap pra penulisan, penulis menentukan topik, tujuan, sasaran pembaca, mengumpulkan informasi, dan mengorganisasikan ide. Tahap penulisan mencakup penyusunan buku dengan tabel menjelaskan bagian seperti pengertian *cookies*, formulasi, uji hedonik, branding kemasan, dan uji pemasaran. Pada tahap pasca penulisan, penulis meninjau kembali naskah untuk memastikan akurasi dan kejelasan. Buku ini membahas formulasi dengan bubuk daun kelor, hasil uji hedonik, strategi branding kemasan produk Mogies, dan analisis pemasaran, serta didesain dengan font Kollektif, Kidspace, Coustard untuk memudahkan pemahaman pembaca. Penulisan naskah buku ini melibatkan riset, penyusunan, dan peninjauan ulang.

Kata Kunci: *Inovasi pangan lokal, sandwich cookies, daun kelor, buah ceremai, buku informasi.*

PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah Yang Maha Esa karena telah memberikan berkat kesehatan, kekuatan, dan kemampuan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan penulisan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik. Tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah memenuhi salah satu persyaratan bagi mahasiswa untuk dapat menyelesaikan pendidikan Diploma-3 Program Studi Pariwisata Jurusan Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam pembuatan karya Tugas Akhir ini, penulis akan menghasilkan naskah buku inovasi pangan. Penulis akan berperan sebagai pengarang. Berdasarkan proses tersebut, penulis akan menyusun laporan Tugas Akhir berjudul: **“Penyusunan Naskah Buku Produk “MOGIES””**

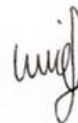
Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis mendapatkan bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada di sekitar penulis. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, MM selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si, M, Si selaku Bidang Akademik Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M. selaku Kepala 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. Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I.
7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni, Stj, S.Pd., M.Pd., Selaku Dosen Pembimbing II.
8. Para dosen serta seluruh tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membantu dan melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini.
9. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa selama penulis menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Media Kreatif.
10. Tim karya "TA Bismillah" yang saling mendukung.
11. Teman-teman dari group "Kita2 aja" Annisa Akmaliya, Atiya Salimah, Davena Rasyafa Azzura, Khodijah Nursalimah, Nandini Artamevia Putri, Nasywa Afra Ramadhan yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Penulis sadar akan kekurangan dalam pembuatan laporan tugas akhir ini. Karena itu, penulis sangat berharap akan saran dan kritik dengan tujuan untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini.

Jakarta, 20 Juni 2024



Winda Safira

NIM: 21710063

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG AKHIR.....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH.....	v
ABSTRACT	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat penelitian.....	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penulisan	6
B. Non-Fiksi.....	9
C. Naskah.....	10
D. Penerbitan.....	10
E. Mogies.....	11
F. Cookies.....	11
G. Kelor.....	12
H. Bubuk Daun Kelor.....	12

I. Ceremai	13
BAB III.....	14
METODE PELAKSANAAN.....	14
A. Data / Objek Penelitian.....	14
B. Teknik Pengumpulan Data	17
C. Ruang Lingkup.....	18
D. Langkah Kerja.....	19
BAB VI.....	21
PEMBAHASAN	21
A. Tahap Pra Penulisan	21
B. Penulisan	28
C. Pasca Penulisan	34
D. Hasil Desain	34
BAB V.....	39
PENUTUP.....	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	43
DOKUMENTASI	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Spesifikasi Karya Tugas Akhir.....	15
Tabel 2. Penjabaran Pembagian Tugas Akhir.....	16
Tabel 3. Referensi Buku.....	23
Tabel 4. Kerangka Buku.....	27
Tabel 5. Preliminaris	28
Tabel 6. Kerangka dan Pengembangan Deskriptif.....	30
Tabel 7. Postlinimaris	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Cover halaman depan	34
Gambar 2. Isi Buku pada BAB I.....	35
Gambar 3. Isi Buku pada BAB II	36
Gambar 4. Isi Buku pada BAB III.....	36
Gambar 5. Isi Buku pada BAB IV.....	37
Gambar 6. Buku pada BAB V.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa	43
Lampiran 2. Lembar Pembimbingan I.....	44
Lampiran 3. Lembar Pembimbing II	45