

LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *DIGITAL BOOKLET “KREASUS (KREATIF SUS)”* SEBAGAI MEDIA EDUKASI PRODUK *CHOUFFEE* SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GEMBILI

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun Oleh :

FATIMATUZZAHRA

NIM : 2394406021

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *DIGITAL BOOKLET “KREASUS (KREATIF SUS)”* SEBAGAI MEDIA EDUKASI PRODUK *CHOUFFEE* SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GEMBILI

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar ahli



Disusun Oleh :

FATIMATUZZAHRA

NIM : 2394406021

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI

MEDIA KREATIF

2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan *Digital Booklet "Kreasus (Kreatif Sus)"*
Sebagai Media Edukasi Produk *Chouffee* Substitusi
Tepung Umbi Gembili
Penulis : FatimatuZZahra
NIM : 2394406021
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 13 Juli 2026.

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



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

Penguji 1



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd
NIP.1973051920242110

Penguji 2



Lina Mufidah M.Pd
NIP.198908182024062001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul tugas akhir : Pembuatan *Digital Booklet "Kreasus (Kreatif Sus)"* Sebagai Media Edukasi Produk *Chouffee* Substitusi Tepung Umbi Gembili

Penulis : Fatimatuazzahra

NIM : 2394406021

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 24 Juni 2026

Pembimbing I



Lina Mufidah M.Pd.
NIP.198908182024062001

Pembimbing II



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

Mengetahui

Koordinator Program Studi Seni Kuliner



Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M.
NIP.198603272019031013

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fatimatuzzahra
NIM : 2394406021
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

PEMBUATAN MEDIA E-MAGAZINE "KREASUS (KREATIF SOES)"
SEBAGAI MEDIA INFORMASI PRODUK CHOUFFEE
PENAMBAHAN TEPUNG UMBI GEMBILI

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, 1 Juli 2026



PERSYARATAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Fatimatuzzahra
NIM : 2394406021
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

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:

PEMBUATAN MEDIA E-MAGAZINE “KREASUS (KREATIF SOES)” SEBAGAI MEDIA INFORMASI PRODUK CHOUFFEE PENAMBAHAN TEPUNG UMBI GEMBILI. 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, 1 Juli 2026



2394406021

ABSTRAK

This study aims to design the “KREASUS (Kreatif Sus)” digital booklet as an informational medium for Chouffee products made with the addition of lesser yam flour and to identify users' responses to the developed media. The research employed a qualitative descriptive method consisting of pre-writing, writing, and post-production stages, including information gathering, content development, visual design, revision, proofreading, packaging, and publication through the Heyzine Flipbook platform. The results show that the KREASUS digital booklet was successfully developed with systematic content, attractive visual design, and easy-to-understand language. Based on interviews with expert validators and respondents, the e-magazine received positive feedback regarding its content, design, and presentation. After revisions based on the suggestions received, the digital booklet was considered suitable as an informational medium for Chouffee products made with the addition of lesser yam flour.

Keywords: *digital booklet, Chouffee, lesser yam flour, Palm Sugar Milk Coffee Ganache, information media, Kreasus.*

Penelitian ini bertujuan untuk merancang digital booklet “Kreasus (Kreatif Sus)” sebagai media informasi mengenai produk Chouffee berbahan tambahan tepung umbi gembili serta mengetahui respons pengguna terhadap media yang telah dirancang. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan tahapan pra penulisan, penulisan, dan pascaproduksi yang meliputi pengumpulan informasi, penyusunan naskah, pembuatan desain visual, revisi, proofreading, pengemasan, dan publikasi melalui platform Heyzine Flipbook. Hasil penelitian menunjukkan bahwa digital booklet Kreasus berhasil dirancang dengan penyajian informasi yang sistematis, tampilan visual yang menarik, serta penggunaan bahasa yang mudah dipahami. Berdasarkan hasil wawancara dengan dosen ahli dan narasumber, digital booklet memperoleh tanggapan positif dari aspek isi, desain, dan penyajian informasi. Setelah dilakukan penyempurnaan berdasarkan masukan yang diperoleh, digital booklet dinyatakan layak digunakan sebagai media informasi mengenai produk Chouffee berbahan tambahan tepung umbi gembili

Kata kunci: *digital booklet, Chouffee, tepung umbi gembili, ganache kopi susu gula aren media informasi, Kreasus.*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“Perancangan *Digital Booklet* “KREASUS (*Kreatif Sus*)” sebagai Media Edukasi Mengenai Produk *Chouffee* Substitusi Tepung Umbi Gembili”** dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Seni Kuliner, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak yang telah memberikan bantuan, bimbingan, dukungan, serta motivasi sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Mawan Nugraha, Ph.D., selaku Wakil Direktur Bidang Akademik Politeknik Negeri Media Kreatif.
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif.
4. Fristi Bellia Annishia, S.K.M., M.Par., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif.
5. Muhamad Ridwan, S.Ikom., M.M., selaku Koordinator Program Studi
6. Seni Kuliner Politeknik Negeri Media Kreatif.

7. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner.
8. Lina Mufidah M.Pd, selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan arahan, masukan, dan bimbingan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
9. Rizki Akbar Mustopa S.Pd., Gr., M.Pd., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.
10. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah memberikan ilmu pengetahuan, pengalaman, serta pelayanan selama masa perkuliahan.
11. Kedua orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan doa, dukungan, kasih sayang, serta semangat yang tiada henti selama proses penyusunan Tugas Akhir.
12. Teman-teman tim *Chouffee* yang telah bekerja sama dan saling mendukung sejak proses pengembangan produk hingga penyusunan Tugas
13. Akhir ini seluruh narasumber, dosen ahli, dan semua pihak yang telah memberikan masukan serta bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
14. Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Daffa Fauzan Azis, S.H., atas dukungan, perhatian, motivasi, dan semangat yang diberikan selama proses penyusunan tugas akhir ini. Terima kasih telah menjadi pendengar yang baik, selalu menanyakan perkembangan penyusunan tugas akhir, serta memberikan motivasi kepada

penulis untuk terus menyelesaikan setiap proses hingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan dan jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, civitas akademika, serta masyarakat luas, khususnya sebagai referensi dalam pengembangan media informasi digital dan inovasi produk kuliner berbahan pangan lokal.

Jakarta, 11 Juni 2026
Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Fatimatuzzahra' with a stylized flourish at the end.

Fatimatuzzahra
NIM. 2394406021

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERSYARATAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRACT	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I	
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan	5
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tentang Digital Booklet	7
1. Definisi Digital Booklet	8
2. Kriteria Digital Booklet Kuliner yang Baik	9
3. Teori Penulisan Digital Booklet Kuliner yang Baik	10
B. Tentang Chouffee	11
1. Sus Kering Kopi Susu Gula Aren	11
2. Bahan-Bahan Utama Sebagai Ciri Khas Produk	13
a. Gembili	13
b. Kopi Susu gula Aren	14
C. Rasionalisasi Chouffee sebagai Konten E-Magazine	16
BAB III	17
METODE PELAKSANAAN	17
A. Data dan Objek Penulisan	17
B. Teknik Pengumpulan Data	19

1. Studi Pustaka	19
2. Observasi	21
3. Wawancara	22
C. Ruang Lingkup	24
1. Peran Penulis	24
2. Kategori karya	25
3. Ide Kreatif	25
D. Langkah Kerja	26
1. Tahap Pra-Produksi	27
2. Tahap Produksi	27
3. Tahap Pasca-Produksi	28
BAB IV	29
PEMBAHASAN	29
A. Tahap Pra-Produksi	29
1. Perumusan Ide dan Pengembangan Produk Chouffee	29
2. Menentukan Tema, Topik, dan Judul <i>Digital Booklet</i>	31
3. Mengumpulkan Informasi	33
4. Membuat Kerangka Isi	35
B. Tahap Produksi	36
1. Menulis Draft Awal	36
2. Hasil <i>Digital Booklet</i> yang Sudah Dirancang	45
3. Membuat Desain Visual	50
C. Tahap Pasca Penulisan	54
1. Revisi	54
2. Proofreading	61
3. Pengemasan Akhir	61
4. Publikasi	63
BAB V	64
PENUTUP	64
A. Kesimpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Referensi Penelitian Terdahulu <i>Digital Booklet</i>	8
Tabel 2. Data Responden Wawancara	18
Tabel 3. Referensi <i>Digital Booklet</i>	19
Tabel 4. Pengumpulan data	33
Tabel 5. Kerangka Isi <i>Digital Booklet</i>	35
Tabel 6. Bagian Pembuka	36
Tabel 7. Bagian Isi Bab 1	37
Tabel 8. Bagian Isi Bab 2	39
Tabel 9. Bagian Isi Bab 3	40
Tabel 10. Bagian Isi Bab 4	41
Tabel 11. Bagian Isi Bab 5	42
Tabel 12. Bagian Isi Bab 6	42
Tabel 13. Bagian Isi Bab 7	43
Tabel 14. Bagian Isi Bab 8	43
Tabel 15. Bagian Isi Bab 9	44
Tabel 16. Hasil Rancangan <i>Digital Booklet</i>	45
Tabel 17, Color Palette	53
Tabel 18, Hasil wawancara dengan dosen ahli	55
Tabel 19. Revisi <i>Digital Booklet</i>	56
Tabel 20, Hasil Wawancara dengan Narasumber	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar-1 Observasi langsung	22
Gambar-2, Wawancara dengan Dosen Ahli	23
Gambar-3, Wawancara dengan Narasumber	24
Gambar-4, Desain Visual <i>Digital Booklet</i>	51
Gambar-5, Preview <i>Digital Booklet</i>	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa/i	69
Lampiran 2. Lembar Pembimbing Tugas Akhir	70
Lampiran 3. Lembar Hasil Wawancara dengan Penilai A	72
Lampiran 4. Lembar Hasil Wawancara dengan Penilai B	73
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara dengan Penilai A	79
Lampiran 6. Dokumentasi Wawancara dengan Penilai B	79
Lampiran 7. Dokumentasi Bimbingan Penulisan	85
Lampiran 8. Cover <i>Digital Booklet</i> dan Qr Hayzine	86
Lampiran 9. Dokumentasi Sidang Tugas Akhir	87