

**LAPORAN TUGAS AKHIR
INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG BIJI
RAMI TANPA TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL
INSTAGRAM**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya**



**Disusun Oleh
SYAKIRAH AZARINE ARGIAN**

NIM: 2294406054

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

**LAPORAN TUGAS AKHIR
INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG BIJI
RAMI TANPA TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL
INSTAGRAM**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya**



**Disusun Oleh
SYAKIRAH AZARINE ARGIAN**

NIM: 2294406054

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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG
BIJI RAMI TANPA TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL
INSTAGRAM
Penulis : Syakirah Azarine Argian
NIM : 2294406054
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggungjawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada hari Jum'at, tanggal 4 Juli 2025

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par.
NIP. 198804112020121008

Penguji 1



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

Penguji 2



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



Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG
BIJI RAMI TANPA TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL
INSTAGRAM

Penulis : Syakirah Azarine Argian
NIM : 2294406054

Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 20 Juni 2025

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi



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

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Penulis : Syakirah Azarine Argian
NIM : 2294406054
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2022

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :
INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG BIJI RAMI TANPA
TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM 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, 20 Juni 2025

Yang menyatakan,



Syakirah Azarine Argian
NIM: 2294406054

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Syakirah Azarine Argian
NIM : 2294406054
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

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:

INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG BIJI RAMI TANPA TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih 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, 20 Juni 2025

Yang menandatangani,


Syakirah Azarine Argian
NIM: 2294406054

ABSTRAK

Abstract

This study aims to introduces Rambaw product, a savory Indonesian cracker (kue bawang) made using flaxseed as a substitute for eggs. Flaxseed, known for its health benefits and nutritional value, remains unfamiliar and underutilized in Indonesia's culinary practices. This study aims to develop product branding and know respondent knowlegde of flaxseed after its introduction through Instagram social media. Key stages include designing the Rambaw logo and visual identity, creating educational and engaging content for Instagram, and distributing questionnaires to assess public knowledge. The strategy uses copywriting techniques to increase interest and understanding of the product. The results from 44 respondents show a significant increase in knowledge about flaxseed and strong positive reception to the product, with an average satisfaction index of 84.93%, indicating increasing knowledge of flaxseed and Rambaw. This project concludes that digital branding and strategic content planning are crucial tools in promoting innovative, health-conscious food products to a broader audience.

Keywords: *flaxseed, egg substitute, kue bawang, introduction*

Abstrak

Penulisan ini bertujuan untuk memperkenalkan produk Rambaw, produk kue bawang khas Indonesia yang menggunakan biji rami sebagai pengganti telur. Biji rami dikenal memiliki manfaat kesehatan dan nilai gizi tinggi, namun masih kurang dikenal serta jarang dimanfaatkan dalam praktik kuliner di Indonesia. Penulisan ini bertujuan mengembangkan branding produk dan mengetahui pengetahuan responden terhadap biji rami setelah perkenalannya melalui media sosial Instagram. Tahapan utama mencakup perancangan logo dan identitas visual Rambaw, pembuatan konten edukatif dan menarik untuk Instagram, serta penyebaran kuesioner guna menilai pengetahuan publik. Strategi ini menggunakan teknik copywriting untuk meningkatkan minat dan pemahaman terhadap produk. Hasil dari 44 responden menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan tentang biji rami serta tanggapan positif terhadap produk, dengan indeks kepuasan rata-rata sebesar 84,93%, yang menunjukkan meningkatkan pengetahuan dari biji rami dan Rambaw. Proyek ini menyimpulkan bahwa branding digital dan perencanaan konten strategis merupakan alat penting dalam mempromosikan produk pangan inovatif dan sehat kepada khalayak yang lebih luas

Kata Kunci: *biji rami, pengganti telur, kue bawang, introduksi*

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 pembuat logo dan *branding*, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **"INTRODUKSI PRODUK “RAMBAW” KUE BAWANG BIJI RAMI TANPA TELUR MELALUI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM"**.

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. Maria Ulfah Catur Afriasih, S.Pd., M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner.
5. Rr Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner
6. Antinah Latif, S.Kp. G, M.KM sebagai dosen pembimbing 1
7. Muhammad Ridwan, S.I.Kom., M.M. sebagai 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. Kepada kedua orang tua saya tercinta Sofia Rachmahwati dan Ferdy Argian Firmansya dan kedua saudara kandung saya Mas Yuga dan Sakhi yang telah menjadi *support system* terbaik dari material dan moral selama saya mengenyam pendidikan hingga saya dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini dengan baik.
10. Kepada teman-teman kelompok saya; Nabilla, Sisi, dan Radit yang telah menjadi rekan seperjuangan dari awal untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh teman-teman Seni Kuliner terlebih khususnya Angkatan 2025 yang telah memberi motivasi dalam penyusunan laporan ini.
12. Kepada 7 musisi berbakat dari Korea Selatan yang telah menjadi role model saya selama 9 tahun ini atas musik-musiknya yang menginspirasi dan mengobati saya hingga saya menjadi kepribadian seperti sekarang ini.
13. Terakhir saya berterimakasih kepada diri saya sendiri yang sudah melewati masa perkuliahan dengan baik dan mencoba berani untuk menantang diri saya sendiri agar dapat melangkah lebih maju hingga saya mendapat banyak peluang untuk kesempatan lainnya untuk membuka wawasan melalui tempat-tempat baru dan individu-individu baru untuk menopang masa depan saya dikemudian hari.

Jakarta, 20 Juni 2025

Penulis,



Syakirah Azarine Argian

NIM. 2294406030

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.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Batasan Masalah	3
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penulisan.....	4
F. Manfaat Penulisan	5
BAB II	6
A. Biji Rami	6
B. Kue Bawang.....	8
C. <i>Branding</i>	8
D. <i>Copywriting</i>	9
E. Introduksi	10
F. Instagram / sosial media	11
G. Edukasi	12
H. Warna.....	12
I. Tipografi.....	13
J. Logo	14
BAB III.....	15

A. Objek Penulisan	15
B. Teknik Pengumpulan Data	15
C. Ruang Lingkup	17
D. Langkah Kerja	18
BAB IV PEMBAHASAN.....	27
A. Perancangan Logo Sebagai Bagian Branding	27
B. Perencanaan Konten dan Copywriting	34
C. Gambaran Pengetahuan Responden Terhadap Pelaksanaan Introduksi Rambaw	41
BAB V.....	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Biji Rami	6
Gambar 2 Analisis Trend Biji Rami	7
Gambar 3 Camilan Biji Rami di Pasaran	7
Gambar 4 Kue Bawang	8
Gambar 5 Model AIDA.....	10
Gambar 6 Warna Panas dan Dingin	13
Gambar 7 Instagram Rambaw.....	19
Gambar 8 Bagan Langkah Kerja.....	26
Gambar 9 Palet Warna Logo	28
Gambar 10 Sketsa Logo Rambaw.....	28
Gambar 11 Font Blackoak std.....	29
Gambar 12 Logo Final Rambaw	30
Gambar 13 Logo Rambaw Final.....	31
Gambar 14 Warna Palet GSM Rambaw.....	31
Gambar 15 Font Anton.....	31
Gambar 16 Font Rockwell Condensed (Sumber: identifont.com).....	32
Gambar 17 Aset Grafis Rambaw	32
Gambar 18 Aset Visual dan Fotografi.....	32
Gambar 19 Label Kemasan Rambaw.....	33
Gambar 20 Produk Akhir Rambaw	33
Gambar 21 Unggahan Coming Soon	34
Gambar 22 Konten Edukasi Non-video	35
Gambar 23 Konten Edukatif dan Quiz Biji Rami	35
Gambar 24 Konten Edukatif Inovasi Rambaw	36
Gambar 25 Sampul Video Pembuatan Produk Rambaw.....	36
Gambar 26 <i>QR Code</i> Video Pembuatan Rambaw.....	37
Gambar 27 Sampul Video Pengemasan Produk Rambaw	37
Gambar 28 QR Code Video Pengemasan Rambaw	38
Gambar 29 Sampul Video Pengenalan Biji Rami	38
Gambar 30 QR Code Video Pengenalan Biji Rami	39
Gambar 31 Konten Hiburan Non-Video	39
Gambar 32 Konten Hiburan Video	40
Gambar 33 <i>QR Code</i> Video Hiburan	40
Gambar 34 Hasil Data Mengenai Pengetahuan Awal Biji Rami.....	41
Gambar 35 Hasil Data Mengenai Pengetahuan Awal Manfat Biji Rami	42
Gambar 36 Hasil Data Mengenai Pengetahuan Awal Olahan Biji Rami	43
Gambar 37 Hasil Data Mengenai Pengetahuan Akhir Pengetahuan dan Manfaat Biji Rami	44
Gambar 38 Hasil Data Mengenai Pengetahuan Akhir Inovasi Biji Rami.....	45
Gambar 39 Hasil Data Mengenai Peningkatan Pengetahuan Akhir Inovasi Biji Rami	46
Gambar 40 Hasil Data Mengenai Pendapat Responen Mengenai Produk Rambaw	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Grafik Standar Manual Rambaw	31
Tabel 2 Tabel Hasil Perhitungan Indeks Pengetahuan Responden	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	57
Lampiran 2 Kuesioner Introduksi Produk Hasil Pemanfaatan Biji Rami Sebagai Substitusi Telur Dalam Pembuatan Kue Bawang	58
Lampiran 3 Surat Pencatatan Hak Cipta.....	62