

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MEDIA *E-MAGAZINE* “CHICA BOOM” SEBAGAI MEDIA
INFORMASI INOVASI PRODUK *PATTY* BURGER SUBSTITUSI
JANTUNG PISANG DENGAN SAUS KECOMBRANG

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh
HAZAHRA
NIM: 2394406028

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA

2026

LAPORAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MEDIA *E-MAGAZINE* “*CHICA BOOM*” SEBAGAI MEDIA
INFORMASI INOVASI PRODUK *PATTY* BURGER SUBSTITUSI
JANTUNG PISANG DENGAN SAUS KECOMBRANG

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya



Disusun oleh:

HAZAHRA

NIM: 2394406028

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF
JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Pembuatan Media *E-Magazine* "*Chica-Boom*" Sebagai Media Informasi Inovasi Produk *Patty Burger* Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang

Penulis : Hazahra
NIM : 2394406028
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 Kamis 02 Juli 2026

Disahkan oleh:
Ketua Penguji,



Refi Yuliana, S.Sos., M.Si
NIP. 198407072019032009

Penguji I



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

Penguji II



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

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul tugas akhir : Pembuatan Majalah Elektrok “*Chica-Boom*”
Sebagai Media Informasi Inovasi Produk *Patty*
Burger Substitusi Jantung Pisang dengan Saus
Kecombrang

Penulis : Hazahra

NIM : 2394406028

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.

Ditandatangani di Jakarta, 24 Juni 2026

Pembimbing I



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

NIP. 199408082022032020

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 : Hazahra
NIM : 2394406028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya yang berjudul: “Pembuatan Media *E-Magazine* “*Chica-Boom*” Sebagai Media Informasi Inovasi Produk *Patty* Burger Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang.”

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 ketentuan yang berlaku.

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

Jakarta, 24 Juni 2026

Yang menyatakan



Hazahra

NIM. 2394406028

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai *Civitas Academica* Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hazahra
NIM : 2394406028
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2026

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta Hak Bebas Royalti *Non Eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)* atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Pembuatan Media *E-Magazine “Chica-Boom”* Sebagai Media Informasi Inovasi Produk *Patty Burger* Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang.”

Dengan Hak Bebas Royalti *Non Eksklusif* 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, 24 Juni 2026

Yang menyatakan



Hazahra

NIM. 2394406028

ABSTRACT

The utilization of local food ingredients, such as banana blossoms and torch ginger, is still not optimal despite their potential as nutritious and innovative food ingredients. Furthermore, digital information media that discuss local food innovations in an engaging manner is still limited. This final project aims to design the Chica-Boom e-magazine as an information medium for burger innovations with banana blossom substitute patties and torch ginger sauce. The design is based on e-magazine theory, Dalman's writing theory, which includes pre-writing, writing, and post-writing stages, and visual communication theory. The method used was qualitative through literature review, observation, and interviews with two expert lecturers and seven respondents. The results show that the designed e-magazine has an attractive visual appearance, communicative language, and systematic information presentation. Based on expert validation and user responses, the e-magazine was declared suitable as an information medium and can serve as an educational tool for introducing food innovations based on local ingredients.

Keywords: *e-magazine, Chica-Boom, banana blossoms, torch ginger, local food innovation.*

ABSTRAK

Pemanfaatan bahan pangan lokal, seperti jantung pisang dan kecombrang, masih belum optimal meskipun memiliki potensi sebagai bahan pangan bergizi dan inovatif. Selain itu, media informasi digital yang membahas inovasi pangan lokal secara menarik masih terbatas. Penulisan tugas akhir ini bertujuan merancang *e-magazine Chica-Boom* sebagai media informasi mengenai inovasi burger dengan *patty* substitusi jantung pisang dan saus kecombrang. Perancangan didasarkan pada teori *e-magazine*, teori penulisan Dalman yang meliputi tahap pra-penulisan, penulisan, dan pasca-penulisan, serta teori komunikasi visual. Metode yang digunakan adalah kualitatif melalui studi literatur, observasi, dan wawancara dengan dua dosen ahli serta tujuh responden. Hasil menunjukkan bahwa *e-magazine* yang dirancang memiliki tampilan visual yang menarik, bahasa yang komunikatif, dan penyajian informasi yang sistematis. Berdasarkan validasi ahli dan respons pengguna, *e-magazine* dinyatakan layak sebagai media informasi sehingga dapat menjadi sarana edukasi dalam memperkenalkan inovasi pangan berbasis bahan lokal.

Kata kunci: *e-magazine, Chica-Boom, jantung pisang, kecombrang, inovasi pangan lokal.*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, kekuatan, serta kesabaran yang telah diberikan, sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan tugas akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada Program Diploma-3 Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif.

Dalam tugas akhir ini, penulis berperan dalam penyusunan karya tulis kuliner yang mengangkat pembuatan *patty* dengan substitus jantung pisang dengan saus kecombrang. Berdasarkan hal tersebut, penulis menyusun laporan tugas akhir dengan judul ***“Pembuatan Media E-Magazine “Chica Boom Sebagai Media Informasi Inovasi Produk Patty Burger Substitusi Jantung Pisang Dengan Saus Kecombrang”***.

Tugas akhir ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dwi Riyono, S.T., M.Ak., Ph.D., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif;
2. Mawan Nugraha, S.Si., M.Acc., Ph.D. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik;
3. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Ketua Jurusan Pariwisata;
4. Muhammad Ridwan, S.Ikom., M.M. selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner;
5. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Seni Kuliner;
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I;
7. Rizki Akbar Mustopa S.Pd., Gr., M.Pd., selaku Pembimbing II;
8. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah memberikan pelayanan dan ilmu selama masa studi.
9. Mama, Adik, Nene dan Keluarga besar Normasari yang selalu ada, memberikan dukungan, semangat, serta doa tulus. Terima kasih atas segala pengorbanan, restu, dan kebahagiaan yang telah kalian berikan.
10. Imelda Qurratu, Nazwa Alhaq Nabila Ulfa, dan Syadina , reekan seperjuangan dalam menyelesaikan tugas akhir yang senantiasa memberikan dukungan, semangat serta saling menguatkan sehingga meencapai garis akhir Bersama.
11. Laila Fatin selaku teman seperjuangan saya yang bertemu di semester 1 hingga ada di tahap akhir yang selalu kebersamai dalam proses tugas akhir ini. Terimakasih telah setia mendukung satu sama lain, mensupport apa yang penulis hadapi dan untuk cerita, pelukkan hangat dan semangat yang tak pernah padam.
12. Kayla Az Zahra, Amanda Agusari dan Shafilia Sany selaku sahabat penulis, Terimakasih telah memberikan semangat satu sama lain tiada henti serta motivasi

dan memberikan doa setiap langkah yang penulis lalui sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

13. Teman-teman Program Studi Seni Kuliner, khususnya angkatan 2023, atas kebersamaan dan inspirasi selama masa perkuliahan.
14. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan kontribusi dalam penyelesaian tugas akhir ini.
15. Kepada seseorang yang tidak bisa penulis sebut namanya, yang pernah memberikan semangat kepada penulis, walau pada akhirnya ia tidak berhasil menunggu proses kelulusan penulis hingga akhir. Terimakasih untuk patah hati yang diberikan saat proses penulisan skripsi ini. Pengalaman pendewasaan untuk belajar ikhlas, sabar dan menerima arti kehilangan sebagai bentuk proses perempuan menghadapi dinamika hidup. Karena hidup setiap harinya adalah pembelajaran, dan pada akhirnya setiap orang ada masanya dan setiap masa ada orangnya.
16. Terima kasih untuk diri saya sendiri sudah bertahan sejauh ini . Terimakasih sudah tetap melangkah meski sering ragu, lelah, dan ingin menyerah. Tugas Akhir ini mungkin tidak sempurna, tetapi proses ini menjadi pengalaman yang penuh makna dan pembelajaran abadi yang mendalam. Teruslah melangkah dengan penuh keyakinan, dan jangan pernah meragukan kekuatan yang ada dalam dirimu. Kamu layak bangga, kamu layak bahagia. Dan hari ini izinkan penulis berkata *"I'm so proud of you Hazahra."*

Penulis menyadari bahwa laporan tugas akhir ini masih memiliki berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan karya ini di masa mendatang.

Jakarta, 02 Juli 2026



Hazahra
NIM. 2394406028

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
<i>ABSTRACT</i>	vi
ABSTRAK.....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penulisan.....	5
F. Manfaat Penulisan.....	5
1. Manfaat untuk Penulis.....	5
2. Manfaat Untuk Pengguna Majalah.....	6
3. Manfaat Untuk Peminat Kajian Seni Kuliner.....	6
4. Manfaat untuk Politeknik Negeri Media Kreatif.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tentang <i>E-Magazine</i>	8
1. Definisi <i>E-Magazine</i>	8
2. Kriteria <i>E-Magazine</i> Kuliner yang Baik.....	10
3. Teori Penulisan dan Desain.....	10
B. Tentang <i>Chica-Boom</i>	11

1. Definisi <i>Patty</i> Burger Substitusi Jantung Pisang dengan Saus Kecombrang.....	12
C. Rasionalisasi <i>Burger Patty</i> sebagai Konten <i>E-Magazine</i>	17
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	19
A. Data dan Objek Penulisan.....	19
B. Teknik Pengumpulan Data.....	20
1. Studi Literatur.....	20
2. Observasi.....	21
3. Wawancara.....	22
C. Ruang Lingkup.....	24
1. Peran Penulis.....	24
2. Kategori Karya.....	24
3. Ide Kreatif.....	24
D. Langkah Kerja.....	25
1. Penulisan.....	26
2. Desain.....	29
3. Publikasi.....	30
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
A. Penulisan.....	33
1. Pra Penulisan.....	33
2. Proses Penulisan.....	36
3. Pasca Penulisan.....	43
B. Desain.....	43
1. Pra Desain.....	43
2. Desain.....	44
3. Pasca Desain.....	48
C. Publikasi.....	56
1. Sasaran.....	56
2. Media Publikasi.....	56
3. Implementasi.....	58
BAB V PENUTUP.....	59

A. Kesimpulan.....	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar- 1. Jantung Pisang	14
Gambar- 2. Kecombrang.....	16
Gambar- 3. Observasi Langsung.....	22
Gambar- 4. Mewawancarai Dosen Ahli.....	23
Gambar- 5. Mewawancarai Mahasiswi Seni Kuliner	23
Gambar- 6. Desain Visual <i>E-Magazine</i>	44
Gambar- 7. <i>Preview E-Magazine</i>	57
Gambar- 8. Tampilan Keseluruhan <i>E-Magazine</i>	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Referensi Penelitian Terdahulu <i>E-Magazine</i>	9
Tabel 2. Biodata Dosen Ahli.....	20
Tabel 3. Biodata Narasumber.....	20
Tabel 4. <i>Referensi E-Magazine</i>	21
Tabel 5. Format Penulisan	27
Tabel 6. Kerangka <i>E-Magazine</i>	36
Tabel 7. Bagian Depan.....	37
Tabel 8. Bagian Isi Bab 1.....	38
Tabel 9. Bagian Isi. Bab 2.....	39
Tabel 10. Bagian isi, Bab 3	39
Tabel 11. Bagian isi, Bab 4.....	40
Tabel 12. Bagian isi, Bab 5	41
Tabel 13. Bagian Isi, Bab 6.....	42
Tabel 14. Bagian Penutup.....	42
Tabel 15. <i>Color Pallet</i>	46
Tabel 16. Hasil Wawancara dengan Dosen Ahli	48
Tabel 17. <i>Revisi Cover</i>	49
Tabel 18. Hasil Wawancara Narasumber.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Mahasiswa/i.....	64
Lampiran 2. Lembar Kartu Bimbingan.....	65
Lampiran 3. Lembar Penilaian Dosen Ahli.....	67
Lampiran 4. Lembar Penilaian Narasumber.....	68
Lampiran 5. Dokumentasi Wawancara.....	72
Lampiran 6. Dokumentasi Kegiatan.....	75
Lampiran 7. Dokumentasi <i>Chica-Boom</i>	76
Lampiran 8. <i>E-Magazine Chica-Boom</i>	77
Lampiran 9. Serah Terima Produk Mitra.....	78
Lampiran 10. Sertifikat.....	80
Lampiran 11. Dokumentasi Sidang.....	82