

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENYUSUNAN NASKAH BUKU INOVASI *FUSION DESSERT*
BAJIGUR SEBAGAI BUKU REFERENSI UNTUK
MASYARAKAT

Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Ahli Madya



Disusun oleh :

Nama : Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

PROGRAM STUDI SENI KULINER
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JAKARTA
2024

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penyusunan Naskah Buku Inovasi *Fusion Dessert* Bajigur Sebagai Buku Referensi Untuk Masyarakat

Penulis : Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di Kampus Politeknik Negeri Media Kreatif, Jakarta pada 17 Juli 2024

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



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

NIP: 198402032019031005

Anggota 1



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

NIP: 199408082022032020

Anggota 2



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

NIP: 198804112020121008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata



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

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Penyusunan Naskah Buku Inovasi *Fusion Dessert*
Bajigur Sebagai Buku Referensi Untuk Masyarakat

Penulis : Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk
disidangkan. Ditandatangani Jakarta, 24 Juni 2024

Pembimbing I



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

NIP. 198804112020121008

Pembimbing II



Putri Surya Cempaka, S.Hum., M.Si.

NIP. 199312202019032026

Mengetahui Koordinator

Program Studi



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc

NIP. 198402032019031005

**PERNYATAAN ORIGINALISASI TUGAS AKHIR DAN BEBAS
PLAGIARISME**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul: Penyusunan Naskah Buku Inovasi *Fusion Dessert* Bajigur Sebagai Buku Referensi Untuk Masyarakat 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 sebenar
benarnya. Jakarta, 23 Juni 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

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

Nama : Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2024

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive- free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul: Penyusunan Naskah Buku Inovasi *Fusion Dessert* Bajigur Sebagai Buku Referensi Untuk Masyarakat

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 penyajian ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 23 Juni 2024

Yang menyatakan,



Muhammad Egi Fadli

NIM : 21710030

ABSTRAK

Writing a book manuscript is a process that requires precision, because it can be a source of knowledge. Only a few books about fusion food in Indonesia have been found in the literature, because there are few people discussing this book. The creativity highlighted in this writing is bajigur as cream in Choux Au Craquelin with the aim of preserving Indonesian culture. The method used in this research is observation, literature study, survey and documentation. The process of preparing this manuscript has various stages, including the stage of looking for references, the stage of creating an outline, the writing stage, and the editing stage. This research was declared successful, and produced a draft book manuscript according to the stated research objectives.

Keywords: *Fusion Food, Traditional Products, Book Writing Manuscripts, Choux Au Craquelin, Bajigur.*

Penulisan naskah buku merupakan proses yang memerlukan ketelitian, karena dapat menjadi sumber pengetahuan. Buku mengenai *fusion food* di Indonesia hanya sedikit ditemukan literturnya, karena minimnya orang membahas buku ini. Kreativitas yang diangkat dalam penulisan ini yaitu bajigur sebagai krim dalam *Choux Au Craquelin* dengan tujuan untuk melestarikan budaya Indonesia. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, studi pustaka, survei dan dokumentasi. Proses penyusunan naskah ini terdapat berbagai tahapan antara lain tahap mencari referensi, tahap membuat kerangka, tahap penulisan, dan tahap penyuntingan. Penelitian ini dinyatakan berhasil, dan menghasilkan draf naskah buku sesuai tujuan penelitian yang ditetapkan.

Kata Kunci: *Makanan Fusion, Produk Tradisional, Penulisan Naskah Buku, Choux Au Craquelin, Bajigur.*

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunianya telah memberikan kemudahan dan kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul **“Penyusunan Naskah Buku Inovasi *Fusion Dessert* Bajigur Sebagai Buku Referensi Untuk Masyarakat”**

Tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat akademis untuk menempuh Tugas Akhir pada jenjang Diploma III Program Studi Seni Kuliner Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Media Kreatif. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan serta dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, yaitu diantaranya:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, S.E., M.M selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si. selaku Wakil Direktur Bidang Akademik
3. Anindita Budi Astuti, S.E., M.M selaku Ketua Jurusan Pariwisata
4. Dimas Bayu Pindandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Kepala Program Studi Seni Kuliner
5. Swastono Putro Pirastyo, S.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing 1
6. Putri Surya Cempaka S.Hum., M.Si. selaku Dosen Pembimbing 2
7. Para dosen serta seluruh tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif yang telah membantu dan melayani mahasiswa selama penulis menempuh pendidikan disini
8. Seluruh anggota keluarga dan teman-teman yang telah mendukung serta memberikan semangat kepada penulis selama penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Untuk itu, penulisan mengaharapkan kritik dan saran yang membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jakarta, 16 Juni 2024



Muhammad Egi Fadli

NIM.: 21710030

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.i
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORIGINALISASI TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Produk Tugas Akhir	7
B. Objek Tugas Akhir.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	22
A. Data / Objek Penulisan	22
B. Teknik Pengumpulan Data	22
C. Ruang lingkup.....	24
D. Langkah Kerja	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Tahap Penelitian Atau Mencari Referensi	30
B. Tahap Membuat Struktur Buku.....	37
C. Tahap Penulisan	38
D. Tahap Penyuntingan	46

E. Ilustrasi Dan Tata Letak.....	47
BAB V PENUTUP	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Hasil Data Survei Usia	26
Gambar 2. Manajemen Kerja Formulasi	33
Gambar 3. Kegiatan Uji Hedonik.....	34
Gambar 4. Dokumentasi Konsumen Dengan Produk	35
Gambar 5. Kerangka Karangan.....	38
Gambar 6. <i>Palette</i> Warna.....	47
Gambar 7. Halaman Bab	48
Gambar 8. <i>Multiple Column Grid System</i>	48
Gambar 9. Sampul Buku	49
Gambar 10. Pemisah BAB buku	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jenis <i>Fusion Food</i>	13
Tabel 2. Resep Bajigur 1	17
Tabel 3. Resep Bajigur 2	18
Tabel 4. Resep Bajigur 3	18
Tabel 5. Resep Bajigur 4	19
Tabel 6. Resep Bajigur 5	19
Tabel 7. Keterangan Halaman Buku	27
Tabel 8. Referensi Buku	36
Tabel 9. Naskah Mengenal Lebih Dekat Bajigur dan <i>Choux Pastry</i>	39
Tabel 10. Naskah Mengenal Lebih Dekat Bajigur dan <i>Choux Pastry</i>	40
Tabel 11. Naskah Memformulasikan Bajigur Ke Dalam <i>Choux Au Craquelin</i>	41
Tabel 12. Naskah Melakukan Branding Dan Memasarkan Produk Inovasi	43
Tabel 13. Naskah Kesimpulan Dan Ide Inovatif Lain	45
Tabel 14. Penyuntingan	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Biodata Mahasiswa.....	56
Lampiran 2 Lembar Bimbingan.....	57
Lampiran 3 Dokumentasi.....	59