

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk

Penulis melaksanakan *mise en place* atau persiapan satu hari sebelum pelaksanaan kegiatan *food presentation*. *Mise en place* yang penulis lakukan berupa mempersiapkan bahan dan alat sesuai dengan rencana yang penulis telah susun dengan tujuan agar kegiatan *food presentation* berjalan dengan efisien dan efektif.

Kegiatan *mise en place* atau persiapan presentasi produk penulis lakukan satu hari sebelum pelaksanaan kegiatan *food presentation* pada tanggal 15 Januari 2020. Penulis melakukan persiapan yang bertempat di kediaman saya sendiri. Persiapan penulis lakukan sesuai dengan working plan yang telah disusun, yaitu:

1. Lawa
 - a. Merebus rumput laut dan timun
 - b. Memasak bumbu kuning dan serundeng
 - c. Memotong *condiment*
2. Nasi Subut
 - a. Memotong ubi ungu dan jagung
 - b. Memasak nasi
 - c. Mencampur nasi , ubi ungu dan jagung
3. Tudai
 - a. Memasak bumbu merah
 - b. Menumis kerang
 - c. Memotong *condiment*

4. Sate Ikan Pari
 - a. Membuat bumbu bakar
 - b. Marinasi ikan pari
 - c. Membakar ikan pari
5. Ikan asin richa
 - a. Menumis bumbu richa
 - b. Mencampurkan ikan asin dengan bumbu
6. Abon Kepiting
 - a. Menumis bumbu putih
 - b. Memotong condiment
 - c. Mengeringkan abon kepiting
7. Kue Ciput
 - a. Memanaskan *fla*

Persiapan ini penulis lakukan agar pada hari ujian *food presentation* penulis melakukan proses *reheating* dan *finishing*. Sebelum kegiatan ujian *food presentation* penulis melakukan *mise en place* agar mempermudah jalannya sidang.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Pelaksanaan kegiatan ujian *food presentation* dilakukan oleh penulis pada tanggal 16 Juli 2019 dimulai pukul 09.30 – 11.20 di dapur Nusantara Restaurant Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Penulis ditempatkan di ruang sidang 2 dan sebelum kegiatan ujian sidang dimulai penulis mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan agar pelaksanaan ujian *food presentation* dapat berjalan dengan lancar.

TABEL 53

Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang

	<p>Melakukan proses <i>mise en place</i> di nusantara kitchen sebelum ujian <i>Food Presentation</i> dimulai . penulis menyajikan masakan khas kota Tarakan, Kalimantan utara</p>
	<p>Set up piring penyajian di dalam ruang sidang</p>
	<p>Proses pembuatan nasi dengan di campur dengan ubi ungu dan jagung</p>



Proses pencetakan pada nasi subut menggunakan daun pisang



Hasil akhir presentasi dari nasi subut



Proses perebusan rumput laut sampai dengan matang dan bersih



Proses mencampurkan bumbu dengan rumput laut dan timun. Lalu ditambahkan dengan serundeng



Hasil akhir presentasi dari Lawa



Proses pembakaran sate ikan pari



Pemberian bumbu bakar pada proses pembakaran sate ikan pari



Hasil akhir presentasi dari sate ikan pari



Proses pembuatan tudai dengan bumbu merah dan kerang yang di campurkan
Sampai dengan matang

	<p>Hasil akhir dari presentasi tudai</p>
	<p>Proses pembuatan ikan asin richa dengan bumbu richa dan di campurkan dengan ikan asin jambal goreng</p>
	<p>Hasil akhir dari presentasi ikan asin richa</p>



Hasil akhir presentasi dari abon
kepiting



Hasil akhir presentasi masakan dari
kota tarakan Kalimantan utara

	<p>Proses penjelasan presentasi produk dan <i>food test</i> dengan dosen penguji</p>
	<p>Proses evaluasi dan penilaian <i>food presentation</i> oleh dosen penguji</p>

3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk

Pada pelaksanaan kegiatan ujian *food presentation* ini, penguji memberikan evaluasi terhadap tugas akhir yang telah penulis buat. Berikut merupakan poin-poin yang perlu dievaluasi oleh penulis terhadap karya tulis dan presentasi produk yang telah penulis lakukan:

1. Kesalahan pada purchase order membuat beberapa bahan yang dipakai tidak termasuk kedalam purchase order
2. Pembuatan abon yang masih basah dan belum kering
3. Seluruh masakan kurang cocok apabila dimasakan secara bersamaan
4. Penataan display yang kurang menarik.