

## BAB III

### PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

#### 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan

*Mise en place* adalah kegiatan persiapan yang dilakukan sebelum masuk dalam proses pemasakan, persiapan yang dilakukan dapat berupa bahan, alat, dan membuat daftar pekerjaan yang dilakukan sebelum masuk ke dalam proses pemasakan.






Menurut Charnas (2016:3), "*Mise en place is a French culinary phrase which means "putting in place" or "everything in its place". It refer to the set up before cooking, and its often used in professionals kitchen to refer to organizing or to arranging the ingredients.*"

Dari penjelasan diatas dapat dipahami apabila proses *mise en place* dalam bahasa Indonesia atau penjelasan secara singkat adalah segala sesuatu kebutuhan yang harus disiapkan sebelum memasak seperti bahan dan alat agar proses memasak berjalan secara terstruktur.



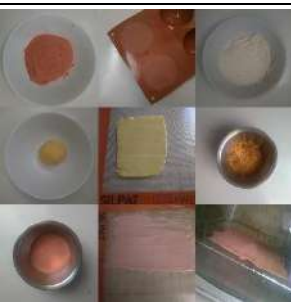

Disini penulis melakukan persiapan yang sesuai dengan rencana kerja yang sudah penulis buat sebelumnya yaitu sebelum pembuatan video pada tanggal 6 Januari 2021. Bertempat di kediaman penulis yang terletak di Gegerkalong, Kota Bandung.

Berikut adalah dokumentasi penulis saat melaksanakan kegiatan persiapan yang telah sesuai dengan rencana kerja penulis :

**TABEL 3.1**  
**KEGIATAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK**

1		<p>Mempersiapkan alat-alat dan mempersiapkan bahan-bahan</p>
2		<p>Membuat <i>Tofu Cream</i>, membuat Sambal petis, dan <i>Coating Butter</i> dengan <i>Breadcrumb Coating</i></p>
3		<p>Membuat Timun Koin, membuat Rempeyek, membuat Sambal Pecel, dan membuat Sambal Tumpang</p>
4		<p>Membuat Kuah Soto Kediri, membuat Acar Tauge, membuat Bumbu Kecap untuk <i>Mousse Ayam Bakar</i>, <i>rolling</i> dan mengukus <i>Roll Sawi Putih</i>, dan membuat <i>Mousse Ayam</i></p>
5		<p>Membuat Sate Bekicot sampai setengah proses, membuat Bumbu Kacang, membuat Kuah Bumbu Kuning <i>Emulsion</i> dan membuat <i>Filo Pastry</i></p>

**LANJUTAN TABEL 3.1**  
**KEGIATAN PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK**

6		<p>Membuat Krengsengan Emprit Saus, membuat Sambal Terasi, membuat Acar Tomat Ceri, Membuat <i>Popcorn</i>, membuat Bubuk Kemangi, dan membuat <i>Beef Mosaic Wellington</i> sampai Dibungkus dengan <i>Puff Pastry</i></p>
7		<p>Membuat campuran Es Buto Ijo dan dibekukan, membuat <i>Alginate Bath</i>, membuat Campuran <i>Cirtus Granita</i>, dan dibekukan, dan merebus Pacar cina</p>
8		<p>Membuat <i>Mousse Getuk Pisang</i>, membuat Campuran <i>Coconut Milk Sorbet</i> dan dibekukan, membuat <i>Almond Crumble</i>, dan membuat <i>Strawberry Tuile</i></p>
9		<p>Membuat Klepon</p>

Sumber: *Olahan Penulis*, 2021

### 3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Proses kegiatan pelaksanaan presentasi produk secara *online* penulis lakukan di kediaman penulis sendiri yang dilaksanakan pada tanggal 12 Januari 2021 yang dimulai pada pukul 08.00 - 09.40. Penulis telah menyiapkan lampiran berupa power point dan rekaman video pembuatan hidangan yang bertujuan untuk memberikan kelancaran saat berlangsungnya kegiatan presentasi produk

Berikut penulis lampirkan dokumentasi pada saat prosesi pembuatan hidangan dan kegiatan diskusi dengan dosen penguji :

**TABEL 3.2**

**DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG**

1		Menyiapkan alat dan bahan
2		Memanaskan Sambal Tumpang dan memanaskan Sambal Terasi
3		Membakar Sate dan membuat <i>Tartare</i> Bekicot

## LANJUTAN TABEL 3.2

## DOKUMENTASI PELAKSANAAN KEGIATAN UJIAN SIDANG

4		<p><i>Baking Beef Mosaic Wellington</i>, menggoreng <i>Hollow Breadcrumb Coating</i>, dan mengukus Sayuran untuk Pecel Tumpang</p>
5		<p>Membuat Telur Puyuh <i>Confit</i>, dan <i>Sear Roll Sawi Putih</i></p>
6		<p>Membakar Mousse Ayam, memanaskan Kuah Soto Kediri, memanaskan Kuah Bumbu Kuning Emulsion, dan memanaskan Krengsengan Emprit Saus</p>
7		<p>Membuat <i>Reverse Sherification Buto Ijo</i>, membuat <i>Whipped Coconut Cream</i>, dan membuat <i>Italian Meringue</i></p>
8		<p><i>Plating</i></p>

Sumber: *Olahan Penulis*, 2021

**TABEL 3.3**  
**DOKUMENTASI KEGIATAN DISKUSI DENGAN DOSEN PENGUJI**

1		Proses berlangsungnya ujian sidang
---	---	------------------------------------

Sumber: *Olahan Penulis*, 2021

### 3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang

Pada pelaksanaan kegiatan presentasi produk, penulis mendapatkan beberapa evaluasi dari dosen penguji mengenai tugas akhir yang penulis buat. Berikut penulis sampaikan beberapa poin yang menjadi sorotan dari dosen penguji :

1. Didalam pengembangan makanan yang penulis sajikan dinilai terlalu modern sehingga membuat berkurangnya cita rasa khas dari masakan tersebut.
2. Beberapa teknik masakan dinilai kurang efektif.