

H. Kendala pelaksanaan

Dalam pelatihan kerja yang sudah penulis laksanakan, penulis menemukan beberapa kendala, yaitu sebagai berikut:

1. Peralatan dapur yang kurang memadai membuat pelaksanaan pelatihan agak sedikit terhambat. Contohnya, kurangnya jumlah kompor dan working table.
2. Dalam mendapatkan bahan baku makanan, penulis cukup sulit untuk menemukan beberapa bahan baku, yaitu, bongkot dan daun suji.

BAB III

PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

1. Persiapan / *Mise en Place*

Dalam pelaksanaan sidang, penulis sudah mempersiapkan beberapa bahan sehari sebelum kegiatan sidang berlangsung. Persiapan tersebut dilakukan di dapur pribadi penulis. Berikut beberapa persiapan yang penulis persiapkan sehari sebelum, meliputi:

- a. Base genep, dan ayam rebus untuk Blayag, sudah dipersiapkan sehari sebelum hari sidang. Selanjutnya bumbu base genep ini akan menjadi komponen utama blayag. Lalu penulis akan mematangkan kuah blayag dikampus.
- b. Kerang untuk sate kakul akan dibersihkan dan direbus menggunakan air asam jawa satu hari sebelum sidang, supaya pada hari sidang, penulis hanya perlu melanjutkan mematangkan sate dikampus dengan cara dibakar.
- c. Bumbu kacang sate kakul akan dibuat satu hari sebelum sidang (*ready to cook*) mulai dari penghalusan bumbu dan kacang tanah. Sehingga pada

sidang penulis hanya perlu mencampur dengan air lalu dimatangkan dikampus.

- d. Bahan-bahan sambal bongkot akan diiris terlebih dahulu (*ready to cook*) supaya pada saat sidang hanya perlu dimatangkan dikampus.
- e. Undis akan penulis rendam selama \pm 6jam dalam air biasa (*ready to cook*), supaya matang sempurna saat dimasak keesokan harinya, dan tidak memerlukan waktu terlalu lama untuk matang. Lalu penulis hanya tinggal mengiris bumbu dan memasak undis dikampus.
- f. Ayam akan dicuci bersih lalu diberi baluran air jeruk nipis. Lalu juga akan digoreng setengah matang. Bumbu halus untuk bumbu Ayam Betutu pun akan dihaluskan didapur pribadi penulis, dan akan dimatangkan dikampus dengan cara ayam di-*simmer* didalam bumbu lalu di oven.
- g. Nasi sudah penulis masak, dan bawang putih goreng sudah digoreng dirumah. Lalu di kampus hanya untuk proses pencampuran.
- h. Ancruk akan penulis buat dirumah. Sehingga hanya kuah santan dan bubur sumsum yang perlu penulis buat dikampus
- i. Untuk kelapa sangria laklak akan penulis buat dirumah (*ready to use*) sehingga penulis hanya perlu membuat laklak dikampus.

1. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Pada tanggal 12 Januari 2021, penulis mendapatkan kesempatan Presentasi Produk di Ruang sidang 2 melalui *zoom meeting*

Tabel 37 Kegiatan Pelaksanaan Dirumah dan Dikampus

No	Menu Item	Waktu Pelaksanaan Persiapan				Status	Waktu Pelaksanaan Dikampus														
							10	20	30	40	50	60	70	80	90						
1	bumbu dasar	pemotongan	→	penghalusan	→	pemasakan	→	Ready to use													
2	blayag	penghalusan	→	pemasakan	→	perebusan	→	Ready to cook			perebusan										
3	sate kakul	penghalusan	→	pencucian kerang	→	perebusan kerang	→	Ready to cook			pembakaran				pencampuran bumbu						
4	sambal bongkot	pengirisan	→					ready to eat													
5	jukut undis	perendaman	→					ready to cook			perebusan										
6	ayam betutu	pencucian ayam	→	marinasi ayam	→	penggorengan ayam	→	ready to cook			pengukusan				pemanggangan						
7	nasi embe lengis tandusan	pemasakan nasi	→	penggorengan bawang	→			ready to eat													
8	laklak	sangrai kelapa	→	pembuatan kinca	→			Ready to cook											pembuatan laklak		
9	es ancruk	pembuatan ancruk	→	pembuatan sumsum	→			ready to cook			perebusan kuah										
											mise									plating	

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

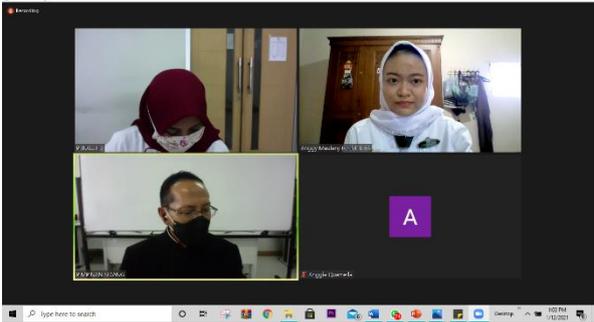
Berikut adalah dokumentasi pelaksanaan saat pembuatan video sidang:

TABEL 38
DOKUMENTASI PELAKSANAAN SIDANG

No	Gambar	Keterangan
1	 <p data-bbox="470 1189 965 1220">Gambar 63: dokumentasi pelaksanaan (a)</p>	<p data-bbox="1129 622 1406 696">1. Penulis melakukan Mise En Place</p>
2.	 <p data-bbox="470 1512 965 1543">Gambar 64: dokumentasi pelaksanaan (b)</p>	<p data-bbox="1129 1229 1406 1406">2. Penulis mulai melakukan proses penggorengan pada ayam</p>
3.	 <p data-bbox="470 1794 965 1825">Gambar 65: dokumentasi pelaksanaan (c)</p>	<p data-bbox="1129 1585 1406 1659">3. Penulis mulai ke penghalusan bumbu</p>

4.	 <p>Gambar 66: dokumentasi pelaksanaan (d)</p>	4. Proses penghalusan bumbu
5.	 <p>Gambar 67: dokumentasi pelaksanaan (e)</p>	5. Pengangkatan ayam yang sudah setengah matang untuk ditiriskan oleh penulis.
6.	 <p>Gambar 68: dokumentasi pelaksanaan (f)</p>	6. Penulis menumis bumbu halus hingga matang dan berubah kecoklatan
7.	 <p>Gambar 69: dokumentasi pelaksanaan (g)</p>	7. Penulis menambahkan air jika bumbu sudah cukup matang dan tidak lagi berbau langu.
8.	 <p>Gambar 70: dokumentasi pelaksanaan (h)</p>	8. Proses <i>simmer</i> ayam didalam bumbunya

9.	 <p>Gambar 71: dokumentasi pelaksanaan (i)</p>	9. Penulis mulai memindahkan ayam keatas alumunium foil untuk dipanggang, namun sebelum itu, penulis menyiramkan sedikit bumbu dari ayam betutu
10.	 <p>Gambar 72: dokumentasi pelaksanaan (j)</p>	10. Penulis mulai memasukan ayam yang sudah ditutup alumunium foil kedalam oven yg sudah dipanaskan terlebih dahulu.
11.	 <p>Gambar 73: dokumentasi pelaksanaan (k)</p>	11. Penulis akan mulai membuat sayur singkong menggunakan sisa bumbu ayam betutu.
12.	 <p>Gambar 74: dokumentasi pelaksanaan (l)</p>	12. Penulis mulai membuat Nasi Embe Lengis Tandusan

13.	 <p style="text-align: center;">Gambar 75: dokumentasi pelaksanaan (m)</p>	13. Penulis melakukan plating untuk maincourse.
14.	 <p style="text-align: center;">Gambar 63: dokumentasi pelaksanaan (a)</p>	14. Proses sidang penulis

Sumber: Olahan Data Penulis, 2020

Evaluasi

Hasil presentasi produk yang telah penulis laksanakan pada proses Ujian Sidang pada hari Selasa Tanggal 12 Januari 2020 telah dinilai dan dievaluasi oleh penguji yang terdiri dari dua orang penguji yaitu Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc. dan Ibu Irma Citra Resmi MM.Par. Para penguji memberikan penilaian dari berbagai macam aspek, dan berikut ini adalah catatan hasil evaluasi dan koreksi dari para penguji:

Masukan dan koreksi dari Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.:

1. Pada semua table, agar dibuat lebih kecil, seragam dan rapi.
2. Agar menambahkan karbohidrat berupa nasi kedalam menu dikarenakan tema nya adalah Rijjstaffel.
3. Untuk display, agar alas yang digunakan diperbaiki karena kurang pantas untuk makanan
4. Format penulisan masih kurang rapih.
5. Tabel *selling price* dan *dish costing* agar digabungkan saja
6. Agar menuliskan rujukkan untuk menghitung nutrisi.