

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Proses Persiapan

Pelaksanaan kegiatan presentasi produk pada kondisi Covid-19 memiliki perbedaan dengan kegiatan presentasi produk sebelumnya, pada kondisi kali ini penulis melakukan proses pelaksanaan 2 minggu sebelum waktu sidang yang telah ditentukan. Penulis melakukan kegiatan pelaksanaan presentasi produk pada Senin, 28 Desember 2020.

Proses pelaksanaan kegiatan presentasi produk berlangsung selama 2 hari. Penulis melakukan kegiatan persiapan 1 hari sebelumnya, dan melakukan *finishing, re-heating* pada hari ke 2. Proses ini penulis laksanakan di dapur rumah penulis yang berlokasi di kota Cilacap, Jawa Tengah.

Proses persiapan kegiatan penulis lakukan dengan tujuan untuk memperlancar, memaksimalkan kegiatan dan menjaga kualitas bahan selama jalannya proses pelaksanaan presentasi produk . proses persiapan di lakukan sesuai dengan *working plan* yang telah penulis susun yaitu sebagai berikut:

1. Brambang Asem
 - Mencuci bersih dan menimbang bahan - bahan
 - Membuat bumbu tempe gembus.
 - Membuat sauce brambang asem

2. Selat solo

- Mencuci bersih dan menimbang bahan – bahan
- Membuat sauce selat solo
- *Sous vide* tenderloin
- Membuat acar bawang
- Membuat bumbu pindang
- Merebus telur, kuah pindang dan merendam pindang telur puyuh semalaman

3. Angsle

- Mencuci bersih dan menimbang bahan – bahan
- Membuat *sponge cake*
- Membuat wedang angfle untuk dijadikan *mousse* dan *sauce* angfle
- Membuat *mousse*, dan dicetak lalu di simpan kedalam kulkas
- Memasak beras ketan dengan santan dan juga daun pandan
- Membuat caramel dari gula merah dan gula pasir lalu mencampurkannya dengan kacang tanah yang sudah di sangrai untuk membuat ampyang



Penulis mengharapkan proses persiapan ini akan membantu jalannya kegiatan presentasi produk berjalan lebih efektif dan juga efisien, sehingga hasil yang diharapkan akan lebih maksimal dan memuaskan.





3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

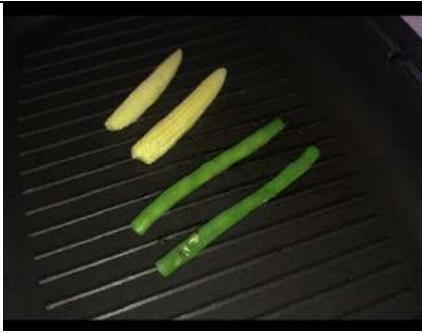



Proses pelaksanaan ujian sidang presentasi produk dilaksanakan oleh penulis pada hari Selasa, 12 Januari 2021. Pelaksanaan sidang presentasi produk dilakukan secara *virtual* menggunakan media *zoom* pada pukul 13.00 – 14.40 WIB di rumah penulis. Pada saat pelaksanaan ujian sidang penulis diharuskan menampilkan video kegiatan presentasi produk yang sudah penulis buat sebelumnya. Berikut merupakan hasil dokumentasi dari proses sidang presentasi produk:




TABEL 47

DOKUMENTASI KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

No.	Foto Kegiatan	Keterangan
1.		Persiapan bahan-bahan
2.		Proses <i>blanching</i> daun singkong

3.		Proses pembuatan <i>potato fondant</i>
4.		Proses pemasakan tempe gembus
5.		Proses pembuatan sauce selat solo
6.		Proses pembuatan sauce brambang asem

Lanjutan Tabel 47		
7.		Proses pembuatan kondimen selat solo
8.		Proses <i>pan searing</i> daging selat solo
9.		Proses <i>plating</i> makanan
10.		Proses <i>plating</i> makanan

Lanjutan Tabel 47		
11.		Proses <i>plating</i> makanan
12.		Hasil <i>plating</i> keseluruhan makanan
13.		Proses presentasi ujian sidang oleh para penguji sidang.

Sumber : *Data olahan penulis, 2021*

3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang

Pada proses ujian sidang presentasi produk tugas akhir, penulis mendapatkan evaluasi dan saran dari para dosen penguji. Berikut adalah hasil rangkuman evaluasi dan saran yang penulis terima dari para dosen penguji sidang presentasi produk :

1. Teknik penulisan harus diperhatikan mulai dari margin, kerapihan tabel jika ada tabel terpotong harus diberikan keterangan, contoh : (Lanjutan Tabel 1).
2. Penulisan daftar Pustaka harus di perbaiki karena tidak sesuai dengan standar.
3. *Effort* yang dibutuhkan untuk membuat keseluruhan makanan terlalu besar sehingga akan mempengaruhi biaya *overhead*.
4. Komposisi *side dishes* kurang seimbang dan kurang sesuai dengan standar sehingga berpengaruh terhadap *portioning*.
5. Tujuan operasional memiliki 3 poin tetapi inti dari tiap poinnya sama, disarankan untuk dijadikan menjadi 1 poin agar lebih konkret.
6. Penulisan pada keterangan usulan menu atau *menu explanation* harus lebih jelas dan detail, dilengkapi dengan *method* yang digunakan dan spesifikasi bahan yang jelas.
7. Kurangnya produk *soup* menjadikan kekurangan untuk *set menu* yang penulis susun, lebih baik jika ditambahkan produk *soup*.

8. Kondimen selat solo seperti *carrot puree*, *potato fondant* merupakan makanan *western* dan bukan berasal dari solo, lebih baik jika kondimen selat solo dibuat lebih otentik