

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Persiapan / *Mise en Place*

Mise en Place adalah kegiatan yang dilakukan sebelum bekerja di dalam dapur berupa mempersiapkan bahan-bahan dan alat serta mempersiapkan rencana yang akan dilakukan nantinya saat proses pemasakan.

Menurut Prosper Montagné (1988), *Mise en place* adalah:

“Mise en place is a French culinary phrase which means "putting in place" or "everything in its place". It refers to the setup required before cooking, and is often used in professional kitchens to refer to organizing and arranging the ingredients (e.g., cuts of meat, relishes, sauces, par-cooked items, spices, freshly chopped vegetables, and other components) that a cook will require for the menu items that are expected to be prepared during a shift.”

Berdasarkan penjelasan diatas, dapat diartikan bahwa *Mise en Place* memiliki arti “Semua pada tempatnya”. Hal ini berarti semua bahan-bahan dan alat telah disiapkan dan diletakkan pada tempatnya sehingga mempermudah jalannya pekerjaan.

Presentasi produk dilaksanakan secara online dengan cara penulis membuat video yang kemudian akan ditampilkan kepada penguji. *Mise en Place* dilaksanakan pada hari Sabtu, 25 Juli 2020 di dapur pribadi penulis. Berikut adalah *Mise en Place* yang penulis lakukan.

Tabel 3.1

Mise en Place




No	Foto Kegiatan	Keterangan
1		Proses <i>Mise en Place</i> pembuatan video. (Nasi putih, ikan panggang pacak, daun singkong tumbuk)
2		Proses <i>Mise en Place</i> makanan display. (Mie gomak, gulai ayam sibolga, asam padeh, balado bawang batak)





3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk






Penulis melaksanakan kegiatan presentasi produk di dapur pribadi penulis pada hari Sabtu, 25 Juli 2020. Penulis melakukan proses *Mise en Place* yang kemudian dilanjutkan dengan proses pemasakan. Dokumentasi diambil dalam bentuk foto dan juga video yang kemudian ditampilkan dalam presentasi pada hari Selasa, 28 Juli 2020. Berikut adalah hasil dokumentasi penulis dalam proses pembuatan makanan.





Tabel 3.2

Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

No	Foto Kegiatan	Keterangan
1		Proses pemotongan ikan kembung untuk ikan panggang pacak.
2		Proses penumbukan kelapa parut untuk ikan panggang pacak.
3		Proses menghaluskan bumbu untuk ikan panggang pacak.
4		Proses penumbukan daun singkong untuk daun singkong tumbuk.

5		<p>Proses pembakaran ikan untuk ikan panggang pacak.</p>
6		<p>Proses pemasakan gulai ayam sibolga.</p>
7		<p>Proses pemasakan asam padeh</p>
8		<p>Proses pemasakan nasi tue.</p>

9		<p>Hasil akhir nasi putih</p>
10		<p>Hasil akhir mie gomak.</p>
11		<p>Hasil akhir ikan panggang pacak.</p>
12		<p>Hasil akhir gulai ayam sibolga.</p>
13		<p>Hasil akhir asam padeh.</p>

14		<p>Hasil akhir daun singkong tumbuk.</p>
15		<p>Hasil akhir balado bawang batak.</p>
16		<p>Hasil akhir nasi tue.</p>
17		<p>Hasil akhir soda cap badak.</p>

18		Display menu.
19		Presentasi sidang.

3.3 Evaluasi / Hasil Masukan Tim Penguji

Berdasarkan hasil sidang presentasi produk, penulis mendapatkan evaluasi dari para penguji. Evaluasi yang diberikan berupa penilaian dalam aspek penampilan, ide, dan konsep dari produk yang dibuat penulis.

Berikut adalah hasil dari evaluasi yang diterima penulis dari para penguji saat sidang presentasi produk:

1. Kurangnya nama Kabag ADAK dalam kata pengantar.
2. Susunan menu terlalu banyak.
3. Sketsa makanan kurang menarik.
4. Kurangnya penjelasan bagaimana akan merealisasikan tujuan penulis.
5. Kurangnya penjelasan mengenai uniknya Asam Padeh khas Kota Sibolga dibanding dengan Asam Padeh di kota-kota sekitar Sumatera.
6. *Plating* atau kemasan Ikan Panggang Pacak harus lebih baik dan menarik, agar bisa dijual secara langsung ataupun online.