

BAB III

PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

A. PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK

Penulis telah mengerjakan *working plan* untuk persiapan presentasi produk. Persiapan dimulai dari 5 hari sebelum kegiatan presentasi produk dilaksanakan. Setelah membuat seluruh rancangan cake decoration seperti desain dan konsep produk, Penulis juga menyusun list daftar *purchase order* (PO) lalu membeli bahan yang dibutuhkan sesuai dengan PO serta mempersiapkan alat-alat kebutuhan untuk membuat *cake decoration*.

Penulis melakukan *mise en place* yaitu tahap mempersiapkan seluruh bahan atau alat yang akan digunakan sebelum proses pembuatan suatu produk. Bahan yang disiapkan oleh penulis adalah *rolled fondant* yang sudah diwarnai, maizena, *gold dust* dan *cornsyrup*. Untuk alat yang akan digunakan yaitu *cutting mat*, *rolling pin*, *pen cutter* dan *brush*. Untuk kegiatan presentasi produk, Penulis telah menyelesaikan 90% dari keseluruhan produk *cake decoration* di tempat tinggal penulis sebelum hari dilaksanakannya presentasi produk. Lalu 10% dekorasi lainnya akan Penulis demonstrasikan pada saat kegiatan presentasi produk.

B. KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

Kegiatan presentasi produk dilaksanakan pada hari Selasa, 10 Desember 2024 di *kitchen pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang bertempat di ruang siding yaitu *Bakery Room*. Penulis diberi waktu untuk menyiapkan produk *cake decoration* dan perlengkapan untuk presentasi seperti *laptop* dan proyektor. Kegiatan sidang presentasi produk ini berjalan selama 100 menit yang dibagi menjadi beberapa sesi yaitu, 10 menit

pertama pembukaan oleh ketua pelaksana sidang, kemudian 10 menit

presentasi *powerpoint slideshow* yang dilanjutkan dengan presentasi produk selama 60 menit, lalu 20 menit terakhir adalah sesi tanya jawab dan penutupan dengan para penguji sidang. Berikut adalah *time table* saat kegiatan presentasi produk yang sudah Penulis lakukan :

Tabel 3.1 *Time Table* Rincian Kegiatan Presentasi Produk

NO	KEGIATAN	WAKTU (MENIT)					
		10	20	30	40	50	60
1.	Menyiapkan alat dan bahan						
2.	Membuat bunga, daun-daunan, atap kastil dan lampion pada tier 2.						
3.	Pemasangan seluruh komponen yang telah dibuat.						
4.	Proses pemberian <i>gold dust</i> .						
5.	Sentuhan akhir pada produk.						

Berikut merupakan dokumentasi saat penggeraan demo penyelesaian produk yang sudah di lakukan sebesar 90% dengan mendemokan 10% bagian dekorasi kue

Tabel 3.2 Dokumentasi Pelaksanaan Presentasi Produk

DOKUMENTASI	KETERANGAN
	Menguleni fondant yang telah dicampurkan oleh pewarna ungu untuk membuat bunga dan atap.
	Memotong fondant ungu untuk membuat persegi panjang kecil kecil untuk atap.
	Membuat adonan rolled fondant untuk membuat cetakan berbentuk bunga.

	Mencetak bentuk bunga menggunakan piunger.
	Membuat adonan berwarna kuning untuk membuat covering pada lampion.
	Mengcover lampion untuk lampion tier 2.
	Mencetak bulat untuk membuat bentuk lambang pada alampion.

	<p>Menempelkan lambang berbentuk bulat pada lampion.</p>
	<p>Memberikan Gold dust pada lambang lampion.</p>
	<p>Menempelkan lampion tier 2.</p>
	<p>Menempelkan rolled fondant ungu yang telah dibentuk untuk membuat atap.</p>

	Menempelkan atap pada kastil.
	Menempelkan bunga-bunga yang telah dibentuk.
	Hasil akhir pada cake decoration.

C. EVALUASI PRESENTASI PRODUK

Setelah menyelesaikan sesi presentasi produk, Penulis melakukan sesi tanya jawab dan evaluasi dengan para Penguji. Berikut hasil dari evaluasi yang diberikan oleh para Penguji:

1. Penguji menilai dekorasi kue ulang tahun bertemakan The Enchanting of Rapunzel, sudah bagus tetapi kurang sesuai dengan desain yang sudah dibuat dan unut bentuk dari kepangan rambutnya.
2. Penguji menilai kurangnya kerapihan dan persiapan pada saat melakukan presentasi produk.
3. Penguji berkomentar cara *covering dummy* yang kurang baik da video Latihan.
4. Penguji menilai bahwa *desired food percentage selling price* untuk *cake decoration* ini terlalu mahal.