

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk

Pada kegiatan presentasi produk periode Agustus 2020, kegiatan sidang dilakukan secara daring dengan membuat video masak dari persiapan hingga penyajian makanan. Yang diutamakan dalam video ini adalah makanan utama yang terdiri dari protein, serat dan juga karbohidrat berupa *rijsttafel* atau disajikan dalam 1 piring untuk 2 porsi. Pada kesempatan kali ini, penulis membuat sup, makanan utama lengkap dengan kerupuk dan sambal serta makanan penutup.

Penulis melaksanakan kegiatan *mise en place* atau proses persiapan 2 hari sebelum sidang yaitu tanggal 29 Juli 2020 yang bertempat di keriaman penulis. Persiapan yang penulis telah lakukan sesuai dengan *working plan* dan makanan yang akan disajikan, yaitu:

1. Sroto Sokaraja
 - a. Membuat bumbu halus
 - b. Membuat kuah soto
 - c. Menyuir ayam
2. Empal Teles
 - a. Membuat bumbu halus
 - b. Memasak empal teles
3. Tegean
 - a. Memotong wortel, bayam dan jagung.

- b. Membuat bumbu halus.
 - d. Menyuir ayam dan mengiris daun bawang.
4. Sambal Kacang
- a. Menggoreng kacang tanah
 - b. Menghaluskan kacang tanah dan bahan sambal.
 - c. Menumis dan memasak sambal kacang.
5. Gethuk Goreng
- a. Mengukus singkong
 - b. Menghaluskan singkong
 - c. Mencairkan gula merah
 - d. Membuat adonan Gethuk



Kegiatan *mise en place* atau proses persiapan diatas penulis lakukan supaya proses memasak dapat berjalan dengan efisien, lancar dan tepat waktu serta hasil yang dicapai maksimal dan sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya terlebih lagi dengan adanya proses dokumentasi berupa foto dan video yang perlu juga disiapkan *set up* dan tempatnya supaya terlihat lebih rapih dan enak dilihat. Makanan yang akan disajikan yaitu Sroto Sokaraja sebagai sup dan untuk *main course* yaitu Empal Teles sebagai protein, Tegean sebagai serat dan juga Nasi putih sebagai karbohidrat. Selain itu juga ada Sambal Kacang, Kerupuk Merah serta Gethuk Goreng sebagai makanan penutup.


3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk






Pelaksanaan kegiatan ujian *food presentation* dilakukan oleh penulis pada tanggal 29 Juli 2020 pada pukul 09.00 WIB di kediaman penulis di Kota Purwokerto, Jawa Tengah. Kegiatan sidang dilaksanakan secara daring dengan menggunakan aplikasi *zoom meeting*. Penulis masuk ke *link* yang telah diberikan sebelum pukul 09.00 WIB dan mempersiapkan video serta presentasi yang telah disiapkan. Sidang *food presentation* penulis diuji oleh Bapak Doddy Djufrani dan Bapak Dadang Suratman.




TABEL 58

Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang

No	Gambar Kegiatan	Keterangan
		Penulis membuat kuah Sroto Sokaraja
		Hasil akhir presentasi dari Sroto Sokaraja.

		<p>Penulis melakukan proses <i>sear</i> pada daging untuk Empal Teles</p>
		<p>Penulis memasak Empal Teles.</p>
		<p>Hasil akhir presentasi Empal Teles</p>
		<p>Penulis memasak Tegean</p>
		<p>Hasil akhir Tegean</p>

		Penulis mencuci beras
		Hasil akhir presentasi Nasi Putih
		Penulis memasak sambal kacang
		Hasil akhir presentasi Sambal Kacang
		Penulis menggoreng kerupuk merah

		Hasil akhir Kerupuk Merah
		Penulis menghaluskan singkong yang telah dikukus
		Penulis membuat adonan Gethuk Goreng
		Hasil akhir presentasi Gethuk Goreng

		<p>Presentasi Produk “Mengangkat Cita Rasa Makanan Kota Purwokerto, Jawa Tengah”</p>
		<p>Kegiatan sidang online penulis.</p>

3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk

Pada pelaksanaan kegiatan ujian *food presentation* ini, penguji memberikan evaluasi terhadap tugas akhir yang telah penulis buat. Berikut merupakan poin-poin yang perlu dievaluasi oleh penulis terhadap karya tulis dan presentasi produk yang telah penulis lakukan:

1. Terdapat kesalahan pengetikan dari beberapa kata tugas akhir penulis dan penempatan halaman yang kurang tepat.
2. Tujuan kurang sesuai dengan kondisi sekarang yaitu *new normal*.
3. Penggunaan alat penyajian yang kurang menggambarkan cara penyajian *rijsttafel*.