

## BAB III

### PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

#### A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk

Persiapan atau yang biasa disebut *mise-en-place* merupakan kegiatan untuk mengatur dan menempatkan segala hal dengan fokus dan disiplin yang termasuk ke dalam metode pekerjaan untuk mendapatkan hasil yang baik dan maksimal. Dalam mewujudkan *mise-en-place* tersebut, penulis telah melakukan segala persiapan sekitar 70 % mulai dari presentasi, pembuatan produk dan persiapan diri sebelum melakukan pelaksanaan sidang Tugas Akhir presentasi produk. Persiapan yang dilakukan dengan sangat matang dan terperinci.

Seluruh persiapan yang dilakukan bertempat di Kos penulis yang berlokasi di Setiabudhi, Bandung. Persiapan dilakukan selama empat hari sebelum kegiatan sidang Tugas Akhir presentasi produk. Pada hari pertama penulis mempersiapkan struktur utama yaitu *thick block*, alas nampan yang terbuat dari bahan *pastillage*, *dummy* sebagai komponen utama, serta peralatan-peralatan yang digunakan sebagai alat penunjang dalam kegiatan pembuatan produk.

Pada persiapan hari kedua, penulis membuat alas nampan desain papan catur, *burger* beserta seluruh komponen isi, mulai dari *covering* roti, selada, daging *patty* serta pembuatan kentang beserta wadahnya. Selanjutnya pada hari

ketiga, satu hari sebelum sidang, penulis mempersiapkan pembuatan minuman *coke* dan pembuatan komponen-komponen makanan dari *hot dog*.

## **B. Proses Kegiatan Presentasi Produk**

Pelaksanaan ujian sidang Tugas Akhir kegiatan presentasi produk dilaksanakan pada tanggal 15 Januari 2020 bertempat di *Chocolate Room – Kitchen* Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung pada pukul 13.00 sampai pukul 14.30 WIB, dengan alokasi waktu 90 menit. Sekitar 30 % sisa penyelesaian produk yang dilakukan pada sidang presentasi produk. Penulis diberikan waktu 10 menit untuk presentasi dan penayangan video proses pembuatan produk dengan singkat, padat dan jelas.

### **GAMBAR 57**

#### **PELAKSANAAN PRESENTASI *SLIDE SHOW***



Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2020

Selanjutnya penulis diberikan waktu selama 60 menit untuk menyelesaikan produk yang penulis buat tentang “Dekorasi Kue Berbentuk

Rangkaian Makanan Cepat Saji Amerika”. Pada 10 menit pertama dari pembuatan produk, penulis melakukan *covering* pada roti *burger* bagian atas dengan *rolled fondant* menggunakan teknik *kneading* dan *rolling*. Selanjutnya pembuatan *red onion* dengan teknik *cutting* dan *brushing* lalu tomat dengan teknik *sculpting*. Lalu penulis melakukan pemasangan komponen-komponen serta meletakkannya di atas nampan yang menjadikan satu kesatuan makanan cepat saji Amerika. Berikut merupakan proses pelaksanaan kegiatan ujian sidang presentasi produk yang disusun dalam bentuk tabel.

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**

HARI/ TANGGAL	DURASI	KEGIATAN	DOKUMENTASI
Rabu, 15 Januari 2020	10 menit	<i>Covering dummy</i> roti <i>burger</i> bagian atas, lalu merapikan setiap sisi dan bagian yang berlebih	 <p style="text-align: center;">Gambar 58</p>
		Hasil <i>covering dummy</i> dari roti <i>burger</i> bagian atas	 <p style="text-align: center;">Gambar 59</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	2 menit	Mengkuas roti <i>burger</i> bagian atas yang sudah di <i>cover</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 60</p>
	1 menit	Memberikan <i>sesame seed</i> pada bagian atas roti <i>burger</i> yang sudah dikuas	 <p style="text-align: center;">Gambar 61</p>
	1 menit	Proses pemberian efek serat pada tomat menggunakan <i>fondant</i> <i>modelling</i> <i>tools</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 62</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020		Hasil akhir dari pembuatan tomat	 <p style="text-align: center;">Gambar 63</p>
	3 menit	Memipihkan <i>rolled fondant</i> dengan menggunakan <i>rolling pin</i> untuk <i>red onion</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 64</p>
	2 menit	Mengkuas <i>red onion</i> yang sudah di <i>roll</i> menggunakan campuran warna biru dan <i>fuchsia</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 65</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	5 menit	Memotong <i>red onion</i> yang sudah dikuas memanjang, lalu rapatkan bentuk seperti huruf U	 <p style="text-align: center;">Gambar 66</p>
		Hasil pembuatan dari <i>red onion</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 67</p>
	2 menit	Menguas bagian isi <i>coke</i> menggunakan <i>neutral gel</i> untuk menampilkan kesan nyata pada isi <i>coke</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 68</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	2 menit	Mengkuas saus tomat dan saus sambal menggunakan <i>neutral gel</i> untuk menampilkan kesan nyata pada saus	 <p style="text-align: center;">Gambar 69</p>
	1 menit	<i>Blow torch</i> setiap sisi dari sosis untuk menampilkan kesan terbakar pada sosis	 <p style="text-align: center;">Gambar 70</p>
	5 menit	Meletakan selada <i>hot dog</i> pada bagian pinggir dari sosis	 <p style="text-align: center;">Gambar 71</p>

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020



**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	1 menit	<i>Blow torch</i> setiap sisi yang melengkung dari keju untuk menampilkan kesan meleleh pada keju	 <p style="text-align: center;">Gambar 72</p>
	2 menit	Meletakan tomat sebagai komponen isi dari <i>burger</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 73</p>
	2 menit	Meletakan selada sebagai komponen isi dari <i>burger</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 74</p>

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020






**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	2 menit	Meletakan <i>red onion</i> sebagai komponen isi dari <i>burger</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 75</p>
	1 menit	Meletakan roti <i>burger</i> bagian atas	 <p style="text-align: center;">Gambar 76</p>
	1 menit	Dipersiapkan alas nampan yang diletakan di atas <i>thick block</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 77</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	1 menit	Meletakkan <i>burger</i> di sebelah kanan	 <p style="text-align: center;">Gambar 78</p>
	1 menit	Meletakkan minuman <i>coke</i> di tengah	 <p style="text-align: center;">Gambar 79</p>
	1 menit	Meletakkan <i>hot dog</i> di sebelah kiri	 <p style="text-align: center;">Gambar 80</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020	2 menit	Meletakan kentang yang disusun beserta wadahnya yang terlihat keluar atau tumpah	 <p style="text-align: center;">Gambar 81</p>
	1 menit	Meletakan <i>tissue</i> beserta dua buah saus, saus tomat dan saus sambal	 <p style="text-align: center;">Gambar 82</p>
	1 menit	Meletakan sedotan secara vertikal sebagai bagian dari komponen minuman <i>coke</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 83</p>




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
	10 menit	Membersihkan dan merapikan seluruh peralatan dan area kerja setelah selesai pembuatan produk	 <p style="text-align: center;">Gambar 84</p>
Rabu, 15 Januari 2020		Hasil akhir dari <i>burger</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 85</p>
		Hasil akhir dari <i>hot dog</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 86</p>

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 16**  
**PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>HARI/ TANGGAL</b>	<b>DURASI</b>	<b>KEGIATAN</b>	<b>DOKUMENTASI</b>
Rabu, 15 Januari 2020		Hasil akhir dari kentang	 <p style="text-align: center;">Gambar 87</p>
		Hasil akhir dari saus tomat dan saus sambal juga <i>tissue</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 88</p>
		Hasil akhir dari minuman <i>coke</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 89</p>

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**GAMBAR 90**  
**HASIL AKHIR DEKORASI KUE PRESENTASI PRODUK**



Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2020

**C. Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk**

Setelah menyelesaikan sidang Tugas Akhir kegiatan presentasi produk yang dilaksanakan pada tanggal 15 Januari 2020 bertempat di *Chocolate Room – Kitchen* Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, penulis mendapat evaluasi beserta saran dan kritik dari penguji. Berikut merupakan hasil rangkuman evaluasi dari tim penguji yang penulis paparkan ke dalam beberapa poin, diantaranya sebagai berikut:

1. Tim penguji menilai bahwa penulis telah menyelesaikan waktu kegiatan presentasi produk dengan tepat waktu dan sesuai dengan *time table* yang dibuat selama 60 menit.

2. Tim penguji menilai bahwa penulis telah menjaga kebersihan dan kerapihan tempat, penggunaan barang dan alat selama kegiatan presentasi produk berlangsung.
3. Tim penguji menilai bahwa produk yang penulis buat sudah sesuai dengan konsep dan desain produk.
4. Tim penguji menilai bahwa produk yang penulis buat sudah cukup menarik dan mirip dengan produk aslinya.
5. Tim penguji memberi saran untuk menggunakan bahan-bahan produk *pastry* lainnya selain *rolled fondant* untuk menampilkan kesan beragam.
6. Tim penguji memberi saran untuk wadah kentang untuk dibuat lebih besar, sedikit berdiri agar terlihat lebih proporsional.

Evaluasi serta saran di atas diberikan oleh penguji selama kegiatan presentasi produk berlangsung kepada penulis yang dilakukan secara verbal. Dengan adanya masukan di atas diharapkan dapat menjadi pembelajaran bagi penulis dikemudian waktu.