

## BAB III

### PROSES PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI

#### PRODUK

##### **A. Persiapan Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk**

Sebelum melaksanakan kegiatan presentasi produk yang dilakukan penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, penulis melakukan persiapan untuk proses pembuatan “Kue Pernikahan Bertema Angsa yang Romantis.” Persiapan yang penulis lakukan dalam beberapa minggu, diantaranya; melapisi tiga *tier dummy styrofoam* menggunakan *rolled fondant* berwarna putih dan motif *marble*, lalu membuat ornamen bunga mawar sebanyak tujuh buah, bunga lilac sebanyak dua puluh delapan buah dan dua puluh delapan set bunga *baby’s breath*. Seluruh proses persiapan tersebut, penulis laksanakan di kediaman kerabat penulis yang beralamat di Jalan Gegerkalong Tengah No. 12 Gegerkalong, Sukasari, Bandung.

Pelaksanaan kegiatan presentasi produk dilakukan di *chef’s office* Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung pada hari Rabu, 15 Januari 2020. Selama proses presentasi, penulis membuat satu buah bunga mawar, dan satu ekor angsa putih menggunakan media *gumpaste*. Selanjutnya penulis memasang beberapa ornamen yang telah dipersiapkan, dan untuk menyempurnakan hasil *wedding cake*, penulis memberikan sentuhan akhir diantaranya; dengan memberikan *border* yang berwarna emas menggunakan *gold dust* yang telah dicampurkan dengan *edible alcohol* dan memasang *cake topper* yang bertuliskan “*Happy Wedding*”.

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

Sebelum melaksanakan presentasi produk, penulis menjelaskan secara singkat mengenai produk dan selama proses persiapan, dilanjutkan dengan proses penyelesaian produk. Setelah proses presentasi, penulis diberikan waktu selama enam puluh menit untuk menyelesaikan *wedding cake* tersebut. Pada bagian awal, penulis membuat satu ekor angsa putih menggunakan media *gumpaste*, setelah itu penulis melanjutkan dengan membuat satu tangkai bunga mawar. Setelah proses pembuatan angsa dan bunga mawar, penulis memangsangkan beberapa ornamen yang telah penulis persiapkan. Untuk sentuhan akhir, penulis memberikan *border* emas, serta memasang *cake topper* yang bertuliskan “*Happy Wedding*”.

Berikut durasi dan kegiatan selama proses presentasi “Kue Pernikahan Bertema Angsa yang Romantis” dalam bentuk tabel:

**TABEL 1**

**TIME TABLE PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**

No.	KEGIATAN	DURASI (MENIT)					
		10	20	30	40	50	60
1.	Membuat ornamen angsa						
2.	Membuat ornamen bunga mawar						
3.	Memasangkan dekorasi						
4.	Sentuhan akhir						

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 2

## PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

NO.	GAMBAR	KETERANGAN
1.	 <p data-bbox="564 987 735 1021">Gambar 11.1</p>	<p data-bbox="924 613 1350 943">Membentuk bagian badan angsa dengan cara membentuk <i>gumpaste</i> putih secara oval, dan menipiskan bagian belakang serta bentuk seperti bagian ekor.</p>
2.	 <p data-bbox="564 1588 735 1621">Gambar 11.2</p>	<p data-bbox="924 1263 1350 1447">Memberikan <i>detail</i> bentuk bulu angsa pada bagian badan angsa menggunakan <i>pinset</i>.</p>

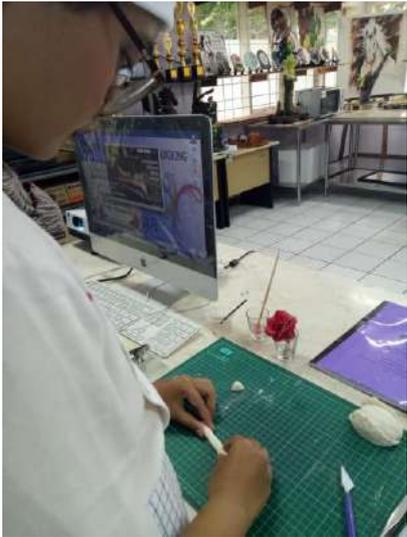
Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
3.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.3</p>	<p>Menghaluskan bulu angsa dengan menggunakan <i>modelling tools</i>.</p>
4.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.4</p>	<p>Memberi <i>detail</i> pada bagian ekor angsa dengan menggunakan <i>modelling tools</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
5.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.5</p>	<p>Membentuk leher angsa dengan cara menggulung <i>gumpaste</i> putih secara memanjang, lalu memasangkan pada kawat nomor 20 yang telah disiapkan.</p>
6.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.6</p>	<p>Mencetak sayap angsa menggunakan <i>rose cutter</i> sebanyak dua <i>pc</i> yang berlawanan arah, lalu membuat bulu angsa dengan menggunakan <i>pinset</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
7.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.7</p>	<p>Membuat <i>detail</i> bulu angsa menggunakan <i>pinset</i>.</p>
8.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.8</p>	<p>Menghaluskan bentuk bulu angsa dengan menggunakan <i>modelling tools</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

9.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.9</p>	<p>Menempelkan sayap angsa tersebut pada samping kiri dan kanan badan angsa menggunakan <i>edible glue</i>.</p>
10.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.10</p>	<p>Memangsangkan leher angsa yang telah dikeringkan beberapa saat, dengan badan angsa.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
11.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.11</p>	<p>Diamkan pasangan angsa tersebut beberapa saat untuk proses pengeringan.</p>
12.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.12</p>	<p>Membuat kelopak bunga mawar dengan cara menipiskan <i>gumpaste</i> merah hingga ketebalan 2 mm menggunakan <i>rolling pin</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
13.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.13</p>	<p>Cetak <i>gumpaste</i> merah yang telah ditipiskan menggunakan <i>tear drop cutter</i> nomor 6 sebanyak 5 <i>pc</i>.</p>
14.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.14</p>	<p>Menipiskan dan memberikan <i>detail</i> pada tiap kelopak menggunakan <i>modelling tools</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KETERANGAN</b>
15.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.15</p>	Menempelkan tiap kelopak mawar pada bunga yang tersedia menggunakan <i>edible glue</i> .
16.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.16</p>	Mengolesi <i>edible alcohol</i> dengan tipis untuk mengeluarkan warna merah pada bunga mawar tersebut.

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
17.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.17</p>	<p>Memasangkan setiap bunga lilac dan <i>baby's breath</i> sesuai dengan desain yang ada.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
18.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.18</p>	<p>Memasangkan bunga mawar yang telah dibuat pada bagian pinggir <i>tier</i> tiga.</p>
19.	 <p style="text-align: center;">Gambar 12.19</p>	<p>Memasangkan dua buah angsa putih yang telah dibuat pada bagian tengah <i>dummy</i> tiga.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

No.	GAMBAR	KETERANGAN
20.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.20</p>	<p>Memasang <i>cake topper</i> yang bertuliskan “<i>Happy Wedding</i>” di belakang pasangan angsa.</p>
21.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.21</p>	<p>Memberikan <i>detail</i> dan sentuhan akhir pada <i>wedding cake</i>.</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

**TABEL 11**  
**PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KETERANGAN</b>
22.	 <p style="text-align: center;">Gambar 11.22</p>	<p>(Bagian depan)</p> <p>Hasil akhir proses ujian sidang</p> <p>(Bagian belakang)</p>

Sumber : Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020