

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

A. Pelaksanaan Kegiatan Persiapan

Penulis melakukan *preparation* di dapur rumah milik penulis pada tanggal 12 Januari 2020 dan pagi hari pada tanggal 13 Januari 2020. Kegiatan presentasi pelaksanaan produk dilaksanakan pada tanggal 13 Januari 2020. Adapun *preparation* yang penulis siapkan sebelumnya, yaitu :

1. Mempersiapkan semua peralatan dan bahan baku yang akan digunakan.
Kemudian melakukan proses *washing, peeling and cutting. (Mise en Place)*
2. Menghaluskan semua bumbu dasar untuk beberapa menu masakan.
3. Menggoreng ikan pari asap untuk menu masakan mangut ikan panggang untuk menghilangkan aroma bau amis yang dimiliki oleh daging pari asap.
4. Menyatukan bahan dan membungkus Pelas Udang menggunakan daun pisang
5. Membuat kaldu dan menyiapkan kondimen untuk Pindang Tempe Bosok .
6. Mencampurkan seluruh bahan Mendol Tahu sehingga pada saat presentasi produk hanya melakukan proses pematangan.
7. Mempersiapkan dan memisahkan semua kondimen sesuai produknya untuk Trancam Timun Kacang Panjang.
8. Membuat dan mematangkan Apem Singkong.

9. Mematangkan kacang tanah dan membuat campuran air asam jawa untuk Wedang Gaul.
10. Mempersiapkan *garnish* sebagai pelengkap berupa daun bawang, timun, tomat, cabai merah, jeruk limau, parutan kelapa dan daun pisang.

Kegiatan *preparation* tersebut bertujuan untuk mempermudah pekerjaan penulis pada saat melaksanakan kegiatan presentasi produk di hadapan para penguji, sehingga penulis cukup melakukan proses *reheating* dan *finishing*. Perencanaan ini dimaksudkan agar waktu 60 menit yang diberikan oleh Penguji cukup untuk penulis mempersiapkan dan menyajikan presentasi produk yang berjudul Citarasa Masakan Tradisional Kabupaten Rembang, Jawa Tengah.

B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Kegiatan presentasi produk dilaksanakan pada tanggal 13 Januari 2020 pukul 13.00 WIB dan berlokasi di Dapur Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis mendapatkan waktu sebanyak 60 menit untuk menyelesaikan proses memasak dan *plating*. Penulis mendapatkan area kerja setengah dari *sauce section* serta menggunakan beberapa peralatan dapur seperti *sauce pan*, *frying pan*, *tray*, *spider*, *bowl*, *cutting board*, *container*, *spatula*, dan kompor.



Pelaksanaan kegiatan presentasi Citarasa Masakan Tradisional Kabupaten Rembang, Jawa Tengah sebagai berikut :




Kegiatan presentasi produk yang dilakukan oleh penulis menampilkan tema khas Jawa Tengah khususnya Kabupaten Rembang. Penulis menggunakan kain batik dengan



corak khas Jawa. Penulis berharap dengan menyajikan hidangan Rijsttafel bernuansa khas Rembang untuk diperkenalkan dan dilestarikannya keunikan kuliner Rembang sebagai salah satu kekayaan warisan kuliner Indonesia. Dalam kegiatan presentasi produk ini, penulis membuat 5 porsi tiap makanannya.

TABEL 30

Pelaksanaan Sidang

No	Gambar	Keterangan
1		Pembukaan sidang dengan penguji
2		Proses Pembuatan Mangut Ikan Panggang, Pindang Tempe Bosok, dan Wedang Gaul.

3		Penulis sedang memotong Apem Singkong yang akan disajikan.
4		Penulis sedang melakukan plating Sambal Blondo
5		Berikut merupakan presentasi produk yang penulis susun.

6		Penulis sedang menjelaskan mengenai hidangan khas Kabupaten Rembang
5		Penulis sedang berdiskusi dengan penguji mengenai hidangan Khas Rembang

Evaluasi Dari Tim Penguji

Pada pelaksanaan presentasi produk ini, penulis dinilai dan juga dievaluasi oleh Tim Penguji yang terdiri dari satu pimpinan sidang yaitu Bapak Erfin Roesfian, S.Sos.,M.Hum. dan dua penguji sidang pertama yakni Bapak Mandradhitya Kusuma Putra.,M.Sc. dan penguji sidang kedua, Bapak Drs. Saiful Adi, M.Pd. Penguji menilai dan mengevaluasi melalui banyak aspek seperti dari ide, latar belakang, konsep, proses memasak, penyajian dan juga transkrip Tugas Akhir penulis.

Berikut merupakan hasil evaluasi yang Tim Penguji berikan kepada Penulis pada saat presentasi produk Sajian Kuliner Khas Kabupaten Rembang adalah sebagai berikut :

1. Menurut Tim Penguji, keseluruhan materi dari Tugas Akhir penulis yang berjudul
Citarasa Masakan Tradisional Kabupaten Rembang, Jawa Tengah dinilai baik.
2. Pada produk Mangut Ikan Panggang penguji menyukai produk tersebut dari segi rasa kuahnya.
3. Pada produk Pelas Udang, penguji mengatakan bahwa rasa yang berada di pelas udang tidak tercampur merata.
4. Pindang Tempe Bosok disukai oleh penguji, namun lebih baik jika menggunakan tempe yang lebih bosok.
5. Mendol Tahu, penguji menyukai produk tersebut dari segi rasa dan tekstur.
6. Pada produk Sambal Blondo, penguji mengatakan bahwa Sambal Blondo terlalu manis.
7. Pada produk Trancam Timun Kacang Panjang penguji menyukai produk tersebut dari segi rasa.
8. Pada produk Apem Singkong, tim penguji menyukai tekstur dan rasa Apem Singkong tersebut.
9. Pada produk wedang Gaul, tim penguji menyukai rasanya yang khas.

Evaluasi yang disampaikan oleh Tim Penguji ini diberikan secara langsung kepada Penulis setelah Tim Penguji melakukan *product testing* pada saat Presentasi Produk dilakukan secara lisan