

BAB III

PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk

Agar kegiatan presentasi produk atau sidang Tugas Akhir dapat berjalan lancar sesuai dengan yang diharapkan, penulis melakukan persiapan diantaranya penyusunan *power point* materi presentasi, melakukan *mise en place* atau mempersiapkan alat serta bahan yang akan digunakan pada saat presentasi produk dan pengerjaan produk sebanyak 80% dari keseluruhan produk beserta pembuatan video dari proses pengerjaan.

Penulis melakukan persiapan selama lima hari sebelum kegiatan presentasi produk atau sidang Tugas Akhir. Pada hari pertama dan hari kedua penulis melakukan pembuatan video proses kegiatan pengerjaan produk sebanyak 80% dari keseluruhan, yang terdiri dari proses pewarnaan *fondant*, *covering dummy* dan pembuatan bagian dari replika makanan.

Pada hari ketiga penulis melakukan *editing* video proses pengerjaan produk yang akan ditayangkan pada saat presentasi sidang Tugas Akhir. Di hari keempat penulis menyusun *power point* materi presentasi sidang Tugas Akhir dan melakukan persiapan diri dengan melakukan latihan presentasi dengan materi yang telah dipersiapkan. Dan hari kelima penulis melakukan *mise en place* alat serta bahan yang digunakan untuk kegiatan presentasi produk pada saat sidang Tugas Akhir

B. Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Kegiatan presentasi produk dilaksanakan pada Selasa, 4 Agustus 2020 di kediaman penulis, dengan total waktu yang diberikan sebanyak 60 menit. Penulis melakukan presentasi materi dan penayangan video proses pengerjaan produk selama 15 menit, dilanjut dengan 20 menit untuk penyelesaian produk sebesar 20% dan diakhiri dengan sesi evaluasi dari kedua Dosen Penguji.

GAMBAR 39

PELAKSANAAN PRESENTASI *SLIDE SHOW*






Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2020

Setelah penulis melakukan presentasi *slide show* dan penayangan video pengerjaan produk, dilanjut dengan penyelesaian produk ”*Cake Decoration* dengan Tema Replika Makanan *Street Food* Korea” selama 20 menit dengan alokasi pengerjaan berupa pembuatan *tteok* dan *corndog* dibentuk dengan menggulung *fondant* menjadi silinder, lalu bagian dalam *corndog* dilapisi dengan *rolled fondant* yang telah ditipiskan dengan teknik *rolling* dengan bantuan *rolling pin*. Lalu penulis melakukan *finishing* dengan menambahkan detail seperti menyusun komponen pada produk *tteokbokki*, penambahan detail saus dengan *poured fondant* pada





produk *corndog dan patbingsu*. Terakhir kegiatan presentasi ditutup dengan evaluasi yang diberikan oleh tim penguji mengenai produk yang telah penulis buat.

TABEL 12




DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

Hari/ Tanggal	Durasi	Kegiatan	Foto
Selasa, 28 Juli 2020	2 menit	Pembuatan <i>tteok</i> diatas <i>silicon matt</i> yang telah diberi <i>dusting</i> pati jagung untuk memudahkan proses menggulung <i>rolled fondant</i> menjadi bentuk silinder yang kemudian dipotong menjadi ukuran panjang 3-4 cm dan disusun diatas piring.	 <p style="text-align: center;">Gambar 40</p>
	3 menit	Menambahkan <i>poured fondant</i> merah sebagai saus <i>gochujang</i> diatas <i>tteok</i> , lalu menyusun komponen <i>tteokbokki</i> berupa irisan telur, irisan daun bawang dan biji wijen.	 <p style="text-align: center;">Gambar 41</p>  <p style="text-align: center;">Gambar 42</p>

TABEL 12.1
DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

4 menit	<p><i>Kneading rolled fondant</i> merah untuk bagian sosis <i>corndog</i>, lalu dibentuk dengan menggulung dengan bantuan sumpit kayu hingga ukuran panjang 10 cm. selanjutnya menipiskan <i>rolled fondant</i> untuk <i>covering</i> bagian sosis dan potong bagian ujung sampai lapisan <i>corndog</i> terlihat.</p>	 <p style="text-align: center;">Gambar 43</p>  <p style="text-align: center;">Gambar 44</p>
3 menit	<p>Selanjutnya penulis mengoleskan CMC pada seluruh permukaan <i>corndog</i>, lalu membalurkan tepung panir ke seluruh permukaan <i>corndog</i> dan menambahkan detail saus tomat dan <i>mustard</i> dengan <i>poured fondant</i>.</p>	 <p style="text-align: center;">Gambar 45</p>  <p style="text-align: center;">Gambar 46</p>

TABEL 12.2
DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

	2 menit	<p><i>Hotteok</i> yang telah dibentuk, dioleskan dengan CMC dan pewarna likuid coklat untuk memberikan efek <i>greasy</i> dan <i>caramelized</i>, lalu susun <i>hotteok</i> pada piring.</p>	 <p style="text-align: center;">Gambar 47</p>  <p style="text-align: center;">Gambar 48</p>
	4 menit	<p>Menyusun bagian <i>patbingsu</i> diatas mangkok <i>dolsot</i> dan menambahkan detail saus vanilla mengalir dengan <i>rolled fondant</i> pada bagian atas es krim.</p>	 <p style="text-align: center;">Gambar 49</p>  <p style="text-align: center;">Gambar 50</p>

TABEL 12.3
DOKUMENTASI PROSES PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

	2 menit	Penambahan detail tulisan <i>hangul</i> pada <i>banana uyu</i> dengan menggunakan <i>brush</i> , pewarna likuid hijau dan alkohol.	 <p style="text-align: center;">Gambar 51</p>
		Berikut hasil akhir dari presentasi produk sidang Tugas Akhir “ <i>Cake Decoration</i> dengan Tema Replika Makanan <i>Street Food</i> Korea”.	 <p style="text-align: center;">gambar 52</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2020.

C. Evaluasi

Setelah menyelesaikan presentasi produk pada sidang Tugas Akhir, penulis mendapat evaluasi berupa kritik ataupun saran dari tim penguji. Berikut adalah evaluasi, kritik dan saran yang diterima penulis mengenai presentasi produk :

1. Tim penguji menilai bahwa penulis dapat menyelesaikan kegiatan dekorasi kue dengan tepat waktu.
2. Tim penguji menilai hasil akhir produk sudah bagus dan sesuai dengan desain yang dibuat oleh penulis.
3. Tim penguji memberi saran agar penulis menyantumkan skala produk yang dibuat.

4. Tim penguji memberi saran agar penulis membuat *planning* tujuan pembuatan dekorasi kue untuk kedepannya.
5. Tim penguji memberi saran agar penulis menambahkan desain produk untuk setiap item yang dibuat.
6. Tim penguji memberi saran agar penulis menggunakan *dummy* untuk pembuatan replika *corndog*.
7. Tim penguji memberi saran agar ukuran *tray* untuk dibuat lebih tipis.
8. Tim penguji memberi saran agar piring *tteokbokki* menggunakan *pastillage*.
9. Tim penguji memberi saran agar penulis mengembangkan lagi kreatifitas dalam membuat dekorasi kue.

Evaluasi berikut dipaparkan secara verbal oleh tim penguji selama kegiatan presentasi produk sidang Tugas Akhir. Dengan adanya evaluasi yang diberikan tim penguji diharapkan penulis dapat memperbaikinya dikemudian waktu