

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

A. Persiapan Kegiatan Presentasi Produk

Agar terlaksananya proses pelaksanaan kegiatan sidang, penulis telah melakukan beberapa persiapan, yang dilakukan sebelum melakukan presentasi produk. Waktu yang diperlukan untuk mempersiapkannya adalah 2 hari. Persiapan yang telah penulis laksanakan antara lain membuat, *tartlet ring*, *cocosava mousse*, *white chocolate glaze*, *kinca gel*, *banana ganache*, *pandan glaze*, *rice flour sable*, *puff pastry*, *rice flour coconut diplomat*, *banana cream*, *banana ice cream*, *banana gelee*, *yellow cassava pannacotta*, *toffee honeycomb*, *coconut sable tart*, *kinca butterscotch*, *choux au craquelin*, *banana custard*, *santan spheres*, *cookie crumbs*, dan *kinca gel*. Persiapan ini dilaksanakan oleh penulis di Jl. Rajamantri Tengah I no. 8 Bandung.

Penulis juga mempersiapkan beberapa bahan penunjang, juga peralatan yang akan digunakan di hari H. Peralatan itu mencakup, *display plate*, *display bowl*, *siplat*, *small knive*, *pipng bag*, *portable stove*, *cutting board*, *sauce pan*, *gloves*, *spatula*, *quenelle spoon*, *spoon*, dan *pinset*.







B. PROSES KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

Di karenakan adanya wabah COVID-19, penulis terpaksa harus melaksanakan kegiatan sidang di rumah, secara *online* menggunakan aplikasi *ZOOM*. Maka dari itu, untuk penulis telah menyiapkan ruangan, dan peralatan penunjang kegiatan sidang.







Gambar 6

1. KEGIATAN PRESENTASI *WHEELS OF WONDER*

NO	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1		Proses meletakkan <i>cookie crumbs</i> , <i>santan spheres</i> pada <i>plate</i>
2		Proses meletakkan <i>tartlet ring</i> , dan <i>cocosava mousse</i>
3		<i>Finishing plating</i>
4		Hasil akhir produk <i>Wheels of Wonder</i>





Sumber : Olahan Penulis (2020)

2. KEGIATAN PRESENTASI *GREEN PISANG RAI*

NO	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1		<p>Proses <i>glazing</i> pada <i>banana ganache</i></p>
2		<p>Proses meletakkan <i>cookie crumbs</i>, <i>edible flowers</i>, <i>santan spheres</i> pada <i>plate</i></p>
3		<p>Proses meletakkan <i>rice flour sable</i> dan <i>glazed banana ganache</i> diatas <i>plate</i></p>
4		<p>Hasil akhir produk <i>Green Pisang Rai</i></p>


Sumber : Olahan Penulis (2020)

3. KEGIATAN PRESENTASI DAIWI SAMPAT

NO	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1		<p>Proses <i>plating puff pastry, dan banana cream</i></p>
2		<p>Proses <i>plating rice flour coconut diplomat cream, dan garnish</i></p>
3		<p>Proses <i>quenelling banana ice cream</i></p>
4		<p>Hasil akhir produk <i>Daiwi Sampat</i></p>





Sumber : Olahan Penulis (2020)

4. KEGIATAN PRESENTASI *SUN UP!*

NO	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1		<p>Proses meletakkan <i>banana gelee, toffee honeycomb</i> diatas <i>yellow cassava pannacotta</i></p>
2		<p>Proses meletakkan <i>santan spheres, coconut sliced, edible flowers,</i> dan <i>microgreens</i> diatas <i>yellow cassava pannacotta</i></p>
3		<p>Hasil akhir produk <i>Sun-Up!</i></p>

Sumber : Olahan Penulis (2020)

5. KEGIATAN PRESENTASI CATUR PURUSARTHA

NO	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1		<p>Proses menuang <i>kinca butterscotch</i> ke dalam <i>coconut sable tart</i></p>
2		<p>Pengisian <i>banana custard</i> ke dalam <i>choux au craquelin</i></p>
3		<p>Proses menaruh dan menumpuk <i>choux au craquelin</i></p>
4		<p>Hasil akhir produk <i>Catur Purusartha</i></p>

Sumber : Olahan Penulis (2020)

C. Evaluasi

Penulis menerima beberapa evaluasi, komentar dan saran setelah melaksanakan kegiatan presentasi produk dari para penguji, yaitu:

1. Koreksi bentuk *tartlet ring* dari produk *Wheel of Wonder*, tambahan *glaze* supaya mengkilap, atau dapat di *bake* sedikit lebih cokelat lagi.
2. Diameter *tartlet ring* di buat lebih kecil.
3. Kemudahan dalam penyajian produk di perhatikan, merujuk kepada bentuk *tartlet ring*, yang mudah menggelinding.
4. Tambahan *filling* untuk *banana ganache* agar lebih kaya rasa, dan lebih indah secara visual.
5. *Garnish* pada hidangan *Daiwi Sampat* di buat lebih “meriah”.
6. Penyajian Catur Purusartha yang terlalu *bulky* untuk ukuran makanan penutup.
7. Isian *choux au craquelin* di buat lebih penuh.
8. Isian *kinca butterscotch* pada *coconut sable tart* di buat lebih penuh dan tinggi.