

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Persiapan Sidang Presentasi Produk





Agar Sidang presentasi produk dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan harapan, diperlukan persiapan atau *mise en place* yang matang. Menurut Dan Charnas. 2017. *Mise en place* adalah frasa Prancis yang diartikan sebagai “taruh di tempatnya”. Dalam dapur *mise en place* berarti mengumpulkan dan menyusun bahan – bahan serta peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk memasak.

Kegiatan *mise en place* tersebut diterapkan agar setiap pekerjaan yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar dan dapat terorganisir dengan baik. Dengan persiapan yang baik, proses memasak hidangan *rijsttafel menu* dari Kota Manado dapat penulis lakukan dengan efektif dan efisien serta mendapatkan hasil masakan sesuai dengan yang penulis harapkan.

3.2 Pelaksanaan Sidang Presentasi Produk

Sidang presentasi produk dilaksanakan pada tanggal 12 Januari 2021, pada pukul 14.45 WIB – 16.25 WIB di ruang sidang 3. Kegiatan sidang dilakukan secara daring, bertempat di rumah penulis yang berada di Bekasi Barat. Berikut adalah dokumentasi pelaksanaan sidang presentasi produk yang berjudul Mengangkat dan Mengembangkan Cita Rasa Kuliner Manado.





TABEL 3.1
DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK

No.	Gambar	Keterangan
1.		Proses pembakaran Ayam Bakar Paniki.
2.		Proses penggorengan Bakwan Jagung.
3.		Proses pemasakan Sambal Roa.
4.		Proses pemasakan Rica Rodo.



TABEL 3.1
DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
5.		Hasil akhir Tinutuan.
6.		Hasil akhir Sambal Roa.
7.		Hasil akhir Bakwan Jagung.
8.		Hasil akhir Sup Ikan Kuah Asam.

TABEL 3.1
DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
9.		<p>Hasil akhir Udang Garo Rica.</p>
10.		<p>Hasil akhir Ayam Bakar Paniki.</p>
11.		<p>Hasil akhir Rica Rodo.</p>
12.		<p>Hasil akhir Nasi Putih.</p>

TABEL 3.1
DOKUMENTASI PELAKSANAAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
13.		<p>Hasil akhir Es Brenebon.</p>
14.		<p>Hasil <i>display rijsttafel menu.</i></p>

Sumber: Data Olahan Penulis (2020)

3.3 Evaluasi

Pada saat ujian sidang berlangsung secara daring, penulis menjelaskan latar belakang dari masakan yang penulis pilih, *recipe costing*, *selling price*, *nutritional value* dari setiap hidangan serta mempresentasikan sajian menu dalam bentuk *rijsttafel*. Presentasi tersebut disajikan dalam bentuk video dokumentasi, didalamnya, penulis menjelaskan bahan – bahan yang digunakan serta cara memasaknya hingga menjadi produk yang siap dihidangkan.

Setelah penulis selesai menyampaikan penjelasan dan pemaparan mengenai *Food Presentation* tersebut, tim penguji kemudian memberikan penilaian serta saran dan masukan terhadap tugas akhir dan video dokumentasi yang terkait dengan proses awal hingga akhir.



Gambar 10: Proses Sidang serta Penilaian dari Tim Penguji

Dari Hasil presentasi produk yang penulis jelaskan dan tampilkan, penulis mendapatkan beberapa saran dan masukan dari tim penguji sebagai berikut:

1. Tujuan operasional yang ditulis dalam Tugas Akhir, kurang menjelaskan secara detail mengenai tujuan dari *rijsttafel menu* yang diteliti.
2. Penulis kurang mendeskripsikan secara lebih rinci mengenai menu yang ditulis dalam Tugas Akhir.
3. Dalam penetapan *selling price*, penulis tidak menghitung dan memasukkan harga jual set *rijsttafel menu*.

4. Dalam video yang di tampilkan, penulis kurang memperhatikan protokol kesehatan dimasa pandemic, seperti tidak menggunakan masker dan sarung tangan saat proses memasak.
5. Langkah – Langkah dan proses pemasakan yang terdapat dalam video terlalu panjang.
6. *Plating* dan *set display* dalam penyajian produk kurang menarik.