

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Proses Kegiatan Presentasi Produk

Untuk melaksanakan proses kegiatan presentasi produk, penulis melakukan beberapa persiapan atau disebut dengan *mise en place*, *mise en place* merupakan suatu kegiatan yang menmematkan dan mengupulkan sesuatu yang dibutuhkan berupa bahan dan peralatan sebelum memulai pekerjaan.

Disini penulis melakukan persiapan sesuai dengan rencana kerja yang penulis buat sebelum pembuatan video pada tanggal 06 januari 2021. Bertempat di kediaman rumah teman penulis yang beradi di Batujajar, Kabupaten Bandung Barat.





Berikut ini dokumentasi penulis dalam melaksanakan kegiatan persiapan yang sesuai dengan rencana kerja penulis :

Tabel 47
Kegiatan Persiapan Presentasi Produk

1.		Mempersiapkan alat-alat
2.		Memotong bahan dan bumbu
3.		Marinasi ayam kampung, ikan patin, dan ikan nila
4.		Menghaluskan semua bumbu

Lanjutan Tabel 47

Kegiatan Persiapan Presentasi Produk

5.		Mematangkan semua bumbu
6.		Membuat bumbu kacang buat kuabu
7.		Membuat ayam lompok
8.		Membuat pongkek cubadak

Lanjutan Tabel 47

Kegiatan Persiapan Presentasi Produk

9.		Menggoreng ikan dan mensuir ikan
10.		Membuat adonan lopek bugi
11.		Membuat agar agar dan merebus nanas
12.		Menggoreng kerupuk dan merendam selasih



Sumber : Data olahan penulis, 2021

3.2 Kegiatan Pelaksanaan Presentasi Produk

Kegiatan proses pelaksanaan presentasi produk secara *online* penulis lakukan di kediaman rumah teman penulis yang dilaksanakan pada tanggal 13 januari 2021 yang dimulai pada pukul 09.45 – 11.25. penulis telah memepersiapkan berupa rekaman video pembuatan hidangan bertujuan untuk melancarkan berlangsungnya kegiatan presentasi produk





Berikut lampiran dokumentasi penulis pada saat proses pembuatan hidangan dan kegiatan diskusi dengan dosen penguji :

Tabel 48
Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

1.		Mempersiapkan alat dan bahan
2.		Memasak nasi





Lanjutan Tabel 48

Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

3.		Merebus sayuran dan proses <i>finishing</i> kuabu
4.		Memasak asam pedas ikan patin
5.		Mengukus lopek bugi
6.		Memotong apel dan agar agar



Lanjutan Tabel 48

Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

7.		Membuat sirup jeruk
8.		Memecahkan es batu dan proses finishing es sirup mak inang
9.		Proses <i>finishing</i> sambal bekacau
10.		Memanaskan ayam lompok

Lanjutan Tabel 48


Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

11.		Memanaskan pongkek cubadak
12.		<i>Plating</i>

Sumber : Data olahan penulis, 2021.

Tabel 49

Dokumentasi Kegiatan Diskusi Dengan Dosen Penguji

1		Proses berlangsungnya ujian sidang.
---	---	--

3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk

Dalam pelaksanaan kegiatan presentasi produk. Penulis mendapatkan evaluasi dari dosen penguji mengenai tugas akhir penulis yang telah buat. Berikut penulis lampirkan beberapa poin yang menjadi sorotan penguji :

1. Sumber resep harus dari pakar kuliner yang diakui masyarakat Kampar.
2. Teknik penulisan resep harus diperbaiki.
3. Food presentasi makanan lebih ditingkatkan dan lebih menarik.