

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK





A. Persiapan

Sebelum melaksanakan kegiatan presentasi produk, penulis telah melakukan persiapan produk selama 2 hari. Persiapan produk yang telah penulis lakukan pada hari pertama adalah membuat *chocolate soil*, *meringue cookies*, *chocolate sauce*, dan *vanilla sauce*. Pada hari kedua penulis membuat *klappertaart*, *caramel sauce*, dan *garnish*. Garnish yang disiapkan diantaranya adalah *toasted walnut*, *toasted desiccated coconut*, *edible flower*, dan *chocolate décor*. Selain itu penulis mempersiapkan seluruh alat penunjang yang dibutuhkan pada saat presentasi produk. Persiapan tersebut penulis lakukan selama 1 hari. Alat penunjang yang disiapkan berupa *piping bag*, *ring cutter*, pinset, *nozzle*, *spoon*, pisau, *palette*, dan *baking paper*.





Seluruh persiapan tersebut penulis lakukan di Jalan Sadagori no. 153B KPAD, Sukasari, Bandung yang merupakan tempat tinggal penulis

B. Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang





TABEL 41
Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

No.	Gambar	Keterangan
1.		<p>Pembukaan oleh pimpinan sidang dan presentasi mengenai hidangan yang akan disajikan via daring</p>
2.		<p>Proses <i>plating Windmolen Klappertaart</i></p>
3.		<p>Hasil akhir <i>Windmolen Klappertaart</i></p>
4.		<p>Proses <i>plating Volle Maan Klappertaart</i></p>



TABEL 41 (LANJUTAN)
Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

No.	Gambar	Keterangan
5.		<p>Hasil akhir <i>Volle Maan Klappertaart</i></p>
6.		<p>Proses pembuatan <i>chocolate décor</i></p>
7.		<p>Proses pemotongan <i>chocolate décor</i></p>
8.		<p>Proses <i>plating De Zon Klappertaart</i></p>

TABEL 41 (LANJUTAN)
Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

No.	Gambar	Keterangan
9.		<p>Hasil akhir <i>De Zon Klappertaart</i></p>
10.		<p>Proses <i>plating Bruin Wit Klappertaart</i></p>
11.		<p>Hasil akhir <i>Bruin Wit Klappertaart</i></p>
12.		<p>Proses <i>plating Lichtoren Klappertaart</i></p>

TABEL 41 (LANJUTAN)
Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

No.	Gambar	Keterangan
13.		<p>Hasil akhir <i>Lichttoren Klappertaart</i></p>
14.		<p>Sesi tanya jawab dengan penguji 1, bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM. Par. dan penguji 2, ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc.</p>

Sumber: Dokumentasi Penulis (2020)

C. Evaluasi

Setelah melaksanakan ujian sidang presentasi produk, penulis mendapat beberapa kritik, komentar, dan saran, sebagai berikut :

1. *Klappertaart* lebih baik dibuat individual dikarenakan tekstur klappertaart yang lunak dan halus sehingga jika dibuat berbentuk *whole* akan lebih mudah rusak.
2. *Sauce* yang digunakan lebih baik jika menggunakan rempah yang digunakan dalam pembuatan *klappertaart* seperti bubuk kayu manis agar tidak menghilangkan rasa utama dari klappertaart.
3. Penggunaan *chocolate sauce* pada *klappertaart* akan menghilangkan cita rasa dari *klappertaart* tersebut.
4. Desain dan penampilan sajian sudah baik.
5. Penambahan komponen pada *plated dessert* tetap harus memperhatikan cita rasa yang seharusnya lebih ditimbulkan dari *main item*.