

## BAB III

### PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

#### A. **Persiapan / *Mise en Place***

*Mise-en-place* adalah kegiatan untuk mengumpulkan dan mempersiapkan bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk memasak sehingga proses kerja akan lebih terstruktur, rapih dan efisien.

Pada pelaksanaan ujian sidang presentasi produk (*food presenting*) tanggal 14 Januari 2019, penulis melakukan kegiatan *mise en place* satu hari sebelumnya (13 Januari 2019), di dapur tempat kerja penulis. Persiapan dilakukan satu hari sebelumnya sesuai dengan *working plan* dan *time table* yang sudah penulis rencanakan dan diskusikan dengan pembimbing, dengan pertimbangan waktu yang tersedia saat ujian sidang tidak cukup apabila digunakan untuk membuat 9 masakan yang telah penulis rencanakan dari awal. Dan berikut adalah daftar kegiatan persiapan yang penulis lakukan pada hari persiapan (13 Januari 2019) :

1. Mempersiapkan kebutuhan bahan dan alat.
2. Melakukan pencucian, pengupasan, dan pemotongan bahan – bahan.
3. Mengungkap Ayam Paniki.
4. Mencuci beras dan beras ketan lalu dimasak setengah matang untuk Nasi Jaha.
5. Menggoreng kacang tanah.
6. Membuat Sambal Dabu - Dabu.
7. Memfillet ikan kakap.

Pada hari di mana ujian sidang berlangsung, penulis melakukan proses *finishing, re-heating* makanan yang sudah dipersiapkan pada hari persiapan dan juga penulis membuat beberapa masakan dari awal seperti Ikan Kakap Dabu – Dabu dan Kue Asidah.

Selain mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan saat ujian sidang berlangsung, penulis juga mempersiapkan peralatan yang akan digunakan untuk mempermudah penulis bekerja sehingga lebih efisien.

#### **B. Pelaksanaan / Proses Kegiatan Presentasi Produk**

Proses pelaksanaan ujian sidang presentasi produk dilakukan oleh penulis pada hari Selasa, 14 Januari 2019 pukul 13.00 – 14.40 WIB di Dapur Nusantara Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis pun melakukan proses *mise en place* sebelum sidang berlangsung, antara lain pengecekan alat dan bahan makanan yang diperlukan sehingga alur kerja lebih terorganisir.

Berikut adalah hasil dokumentasi penulis dari kegiatan presentasi produk Ragam Rasa Kuliner Kota Tidore Kepulauan Provinsi Maluku Utara.

TABEL 3.1

## Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang

No.	Gambar Kegiatan	Keterangan
1		<p>Proses <i>mise en place</i> bahan dan peralatan yang dibutuhkan</p>
2		<p>Proses penumisan Ganem Bato.</p>
3		<p>Proses pembuatan Kue Asidah.</p>

**TABEL 3.1**  
**Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang**  
**(Lanjutan)**

4		Hasil akhir Gohu ikan Tidore
5		Hasil Akhir Kakap Dabu - Dabu
6		Hasil akhir Gohu Bijikala Makusi

Sumber : Olahan data penulis, 2019.

### **C. Evaluasi / Hasil Masukan dari Tim Penguji**

Dari hasil kegiatan presentasi produk tugas akhir ini, penulis dievaluasi oleh tim penguji / panelis yang terdiri dari tiga orang dosen. Segala aspek dalam memasak, ide, konsep, sampai rasa makanan dinilai dan dievaluasi oleh tim penguji.

Berikut adalah hasil rangkuman dari evaluasi yang dikemukakan tim penguji kepada penulis pada saat presentasi produk :

1. Nasi Jaha memiliki tekstur yang pas dan rasa yang oke.
2. Gohu Labusiam Madubo porsi yang disajikan terlalu sedikit.
3. Pemilihan daun melinjo yang tua menjadi kendala disaat penyajian Ganem Bato karena daun melinjo yang tua cenderung keras.
4. Ikan Kakap Dabu – Dabu memiliki rasa yang pas tetapi kurang kering dalam segi tekstur.
5. Gohu Bijikala Makusi dipuji karena perpaduan yang pas antara bunga kecombrang dan kerang dara.
6. Ayam Paniki memiliki rasa yang enak dan warna yang baik.
7. Kue Asidah memiliki rasa yang pas dan tekstur yang cukup.
8. Kopi Dabe dinilai terlalu strong dalam hal rempahnya.