

BAB III
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan

Mise en place merupakan kegiatan persiapan yang dilakukan sebelum masuk dalam proses pemasakan, persiapan yang dilakukan bisa persiapan berupa bahan, alat, maupun membuat daftar pekerjaan yang dilakukan sebelum masuk ke dalam proses pemasakan.

Menurut Charnas (2016:3), "*Mise en place is a French culinary phrase which means "putting in place" or "everything in its place". It refer to the set up before cooking, and its often used in professionals kitchen to refer to organizing or to arranging the ingredients.*"

Dari penjelasan diatas dapat dipahami apabila proses *mise en place* dalam bahasa Indonesia atau penjelasan secara singkat bagi orang awam adalah segala sesuatu kebutuhan yang harus disiapkan sebelum memasak seperti bahan dan alat agar proses memasak berjalan secara terorganisir.

Pada pelaksanaan kegiatan presentasi produk pada hari dan tanggal, Senin, 13 Januari 2020, penulis melakukan kegiatan *mise en place* 1 hari sebelumnya di dapur pribadi penulis. Berikut adalah *working plan* dalam hal *mise en place* yang penulis sudah susun sebelumnya.

1. Mempersiapkan alat dan bahan
2. Mencuci seluruh sayuran dan protein
3. Mengupas dan memotong seluruh sayuran sesuai dengan kebutuhan

4. Membuat bumbu dasar
5. Membuat kaldu sayur dan ayam
6. Memasak Dendeng age
7. Memasak Opor ayam suir
8. Memasak Gelato
9. Memasak Gemblong kicak
10. Membuat adonan Tahu aci dan Olos

Pada hari presentasi produk berlangsung yang diadakan di dapur Nusantara *Restaurant*, penulis melakukan proses *finishing*, *re-heating*, masakan yang sudah dipersiapkan pada hari sebelumnya.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Proses pelaksanaan ujian sidang presentasi produk dilakukan oleh penulis pada hari Senin, 15 Januari 2020 pada pukul 08.00 – 09.40 WIB di dapur Nusantara *Restaurant*, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

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

Pada saat prosesi sidang berlangsung, penulis melakukan proses *finishing* dan *re-heating* terhadap setiap bahan makanan yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Berikut adalah hasil dokumentasi penulis dari prosesi sidang presentasi produk Modernisasi jajanan pasar khas Kota Tegal.

TABEL 31

PROSES PEMBUATAN MENU RUJAK TEPLAK

NO	DOKUMENTASI	KETERANGAN
1		Bahan-bahan yang dipersiapkan
2		Proses mempersiapkan semua bahan
3		Proses mengukus sayur untuk rujak teplak
4		Proses pembuatan bumbu rujak teplak

TABEL LANJUTAN 3.1

No.	Dokumentasi	Keterangan
4		Proses pembuatan Souto Tegal
5		Proses pembuatan kuah Souto Tegal

TABEL LANJUTAN 3.1

No.	Dokumentasi	Keterangan
6		Proses membuat kuah Opor Ayam
7		Proses membuat Nasi Boganna

TABEL LANJUTAN 3.1

No.	Dokumentasi	Keterangan
8		Proses <i>memplating</i> makanan
9		Proses <i>memplating</i> makanan

TABEL LANJUTAN 3.1

No.	Dokumentasi	Keterangan
10		Hasil <i>plating</i> seluruh makanan
11		Hasil akhir Tegal manis

TABEL LANJUTAN 3.1

No.	Dokumentasi	Keterangan
12		Proses penilaian dengan penguji sidang
13		Proses penilaian dan memcicipi makanan oleh penguji sidang
14		Proses penilaian oleh para penguji sidang

3.3 Evaluasi oleh Penguji Sidang

Dari hasil sidang presentasi produk tugas akhir ini, penulis dievaluasi oleh para penguji yang terdiri dari 3 orang dosen. Segala aspek dalam memasak, ide, konsep, sampai rasa makanan dinilai dan dievaluasi oleh para penguji.

Berikut adalah hasil rangkuman penulis terhadap evaluasi yang penulis terima dari para penguji sidang presentasi produk penulis :

1. *Time Management* harus diperhatikan lagi dikarenakan penulis telat selama 30 menit dari 60 menit waktu pemasakan yang sudah ditentukan sebelumnya yang dikarenakan penulis terlalu membuat banyak kondimen tanpa memikirkan perkiraan waktu yang diberikan.
2. Rasa sauce untuk Souto Tegal kurang enak dikarenakan penulis salah membeli tauco yang menyebabkan rasa yang terlalu kuat disotonya yang seharusnya tauco ciamis.
3. Penggunaan warna piring yang salah menyebabkan, kurang berwarnanya meja saji penulis dan kurangnya dekorasi di atas meja penyajian penulis.
4. Kurangnya *seasoning* untuk menu Rujak Teplak
5. Adonan Tahu Aci yang terlalu keras dikarenakan kurang tepatnya perbandingan tepung kanji dan tepung dan air hangatnya.