

BAB III

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Persiapan




Mise en place atau teknik cara penyusunan bahan dan peralatan sebelum melaksanakan kegiatan memasak, adalah sebuah istilah Bahasa Perancis yang memiliki arti meletakkan sesuai dengan tempatnya. Hal ini dilakukan sebelum memasak dan sering juga dipakai dalam memasak profesional dengan menentukan, menata, dan menyusun bahan-bahan. *mise en place* merupakan prosedur operasi standar di dapur profesional, di mana juru masak dapat menghabiskan waktu berjam-jam untuk mempersiapkan bahan dan alat - alat untuk selanjutnya dilaksanakan kegiatan pengolahan.


Penulis melakukan kegiatan *mise en place* sesuai dengan perencanaan kerja yang sudah dibuat sebelumnya yaitu 14 Februari 2022 yang berlokasi di Jalan Dae Achmad Kartiputra Kavling Ukimer / Jalan Terusan Cimahi, Cimahi Tengah.

Berikut di bawah ini merupakan dokumentasi dari kegiatan *mise en place* yang dilakukan penulis:

Tabel 3. 1

DOKUMENTASI PERSIAPAN PRESENTASI PRODUK

No	Dokumentasi	Keterangan
1.	 <p data-bbox="376 873 532 907">Gambar 3. 1</p> <p data-bbox="695 873 850 907">Gambar 3. 2</p>	Mempersiapkan bahan bahan pembuatan Walang Goreng
2.	 <p data-bbox="370 1255 526 1289">Gambar 3. 3</p>	Mempersiapkan bahan pembuatan Sego Merah Wonosari
3.	 <p data-bbox="370 1692 526 1726">Gambar 3. 4</p>	Mempersiapkan bahan bahan pembuatan sayur ndeso Lombok ijo

4.	 <p>Gambar 3. 5</p>	<p>Mempersiapkan bahan bahan pembuatan tahu telur bacem</p>
5.	 <p>Gambar 3. 6</p>	<p>Menyiapkan bahan bahan pembuatan krecek</p>
6.	 <p>Gambar 3. 7</p>	<p>Mempersiapkan bahan bahan untuk pembuatan Sate Klatak</p>

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Kegiatan sidang presentasi produk dilaksanakan secara *online* pada 14 Februari 2022 pukul 08.00 – 09.00 yang bertempat di Jalan Dae Achmad Kartiputra Kavling Ukimer, Cimahi Tengah.

Pelaksanaan sidang juga dibantu oleh pemaparan *powerpoint* dan juga video yang bertujuan untuk mempermudah penjelasan produk.

Dibawah ini merupakan dokumentasi dari pembuatan produk dan kegiatan presentasi produk yang dilakukan penulis dan didiskusikan dengan dosen penguji:

Tabel 3. 2

Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan Ujian Sidang

No	Dokumentasi	Keterangan
1.	 Gambar 3. 8	Persiapan alat dan bahan

2.	 <p>Gambar 3. 9</p>	Bumbui daging kambing menggunakan garam
3.	 <p>Gambar 3. 10</p>	Tusuk daging menggunakan tusuk sate
4.	 <p>Gambar 3. 11</p>	Masukkan air, santan, serai, daun salam dan bumbu gulai lalu masak hingga matang

5.	 <p data-bbox="386 701 565 737">Gambar 3. 12</p>	Bakar sate hingga matang selagi memasak gulai
6.	 <p data-bbox="386 1352 565 1388">Gambar 3. 13</p>	Sate Klatak dan gulai siap disajikan

7.		
----	---	--

Gambar 3. 14

Sumber: Olahan Data Penulis, 2021

3.3 Evaluasi Penguji Sidang

Pada kegiatan presentasi produk didapatkan hasil evaluasi yang diberikan oleh penguji. Berikut di bawah ini ditampilkan evaluasi yang didapatkan oleh penulis pada pelaksanaan sidang presentasi produk “Presentasi Kuliner Kabupaten Gunung Kidul” yang dilakukan pada 14 Februari 2022:

1. Penjelasan menu khusus untuk setiap produk lebih detail untuk mendukung bahan dasar yang menarik dan masih belum banyak di kenal masyarakat luas seperti Walang Goreng, Sayur Ndeso, dan Tahu Telor Bacem.
2. Perbaiki *Food Nutrition* pada kandungan kalori setiap makanan.
3. Perbaiki penulisan Tugas Akhir.
4. Memperbaiki identifikasi penjelasan makanan.
5. Menambahkan *menu explanation* sesuai dengan sistematika bahan utama, bumbu, metode memasak, dan penyajian

6. Memperbaiki penulisan Daftar Pustaka