

BAB II

PELAKSANAAN UJICoba PRESENTASI PRODUK

2.1 Perencanaan Ujicoba *Food Presentation*

Pada pelaksanaan *food presentation*,sebelum melaksanakan sidang ujian akhir penulis membutuhkan rancangan dan rencana apa saja yang harus disiapkan dan dilakukan pada hari sidang nanti,sehingga penulis membuat rancangan kerja yang terperinci dan bertujuan memudahkan penulis pada saat sidang nanti. Adapun perencanaan-perencanaannya sebagai berikut:

2.1.1 *Working Plan*

TABEL 33

Working Plan Nasi Jagung

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Mencuci beras, dan jagung	5 menit	
3	Menumbuk jagung	5 menit	Kasar
3	Memasak beras dengan rice cooker	20 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 34***Working Plan Tosu-tosukateu***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Menyiapkan dan memotong bumbu	5 menit	
3	Merebus kerang	45 menit	
4	Menumis bumbu	10 menit	
5	Memasak tosu-tosukateu	5 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 35***Working Plan Palumara***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Menyiapkan ikan	10 menit	
3	Menghaluskan bumbu	5 menit	
3	Menumis bumbu	5 menit	
4	Memasak Palumara	15 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 36***Working Plan Uta kelo***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
3	Membuat bumbu halus	5 menit	
4	Menumis bumbu	10 menit	
5	Memasak daun kelor, bumbu dan santan	20 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 37***Working Plan Uta dada***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Mencuci dan memotong sayuran	10 menit	
3	Mencuci dan memotong ayam	10 menit	
4	Menghaluskan bumbu	2 menit	
5	Membakar ayam	15 menit	
6	Memasak bumbu	10 menit	
6	Mencampur ayam dan bumbu	5 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 38***Working Plan Wayawo masapi***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Mencuci dan memotong belut	10 menit	
3	Menghaluskan bumbu	5 menit	
4	Menumis bumbu	10 menit	
5	Memasak belut dan bumbu	15 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 39***Working Plan Inau tarente sulewana***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	2 menit	
2	Mencuci dan memotong sayuran	10 menit	
3	Merebus sayuran	10 menit	
4	Membuat bumbu halus	10 menit	
4	Mencampurkan sayuran dengan bumbu	3 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 40***Working Plan Kaledo***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Memotong daging	10 menit	
3	Merebus daging dan tulang kaki	160 menit	
4	Menghaluskan bumbu	5 menit	
5	Memasak Kaledo	10 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 41***Working Plan Labia dange***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Mencampurkan semua bahan	5 menit	
3	Memasak labia dange	5 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 42***Working Plan Kue paranggi***

No	Kegiatan	Durasi	Keterangan
1	Menyiapkan bahan-bahan dan peralatan	5 menit	
2	Mencampurkan semua bahan	5 menit	
3	Memasak kue paranggi	30 menit	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

2.1.2 Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk

Matriks perencanaan kegiatan merupakan bagian penting dalam kegiatan sidang *food presentation* dengan adanya matriks ini dapat mempermudah penulis dalam memberikan informasi pekerjaan secara sistematis dan terukur. Berikut matriks perencanaan kegiatan

TABEL 43

Matriks Perencanaan Kegiatan Pembuatan Produk

No	Nama Masakan	Standard Recipe	Peralatan	Pencucian	Pemotongan	Penghalusan	Pemumisan	Pemasakan	Penggorengan	Perebusan	Marinade	Pencampuran	Pemansan	Pembakaran	Penataan	Penyelesaian	Penyajian
1	Nasi Jagung	✓	✓	✓		✓		✓							✓	✓	✓
						5'		20'							1'	1'	1'
2	Tosu-tosukateu	✓	✓	✓	✓		✓			✓		✓			✓	✓	✓
					5'		10'			45'		5'			1'	1'	1'
3	Palumara	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓
					2.5'	2.5'	10'	15'							1'	1'	1'
4	Uta Kelo	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓					✓	✓	✓
					5'	5'	10'			20'					1'	1'	1'
5	Uta Dada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
					20'	2'	10'	5'						20'	1'	1'	1'
6	Wayawo Masapi	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓
					5'	5'	10'	15'							1'	1'	1'
7	Inau Tarente Sulewana	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓		✓			✓	✓	✓
					5'	5'	10'			10'		1'			1'	1'	1'
8	Kaledo	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓					✓	✓	✓
					5'	2'		10'		160'					1'	1'	1'
9	Labia dange	✓	✓	✓				✓				✓			✓	✓	✓
								5'				5'			1'	1'	1'
10	Kue Paranggi	✓	✓	✓				✓				✓			✓	✓	✓
								30'				5'			1'	1'	1'

2.1.3 Time Table

TABEL 44

TIME TABLE SEBELUM SIDANG (H-1)

No	Kegiatan	Waktu (Menit)													
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	120	130	140	
1	Menyiapkan peralatan dan menyusun bahan-bahan														
2	Menghaluskan semua bumbu														
3	Marinade belut dengan jeruk nipis														
4	Merebus kangkung, bayam, tauge, kol, wortel														
5	Merebus Tulang Kaki Sapi														
6	Menumbuk Jagung														
7	Merebus Kerang Batu														
8	Memasak Kue Paranggi														

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 45

TIME TABLE SAAT SIDANG

No	Kegiatan	Waktu (Menit)									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
1	Mempersiapkan alat dan bahan										
2	Memasak Nasi jagung										
3	Memasak Tosu-tosukateu										
4	Memasak Palumara										
5	Memasak Uta kelo										
6	Memasak Uta dada										
7	Memasak Wayawo masapi										
8	Memasak Inau tarente sulewana										
9	Memasak Kaledo										
10	Memasak Labia dange										
11	Memasak Kue paranggi										

Sumber: Data olahan penulis, 2019

2.1.4 Daftar Kebutuhan Alat Dapur

TABEL 46

No.	<i>Utensil</i>	Jumlah	Keterangan
1	Cutting board	4	Coklat, hijau, biru, merah, kuning
2	Medium bowl	4	
3	Container	10	
4	Tray	5	
5	Sauce pan	5	
6	Sauteuse	3	
7	Steamer	1	
8	Tong	2	
9	Wooden spatula	3	
10	Spider	1	
11	Knife	2	
12	Ladle	3	

Sumber: Data olahan penulis, 2019

2.1.5 Purchasing List

TABEL 47

No	Ingredients	Qty	Unit	Spec
Vegetables				
1	Cabai merah	150	Gr	
2	Cabai rawit merah	170	Gr	
3	Cabai rawit hijau	300	Gr	
4	Kemangi	20	Gr	
5	Pisang kepok	200	Gr	
6	Tomat hijau	100	Gr	
7	Tomat merah	100	Gr	
8	Jeruk nipis	30	Gr	
9	Lemon cui	50	Gr	
10	Jahe	65	Gr	
11	Kunyit	40	Gr	
12	Kencur	2	Gr	
13	Kubis	100	Gr	
14	Kacang panjang	100	Gr	
15	Kangkung	150	Gr	

TABEL 47
Purchasing List
(LANJUTAN)

No	Ingredients	Qty	Unit	Spec
16	Bayam	100	Gr	
17	Wortel	100	Gr	
18	Tauge	50	Gr	
19	Daun jeruk	10	Gr	
20	Daun salam	5	Gr	
21	Daun pakis	100	Gr	
22	Daun kunyit	5	Gr	
23	Serai	25	Gr	
24	Singkong	25	gr	
25	Tape	100	Gr	
26	Jagung	100	Gr	
27	Lengkuas	10	Gr	
28	Daun kelor	200	Gr	
Groceries				
23	Bawang merah	295	Gr	
24	Bawang putih	235	Gr	
25	Beras	250	Gr	
26	Garam	2	Pack	
27	Gula aren	200	Gr	
28	Tepung beras	250	Gr	
29	Minyak	260	Ml	
30	Gula	120	Gr	
31	Ketumbar	5	Gr	
32	Asam jawa	20	Gr	
33	Bawang goreng	50	Gr	
34	Ebi	50	Gr	
35	Lada	25	Gr	

Sumber: *Data olahan penulis, 2019*

2.2 Pelaksanaan Latihan Presentasi Makanan

Dari susunan rencana yang sudah dibuat penulis sudah melakukan *trial* dari menu yang akan disajikan pada saat *food presentation*. Latihan ini dilakukan untuk mengetahui kesulitan atau hambatan selama proses. Dan latihan ini dilakukan penulis dengan tujuan untuk mengatasi hambatan yang sekiranya akan terjadi pada saat proses presentasi makanan. Berikut merupakan dokumentasi dari latihan presentasi makanan yang telah penulis lakukan:

TABEL 48

Pembuatan Nasi jagung

No	Gambar	Keterangan
1		Siapkan jagung dan beras
2		Setelah beras dan jagung di cuci masukan kedalam <i>rice cooker</i> . Lalu masak sekitar 20 menit
3		Angkat dan sajikan nasi.

TABEL 49

Pembuatan Tosu-tosukateu

No	Gambar	Keterangan
1		Siapkan bahan-bahan. Lalu haluskan dan masak. Setelah itu rebus kerang sampai matang
2		Setelah bumbu halus masukan kelapa parut yang sudah di sangrai lalu masak hingga matang.
3		Setelah bumbu matang masukan kerang yang sudah direbus sebelumnya, masak hingga matang.
4		Angkat, sajikan tosu-tosukateu

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 50**Pembuatan Palumara**

No	Gambar	Keterangan
1		Siapkan bahan- bahan. Haluskan jahe, lengkuas, bawang putih, bawang merah, cabai merah & rawit. Cuci dan potong ikan menjadi 5 bagian
2		Setelah bumbu dihaluskan masak bumbu halus hingga matang, setelah itu masukan serai, daun jeruk
3		Setelah bumbu matang, masukan ikan
4		Masukan air, tomat masak hingga matang

TABEL 50

Pembuatan Palumara

(LANJUTAN)

5		Angkat, sajikan palumara
---	---	--------------------------

TABEL 51

Pembuatan Uta kelo

No	Gambar	Kegiatan
1		Menyiapkan bahan-bahan, daun kelor, pisang sepatu, ebi, cabai rawit dan santan.
2		Setelah cabai dihaluskan masak semua bahan sampai matang.

Sumber: data olahan penulis, 2019

TABEL 52

Pembuatan Uta dada

No	Gambar	Keterangan
1		Siapkan bahan-bahan. Haluskan kunyit, cabai rawit hijau, tomat hijau, bawang merah, bawang putih, jahe. Potong ayam menjadi 5 bagian
2		Setelah ayam dipanggang, dan bumbu halus telah matang campurkan keduanya
3		Setelah itu masukan santan dan air kedalam masakan. Dan masak hingga matang
4		Angkat dan sajikan Uta dada

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 53

Pembuatan Wayawo masapi

No	Gambar	Keterangan
1		Siapkan bahan-bahan, haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, tomat merah. Cuci dan potong belut menjadi besar besar
2		Tumis bumbu halus sampai matang dan masukan daun jeruk dan serai
3		Setelah bumbu matang, masukan belut, daun kemangi dan masak sampai matang
4		Angkat dan sajikan wayawo masapi.

Sumber: data olahan penulis, 2019.

TABEL 54

Pembuatan Inau tarente sulewana

No	Gambar	Keterangan
1		Menyiapkan bahan-bahan. Haluska cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih. Cuci dan rebus kangkung, tauge, kol, kacang panjang, bayam dan wortel hingga matang
2		Tumis bumbu halus yang sudah matang dan campurkan dengan semua sayuran dan kelapa parut

Sumber: Data olahan penulis, 2019

TABEL 55

Pembuatan Kaledo

No	Gambar	Keterangan
1		Menyiapkan bahan-bahan. Dan potong tipis cabai merah lalu larutkan asam jawa. Setelah itu potong daging menjadi dadu

TABEL 55

Pembuatan Kaledo

(LANJUTAN)

2		Setelah daging empuk dan tulang sumsum sudah matang masukan cabai dan asam jawa lalu masak hingga matang
3		Angkat dan sajikan Kaledo

TABEL 56**Pembuatan Labia dange**

No	Gambar	Keterangan
1		Siapkan bahan-bahan Lalu campurkan sagu dan kelapa parut
2		Setelah tercampur merata. Masak labia dange diatas teflon atau tungku tanah liat.

Sumber: Data olahan penulis, 2019

2.2 Kendala dan Hambatan

Setelah penulis melakukan kegiatan ujicoba ternyata terdapat beberapa kendala dan hambatan yang dialami penulis selama proses ujicoba, berikut adalah kendala dan hambatan yang terjadi :

1. Peralatan memasak yang masih terbatas.
2. Alat penyajian yang belum memadai pada setiap sajian.
3. Keterbatasan waktu untuk melakukan *trial*.
4. Susahnya mendapatkan beberapa komoditi seperti pakis hutan dan daun kelor di pasaran.

Dengan adanya hambatan ini dapat memberikan pembelajaran bagi pribadi penulis dan akan lebih memperbaiki dan menghilangkan hambatan untuk sidang *food presentation* dikemudian hari.