

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

3.1 Proses Kegiatan Persiapan Presentasi Produk

Penulis melaksanakan *mise en place* atau persiapan satu hari sebelum pelaksanaan kegiatan *food presentation*. *Mise en place* yang penulis lakukan berupa mempersiapkan bahan dan alat sesuai dengan rencana yang penulis telah susun dengan tujuan agar kegiatan *food presentation* berjalan dengan efisien dan efektif.

Kegiatan *mise en place* atau persiapan presentasi produk penulis lakukan pada tanggal 13 Januari 2020. Penulis melakukan persiapan yang bertempat di kediaman Chelly. Persiapan penulis lakukan sesuai dengan working plan yang telah disusun, yaitu:

1. Tosu-tosukateu
 - a. Memotong semua bumbu
 - b. Menghaluskan bumbu
 - c. Mematangkan bumbu
 - d. Menusuki kerang
2. Palumara
 - a. Memotong semua bumbu dasar
 - b. Menghaluskan bumbu palumara
 - c. Mematangkan bumbu
 - d. Marinasi ikan

3. Uta dada
 - a. Memotong semua bumbu uta dada
 - b. Menghaluskan bumbu
 - c. Mematangkan bumbu uta dada
4. Wayawo masapi
 - a. Memotong semua bumbu
 - b. Menghaluskan bumbu wayowo masapi
 - c. Mematangkan bumbu wayawo masapi
 - d. Marinasi belut
5. Kaledo
 - a. Merebus tulang dengkul sapi
6. Kue paranggi
 - a. Mencampur semua bahan kue
 - b. Memasak kue paranggi

Persiapan ini penulis lakukan agar pada hari ujian *food presentation* penulis melakukan proses *reheating* dan *finishing*. Seperti memasak uta kelo, membakar uta dada, mematangkan kaledo, memasak labia dange, menghatkan kue apang paranggi, menghatkan wayawo masapi, menghatkan palumara, memasak nasi jagung, membuat inau tarente sulawena, dan mempersiapkan *condiment*. Sebelum kegiatan ujian *food presentation* penulis melakukan *mise en place* agar mempermudah jalannya sidang.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk

Pelaksanaan kegiatan ujian *food presentation* dilakukan oleh penulis pada tanggal 14 Januari 2020 dimulai pukul 14.45 – 16.00 di dapur Nusantara Restaurant Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Penulis ditempatkan di ruang sidang 2 dan sebelum kegiatan ujian sidang dimulai penulis mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan agar pelaksanaan ujian *food presentation* dapat berjalan dengan lancar.

TABEL 53

Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang

No	Gambar Kegiatan	Keterangan
1		Penulis melakukan persiapan atau <i>mise en place</i> di dalam Nusantara kitchen sebelum ujian <i>food presentation</i> .
2		Penulis mencampurkan semua bahan untuk membuat labia dange.
3		Hasil akhir presentasi dari Labia dange.

TABEL 53
Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang
(LANJUTAN)

4		Penulis menghaluskan bumbu untuk inau tarente sulawena.
5		Penulis melakukan pematangan bumbu yang sudah halus.
6		Hasil akhir presentasi untuk Inau tarente sulawena.

TABEL 53
Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang
(LANJUTAN)

7		Penulis menyiapkan bahan untuk membuat Palumara
8		Penulis memanaskan bumbu untuk palumara yang sebelumnya sudah terlebih dahulu disiapkan
9		Penulis memassukan semua bahan kedalam kuah Palumara yang sudah matang.

TABEL 53
Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang
(LANJUTAN)

10		Hasil akhir dari presentasi Palumara.
11		Penulis menyiapkan bahan bahan untuk membuat Uta dada
12		Penulis memanaskan bumbu uta dada yang sebelumnya sudah disiapkan dan memasukan ayam yang sudah dibakar.
13		Hasil akhir presentasi dari Uta dada.

TABEL 53
Dokumentasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang
(LANJUTAN)

14		Hasil akhir dari presntasi Sajian kuliner khas Poso Sulawesi tengah.
15		Proses penjelasan presentasi produk dan <i>food test</i> dengan dosen penguji
16		Proses evaluasi dan penilaian <i>food presentation</i> oleh dosen penguji.

Sumber: Data olahan penulis, 2020

3.3 Evaluasi Kegiatan Presentasi Produk

Pada pelaksanaan kegiatan ujian *food presentation* ini, penguji memberikan evaluasi terhadap tugas akhir yang telah penulis buat. Berikut merupakan poin-poin yang perlu dievaluasi oleh penulis terhadap karya tulis dan presentasi produk yang telah penulis lakukan:

1. Terdapat kesalahan pada penulisan data pengantar narasumber
2. Terdapat kesalahan pada penulisan Sub judul
3. Terdapat kesalahan dalam penulisan daftar pustaka
4. Gambar yang disajikan belum terlalu jelas
5. Palumara memiliki tingkat kematangan yang bagus namun sedikit kurang pada *seasoning*
6. Tosu-Tosukateu memiliki rasa yang sudah enak
7. Tingkat kematangan dan tekstur untuk nasi jagung sudah benar
8. Kaledo terlalu lama dimasak sehingga sumsum hancur
9. Teknik memasak Wayawo masapi sudah benar dan memiliki rasa yang enak
10. Uta kelo terlalu lama dimasak sehingga daun kelor berubah warna kecoklatan
11. Uta dada memiliki tingkat kematangan yang sudah bagus dan memiliki rasa yang enak
12. Tekstur dan rasa labia dange sudah cukup baik
13. Tekstur kue apang paranggi terlalu kering namun memiliki citarasa yang enak

