

I. Pendahuluan

A. Latar Belakang

Patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan bermacam-macam bahan serta aroma, sehingga menimbulkan variasi dari patiseri yang begitu luas. Variasi patiseri juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Namun, variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan.

Dalam perkembangan dunia kuliner saat ini, cenderung menciptakan kompetisi ketat antar individu yang mendorong kita untuk memiliki kemampuan yang menunjang dalam menciptakan suatu inovasi produk. Dibutuhkan suatu kemampuan untuk menguasai pangsa pasar terutama dalam dunia patiseri.

Melesatnya dunia kuliner terutama dalam bidang patiseri, membuat individu maupun industri berlomba menciptakan inovasi yang semakin hari semakin berkembang dan unik.

Oleh karena itu, salah satu upaya yang dilakukan untuk mengasah kemampuan setiap individu perlu diselenggarakannya seminar dan demo memasak yang bertemakan “**Pastry Industry**”. Dan semoga dapat menjadi bekal tambahan didunia industri yang semakin berkembang.

B. Tujuan Kegiatan

1. Salah satu upaya untuk mensukseskan program kerja mahasiswa *Food Product Management*.
2. Meningkatkan sumber daya manusia yang terampil dibidang patiseri.
3. Mendorong minat individu untuk mendalami hal yang berkaitan dengan patiseri.
4. Memperluas pengetahuan individu tentang *kitchen knowledge* (Pastry).
5. Mampu mendorong individu untuk menciptakan inovasi baru dalam dunia patiseri.
6. Mendorong minat mahasiswa untuk menjadi *entrepreneur*.

II. Bentuk Kegiatan

Nama Acara : *Foodnatic*

Tema Acara : *“How to be an Entrepreneur in Pastry Industry”*

Bazar Makanan : *Booth I* : Mac n Cheese dan Baklava

Booth II : Banana Nugget dan Rice Bowl Chicken Blackpepper

Narasumber : 1. Chef Rahmat Kusnedi (Physalis's - Catur Mitra Kulina Chef Owner/Managing Director, Profesional Pastry & Bakery Consultant)
2. Chef Nina Bertha (Celebrity Pastry Chef, Owner Sweet Troops Baking Studio)

Entertaint : Tarian Kreasi Genjring Party

Demo Memasak : *“Apple Frangipane Tart”* bersama Chef Nina Bertha

III. Pelaksanaan

Tempat : Halaman Parkir Jakarta International Hotels School

Hari & Tanggal : Kamis, 07 Desember 2017

Waktu : 09.00 – selesai

IV. Sasaran Kegiatan

1. Mahasiswa/i JIHS
2. Siswa/i SMK Perhotelan
3. Kalangan Umum
4. Pelaku Usaha Industri

V. Susunan Panitia

Pelindung : Taufik Hidayat, S.E, M.M
Penanggung Jawab : Tri Yuni Susilowati, S.Pd, M.M
Ka. Bag Kemahasiswaan : Rochiyat Setiawan, S.E, M.M

Ketua Pelaksana :

1. Linda Muliawan
2. Fuady Amin

Sekretaris :

1. Martinus Agung Dwiadmoko
2. Farah Putri

Bendahara :

1. Marwah Mutyara

Sie Acara dan Sie Korlap :

1. Febiana Fitriani
2. Sella Fransisca
3. Yogi Pratama
4. R Adi Prasetyo
5. Dwi sidiq

Sie Konsumsi :

1. Adinda Yuza
2. Ria Larasati
3. M. Adibbekti
4. Ida Ayu
5. Deviana Saraswati

Sie Perlengkapan :

1. M. Adel Fikri
2. Yossy Kurniawan
3. Ikhwan Haferi
4. Calvin Satriya
5. Wisnu Aziz
6. M. Royhan Affandi
7. Zhillan Ramadhan



Sie Pubdok :

1. Rizky Maulana
2. M. Faiz Muharam
3. Abimanyu

Sie Bazar :

1. Wahyu Yulianto
2. M. Iqbal
3. Putu Bagus.E.S
4. Nur Oktaviani
5. Annisa Shafa

Sie Humas :

1. Dwi Rahmawaty.O.W
2. Rima Maulani
3. Langgeng Yogi P.
4. Ade Riyan
5. Eva Herawati
6. Nabila Alifia F.R



VI. Susunan Acara

Hari dan Tanggal	Waktu Kegiatan	Kegiatan	Pelaksana
Kamis, 07 Desember 2017	09.00 - 09.15	Registrasi peserta seminar	Panitia (Martinus dan Farah)
	09.20 - 09.25	Pembukaan MC	Adi Prasetyo & Eva Herawati
	09.25 - 09.30	Tarian Pembuka ‘Tari Kreasi Genjring Party’	Tim UKM Seni Tari JIHS
	09.30 - 09.35	Kata sambutan dari Ketua Panitia	Linda Muliawan
	09.35 – 09.40	Kata sambutan dari direktur	Mr. Taufik Hidayat S.E, M.M
	09.40 - 10.30	Narasumber I patiseri	Chef Rahmat Kusnedi
	10.30 - 10.45	Sesi Tanya jawab	Adi Prasetyo & Eva Herawati
	10.45 - 10.50	Ice Breaking	Adi Prasetyo & Eva Herawati
	10.50 - 11.10	Coffee break	Sie.Konsumsi (Adibbekti)
	11.10 - 11.55	Narasumber II patiseri	Chef Nina Bertha
	11.55 - 12.10	Sesi Tanya jawab	Adi Prasetyo & Eva Herawati
	12.10 - 12.40	Ishoma	Peserta & Panitia
	12.40 - 13.40	Cooking demo: Apple Frangipane Tart	Chef Nina Bertha
13.40 – selesai	Penutupan mc, penyerahan Merchandise narasumber , foto bersama, dan pembagian sertifikat peserta	Adi Prasetyo, Eva Herawati, Linda Muliawan dan Direktur JIHS	

VII. Rencana Anggaran Kegiatan Seminar

Rencana Pemasukan			
No	Jenis		Total
1	Iuran mahasiswa food product @ Rp. 50.000 x 88		Rp. 4.400.000
2.	Iuran dana sukarela panitia @ Rp. 40.000 x 37		Rp. 1.480.000
3.	Penjualan Tiket a. Presale @Rp. 30.000 x 75 orang b. On The Spot @Rp. 40.000 x 10 orang		Rp. 2.250.000 Rp. 400.000
4.	Dana Sponsorship		Rp. 2.000.000
Total			Rp. 10.530.000
Rencana Pengeluaran			
No	Jenis	Jumlah	Total
1.	Perlengkapan		
	Sewa Tenda (ukuran 18m x 8m)	1 unit	Rp. 3.350.000
	Sewa Panggung (ukuran 7m x 3m)	1 unit	Rp. 630.000
	Sewa Kursi	60 unit	Rp. 420.000
	Sewa Kipas Angin	1 unit	Rp. 300.000
	Sewa Microphone	1 unit	Rp. 50.000
	Cetak Brosur	30 lembar	Rp. 100.000
	Cetak Banner	1 unit	RP. 70.000
	Cetak Backdrop	1 unit	Rp. 225.000
	Tinta Printer	1 unit	Rp. 150.000
	Print dan jilid proposal		Rp. 250.000
2.	Bazaar		
	Biaya bahan makanan	30 pax	Rp. 450.000
	Packaging	30 pax	Rp. 50.000
3.	Konsumsi		
	Snack coffee break	100 pax	Rp 500.000
	Makan siang talent	5 person	Rp 250.000
4.	Humas		
	Transportasi humas	6 person	Rp 200.000
5.	Transportasi talent		
	Transportasi talent	2 person	Rp. 1.000.000
6.	Acara		
	Kertas sertifikat	100 lembar	Rp. 70.000
	Merchandise talent	2 unit	Rp. 150.000
	Merchandise peserta	85 unit	Rp. 1.600.000
	Cooking Demo		Rp. 300.000
7.	Biaya Tak Terduga		
	Biaya Tak Terduga		Rp. 415.000
Total			Rp. 10.530.000

VIII. Target Peserta

Ada beberapa sekolah yang kami jadikan sebagai target peserta seminar, antara lain :

1. SMK Keluarga Widuri
2. SMK Patria Wisata
3. SMK Nusantara
4. SMK Paramitha
5. SMK Wisata Indonesia
6. SMK Jayawisata 2
7. SMKN 27
8. SMKN 30
9. SMKN 32
10. SMKN 33
11. SMKN 37
12. SMKN 38
13. SMKN 60
14. SMA 108

IX. Target Sponsor & Media Partner

Dalam acara Seminar Foodnatic kami melibatkan beberapa instansi sebagai sponsor dan media partner :

1. Bank Artha Graha
2. Hotel Borobudur
3. Sweet Troops Baking Studio
4. Pacific Place
5. Event Jakarta
6. Jajanan Bekasi
7. Narema.id
8. Event Kampus
9. Info Pensi
10. Info Event Gigs

X. Penutup

Demikian Proposal Kegiatan ini kami buat, sebagai gambaran kegiatan yang akan dilaksanakan. Kami juga mengharap dukungan semua pihak agar kegiatan yang akan selenggarakan dapat berjalan dengan baik. Semoga kegiatan ini dapat bermanfaat bagi semua. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

