



LOMBA KREASI CIPTA MENU OLAHAN PANGAN

FORMULIR PENDAFTARAN **PKK**

Data Diri/Peserta

Nama TP PKK kab/kota : _____

Alamat : _____

Kontak Person: _____

No Telp : _____

No. HP : _____

Email address : _____

Nama Makanan yang Dilombakan : _____

Resep : _____

Informasi Lebih lanjut :

Untuk Informasi lebih lanjut Dapat menghubungi Sdri :

UCU TRESNAWATI (082214292650)

TITIN (085265318026)

_____, _____ 2019

(_____)

KRITERIA PENILAIAN KATEGORI PKK

Lomba Kreasi Cipta Menu Olahan Pangan Berbahan Baku Lokal

- 1.Kebaruan (Inovatif)
- 2.Tampilan
- 3.Rasa & Tekstur
- 4.Bahan dasar sesuai dengan tema dan ketentuan
- 5.Bahan yg digunakan aman dikonsumsi, bahan tambahan pangan (food grade)
- 6.Misi daerah Jawa Barat

KRITERIA LOMBA KATEGORI PKK

- Peserta adalah anggota Tim Penggerak PKK dari Kab/Kota se-Jawa Barat dengan tim presentasi maksimal 2 orang dilengkapi dengan surat penugasan dari TP PKK Kab/Kota masing-masing dilengkapi dengan tanda pengenalan yang masih berlaku.
- Mengisi formulir pendaftaran dan mengembalikan formulir yang disertai dengan resep/langkah pembuatan makanan yang dilombakan pada panitia selambat-lambatnya tanggal 09 Juli 2019 (format terlampir)
- Mengikuti technical meeting untuk memperoleh kejelasan teknis penilaian dan pengambilan nomor peserta. Technical meeting akan dilaksanakan pada tanggal 09 Juli 2019
- Unsur yang dinilai berupa kreativitas pengolahan bahan pangan berbasis Ikan.
- Penilaian adalah pada Inovasi/kebaruan, tampilan, Rasa dan aroma, jaminan keamanan pangan, dan misi daerah (Jabar).
- Penilaian akan dilakukan sebagai satu kesatuan dari seluruh jenis makanan BERUPA:
 1. Cookies
 - Berbahan dasar ikan patin (minimal $\frac{1}{4}$ dari total berat bahan keseluruhan)
 - Sebagai bahan campuran tidak diperkenankan menggunakan buah impor cth. Cherry, kiwi, peach, plum dll
 2. Kudapan/Snack/Camilan
 - Berbahan dasar ikan patin minimal $\frac{1}{2}$ dari total berat bahan keseluruhan
 - Metode memasak kudapan disesuaikan dengan kreativitas peserta
 3. Dendeng Ikan
 - Berbahan dasar ikan patin dengan metode pengolahan sesuai dengan kreativitas peserta (bebas)
 - Menggunakan bahan penunjang bermuatan lokal
 - Dikemas
 4. Olahan Masakan Dendeng Ikan
 - Berbahan dasar dendeng patin dengan bumbu-bumbu muatan lokal
 - Dimasak dengan cita rasa Jawa Barat
 5. Saos Berbahan dasar Ikan
 - Berbahan dasar ikan patin
 - Diperbolehkan menggunakan bahan-bahan sesuai dengan kreativitas peserta (bebas)
 - Diperbolehkan menggunakan bahan pengental
 - Hasil akhir dari saus dipergunakan untuk appetizer, maincourse, dessert
 6. Keringan /Puruluk Ikan
 - Berbahan dasar ikan patin
 - Dipergunakan sebagai pelengkap makanan
 - Disajikan dalam keadaan kering (purulukan)
 - Cita rasa muatan lokal
- Masing-masing olahan yang harus disiapkan:
 - 1 porsi untuk Display
 - 2 porsi untuk Tester Juri
- Peserta hadir dan menyiapkan presentasi masakan yang telah dipersiapkan mulai jam 06.00 WIB dan harus sudah selesai pada pukul 08.00 WIB (15 menit sebelum penjurian dimulai). Penjurian dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 19 Juli 2019.

- **BATAS PENYERAHAN DOKUMEN FORMULIR DAN RESEP PENDAFTARAN PALING LAMBAT TANGGAL 09 Juli 2019**
- **TECHNICAL MEETING 10 JULI 2019 DI BALLROOM IBIS HOTEL**
- **DIKIRIMKAN KE BIDANG INDUSTRI AKTA, DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN JAWA BARAT, JL. ASIA AFRIKA 146 BANDUNG, 40261. (EMAIL: ef.indagro146@gmail.com)**
- **UNTUK INFORMASI LEBIH LANJUT DAPAT MENGHUBUNGI Sdri UCU TRESNAWATI (082214294650) DAN Sdri. TITIN (085265318026)**