

Ketentuan Lomba Memasak

- ▶ Lomba diperuntukan untuk umum (perorangan).

Mengisi formulir pendaftaran dengan menyertakan FC KTP

- ▶ Tema lomba Kue tradisional, bahan di persiapkan setengah jadi di rumah dan proses masak harus di tempat lomba.
- ▶ Jenis jajanan : Clorot, Geplak, Jadah Manten, Nogosari, Prawan Kenes, Klepon, Kipo, Legomoro, kembang Waru, Yangko, Putu, Semar Mendem, Mento, Cenil, Apem, Perdopo, Coro Bikang, Lemper, Lopis, Cucur, Sangga Buana, Mega Mendung, Serabi Kocor, Rofi Jok, Rondo Royal, Ukel, Grubi.
- ▶ Panitia hanya menyediakan meja dan kompor. Peralatan lain di sediakan oleh peserta. Registrasi peserta 2 jam sebelumnya dan pelaksanaan lomba akan di bagi dalam 2 sesi
 - a. Sesi 1 pada pukul 10.00 – 11.30 WIB
 - b. Sesi 2 pada pukul 13.00 - 14.30 WIB
- ▶ Kriteria Penyajian :
 - a. Meja display di sediakan panitya
 - b. Peserta lomba menyajikan 2 porsi per tiap masakan, 1 porsi untuk di display, 1 porsi untuk penilaian juri.
 - c. Resep masakan di buat rangkap 2, 1 di display di meja ,1 di kumpulkan ke panitia.

- Kriteria penilaian :
 - a. Komposisi resep
 - b. Kebersihan dan ketepatan waktu
 - c. Keaslian dan inovasi resep
 - d. Rasa dan tekstur
 - e. Packaging
- Juri terdiri dari unsur Akademisi, Profesional dan Praktisi
- Juri akan memilih pemenang dengan poin tertinggi untuk menjadi juara I,II dan III serta Harapan I,II dan III

Juara I	Trophi + Uang Rp.	3.500.000 (potong pajak)
Juara II	Trophi + Uang Rp.	2.500.000 (potong pajak)
Juara III	Trophi + Uang Rp.	2.250.000 (potong pajak)
Harapan I	Uang Rp.	1.500.000 (potong pajak)
Harapan II	Uang Rp.	1.250.000 (potong pajak)
Harapan III	Uang Rp.	1.000.000 (potong pajak)

- ▶ Temu teknis di laksanakan pada tanggal 20 Maret 2019, waktu dan tempat akan diinformasikan lebih lanjut.
- ▶ Keputusan juri adalah final dan tidak dapat di ganggu gugat.

