

Standar Pengolahan Macaron di Pastry Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence

Maulidha Dwi Wahyuni ¹, Syah Riza Octavy ^{2*}

^{1,2} Universitas Muhammadiyah Jember; maulidhadwi1@gmail.com, syahriza@unmuhjember.ac.id

Abstrak: Laporan ini merupakan hasil penelitian mengenai Standar Pengolahan Macaron di Pastry Hotel Novotel Nusa Dua. Latar belakang dari penulisan ini adalah standar pengolahan yang digunakan oleh para staff dalam pembuatan macaron. Tujuannya agar penulis dapat mengetahui bagaimana hasil dari macaron yang dibuat sesuai dengan standar resep dan pengolahan yg ada di pastry Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence. Metode penelitian yang digunakan dalam laporan ini yaitu melalui wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil dari pengumpulan data tersebut kemudian dianalisis menggunakan Teknik Analisa Deskriptif. Dari hasil penelitian yang dilakukan, menunjukkan beberapa kendala pada saat produksi, salah satunya adalah perbedaan cara membuat macaron antara satu staff dengan yang lainnya sehingga menghasilkan produk yang kurang sempurna. Penggunaan standar resep yang kurang diperhatikan saat membuat macaron juga menjadi kendala saat proses pembuatan. Namun hal tersebut sudah menemukan solusinya berupa pelaksanaan training pembuatan macaron dengan resep yang benar dan sesuai standar.

Katakunci: Standar resep, Pengolahan, Macaron.

DOI: <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i2.1903>

*Correspondensi: Syah Riza Octavy

Email: syahriza@unmuhjember.ac.id

Received: 03-12-2023

Accepted: 18-01-2024

Published: 26-02-2024



Copyright: © 2023 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract: This report is the result of research on Macaron Processing Standards in Pastry Bali Nusa Dua Hotel & Residence. The background of this writing is the processing standard used by the staff in making macaron. The goal is that the author can find out how to make macaron are made according to the recipe and processing standards that exist in the Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence pastry. The research method used in this report is through interviews, observation and documentation. The result of the data collection were then analyzed using Descriptive Analysis Techniques. From the results of the research conducted, it shows several obstacles during production, one of which is the difference in how to make macarons between one staff and another so as to produce a less than perfect product. The use of recipe standards that are not considered when making macarons is also an obstacle during the manufacturing process. However, it has found a solution in the form of training in making macarons with the correct recipe and standard

Keywords: Standard recipe, Processing, Macaron.

Pendahuluan

Pariwisata menjadi salah satu sektor ekonomi yang penting di Indonesia. Beragam kekayaan alam, budaya, serta warisan leluhur yang masih memiliki nilai orisinal menjadi salah satu daya tarik bagi turis asing maupun lokal (Shi, 2020). Berbagai tujuan turis berkunjung ke suatu daerah wisata seperti liburan, menikmati perjalanan, kebudayaan dan olah raga, hal ini membuat industri pariwisata harus memiliki kreatifitas yang tinggi agar turis merasa nyaman dan ada keinginan untuk datang kembali. (Ran, 2022) Dengan begitu

industri pariwisata bisa tetap berjalan dengan baik dan wisatawan pun merasa puas (Ooms, 2018). Seperti pariwisata di Bali yang sangat menjaga budaya dan keindahannya agar wisatawan betah dan dapat kembali lagi untuk berlibur di tempat wisata yang ada di Bali. Dengan tujuan wisata yang beragam, pastinya seorang wisatawan membutuhkan tempat tinggal sementara (Yang, 2019). Banyak sekali tempat inap yang berada disekitar tempat wisata, salah satu contohnya yaitu hotel.

Menurut Sulastiyono dalam (Toghas, 2019) Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Menurut Soekresno dan Pendit dalam (Decent, 2018) *Food and Beverage Department* merupakan departemen yang sangat mutlak diperlukan di hotel dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman dalam menjalankan tugasnya. *Food and Beverage* juga masih dibagi menjadi 2, yakni: *Food and Beverage product* dan *Food and Beverage service*. *Food and Beverage product* bertugas dalam mengolah bahan makanan sampai dengan makanan siap disajikan kepada tamu (Bissar, 2022). Menurut M. Husin Syarbini dalam (Simamora, 2019) Pastry merupakan hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk diantaranya adalah rerotian (*bread*), *cake*, *biscuit*, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari adonan cair atau adonan lunak (*butter*) yang dikenal dengan paste sehingga akan dikenal produk pastry yang dinamakan *choux pastry*, *macaron*, *pudding*, *chocolate*, dan lain sebagainya.

Dari penelitian yang telah dilakukan di Novotel Bali Nusa Dua Hotel tepatnya di departemen Pastry, dapat disimpulkan ada beberapa perbedaan cara membuat macaron dari 1 staff dengan staff lainnya (Park, 2020). Penggunaan standar resep dan pengolahan yang kurang diperhatikan menjadi hambatan saat memproduksi macaron. Hal ini membuat hasil produk tidak sesuai dengan standar yang diinginkan, yakni menghasilkan tekstur dan bentuk yang berbeda dari yang seharusnya (Chan, 2021b). Kesalahan yang terjadi pada proses pembuatan ini membuat gagal produk dan tidak bisa diolah atau diperbaiki lagi. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis memutuskan untuk mengambil judul “Standar Pengolahan Macaron Di Pastry Kitchen Novotel Nusa Dua Bali Hotel & Residence”.

Metode

Jenis Data

Menurut Sugiyono dalam (Carolina, 2017) jenis data dibedakan menjadi 2, yaitu kualitatif dan kuantitatif. Penelitian disini menggunakan jenis data kualitatif dan kuantitatif.

1. Data Kualitatif

Pengertian data kualitatif menurut Sugiyono dalam (Carolina, 2017) adalah data yang berbentuk kata, skema, dan gambar. Data kualitatif penelitian ini berupa nama hotel, alamat, struktur organisasi serta gambar dari produk pastry.

2. Data Kuantitatif

Pengertian data kuantitatif menurut Sugiyono dalam (Carolina, 2017) adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan. Data kuantitatif penelitian ini berupa jumlah dari utensil, equipment, serta recipe.

Sumber Data

Menurut sumber dan data yang diperlukan dalam penelitian ini, maka data dibagi menjadi dua, yaitu:

1. Data Primer

Menurut Sugiyono dalam (Miawaty,2021) Data primer merupakan sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Sumber data primer didapatkan melalui kegiatan wawancara dengan subyek penelitian dan dengan observasi atau pengamatan langsung di lapangan. Dalam penelitian ini, data primer dibutuhkan dalam proses pembuatan Macaron dan mengetahui hal hal yang bisa menyebabkan kegagalan dalam pembuatan Macaron seperti melalui wawancara.

2. Data sekunder

Data sekunder merupakan data yang bukan dihasilkan dan dikumpulkan oleh peneliti melainkan diperoleh dalam bentuk yang sudah diolah. Sumber data sekunder merupakan data untuk melengkapi data yang diperlukan data primer. Data sekunder dalam penelitian ini berupa artikel-artikel dari website, internet, berita yang relevan dan beberapa literatur yang relevan (Perkons, 2019). Data sekunder dikumpulkan untuk mengumpulkan data-data yang relevan terkait produk Macaron seperti buku panduan dalam pembuatan Macaron.

Teknik Pengumpulan Data

Berikut adalah Teknik yang digunakan peneliti dalam mengumpulkan data-data yang terkait:

1. Observasi

Menurut Utama dalam (Decent, 2018) “teknik observasi merupakan cara pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diamati”.Teknik ini digunakan untuk mengamati bagaimana standart kerja yang dipakai di departemen Pastry di Novotel Nusa Dua Bali hotel.

2. Dokumentasi

Menurut Sugiyono dalam (Miawaty, 2021) dokumenteasi merupakan suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk arsip, buku, dokumen, tulisan, angka dan gambar yang berwujud laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian.Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data Hotel seperti sejarah, fasilitas, struktur organisasi serta gambar produk pastry.

3. Wawancara

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dalam (Decent, 2018) wawancara merupakan proses tanya jawab dengan seseorang yang diperlukan untuk dimintai keterangan atau pendapatnya tentang suatu hal. Teknik ini digunakan untuk menanyakan bagaimana Langkah-langkah yang benar dalam membuat Macaron serta hal apa yang bisa membuat Macaron gagal produk.

Teknik Analisis Deskriptif

Menurut Arikunto, Suharsimi dalam (Hidayat,2020) “metode deskriptif adalah sebagai berikut: Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian”

Hasil dan Pembahasan

Pastry Kitchen bertanggung jawab atas produksi menu di 2 outlet, yakni *Square restaurant* dan *Pause cafe*. Produk *Pastry* disajikan sesuai dengan *Set Menu* yang sudah tersedia. *Pastry* membantu kegiatan yang berlangsung di *Square restaurant* seperti *Breakfast, Lunch, Dinner dan Coffee break* apabila ada *Banquet event*. *Pastry* juga melayani *order by room service* berupa *praline, cake of the day* dan *kids menu*.

Menu *Pastry* yang ada di *Novotel Bali Nusa Dua Hotel* pada setiap outlet dapat dilihat dalam tabel 1.

Tabel 1. Menu Pastry Di Setiap Outlet

No	Event & Hari	Outlet	Menu
1	<i>Breakfast (Everyday)</i>	Square Restoran	<i>White and brown toast, plain croissant, chocolate croissant, Danish, cake, Balinese sweet, bread n butter pudding, waffle or pancake, bread roll, chocolate sauce, jam, honey, maple syrup, peanut butter, chocolate crunchy, vanilla sauce, unsalted butter.</i>
2	<i>Lunch (Based on Event)</i>	Square Restoran	<i>Bread roll, Balinese sweet, fruit tartlet, vanilla choux, brownies.</i>
3	<i>Italian Dinner (Monday)</i>	Square Restoran	<i>Bread roll, cheese cake, tiramisu, chocolate choux, assorted pudding, fruit flambe, fruit sabayon.</i>
4	<i>Balinese Cultural Night (Wednesday)</i>	Square Restoran	<i>Bread roll, cerorot, lapis beras, ongol-ongol, wajik, pisang rai.</i>
5	<i>Seafood BBQ (Friday)</i>	Square Restoran	<i>Bread roll, chocolate fountain with fruit and marshmellow skewer, mini apple pie, lemon maringue tartlet, fruits pudding, vanilla choux, cream brulle.</i>
6	<i>Coffee Break (Based on Event)</i>	Meeting Room	<i>Tomato n cheese croissant, Danish, mini pizza, vegetable quiche.</i>
7	<i>Welcome Cake (For VIP Guest)</i>	Room Service	<i>Chocolate praline, brownies, macaron, strawberry fresh, marshmellow and sprinkle.</i>
8	<i>Marry Crishmast Event</i>	Square Restoran	<i>Bread roll, Chocolate éclair, Fruit skewer, Marsmellow skewer, Artisan Fruit macaron, Deeping chocolat fountain, Strawberry Cheese cake, Fruit cake, Log cake, Ginger cookies, Chocolate mousse on glass.</i>

9	<i>New Year Event</i>	Square Restoran	<i>Bread roll, Vanilla choux, Tiramissu on glass, Apple pie, Blueberry Cheese cake, Brownies, Dadar gulung, Klepon, Fruit skewer, Marshmellow skewer, Deeping of chocolate fountain.</i>
10	<i>Daily</i>	Pause Cafe	<i>Croissant, Danish, French Bread, Baquette, Cake, Pie, Choux, Éclair, Toast Bread, Fruit Tartlet, Macaron, Waffle, Pancake.</i>

Sumber: Demi Chef Pastry Novotel Bali Nusa Dua Hotel

Berdasarkan tabel diatas dapat dijelaskan bahwa *Pastry kitchen* mengolah semua jenis *dessert* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel. Selain itu *Pastry kitchen* juga mengolah beberapa jenis *cookies* seperti : *Biscotti, Choco Almond Cookies, Sereal cookies* dan *Macaron*.

Macaron adalah *Cookies* asal Prancis yang memiliki bentuk bulat kecil dengan isian *ganache*, krim atau selai (Brütsch, 2018). *Macaron* identik dengan warna yang beraneka ragam dan memiliki isi sesuai dengan warna cangkang *Macaron*. *Macaron* juga memiliki rasa yang manis dan tekstur kulit yang renyah (D. H. Lee, 2019). *Pastry kitchen* Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel memproduksi 3 jenis *Macaron* dengan isian dan bentuk penyajian yang berbeda. *Macaron* yang diproduksi adalah sebagai berikut :

1. *Macaron with ganache*. *Macaron* ini adalah *macaron* yang dijual di *Pause cafe* dan tersedia setiap hari (K. S. Lee, 2020). Penyajian *macaron* ini menggunakan *chocolate ganache, white chocolate, pandan, peanut, blueberry and strawberry filling*.
2. *Fruit Macaron*. *Macaron* ini adalah salah satu menu *buffet* yang hanya ada di *Marry Christmast event*. *Fruit macaron* disajikan dengan *pastry cream filling* dan juga potongan buah segar.
3. *Mini macaron*. *Mini macaron* juga sama dengan *fruit macaron* yang hanya digunakan saat event besar, yakni *New Year event*. *Mini macaron* digunakan sebagai *garnish Tiramissu on glass*. Penyajiannya yaitu menggunakan *chocolate*.

Pengolahan *Macaron* berbeda dengan jenis *cookies* lain, *macar on* memerlukan beberapa langkah yang panjang dan harus teliti saat proses pengolahan (Khan, 2018). Standar dalam pembuatan *Macaron* yang ada di *Pastry and Bakery Kitchen* Novotel Bali Nusa Dua Hotel adalah sebagai berikut:

1. Standar Bahan pembuatan *Macaron*:
 - a. 300 gr *Almond ground*
Almond groundr adalah bahan utama yang diperlukan dan harus ada dalam pembuatan *macaron* yang berfungsi untuk memperkuat struktur *macaron*.
 - b. 100 gr *Egg white*
Egg white atau putih telur berfungsi sebagai pembentuk dari struktur *macaron*. Putih telur tidak boleh tercampur dengan kuning telur karena akan mengakibatkan adonan tidak kaku dengan sempurna saat dikocok. *Pastry*

Kitchen di Novotel Bali Nusa Dua Hotel menggunakan telur yang masih segar dan dipisahkan antara putih dengan kuning telur.

c. *300 gr Icing sugar*

Icing sugar atau gula bubuk berfungsi sebagai rasa *macaron* dan penguat struktur *macaron*. *Pastry Kitchen* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel menggunakan *icing sugar* dengan merek Fiesta.

d. *300 gr Sugar*

Sugar atau gula berfungsi membantu buih telur dalam keadaan stabil dan lebih kental agar *macaron* tidak mudah hancur. *Pastry Kitchen* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel menggunakan gula dengan merek Gulaku.

e. *60 gr Water*

Water atau air berfungsi untuk melarutkan gula saat proses pemanasan.

f. *1 tbs Food colour*

Food colour atau pewarna makanan berfungsi untuk memberi warna pada adonan *macaron* agar memiliki tampilan yang lebih menarik. Pewarna makanan ini juga sebagai tanda pada *macaron* bahwa setiap warna memiliki rasa yang berbeda (Palczak, 2020). *Pastry Kitchen* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel menggunakan pewarna dengan merek R&W Rajawali.

g. *1000 gr Chocolate block*

Chocolate block digunakan untuk membuat *filling* dari *macaron* berupa *ganache*. *Chocolate block* yang digunakan sesuai dengan *ganache* yang dibutuhkan (Chan, 2021a). *Dark chocolate block* untuk *chocolate ganache* dan *white chocolate block* untuk *ganache* yang berwarna selain coklat. *Pastry Kitchen* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel menggunakan *Chocolate block* dengan merek Colatta

h. *500 gr Cooking cream*

Cooking cream berfungsi sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *ganache*. *Cooking cream* digunakan untuk mengentalkan coklat saat membuat *ganache* (Ng, 2022). *Pastry Kitchen* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel menggunakan *cooking cream* dengan merek Elle

2. Standar Peralatan dan Perlengkapan dalam pembuatan *Macaron*:

a. *Stainless bowl*

Stainless bowl digunakan sebagai wadah dari bahan yang sudah disiapkan. Bahan tersebut kemudian dipisahkan sesuai dengan pengelompokannya, yaitu bahan kering dan bahan yang akan di kocok (Gorman, 2021). *Stainless bowl* yang digunakan harus dalam keadaan bersih, tidak basah dan tidak berbau. Ukuran *stainless bowl* yang diperlukan adalah diameter 30 centimeter. Ukuran *bowl* yang besar berguna untuk memudahkan saat mengaduk adonan.

b. *Mixer dough*

Mixer dough adalah alat pengaduk adonan yang digunakan untuk mengocok putih telur dan gula sampai mengembang kaku. *Mixer* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel adalah *standing*

mixer. *Standing mixer* cocok untuk pembuatan *macaron* dengan teknik *Italian maringue*, yang mana mesin ini bisa memutar otomatis sehingga pada saat proses pengocokan telur dapat dilakukan bersamaan dengan pemanasan gula.

c. *Scale*

Scale adalah alat penimbang bahan-bahan yang diperlukan dalam proses pengolahan. *Scale* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel adalah *electric scale*. Pemilihan *electric scale* dikarenakan lebih akurat dibandingkan *manual scale*. *Electric scale* dapat menimbang dengan berat 0,5 gr sampai 10 kg.

d. *Sauce pan*

Sauce pan adalah panci yang berfungsi untuk memanaskan gula dan air dalam pembuatan *macaron*. *Sauce pan* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel berukuran 18 cm.

e. *Spatula*

Spatula berfungsi sebagai pengaduk adonan *maringue* agar tercampur dengan *almond ground*. *Spatula* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel adalah *silicone spatula* berukuran 30 cm.

f. *Paping bag*

Paping bag adalah plastik segitiga yang digunakan untuk menyempotkan adonan *macaron* ke loyang. Ukuran *paping bag* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel adalah 30 cm.

g. *Spuit*

Spuit adalah alat yang terbuat dari besi kecil berbentuk kerucut yang diletakkan diujung *paping bag* sebagai pembentuk adonan *macaron*. *Spuit* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel untuk membentuk *macaron* adalah *spuit* bulat polos dengan ukuran diameter atas 1,4 cm.

h. *Oven*

Oven yang digunakan untuk memanggang adonan *macaron* yang selesai dibentuk. *Oven* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel adalah *oven 2 deck, 1 deck* berisi 2 loyang *macaron*.

i. *Stove*

Stove dalam pembuatan *macaron* berfungsi untuk memanaskan gula dan air. *Stove* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel adalah *stove 4 burner*.

j. *Silpat* atau *Baking paper*

Silpat atau *baking paper* dalam pembuatan *macaron* berfungsi sebagai alas *macaron* agar tidak lengket ke loyang. *Silpat* yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel berukuran 58 *centimeter*, sedangkan untuk ukuran *baking paper* menyesuaikan dengan ukuran loyang yang digunakan.

k. *Tray*

Tray atau Loyang disini berfungsi sebagai tempat adonan *macaron* yang akan dipanggang. Loyang yang digunakan di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel berukuran 60cm x 40cm.

l. *Cooling rack*

Cooling rack di *Pastry Kitchen* Novotel Nusa Dua Bali Hotel dilengkapi dengan roda dan *trolley*. *Cooling rack* berfungsi untuk mendinginkan *macaron* yang baru saja keluar dari dalam *oven*.

3. Standar Proses Pengolahan *Macaron* :

a. Persiapan

Persiapan yang dilakukan dalam pembuatan *Macaron* adalah persiapan bahan dan juga alat yg digunakan. Tujuan dari persiapan ini adalah agar mudah saat memasuki ke proses pengolahan (Setyaningtyas, 2019). Bahan yang digunakan ditempatkan kedalam beberapa wadah terlebih dahulu. Berikut adalah contoh persiapan pada produk *Macaron* :

- 1) Siapkan *stainless bowl*, *sauce pan* dan *mixer dough*. Pastikan dalam keadaan kering dan bersih.
- 2) Wadah pertama berisi *almond powder*, *icing sugar*, *egg white* dan *food colour*, ditempatkan dalam *stainless bowl*.
- 3) Wadah kedua berisi *water* dan *sugar*, ditempatkan dalam *sauce pan*.
- 4) Wadah ketiga berisi *egg white*, ditempatkan dalam *dough mixer*.

b. Pengolahan

Setelah persiapan bahan dan juga alat yang digunakan, berikutnya yaitu memasuki proses pengolahan. Semua bahan yang sudah ditempatkan ke beberapa wadah tadi, memiliki proses pengolahan yang berbeda. Berikut penjelasannya :

- 1) Pertama, *mix* semua bahan yang ada di wadah pertama menggunakan *scraper* dengan teknik aduk lipat. Aduk terus sampai semua bahan tercampur dengan rata dan sisihkan.
- 2) Kedua, *mix egg white* yang ada di wadah ketiga dengan *speed* tinggi sampai menjadi *soft meringue* saja (Lambert, 2021). Disamping itu, *boiling* bahan di wadah kedua untuk membuat *simple syrup*. Didihkan sampai *soft boil* saja (gula melarut dan berwarna bening) jangan terlalu lama agar tidak *caramelized*.
- 3) Ketiga, membuat *Italian meringue* : campur *simple syrup* kedalam *soft meringue*. Aduk dengan kecepatan tinggi sampai *meringue* kaku dan dingin.
- 4) Keempat, tambahkan *Italian meringue* kedalam adonan pertama sedikit demi sedikit. Aduk melipat sampai *meringue* habis. Setelah adonan tercampur rata dan mengkilat, siap dicetak.

- 5) Kelima, ambil *sprit* yang berbentuk bulat dan masukkan kedalam *paping bag* (D. H. Kim, 2020a). Tuangkan adonan *macaron* ke dalam *paping bag* dan siapkan *tray* yang sudah berisi *baking paper* atau *silpat*.
- 6) Keenam, cetak adonan sesuai besar kecil ukuran yang dibutuhkan. Taruh di *rack* sampai permukaan *macaron* tidak lengket jika disentuh.
- 7) Ketujuh, panaskan oven di suhu 150/160°C sembari menunggu *macaron* siap di oven.
- 8) Kedelapan, oven adonan *macaron* selama 30 menit dengan 2 pembagian waktu. 15 menit di awal dan putar *tray*, 15 menit kemudian sampai adonan matang. Tekan permukaan *macaron*, jika sudah mengeras berarti *macaron* sudah matang. Angkat dan taruh di *cooling rack*.

c. Hasil Produk Macaron :

Macaron yang sudah di oven tidak bisa langsung digunakan dalam keadaan panas. *Macaron* harus dalam keadaan dingin terlebih dahulu sebelum menambahkan *filling*. Pembuatan *macaron* di Pastry Kitchen Nusa Dua Bali Hotel sudah sesuai dengan standar dan menghasilkan produk yang berkualitas.

Berikut ciri-ciri *macaron* dengan kualitas yang baik beserta gambarnya:

- 1) Berbentuk bulat
- 2) Terdapat kaki *Macaron*
- 3) Cangkang atas dan bawah memiliki ukuran yang sama
- 4) Cangkang *Macaron* kering dan renyah

Gambar 1 *Macaron* Dengan Kualitas Baik



Sumber : Pastry Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel

Berdasarkan standar pengolahan diatas, dapat menghasilkan *macaron* yang berkualitas. *Macaron* yang tidak dibuat dengan standar yang sudah ditentukan akan menghasilkan produk yang kurang maksimal dan tidak sesuai dengan keinginan hotel (Luangsakul, 2020).

Kualitas *macaron* yang dihasilkan dari penyalahgunaan standar pengolahan memiliki ciri-ciri serta gambar sebagai berikut:

- 1) Tidak berbentuk bulat
- 2) Tidak ada kaki *Macaron*
- 3) Cangkang atas dan bawah tidak memiliki ukuran yang sama

4) Cangkang *Macaron* lunak

Gambar 2 *Macaron* Dengan Kualitas Kurang Baik



Sumber : *Pastry Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel*

d. Penyimpanan *Macaron*

Langkah selanjutnya yang harus diperhatikan dalam menjaga kualitas *macaron* adalah cara penyimpanannya (S. J. Kim, 2020). Produksi *macaron* yang dilakukan setiap 3 hari sekali kemudian harus disimpan dalam *box* kedap udara. Tempat tersebut terlebih dahulu dialasi dengan *tissue* dan pada bagian atas ditutup menggunakan *plastic wrap* sebelum meletakkan *macaron*. Hal itu bertujuan agar tetesan dari air *refrigerator* tidak jatuh langsung ke permukaan *macaron* dan membuat tekstur serta rasanya berubah (D. H. Kim, 2020b). Durasi penyimpanan *Macaron* di dalam *Refrigerator* akan dipaparkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Durasi Penyimpanan *Macaron* Di Dalam *Refrigerator*

No	Durasi	Tekstur	Rasa
1	Hari ke 1-2	Kulit renyah . <i>Ganache</i> sudah melekat pada kulit. Renyah diluar, lumer saat digigit.	Rasa almond kuat.
2	Hari ke 3-4	Kulit sedikit lunak (tidak lembek). <i>Ganache</i> sedikit mengeras, sebaiknya dibiarkan suhu ruang 2 menit agar lebih nikmat.	Rasa almond sedikit berkurang.
3	Hari ke 5-6	Kulit lunak dan lembut saat digigit. Sebaiknya dimakan langsung saat keluar dari <i>refrigerator</i> .	Rasa almond berkurang.
4	Hari ke 7	Kulit lembek dan mudah hancur. Sebaiknya dimakan langsung saat keluar dari <i>refrigerator</i> .	Tidak ada rasa almond. Dominan rasa manis.

Sumber : *Pastry Novotel Bali Nusa Dua Hotel*

Fungsi langkah – langkah dalam proses pengolahan sampai dengan penyimpanan adalah agar tidak terjadi kesalahan, sehingga dapat meminimalkan terjadinya gagal produk.

Simpulan

1. Pastry Kitchen Novotel Nusa Dua Bali Hotel & Residence memproduksi untuk kebutuhan operasional yang ada di Square restaurant dan Pause café setiap hari dan 24 jam melayani kebutuhan makan tamu yang menginap di Hotel. Produk yang dihasilkan berupa berbagai jenis makanan penutup, makanan ringan, kue dan roti untuk kebutuhan tamu seperti A'la carte, breakfast, lunch, dinner, coffe break, dan acara besar lainnya
2. Standar pengolahan macaron terdiri dari 3 hal, yaitu bahan baku yang digunakan; peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan; proses pembuatan macaron yang harus dilakukan secara berurutan mulai dari preparation sampai dengan finishing
4. Hasil pengolahan macaron sudah sesuai dengan standar resep dan kualitas macaron yang dihasilkan baik dan sesuai dengan keinginan hotel.
5. Penyimpanan macaron sangat penting untuk menjaga kualitas macaron selalu dalam keadaan baik dan bertahan sampai dengan jadwal produksi selanjutnya. Macaron baiknya disimpan didalam refrigerator dan ditempatkan dalam box kedap udara dengan durasi penyimpanan macaron yang baik selama 4 hari.

Daftar Pustaka

- Bissar, S. (2022). Determination of quality parameters and gluten free macaron production from carob fruit and sorghum. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100460>
- Brütsch, L. (2018). Targeted Inhibition of Enzymatic Browning in Wheat Pastry Dough. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66(46), 12353–12360. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.8b04477>
- Carolina, F. A. (2017). *Analisis Penerimaan Pengguna Sistem Informasi Akuntansi Dalam Perspektif Technology Acceptance Model (Studi Empiris Pada Perusahaan Distributor Alat Kesehatan Di Semarang)*.
- Chan, T. K. (2021a). Detecting Sound Events Using Convolutional Macaron Net with Pseudo Strong Labels. *IEEE 23rd International Workshop on Multimedia Signal Processing, MMSP 2021*. <https://doi.org/10.1109/MMSP53017.2021.9733668>
- Chan, T. K. (2021b). Multi-Branch Convolutional Macaron net for Sound Event Detection. *IEEE/ACM Transactions on Audio Speech and Language Processing*, 29, 2972–2985. <https://doi.org/10.1109/TASLP.2021.3110649>
- Decent, J. (2018). *Aktivitas Trainee Pada Departemen F&B Produk Dan Pelayanan Di Grand Clarion Kendari*.
- Gorman, M. F. (2021). Practice summary: Le Macaron implements ordering optimization. *Interfaces*, 51(3), 236–241. <https://doi.org/10.1287/INTE.2020.1050>
- Khan, W. (2018). MACARON: A python framework to identify and re-annotate multi-base affected codons in whole genome/exome sequence data. *Bioinformatics*, 34(19), 3396–3398. <https://doi.org/10.1093/bioinformatics/bty382>

- Kim, D. H. (2020a). Quality characteristics and antioxidant activities of macaron added with glycine max Merr. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 49(11), 1236–1245. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2020.49.11.1236>
- Kim, D. H. (2020b). Quality characteristics and antioxidant activities of macaron added with white bean powder. *Korean Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 632–640. <https://doi.org/10.3839/10.9721/KJFST.2020.52.6.649>
- Kim, S. J. (2020). Quality Characteristics and Antioxidant Activities of Macaron Added with Black Sesame. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 49(12), 1357–1365. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2020.49.12.1357>
- Lambert, T. (2021). Design and first operation of the MACARON irradiation experiment of Sodium Fast reactor absorber pins in the BOR-60 reactor. *Progress in Nuclear Energy*, 135. <https://doi.org/10.1016/j.pnucene.2021.103676>
- Lee, D. H. (2019). Production of soybean macaron using enzyme-treated soybean powder. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 48(10), 1135–1142. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2019.48.10.1135>
- Lee, K. S. (2020). The creative minds of extraordinary pastry chefs: an integrated theory of aesthetic expressions – a portraiture study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(9), 3015–3034. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-04-2020-0329>
- Luangsakul, N. (2020). The effects of the reduced sugar on macaron quality. *International Journal of Agricultural Technology*, 16(5), 1113–1124.
- Miawaty, F. (2021). *Mengungkap Dampak Covid-19 Pada UMKM Sektor Kuliner (Studi Kasus: UMKM Kuliner Di Wilayah Rawamangun)*.
- Ng, S. B. (2022). Valorisation of mango (*Mangifera indica*) kernel as an ingredient of macaron: sensory acceptance and physicochemical properties. *British Food Journal*, 124(9), 2911–2920. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2021-0883>
- Ooms, N. (2018). The impact of disulfide bond dynamics in wheat gluten protein on the development of fermented pastry crumb. *Food Chemistry*, 242, 68–74. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.09.007>
- Palczak, J. (2020). How do pastry and culinary chefs design sensory complexity? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 19. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100182>
- Park, Y. M. (2020). Physicochemical properties of macaron supplemented with peanut (*Arachis Hypogaea* L.) powder. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 49(4), 377–384. <https://doi.org/10.3746/jkfn.2020.49.4.377>
- Perkons, I. (2019). The impact of baking on chlorinated paraffins: Characterization of C₁₀–C₁₇ chlorinated paraffins in oven-baked pastry products and unprocessed pastry dough by HPLC–ESI–Q–TOF–MS. *Food Chemistry*, 298. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125100>
- Ran, Y. (2022). Assembly-synthesis of puff pastry-like g-C₃N₄/CdS heterostructure as S-junctions for efficient photocatalytic water splitting. *Chemical Engineering Journal*, 431. <https://doi.org/10.1016/j.cej.2021.133348>

-
- Setyaningtyas, S. W. (2019). MATES (Macaron dates) as an alternative supplementary food for undernourished toddler. *Indian Journal of Public Health Research and Development*, 10(3), 993–998. <https://doi.org/10.5958/0976-5506.2019.00632.6>
- Shi, Z. (2020). Puff pastry-like chitosan/konjac glucomannan matrix with thrombin-occupied microporous starch particles as a composite for hemostasis. *Carbohydrate Polymers*, 232. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2019.115814>
- Simamora, G. A. (2019). *Program Magang di Departemen Pastry di Nikoi island*.
- Toghas, L. M. (2019). *Karakteristik Kinerja Hotel Uniq Di Yogyakarta Ditinjau Dari Aspek Desain Dan Efisiensi Energi Dengan Penekanan Studi Pada Penerapan Metode Edge Building Versi 2.07*.
- Yang, N. (2019). Influences of stir-frying and baking on flavonoid profile, antioxidant property, and hydroxymethylfurfural formation during preparation of blueberry-filled pastries. *Food Chemistry*, 287, 167–175. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.053>