

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MACARON OLEH COMMIS PASTRY PADA
PASTRY & BAKERY SECTION DI KAMANDALU UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MACARON OLEH COMMIS PASTRY PADA
PASTRY & BAKERY SECTION DI KAMANDALU UBUD**



**Ilham Eka Sagita
NIM 2215823277**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MACARON OLEH COMMIS PASTRY PADA PASTRY & BAKERY SECTION DI KAMANDALU UBUD

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul PEMBUATAN MACARON OLEH PASTRY AND BAKERY DI KAMANDALU UBUD dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan PEMBUATAN MACARON serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

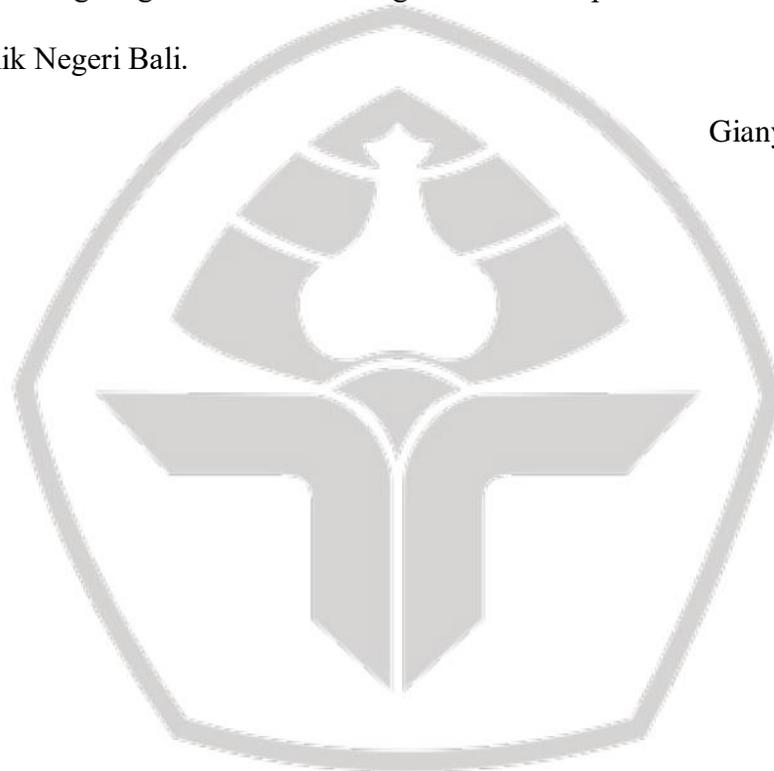
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir
6. Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Dr. Anak Agung Ayu Ribeka Martha Purwahita, SE.,M.Par., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ni Kadek Kencana Dewi selaku *Human Resource Manager* Kamandalu Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel, serta membantu dalam mengumpulkan informasi yang penulis gunakan untuk penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh Staff Kamandalu Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. Seluruh keluarga, teman-teman dan pihak-pihak lain yang penulis tidak dapat sebutkan satu persatu yang banyak membantu dalam memberikan dukungan, doa, dan motivasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

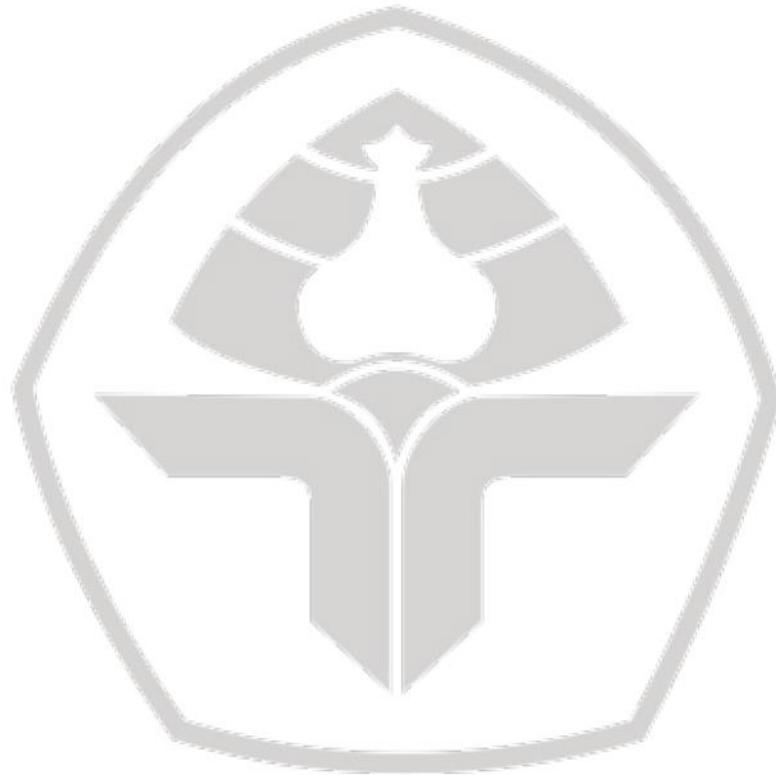
DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	
HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Metode Penulisan.....	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A. Hotel.....	10
1. Pengertian Hotel.....	10
2. Klasifikasi Hotel.....	11
B. Food and Beverage Departemen	13
1. Pengertian Food and Beverage Departemen.....	13
2. Tugas Dan Fungsi Food and Beverage Departemen	14
C. Pastry and Bakery	15
1. Pengertian Pastry & Bakery.....	15
2. Jenis-jenis <i>Pastry and Bakery</i>	15
3. Pengertian Macaron.....	16

D. Resep.....	17
1. Pengertian Resep	17
2. Tujuan dan Kegunaan Resep.....	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Kamandalu Ubud	19
1. Lokasi Hotel.....	19
2. Sejarah Kamandalu Ubud	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	21
1. Bidang Usaha	21
2. Fasilitas Hotel.....	22
C. Struktur Organisasi Food & Beverage Product.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Pembuatan Macaron Oleh <i>Commis Pastry Pada Pastry and Bakery Section</i> Di Kamandalu Ubud	32
1. Tahap Persiapan Diri	33
2. Tahap Pembuatan	47
3. Tahap Penyajian	56
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya.....	57
1. Macaron Retak Saat Pemanggangan (<i>Cracked Shell</i>).....	58
2. Macaron Tidak Berbentuk "Kaki" (<i>No Feet Formation</i>).....	59
3. Macaron Menempel pada <i>Baking Paper</i>	59
BAB V PENUTUP	61
A. Simpulan.....	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 4 Tipe Kamar.....	26
Tabel 3. 5 Tipe Restoran.....	28
Tabel 3. 6 Kategori ruang Meeting	29
Tabel 4. 1 Komposisi Bahan.....	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Kamandalu Ubud	19
Gambar 3. 2 The Villas Garden Villas	22
Gambar 3. 3 The Villas Garden Pool Villas	23
Gambar 3. 4 The Villas Valley Pool Villas	23
Gambar 3. 5 Two Badroom Valley Pool Villas.....	24
Gambar 3. 6 Villas Two Badroom Garden Pool Villa.....	25
Gambar 3. 7 Presidensial Rama.....	25
Gambar 3. 8 Petulu Restaurant.....	26
Gambar 3. 9 Aira Café	27
Gambar 3. 10 Awana Pool and Longue.....	27
Gambar 3. 11 Chaya spa dan Forest Spa.....	28
Gambar 3. 12 Organisasi Food&Beverage	30
Gambar 4. 1 Standar Grooming Pastry dan Bakery	34
Gambar 4. 2 Oven Gas.....	36
Gambar 4. 3 Kitchen Scale.....	36
Gambar 4. 4 Kompor Gas	37
Gambar 4. 5 Hand Mixer	37
Gambar 4. 6 Saucepan	38
Gambar 4. 7 Bowl.....	39
Gambar 4. 8 Balloon Whisk	39
Gambar 4. 9 Spatula Silikon.....	40
Gambar 4. 10 Nozzle dan Piping Bag.....	41
Gambar 4. 11 Ayakan Tepung mini.....	41
Gambar 4. 12 Tray Oven.....	42
Gambar 4. 13 Bubuk Almond.....	43
Gambar 4. 14 Putih Telur	44
Gambar 4. 15 Gula Halus.....	44
Gambar 4. 16 Pewarna Makanan.....	45
Gambar 4. 17 Butter Cream	45
Gambar 4. 18 bahan-bahan macaron yang telah ditimbang	47
Gambar 4. 19 Pembuatan Tant Pour Tant.....	49
Gambar 4. 20 Pembuatan Swiss Merengue.....	50

Gambar 4. 21 Proses Macaronage	51
Gambar 4. 22 Penambahan Pewarna	52
Gambar 4. 23 Proses Pencetakan.....	53
Gambar 4. 24 Periode Resting.....	54
Gambar 4. 25 Proses Pemangangan.....	55
Gambar 4. 26 Penyajian Macaron dengan isian butter cream.....	57



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Hotel

Lampiran 2 Incharge Christmas event buffet

Lampiran 3 Farewell Trainning All Departement Kamandalu Ubud



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang sangat diperlukan bagi wisatawan yang berkunjung ke suatu destinasi wisata. Hotel adalah suatu industri atau usaha jasa yang dikelola secara komersial (Krestanto Nidn et al., 2019). Sedangkan hotel menurut SK Menparpostel No. KM/37/PW/304/MPPT-86 adalah suatu jenis akomodasi yang menyediakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. Pelayanan di hotel tidak hanya mencakup penyediaan kamar tetapi juga didukung oleh layanan makanan dan minuman. Sehingga tamu dapat menikmati pelayanan makanan dan minuman di kamar untuk menjaga privasi tamu seperti, room service, romantic dinner, maupun dilakukan di luar kamar seperti di kolam renang.

Begitu juga dengan hotel Kamandalu Ubud secara standarisasi merupakan hotel berbintang empat (5) yang terletak di Jalan raya Andong, Banjar Nagi, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Seperti hotel-hotel pada umumnya, Keberhasilan operasional Kamandalu Ubud didukung dengan beberapa *department-department* agar mampu mewujudkan layanan yang optimal kepada tamu, seperti: *Front Office*

Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Product, dan Food and Beverage Service.

Dalam struktur *Food and Beverage Product, Pastry & Bakery Department* menempati posisi khusus sebagai *kitchen* yang mengkhususkan diri dalam produksi berbagai jenis *dessert* dan produk *bakery* yang melengkapi pengalaman kuliner tamu di setiap waktu makan, mulai dari *breakfast pastries* hingga *after-dinner desserts* yang memukau, *dessert* paling unit yaitu *macaron*.

Macaron, yang pertama kali diperkenalkan di Prancis pada abad ke-16, telah mengalami evolusi luar biasa dari sekadar kue tradisional menjadi simbol kemewahan kuliner yang kini menjadi *signature* dessert di hotel-hotel berbintang di seluruh dunia. Menurut Wulandari (2013), *macaron* merupakan jenis *cookies* yang lahir di Italia, yang diperkenalkan oleh koki Catherine de Medici tahun 1533 pada pernikahannya dengan Duc d'Orleans yang menjadi raja Perancis tahun 1547. Transformasi ini menunjukkan bagaimana nilai estetika dan keahlian teknis dalam seni kuliner dapat secara signifikan meningkatkan pengalaman bersantap tamu, sekaligus menciptakan diferensiasi produk yang unik.

Berbagai penelitian telah dilakukan untuk mengembangkan dan meningkatkan kualitas *macaron*. (Astiana, Ihsan, and Puspita Rini 2023), melakukan penelitian penggunaan aquafaba kacang arab sebagai alternatif pengganti putih telur dalam pembuatan *macaron* untuk memenuhi kebutuhan konsumen vegetarian dan mereka yang memiliki alergi telur. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa meskipun tekstur *macaron* aquafaba tidak serenyah menggunakan putih telur dan memiliki

karakteristik rasa yang sedikit berbeda, namun secara keseluruhan dapat mendekati karakteristik macaron konvensional.

Sementara itu, (Adnyasuari, Ekawati, and Hapsari Arihantana 2019), mengembangkan penelitian substitusi tepung almond dengan tepung kemiri sebagai upaya mencari alternatif bahan lokal yang lebih terjangkau. Penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung almond dengan tepung kemiri 40% menghasilkan karakteristik terbaik dengan kadar air 2,40%, kadar protein 9,40%, kadar lemak 18,98%, serta menghasilkan warna, aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan yang disukai. Kedua penelitian tersebut menunjukkan bahwa inovasi dalam pembuatan macaron tidak hanya terbatas pada variasi rasa, tetapi juga pada pengembangan formulasi yang lebih inklusif dan penggunaan bahan lokal.

Dari kedua penelitian perbedaan dalam pembuatan macaron yang diteliti penulis yaitu pada bahan masih menggunakan putih telur sebagai bahan dasar merengue dalam pembuatan *macaron* dan masih menggunakan bubuk *almond*. Sementara cara pembuatan macaron dari kedua penelitian dan penulis itu sama.

Pada Kamandalu Ubud, *macaron* tidak hanya diadopsi sebagai *dessert* internasional, tetapi juga diadaptasi dengan sentuhan rasa lokal seperti pandan yang mencerminkan kearifan kuliner Indonesia. Inovasi ini tidak hanya menawarkan variasi rasa yang unik bagi tamu internasional, tetapi juga mendemonstrasikan komitmen hotel dalam mengintegrasikan elemen budaya Bali ke dalam pengalaman kuliner yang autentik.

Dalam praktik operasionalnya, *macaron* di Kamandalu Ubud dihidangkan secara selektif pada *event-event* khusus seperti *buffet reguler*, *buffet wedding*, *buffet New Year*, dan acara spesial lainnya. Hotel ini menyajikan tiga varian rasa *macaron* yang telah menjadi *signature*, yaitu *plain* yang menampilkan kemurnian rasa original, *strawberry* yang memberikan sentuhan manis dan segar, serta *pandan* sebagai representasi citarasa lokal Indonesia.

Aspek *presentation* menjadi fokus utama dalam penyajian *macaron* di Kamandalu Ubud. Teknik *plating* yang rapi dan artistik, diperkaya dengan elemen dekoratif seperti *chocolate roll* yang dibuat dengan teknik pembekuan dan penggunaan pisau khusus, tidak hanya meningkatkan visual *appeal* tetapi juga menciptakan pengalaman sensorial yang komprehensif bagi tamu. *Positioning* *macaron* yang dimiring dengan *butter cream* sebagai perekat menunjukkan *attention to detail* yang tinggi dalam setiap aspek *presentation*.

Pembuatan *macaron* merupakan proses yang menuntut presisi tinggi, keahlian teknis yang mendalam, dan pengalaman yang luas. Komponen utama *macaron* yang terdiri dari putih telur, tepung almond berkualitas premium, gula halus, dan pewarna makanan harus diolah dengan teknik yang tepat untuk menghasilkan tekstur yang ideal. Proses pengayakan gula halus dan tepung almond menjadi *critical control point* untuk mencapai tekstur halus yang menjadi karakteristik *macaron* berkualitas tinggi.

Tahapan-tahapan kritis dalam pembuatan *macaron* meliputi pemilihan bahan baku berkualitas premium, teknik *mixing* yang tepat untuk mencapai konsistensi

adonan yang optimal, periode *resting* yang diperlukan sebelum proses baking untuk membentuk skin yang sempurna, serta kontrol suhu dan timing oven yang presisi untuk menghindari *cracking* atau *overcooking*. Setiap variabel dalam proses produksi memiliki dampak langsung terhadap kualitas final *product*, sehingga memerlukan pemahaman mendalam tentang keilmuan dibalik setiap teknik yang diaplikasikan.

Pembuatan *macaron* yang berkualitas tinggi memerlukan kombinasi antara pemahaman teoritis yang solid, aplikasi teknik yang presisi, dan pengalaman praktis yang memadai untuk dapat mengidentifikasi dan mengatasi berbagai tantangan yang muncul selama proses produksi. Kemampuan untuk melakukan *troubleshooting* dan *continuous improvement* dalam pembuatan *macaron* menjadi kunci untuk mencapai konsistensi kualitas yang diharapkan dalam konteks operasional hotel.

Mengingat kompleksitas proses pembuatan *macaron* dan potensi pengembangan yang telah ditunjukkan oleh penelitian-penelitian sebelumnya, serta pentingnya dokumentasi proses operasional di industri perhotelan, kajian mendalam tentang pembuatan *macaron* di *Pastry & Bakery Department* menjadi relevan dan signifikan. Hal ini tidak hanya untuk memahami aspek teknis pembuatan, tetapi juga untuk mengidentifikasi peluang inovasi dan perbaikan yang dapat meningkatkan kualitas produk dan kepuasan tamu.

Berdasarkan kompleksitas dan signifikansi pembuatan *macaron* dalam operasional *Pastry & Bakery Department* di hotel bintang lima, serta pentingnya penguasaan teknik yang tepat untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi, maka

dari itu penulis tertarik untuk melakukan kajian mendalam melalui penyusunan Tugas Akhir dengan mengangkat judul "Pembuatan Macaron oleh Commis *Pastry* pada *Section Pastry & Bakery* di Kamandalu Ubud".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang ditemui dalam Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud dan bagaimana solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud
2. Menjelaskan kendala - kendala dalam *Macaron* oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud beserta solusinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun Manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa

- a. Sebagai salah satu syarat dalam Kelulusan Program Studi Diploma III Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- b. Mengetahui secara detail tentang pembuatan Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud Untuk menambah wawasan dan juga pengetahuan penulis dalam dunia pariwisata.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a. Untuk referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan meningkatkan khasana ilmu pengetahuan khususnya bidang perhotelan.
- b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang Pembuatan Macaron.

3. Bagi Perusahaan

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Macaron*.
- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan kendala-kendala saat pembuatan *Macaron*.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data baik metode observasi wawancara maupun studi Kepustakaan.

a. Observasi

Pengumpulan data yang dilakukan dengan mengamati secara langsung di operasional *Pastry & Bakery* mengenai pembuatan Macaron yang dilaksanakan oleh cook beserta dengan alat dan bahan yang digunakan.

c. Wawancara

Melakukan wawancara secara langsung kepada *Chef* mengenai pembuatan Macaron, kendala yang dihadapi, serta solusi atau tindakan yang dilaksanakan ketika proses pembuatan Macaron.

d. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karang-karangan ilmiah, tesis dan disertasi, ensiklopedia, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Data-data yang sudah terkumpul dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptis kualitatif, yaitu dengan menjelaskan secara lengkap semua data yang diperoleh mengenai Macaron oleh Commis *Pastry* Pada *Section Pastry and Bakery* di Kamandalu Ubud, berikut kendala yang dialami dan solusinya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil observasi dan analisis yang telah dilakukan di *Pastry & Bakery Department* Kamandalu Ubud, dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Pembuatan Macaron oleh *Commis Pastry* Pada *Pastry and Bakery Section* di Kamandalu Ubud

Pembuatan macaron di Kamandalu Ubud mengikuti standar operasional yang ketat dengan tiga tahapan utama: persiapan, pembuatan, dan penyajian. Tahap persiapan meliputi personal *grooming*, persiapan lingkungan kerja steril, penyiapan 11 jenis peralatan khusus, dan penimbangan presisi bahan baku (putih telur 60gr, gula halus 75gr dan 70gr, bubuk almond 92gr). Proses pembuatan menggunakan metode *Swiss Meringue* dengan teknik *bain-marie*, diikuti proses *macaronage* menggunakan teknik *folding* (35-40 lipatan), pencetakan dengan *piping bag*, periode *resting* 20-25 menit, dan pemanggangan pada suhu 150°C selama 20 menit.

Penyajian dilakukan dengan teknik *plating* artistik menggunakan *small dish*, dihias *chocolate roll*, dan *positioning* macaron yang dimiring dengan *butter cream* sebagai perekat. Macaron dapat disimpan dalam *chiller* selama 14 hari.

2. Kendala dalam Pembuatan Macaron dan Solusinya

Terdapat tiga kendala utama yang diidentifikasi dalam pembuatan macaron:

- a. Macaron retak saat dipanggang yang disebabkan suhu oven terlalu panas, solusinya menggunakan suhu 150°C dengan api atas-bawah yang seimbang.
- b. Macaron tidak berbentuk "kaki" yang disebabkan *meringue* terlalu cair atau *overmixed*, solusinya mengontrol proses pengocokan dan melakukan *consistency test ribbon-like*.
- c. Macaron menempel pada *baking paper* yang disebabkan kematangan tidak sempurna, solusinya memperpanjang waktu pemangangan 5-10 menit tambahan. Untuk mencegah kendala berulang, Kamandalu Ubud menerapkan sistem *quality control* melalui standardisasi SOP, *regular training*, dan *maintenance equipment* berkala untuk mempertahankan konsistensi kualitas macaron sesuai standar hotel bintang lima.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi Kamandalu Ubud

Pengembangan variasi rasa macaron dengan menambahkan varian rasa lokal Bali seperti ubi ungu, kelapa muda, dan gula aren untuk memperkuat identitas kuliner hotel dan meningkatkan daya tarik tamu. Implementasi standardisasi *documentation* berupa video tutorial dan *checklist* visual untuk setiap tahap pembuatan macaron guna memastikan konsistensi kualitas dan mempercepat proses *training* seorang *commis pastry* baru. Pengadaan oven gas dengan kontrol suhu yang

lebih presisi untuk mengurangi kendala teknis dan meningkatkan *success rate* produksi macaron.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian lanjutan tentang substitusi bahan lokal seperti penggunaan tepung kacang tanah atau tepung kacang mete sebagai pengganti tepung almond untuk mengurangi *cost production* dan menciptakan *signature* macaron Indonesia. Studi komparatif metode pembuatan antara *French Method* dan *Swiss Method* untuk mengidentifikasi teknik yang paling efisien dan menghasilkan kualitas terbaik dalam konteks operasional hotel. Analisis *sensory evaluation* dengan melibatkan *guest feedback* untuk mengembangkan *flavor profile* yang sesuai dengan preferensi pasar Indonesia dan internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, Ida Ayu Ganitri, I. Gusti Ayu Ekawati, and Ni Made Indri Hapsari Arihantana. 2019. "SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DENGAN TEPUNG KEMIRI (*Aleurites Moluccana* Wild) TERHADAP KARAKTERISTIK KULIT MACARON." *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 8(2):122. doi: 10.24843/itepa.2019.v08.i02.p02.
- Ana Ariyanti. 2017. "Prosedur Pengolahan Kue Di Pastry Section Untuk Menjaga Kualitas Produk Di AerFood Catering Service Site Rs. Dr. Soebandi Jember." *Laporan Tugas Akhir* 1–99.
- Aprilia, Adriana. 2016. "Pengaruhmeal Experience Terhadap Kepuasan Konsumen Di Domicile Kitchenand Lounge Surabaya." (2002):1–23.
- Astiana, Rachmat, Naufal Ihsan, and Rosie Oktavia Puspita Rini. 2023. "Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Dalam Pembuatan Macaron." *Jurnal Manajemen Kuliner* 2(1):10–18. doi: 10.59193/jmn.v2i1.109.
- Chair, Ira Meirina. 2021. "Analisis Kualitas Dan Kuantitas Kerja Karyawan Receptionist Di Rocky Hotel Padang." *Jurnal Pariwisata Bunda* 1(2):33–38.
- Chandra, Wahyu, Maryaningsih Maryaningsih, and Yode Arliando. 2022. "An Application Of Case-Based Reasoning Method In Selection Of Food Recipes Based On Ingredients." *Jurnal Komputer, Informasi Dan Teknologi* 2(1):213–28. doi: 10.53697/jkomitek.v2i1.539.
- Derianto, Panji Septian, and Yuliana Pinaringsih (2015) Kristiutami. 2015. "Standar Operasional Prosedur Room Service Amaroossa Hotel Bandung." *Jurnal Pariwisata* 2(1):15–21.
- McBride, Anne E. 2016. "Pengaruh Tepung Kacang Merah Sebagai Substitusi

Tepung Kacang Almond Dalam Olahan Produk Macaron.” *Laboratorium Penelitian Dan Pengembangan FARMAKA TROPIS Fakultas Farmasi Universitas Muallawarman, Samarinda, Kalimantan Timur* 1(April):5–24.

Meriska, Anggis. 2010. “Klasifikasi Hotel Menurut Bagyono, Pariwisata Dan Perhotelan. Bandung: Alfabeta.”

Putri, Sindi Marlianita, Cristian Rizqi Anggraini, and S. T. Par. 2021. “Meningkatkan Kualitas Pelayanan Di Ah Yat Abalone Forum Restaurant Harris Hotel & Conventions Malang.”

Rizki, Choirun Rashida, and Aulia Firmansyah. 2022. “Upaya Food Production Department Dalam Mengolah Dan Menyajikan Makanan Di Hotel Berbintang.” *Jurnal Hotelier* 8(2):83–95.

Vinaya, Ni Luh, Tanjung Prasetyo, and Taruna Mudha Harisyana. 2021. “Analisis Penerapan Standar Resep Dan Kualitas Makanan Di Pizza Marzano Kota Kasablanka.” *Management & Accounting Expose* 2(1):21–33. doi: 10.36441/mae.v2i1.94.

Widianto, Tri, and Citra Unik Mayasari. 2018. “Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta.” *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 9(1). doi: 10.31294/khi.v9i1.3607.

POLITEKNIK NEGERI BALI