



TUGAS AKHIR

**STANDAR PENGOLAHAN MACARON DI PASTRY
KITCHEN NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL &
RESIDENCE**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Ahli Madya Pariwisata (A.Md. Par)**

**Oleh :
Maulidha Dwi Wahyuni
2000531008**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III PERHOTELAN
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

2023



FINAL REPORT

**MACARON PROCESSING STANDART AT PASTRY
KITCHEN NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL &
RESIDENCE**

**Submitted as one of the Requirements
to Obtain the Diploma Degree of Tourism (A.Md. Par)**

**By :
Maulidha Dwi Wahyuni
2000531008**

**STUDY PROGRAM OF DIPLOMA III HOSPITALITY
FACULTY OF SOCIAL SCIENCE AND POLITICAL SCIENCE
UNIVERSITY OF MUHAMMADIYAH JEMBER
2023**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

STANDAR PENGOLAHAN MACARON DI PASTRY KITCHEN NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & REDIDENCE

Yang disusun oleh Maulidha Dwi Wahyuni, NIM 2000531008 telah disetujui dan
dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 10 Juli 2023

Pembimbing

Syah Riza Octavy S., SE. S.Kom M.Si
NPK :1981181010510416

Mengetahui

Ketua Prodi DIII Perhotelan

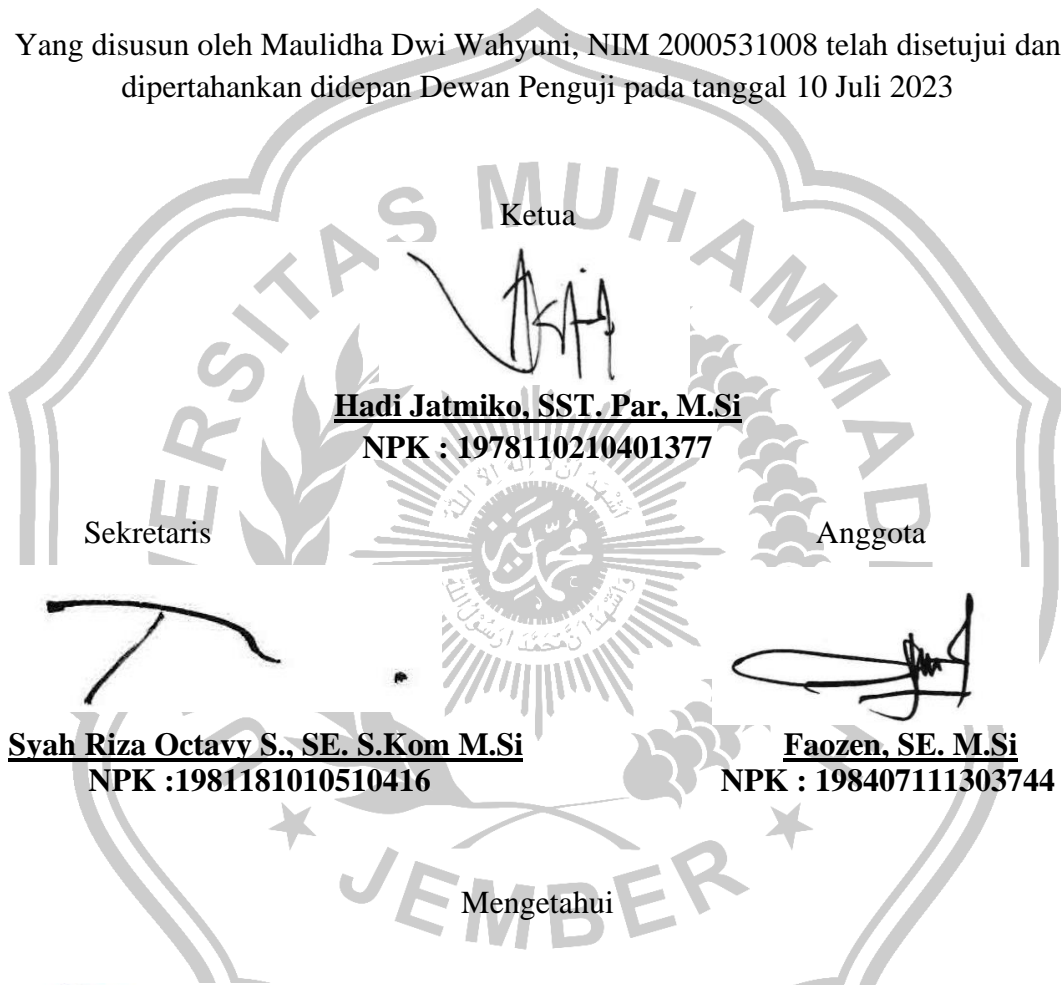
Syah Riza Octavy S., SE. S.Kom M.Si
NPK :1981181010510416

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul :

STANDAR PENGOLAHAN MACARON DI PASTRY KITCHEN NOVOTEL BALI NUSA DUA HOTEL & REDIDENCE

Yang disusun oleh Maulidha Dwi Wahyuni, NIM 2000531008 telah disetujui dan dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 10 Juli 2023



Ketua

Hadi Jatmiko, SST. Par, M.Si

NPK : 1978110210401377

Sekretaris

Syah Riza Octavy S., SE. S.Kom M.Si

NPK : 1981181010510416

Anggota

Faozen, SE. M.Si

NPK : 198407111303744

Mengetahui

Ketua Program Studi D III Perhotelan

Syah Riza Octavy S., SE. S.Kom M.Si
NPK : 1981181010510416

Dekan FISIP

Dr. Juariyah, M.Si
NPK : 196708061993032002

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maulidha Dwi Wahyuni
NIM : 2000531008
Program Studi : DIII Perhotelan
Judul Laporan Akhir : Standar Pengolahan Macaron Di Pastry Kitchen Novotel
Bali Nusa Dua Hotel & Residence
Dosen Pembimbing : Syah Riza Octavy S. SE. S.Kom M.Si

Menyatakan bahwa Laporan Akhir ini adalah bukan hasil menjiplak sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila terdapat pelanggaran dikemudian hari.

Jember, 10 Juli 2023

Dosen Pembimbing



Syah Riza Octavy S., SE. S.Kom M.Si
NPK : 1981181010510416

Mahasiswa



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah memberikan segala rahmat dan karunia-NYA sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal magang dengan judul “Standar Pengolahan Macaron Di Pastry Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence” dengan tepat waktu. Penyusunan laporan ini dimaksudkan untuk memehuni salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi Diploma III (DIII) perhotelan pada Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik (FISIP) Universitas Muhammadiyah Jember. Dalam penyusunan laporan ini penulis memperoleh dukungan, saran, bantuan serta semangat dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih banyak kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat sehat wal afiat sehingga dapat menyelesaikan laporan ini.
2. Ibu Dr. Juariyah., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember.
3. Bapak Syah Riza Octavy Sandy, S.E., S.Kom., M.Si.,selaku Ketua Program Studi D III Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember sekaligus Dosen Pembimbing Tugas Akhir
4. Bapak Christophe Bernard Keramaris, selaku General Manager di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence
5. Bapak Putu Wiwin Saputra selaku Sous Chef, Bapak Mariasa selaku Demi Chef Pastry, dan juga Bapak Raden Panji Agus selaku Assisten Chief

Steward yang mana telah membantu dalam memberikan informasi terkait laporan yang dibutuhkan.

6. Kedua Orang Tua penulis “Ayah dan Bunda” yang selalu memberikan dukungan berupa doa, waktu, materi dan semangat.
7. Grup keluarga besar “*Siempre Amigo*” yang berisi seluruh staff FnB Product dan *Service* di Novotel Bali Nusa Dua yang banyak memberi masukan dan pengetahuan.
8. Seluruh Dosen di Prodi DIII Perhotelan Universitas Muhammadiyah Jember yang telah mengajarkan Ilmu secara Teori maupun Praktik.
9. Seluruh teman – teman DIII Perhotelan yang telah memberikan semangat.
10. Ferdiansyah Wahyu Aditya Estrada, sahabat sekaligus teman seperjuangan yang telah bersedia membantu memberi semangat dan meminjamkan laptop sebagai media penulis dalam mengerjakan laporan ini

Penulis menyadari bahwa proposal ini masih banyak kekurangan yang terdapat didalamnya. Oleh karena itu, kritik dan saran dari semua pihak sangatlah berarti dan diharapkan guna terciptanya proposal yang lebih baik lagi kedepannya. Akhir kata penulis berharap agar proposal ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca dan khususnya kepada penulis. Semoga Mahabbah dan Maghfirah Illahi senantiasa dilimpahkan kepada kita semua. Aamiin.

Jember, 10 Juli



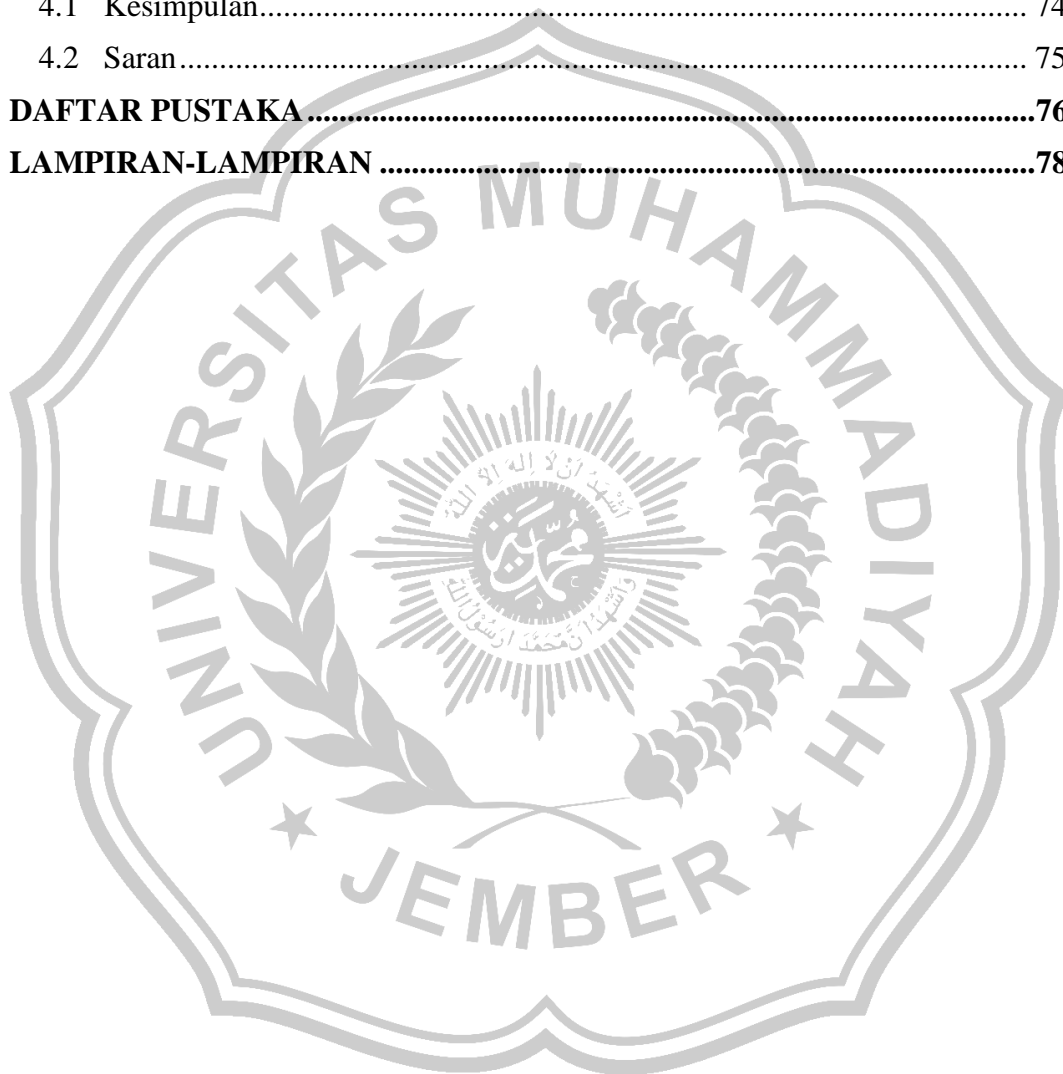
Penulis
Maulidha Dwi Wahyuni

DAFTAR ISI

Judul	i
Title	ii
Lembar Persetujuan Tugas Akhir	iii
Lembar Pengesahan Tugas Akhir	iv
Pernyataan Orisinalitas Tugas Akhir	v
Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
Motto	viii
Kata Pengantar	ix
Daftar Isi	xi
Daftar Tabel	xiv
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Bagi Peneliti	6
1.4.2 Bagi Perusahaan	6
1.4.3 Bagi Akademisi	6
1.5 Lokasi Penelitian	7
1.6 Jenis dan Sumber Data	7
1.6.1 Jenis Data	7
1.6.2 Sumber Data	8
1.7 Teknik Pengumpulan Data	9
1.8 Teknik Analisis Data	10
1.8.1 Teknik Analisis Deskriptif	10

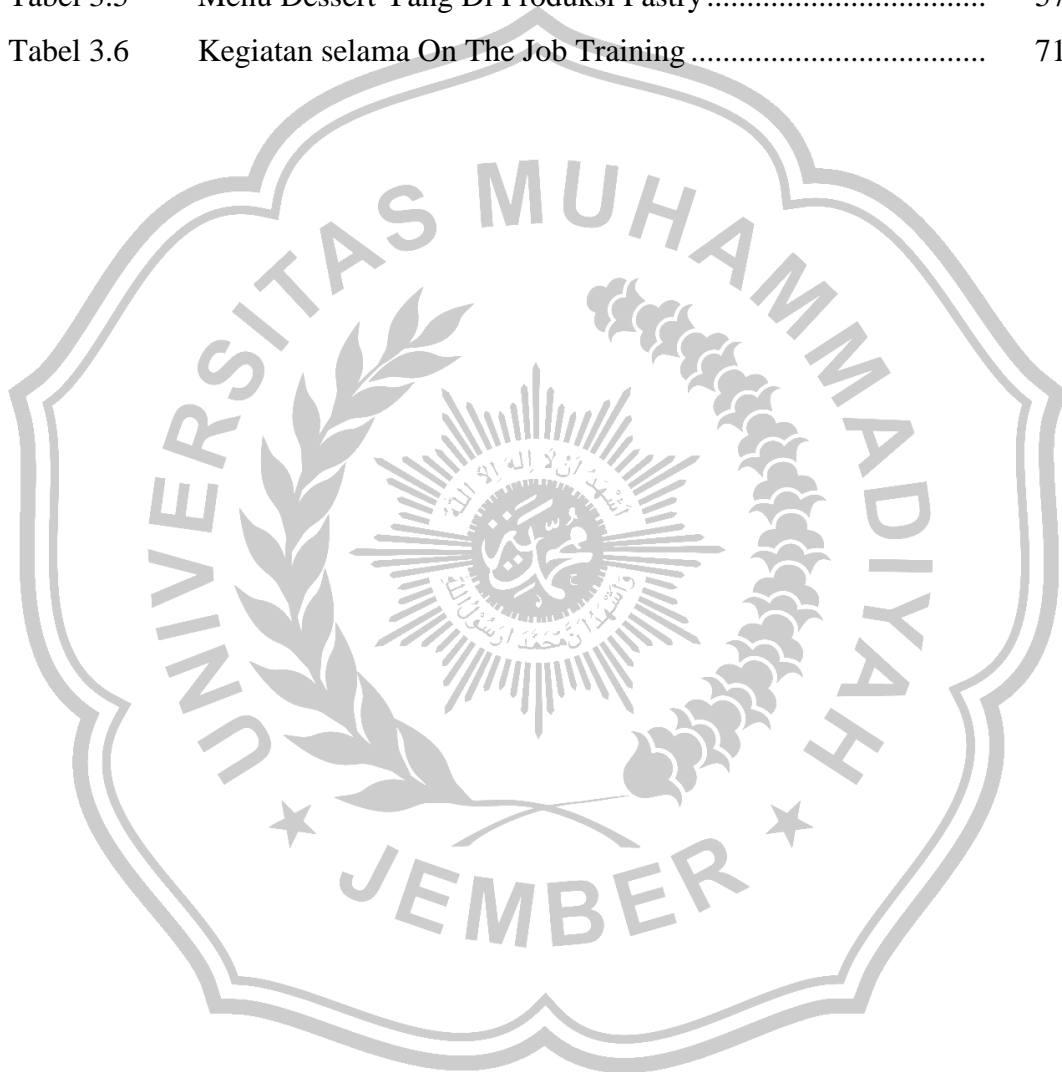
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Pariwisata	11
2.2 Wisatawan	13
2.3 Hotel	17
2.3.1 Klasifikasi Hotel.....	18
2.3.2 Departemen di Hotel	21
2.4 Seksi-seksi <i>Food and Beverage</i>	24
2.4.1 <i>Food and Beverages Service</i>	25
2.4.2 <i>Food and Beverages Product</i>	26
2.5 <i>Pastry Section</i>	27
2.5.1 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry Section</i>	28
2.6 Pengertian Standar.....	29
2.7 Pengertian Pengolahan Makanan	29
2.8 Macaron.....	30
2.8.1 Bahan baku Macaron.....	31
2.8.2 Teknik pembuatan Macaron.....	32
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	34
3.1 Gambaran umum Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	34
3.1.1 Sejarah Hotel Novotel Bali Nusa Dua	35
3.1.2 Fasilitas-fasilitas Hotel Novotel Bali Nusa Dua	36
3.1.3 Struktur Organisasi Hotel Novotel Bali Nusa Dua	45
3.1.4 Departemen-departemen di Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	46
3.2 Gambaran umum Food And Beverage Departemen di Hotel Novotel Bali Nusa Dua	49
3.2.1 Struktur Organisasi Food And Beverage Product Departement	50
3.2.2 Seksi-seksi di Food And Beverage product Departement.....	50
3.3 Gambaran Khusus <i>Pastry and Bakery section</i>	52
3.3.1 Struktur organisasi <i>Pastry And Bakery Section</i>	52
3.3.2 Tugas dan tanggung jawab <i>Pastry and Bakery section</i>	53
3.3.3 Tugas dan tanggung jawab staff di <i>Pastry and Bakery section</i>	53
3.3.4 Peralatan dan perlengkapan di <i>Pastry n Bakery section</i>	55

3.4	Analisa Deskriptif Tentang Standar Pengolahan Macaron di Pastry Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel.....	56
3.4.1	Hasil penelitian.....	56
3.4.2	Kendala dan Solusi.....	69
3.5	Kegiatan selama <i>On The Job Training</i>	71
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		74
4.1	Kesimpulan.....	74
4.2	Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....		76
LAMPIRAN-LAMPIRAN		78



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Jumlah kamar Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence.....	37
Tabel 3.2	Tipe kamar Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence	37
Tabel 3.3	Tabel Equipment di Pastry Kitchen.....	55
Tabel 3.4	Tabel <i>Utensil</i> di <i>Pastry Kitchen</i>	55
Tabel 3.5	Menu Dessert Yang Di Produksi Pastry	57
Tabel 3.6	Kegiatan selama On The Job Training	71



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Struktur Organisasi Hotel Novotel Bali Nusa Dua.....	45
Gambar 3.2	Struktur Organisasi Food And Beverages Product Department	50
Gambar 3.3	Struktur Organisasi <i>Pastry And Bakery Section</i>	52
Gambar 3. 4	<i>Macaron</i> Dengan Kualitas Baik	67
Gambar 3.5	<i>Macaron</i> Dengan Kualitas Kurang Baik	68



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	<i>Mini Macaron As A Garnish</i>	78
Lampiran 2	<i>Recipe And How To Make Macaron</i>	79
Lampiran 3	<i>Macaron With Ganache Filling</i>	79
Lampiran 4	<i>Baking Macaron</i>	79
Lampiran 5	<i>Macaron For Praline</i>	79
Lampiran 6	<i>Fruit Macaron</i>	80
Lampiran 7	<i>With HRD Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence</i>	80
Lampiran 8	<i>On The Job Training Certificate</i>	81

