

## ABSTRAK

Laporan ini merupakan hasil penelitian mengenai Standar Pengolahan Macaron di Pastry Kitchen 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. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa Pastry kitchen Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel memproduksi 3 jenis Macaron dengan isian dan bentuk penyajian yang berbeda; 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; dan Hasil pengolahan macaron sudah sesuai dengan standar resep dan kualitas macaron yang dihasilkan baik .

Kata Kunci : Standard, Pengolahan, Pastry Kitchen, Macaron.



## **ABSTRACT**

*This report is the result of research on Macaron Processing Standards in Pastry Kitchen Novotel Nusa Dua Hotel. The background of this writing is the processing standards used by the staff in making macarons. The goal is that the author can find out how the results of macarons are made in accordance with the standard recipes and processing in Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residence pastry. The research methods used in this report are through interviews, observation and documentation. The results of the data collection are then analyzed using Descriptive Analysis Techniques. The conclusion of the study showed that Pastry kitchen Kitchen Novotel Bali Nusa Dua Hotel produces 3 types of Mpickles with different fillings and serving forms; The standard for processing macarons consists of 3 things, namely the raw materials used; necessary equipment and supplies; the process of making macarons that must be done sequentially from preparation to finishing; and The results of macaron processing are in accordance with recipe standards and the quality of the macaron produced is good.*

*Keywords: Standard, Processing, Pastry Kitchen, Macaron.*

