

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### A. Kesimpulan

Dari rumusan masalah pada laporan ini penulis menyimpulkan bahwa :

1. Setiap bahan pengembang yang digunakan dalam pembuatan *cake base* atau kue diperlukan ketelitian dan mengetahui fungsi maupun ciri-ciri dari setiap bahan yang digunakan. Sehingga tidak salah dalam proses pembuatannya dan dapat menghasilkan *cake base* atau kue yang berkualitas.
2. Dalam pembuatan macaron diperlukan ketelitian dan kecepatan karena dengan ketelitian saat mempersiapkan bahan yang diperlukan dapat menghasilkan macaron yang baik dan kecepatan dalam arti efisien waktu yang diperlukan dalam pengadukan adonan macaron tidak akan merusak adonan macaron ( adonan menjadi cair ) serta diperlukan proses pendiaman beberapa saat setelah adonan dibentuk untuk membuat macaron memiliki kaki atau mengembang dengan baik.

#### B. Saran

Setelah melewati 6 bulan *On The Job Training* di Hotel Novotel Yogyakarta ada beberapa hal yang mungkin dapat dipertimbangkan oleh *Food and Beverage Product* agar terus mempertahankan kualitas bahan yang disediakan untuk pembuatan produk, serta peralatan yang digunakan dalam

proses produksi. Kreasi dalam pembuatan pastry dan bakery lebih dikembangkan lagi agar lebih bervariasi dan berwarna sehingga tamu tidak bosan. Serta memperhatikan kualitas serta kuantitas dan kebersihan dalam pembuatan pastry dan bakery produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aan Surachlan Dimiyati. 1989. Pengetahuan Dasar Perhotelan. Jakarta.
- Christie Robert Mill. 2000. The Tourism International Business. Raja Grafiika Persada : Jakarta
- Darmardjati, R.S. 2005. Istilah-Istilah Dunia Pariwisata. Pradyna Paramita : Jakarta
- Pedoman Penulisan Tugas Akhir
- Sulastiyono. 2004. Hotel Proprietors Act. Gramedia : Jakarta
- Sumber dari HRD Hotel Novotel Yogyakarta ( tidak dipublikasikan )
- Denny Bagus. 2009. Pengertian Hotel. [www.jurnal-sdm.blogspot.com](http://www.jurnal-sdm.blogspot.com)
- Eny Sulastiani. 2015. Jenis Hotel. [www.lomboksociety.web.id](http://www.lomboksociety.web.id)
- Evita Adelinee. 2013. All About Macarons.  
<https://evitaadelinee14.wordpress.com/2013/03/22/all-about-macarons/>
- Nissa Sholihah S. 2015. Baking Powder. [www.kerjanya.net/faq/18040-baking-powder/](http://www.kerjanya.net/faq/18040-baking-powder/)
- Rachmawati. 2012. Teknik Swiss Maringue.  
<https://wati-cookery.blogspot.co.id/2012/04/berrylicious-macarons/>