BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari rumusan masalah pada laporan ini penulis menyimpulkan bahwa :

1. Dalam pembuatan macaron diperlukan *mise and place* yang baik dan benar. Serta perlu ketelatenan dalam menyiapkan beberapa bahan agar menghasilkan hasil yang berkualitas. Butuh kecepatan efisiensi dan efektifitas waktu dalam arti ketepatan pengocokan putih telur dan persiapan bahan lainnya. Karena apabila persiapan bahan lainnya tidak disiapkan namun hasil kocokan putih telur sudah jadi, maka adonan tersebut akan pecah dan cair jika terlalu lam didiamkan. Serta *take care* dalam *resting time macaron* dengan suhu yang tepat dan waktu yang tepat. Maka macaron akan menhasilkan kaki yang tinggi dan permukaan halus rata.
2. Dalam upaya meminimalisir spoiled macaron, bisa diaplikaskan dalam cake slice decoration maupun whole cake decoration.

B. Saran

Setelah melewati 6 bulan *on the job training* di Hotel Novotel Yogyakarta ada beberapa hal pertimbangan dalam pemakaian bahan di *food and beverage product* agar tetap memperhatikan standar kualitas yang ada di Hotel Novotel Yogyakarta. Serta melengkapi perlengkapan

yang sudah tidak layak pakai untuk kenyamanan bekerja. Inovasi dan kreasi dalam hal *decoration cake* serta pemakaian *item breakfast* yang lebih bervariasi. Untuk meminimalisir komplain dari tamu *longstay* agar tidak bosan. Dan memperhatikan setiap permasalahan yang ada untuk diselesaikan secara bersama, dengan diadakannya *briefing* setiap pergantian shift setidaknya mampu menjalin komunikasi agar tidak terjadi *miss communication.*

DAFTAR PUSTAKA

Adi soenarno, 2006. Front Office Management. Yogyakarta: penerbit andi

Dra. Sri Larasati,M.M. 2016. "*Excellent Hotel Operation",*Yogyakarta, Graha Ilmu.

Ni Wayan Suwithi, dkk.2008."akomodasi perhotelan jilid 1". Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan

..... 2008."akomodasi perhotelan jilid 2". Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan

Richard sihite.,S.Sos, *Sanitasi dan Hygiene*,SIC,Surabaya,2000

Suarthana.2006.Pengetahuan Dasar Perhotelan. Jakarta: CV Desiri Gaman

Sulastiyono.2004.Hotel Proprietors Act.Gramedia : Jakarta

Evitaa Adelinee. 2013. All About Macarons. https://evitaadelinee14.wordpress.com/2013/03/22/all-about-macarons/

Eny Sulastiani.2015. jenis hotel. www.lomboksociety.web.id

Rachmawati.2012.Teknik Swiss Meringue. https://wati-cookery.blogspot.co.id/2012/04/berrylicious-macarons/

LAMPIRAN

NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Alia Wahyu Kurnia S.

Has Undergone On the Job Training in Novotel Yogyakarta at :

Food and Beverage Product (Pastry) Department

Period : **September 7th, 2017 – March 10th, 2018**

With the Grade : **Very Good**

NOVOTEL

SYLVIA ANGELINA

Talent & Culture Manager