

## Kiat-Kiat Sukses Mengolah Macaron di Pastry Marriott Hotel Harbour Bay Batam

Oda I. B. Hariyanto<sup>1</sup> dan Theresia Dwi Kristina Shandra<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Universitas Internasional Batam, oda@uib.ac.id

### ABSTRAK

Macaron merupakan salah satu jenis cookies atau dessert diperkenalkan oleh salah seorang koki wanita dari Italia, kemudian dipopulerkan di Prancis. Kini macaron menjadi cookies yang sedang trend dan sangat digemari oleh banyak orang terutama anak-anak dan remaja. Namun tidak semua orang dapat dengan mudah mengolah macaron tersebut terutama bagi pemula, kebanyakan mengalami kegagalan dalam mengolah macaron dari pada yang sukses. Tujuan penelitian adalah untuk mendeskripsikan penyebab kegagalan dan metoda serta teknik mengolah macaron untuk menghindari kegagalan dalam mengolah macaron. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif analitik, dengan alasan penyebab masalah terjadinya kegagalan dalam membuat meringue dapat dianalisis atau ditemukan, sehingga dapat diatasi masalah kegagalan tersebut. Hasil penelitian penggunaan alat, bahan, metoda dan teknik, penggunaan bahan isi serta suhu oven yang tepat akan mempengaruhi untuk hasil macaron.

**Kata Kunci:** Patiserie, Mengolah Macaroon, Mengatasi Kegagalan

### ABSTRACT

*Macaron is a type of cookie or dessert introduced by a female chef from Italy, then popularized in France. Now macarons are cookies that are trending and are very popular with many people, especially children and teenagers. But not everyone can easily process the macaron, especially for beginners, most experience failure in processing macarons than those who are successful. The purpose of the study was to describe the causes of failure and the methods and techniques of processing macarons to avoid failure in processing macarons. This research is a type of qualitative research using analytical descriptive method, with the reason that the cause of the problem of failure in making meringues can be analyzed or found, so that the problem of failure can be overcome. The results of the research on the use of tools, materials, methods and techniques, the use of filling ingredients and the right oven temperature will affect the results of macarons.*

**Keywords:** Patiserie, Processing Macaroons, Overcoming Failure

*Naskah diterima: 25 Jan 2022, direvisi: 15 Feb 2022, diterbitkan: 15 Mar 2022*

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki aneka ragam budaya, agama, ras, suku tetapi juga memiliki aneka ragam makanan sebagai makanan kecil atau kudapan khas Indonesia. Seiring berjalannya waktu masyarakat Indonesia mulai mengembangkan potensinya untuk mengetahui dan mengolah berbagai macam dessert dan cookies dari negeri lain yang sesuai dengan selera kekinian. Macaron cookies saat ini digemari oleh anak-anak hingga kaum muda, cookies tersebut bentuknya imut dan bulat serta berwarna-warni, bila dimakan rasanya lumer dimulut, dengan rasa manis dan gurih, cookies tersebut adalah Macaron.

Berdasarkan Sejarah negara asal- usul Macaron dari Italy di buat oleh seorang chef pâtissier atau pastry chef ia adalah sorang pastry chef perempuan, kemudian dikembangkan di Prancis. Macaron merupakan salah satu dessert terkenal di Italia, kemudian dipopulerkan oleh pastry chef di negara Prancis, pada akhirnya macaron menjadi populer dan diikuti oleh negara-negara lain termasuk Indonesia.

Macaron merupakan biskuit semacam kue kering (cookies) menggunakan bahan dasar putih telur, gula, tepung almond dan pewarna makanan (food color). Bentuk Macaron seperti canapé. canapé adalah potongan roti satu gigitan (one bite) terdiri dari dua keeping (shell) macaron yang dijadikan satu dengan diisi bahan isian (filling). Bentuk macaron memiliki bentuk yang unik bulat pipih, memiliki warna yang menarik, terdiri dari dua keping bulatan (shell) pada bagian tengah diisi dengan butter cream, ganache atau cheese cream.

Macaron memiliki rasa yang manis, gurih ringan pada bagian permukaan atau luar yang kering crunch dan bagian dalam chewy, dan lumer di mulut. Macaron hanya di produk oleh toko-toko kue (pastry shop) atau hotel bintang lima (\*\*\*\*\*) saja. Alasannya pertama tidak semua pastry chef mampu mengolahnya dengan baik, mengolah

macaron memerlukan kemahiran dan keahlian yang khusus. Kedua macaron menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan mahal harganya seperti tepung almond (almond flour) (Amariza et al., 2021). Kedua alasan tersebut, yang menyebabkan harga macaron menjadi mahal dan dijual hanya pada toko kue khusus, yang memiliki pastry chef setara dengan pastry chef di hotel bintang lima (\*\*\*\*\*). Pengolahan macaron memiliki ketelitian, keahlian dan kebersihan terhadap alat-alat yang akan digunakan untuk membuat meringue sebagai bahan dasar mengolah macaron, apabila lalai maka kegagalan yang akan terjadi.

Tujuan penelitian adalah sebagai berikut; untuk mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah macaron, metoda dan teknik yang tepat untuk mengolah macaron. Mendeskripsikan kegagalan yang sering terjadi pada saat mengolah macaron dan cara mengatasi kegagalan mengolah macaron. Berdasarkan latar belakang dan tujuan penelitian tersebut maka disusun sebuah penelitian yang berjudul “Kiat-Kiat Sukses Mengolah Macaron di Bagian Pastry J.W Marriott Hotel”

## **KAJIAN PUSTAKA**

Beberapa penelitian terdahulu peneliti-peneliti berusaha mencari bahan pengganti tepung almond digantikan dengan bahan tepung lain, hal tersebut dilakukan karena tepung almond harganya sangat mahal dan masih import. Penelitian menggunakan tepung biji matahari sebagai bahan pengganti tepung almond untuk mengolah macaron (Maulinia, 2019), penelitian berikutnya menggunakan tepung kemiri sebagai pengganti tepung almond (Adnyasuari, Ekawati, & Hapsari Arihantana, 2019). Selanjutnya penelitian menggunakan tepung labu madu sebagai bahan pengganti tepung almond (Pradana, 2018) penelitian pengaruh penggunaan pewarna alami terhadap mutu fisik macaron oat (Lusiana dkk., 2021). Berdasarkan penelitian

terdahulu maka terlihat perbedaan atau kebaruan dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu mengatasi kegagalan ketika mengolah macaron.

Macaron merupakan kue (cookies) yang mungil, yang dibuat oleh seorang pastry chef perempuan di Italy. Cookies macaron sangat digemari oleh Catherine de' Medici adalah seorang perempuan bangsawan dari Florence yang menikah dengan Raja Prancis Henri II. Catherine de' Medici diberi hadiah macaron oleh pastry chef Italy, macaron Selain digemari oleh istri Raja Perancis juga istri para bangsawan di Perancis. (Rona, 2019). Macaron tersebut di kenal sebagai cookies yang memiliki estetika yang tinggi, hingga kini populer hingga keseluruh dunia termasuk Indonesia, macaron disajikan sebagai makanan kecil atau cookies, disajikan juga sebagai makanan penutup (dessert). Bahan dasar mengolah macaron menggunakan putih telur yang segar, gula putih (Castor), ditambahkan air jeruk nipis atau lime juice dengan menggunakan alat mixer dikocok hingga berbusa (foaming). Putih telur dengan gula dikocok menggunakan metoda pencampuran dinamakan metoda busa (foaming method) atau whisking method (Pratiwi, 2018) Adonan tersebut dinamakan meringue, kemudian tambahkan setahap demi setahap bahan-bahan lainnya seperti tepung almond ke dalam adonan meringue. Teknik mengaduk dari bawah ke atas dengan teknik aduk melipat dari atas kebawah, atau dinamakan teknik fold in.

Resep Macaron, bahan –bahan yang digunakan terdiri dari dua yaitu bahan kelompok pertama terdiri bahan kering: tepung gula, tepung almond, bahan pewarna (dalam bentuk serbuk atau powder) diaduk rata dan sisihkan. Bahan kelompok kedua untuk membuat meringue terdiri ; putih telur, garam (sedikit saja) gula kastor, perwarna makanan dalam bentuk pasta.

Metoda dan teknik mengolah macaron, untuk membuat meringue menggunakan metoda busa atau forming method, metoda busa merupakan metoda pencampuran (mixing method) putih telur dengan gula dikocok

hingga berbusa dan kaku (stiff peaks) Whip the whites into stiff peaks with a whisk or a mixer.(Sofia Vilhunen, Aksela, & Hopia, 2013). Biasanya untuk pengolahan kue digunakan gula kastor (castor), gula kastor adalah gula putih dalam bentuk butiran halus sehingga mudah larut dalam adonan. Agar meringue stabil maka perlu ditambahkan air jeruk nipis (lime juice) atau dapat menggunakan Cream of tatar. Teknik pencampuran menyatukan dua kelompok bahan kering kedalam meringue 1) bahan kering dibagi tiga bagian atau dapat juga memasukan setahap demi setahap ke dalam meringue, hingga bahan kering habis. 2) Cara mengaduknya dengan adukan melipat dari atas ke bawah (fold in), tujuannya agar meringue yang sudah mengembang tidak mudah mengempis selama pencampuran dengan bahan kering. 3) Masukan adonan kedalam kantong plastik segitiga (piping bag) pada bagian ujungnya menggunakan spuit (nozzel), tekan (press out) diatas loyang. Alasi loyang dengan menggunakan lembaran silikon dengan pola macaron berupa garis lingkaran, kemudian diisi dengan adonan macaron. Loyang yang telah teri dengan adonan macaron dihentikan pada meja agar menghasilkan pori-pori yang seragam. 4) Oven dipanaskan terlebih dahulu dengan suhu 130o-150o C dipanggang selama 25 menit. Penyelesaian dua keing macaron disatukan dengan memberikan bahan isian (filling) dapat berupa butter cream, cheese cream atau ganache.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif, dengan menggunakan metode deskriptif analitik yaitu menguraikan masalah sekaligus melakukan analisis, agar masalah yang diteliti dapat memberikan makna secara maksimal. Artinya penyebab masalah terjadinya kegagalan dalam membuat meringue dapat dianalisis atau ditemukan, sehingga dapat mengatasi masalah kegagalan tersebut. Hasil observasi dan wawancara serta berbagai catatan di lapangan atau di bagian pastry sebagai data primer, kemudian mendeskripsikan dan dianalisis hasil

temuannya. Pada tahap analisis terjadi proses pemaparan atau sejumlah penjelasan tentang kegagalan membuat meringue sebagai bahan mengolah macaron kemudian dicarikan sejumlah refrensi yang terkait dengan objek dan masalah penelitian tersebut. Penelitian dekripsi analitik tidak memerlukan pendekatan secara statistic.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Marriott Hotel Harbor Bay Batam.

Marriott Hotel Harbor Bay Batam merupakan hotel bintang lima (\*\*\*\*\*), Chain hotel Marriott International Inc., perusahaan multinasional yang bergerak di bidang property dan hotel berpusat di Amerika, pemiliknya bernama J. Willard Marriott. Marriott Internasional memiliki Visi : *"To be the global hospitality leader"*. Misi : *"We are committed to being the best lodging and food service company in the world, by treating employees in ways that create extraordinary customer service and shareholder value"*. Marriott hotel Harbor Bay Batam diresmikan pada tahun 2020 memiliki 216 Kamar, tersedia dengan berbagai tipe kamar *Deluxe King, Deluxe Double, Executive Suite*. Tersedia juga kamar M Club, yang memiliki akses ke lounge eksklusif, memiliki ballroom seluas 1.300 meter persegi dengan ruang VVIP dan area pre-function menjadi pilihan tepat untuk berbagai kesempatan. Fasilitas lainnya terdapat beberapa Restoran; *Goji Kitchen and Bar* memiliki view ke laut, *Altitude Rooftop Bar, The Lounge. Mill and Co* adalah outlet yang menyajikan berbagai jenis *pastries* dan *bakery*, seperti *slice cake, whole cake, cookies, macaron, croissants, baguettes, bread, dessert in jar*. Sesuai dengan misinya *The best lodging and food service company in the world*, selain memberikan kemewahan dan kenyamanan bagi para tamu dan wisatawan. Bagian pastry Marriott hotel mampu memproduksi dan menyajikan macaron sebagai *cookies* yang *exclusive* dan mewah

untuk memanjakan para tamu yang hadir dan menginap di hotel tersebut.

### Penggunaan dan Fungsi Bahan Macaron

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat produk makanan, *cake, cookies, desserts*, memberikan ciri khas dari makanan yang akan diolah, dan bahan-bahan tersebut memiliki fungsinya masing-masing saling terintegrasi dengan bahan-bahan lainnya membentuk, struktur, kelembutan, rasa dan warna serta aroma dari produk tersebut. Pada tabel 1 dapat dilihat bahan-bahan yang digunakan, komposisi dan kuantiti serta masing-masing fungsi bahan yang digunakan untuk mengolah macaron.

Tabel 1. Analisa Bahan Macaron

No	Bahan	Kuantiti Gr.	Fungsi
Bahan kering			
1	Tepung almond	300	Memperkuat struktur dan memberikan rasa gurih
2	Icing sugar	150	Dicampurkan ke dalam tp. almond menghindari pengumpalan ketika dihaluskan
Meringue			
1	Putih telur	220	Pembentuk Struktur, dan renyah
2	Sugar kastor	300	Mengentalkan dan mempertahankan putih telur tetap mengembang
3	Cream of tartar		Putih yang sudah mengembang tetap stabil
4	pewarna		Paste/ powder
5	Esens	75 ml	Paste dan Memberikan rasa

Pada Tabel 1 maka dapat dipahami karakteristik dan fungsi masing –masing

bahan digunakan untuk mengolah macaron. Ada beberapa temuan yang menyebabkan kegagalan membuat *meringue* sebagai bahan dasar mengolah macaron, temuan tersebut adalah:

### 1. Peralatan yang akan digunakan

Semua alat-alat yang akan digunakan untuk membuat *meringue* seperti baskom (*bowl*) alat pengocok telur (*balloon wish*), alat pengaduk (*spatula*) harus bebas dari lemak. Lemak akan menghambat pengembangan *meringue* karena asam amino yang ada pada telur akan membentuk busa (*forming*) pada *meringue*, apabila terdapat lemak maka akan menghambat *forming* atau pengembangan pada putih telur aka terjadi kegagalan pada *meringue*. Hindari menggunakan peralatan dari bahan plastic, karena plastik mudah menyimpan lemak walaupun sudah dicuci bersih (Nur, 2019)

### 2. Penggunaan Putih telur

Putih telur yang akan digunakan harus segar (*fresh*), dan suhu ruangan. Putih telur yang akan digunakan untuk membuat *meringue* tidak boleh ada bercak kuning telur (*yolk*) walaupun sedikit atau setitik, kuning telur akan menghambat *forming* atau pengembangan para *meringue*. Separate the whites carefully from the yolk and avoid breaking the yolk. (Sofia Vilhunen et al., 2013).



Gambar 1. Meringue Tidak Mengembang

### 3. Teknik Pengadukan (Mixer)

Untuk membuat *meringue* yang berhasil dengan baik, ketika pengadukan atau me-mixer putih telur dimulai dengan kecepatan rendah, kemudian sampai pada level tiga (*high speed*). Tingkat pengembangan yang tepat yaitu *stiff peaks*, balloon wish diangkat maka terbentuk kerucut. Apabila terjadi *over beaten* maka macaron setelah oven/ di panggang maka terjadi retak pada permukaan macaron. Hal tersebut berarti kegagalan. Lihat gambar 2 dan Gambar 3



Gambar 2 . *Stiff Peaks*



Gambar 3. Tingkat kondisi meringue



Gambar 4. Macaron retak – meringue over mix

### 4. Bahan Isian (*Filling*)

Bahan isian untuk macaron bervariasi yaitu *butter cream*, *Ganache*, *cheese cream* atau *creams* lainnya yang tidak bersifat basah atau lembab (*soggy*) pada macaron. sehingga menyebabkan *soggy* pada macaron. *Butter cream* adalah sejenis krim, menggunakan *fat*; *butter* atau *margarine* atau *margarine* putih, dan gula halus atau *simple syrup* dapat ditambahkan pewarna makanan serta esens bila diperlukan. *Ganache* campuran *compound chocolate* dilelehkan (*melted*) dengan *whip cream* menggunakan teknik memasak *bain-marie*. *Cream cheese* adalah keju yang segar dengan tekstur yang lembut, memiliki citarasa yang ringan, rasa manis serta memiliki aroma keju yang kuat. Macaron dengan isian *ganache* dapat bertahan hingga lima hari disimpan dalam lemari es (*chiller*), isian *ganache* tidak menyebabkan macaron menjadi *soggy*.



Gambar 5. Ganache filling

## 5. Suhu Oven

Suhu oven digunakan untuk memanggang macaron antara 130°-150°C merupakan suhu yang tepat. Apabila terlalu tinggi akan mudah gosong (*burner*), sedangkan bila terlalu rendah maka macaron akan kurang baik mengembangnya. Selama memanggang macaron, pintu oven tidak boleh dibuka sebelum waktunya, apabila dibuka sebelum waktunya maka macaron akan gagal mengembang. Hal tersebut terjadi seperti cara memanggang kue sus (*Choux*), selama memanggang kue sus, sebelum mengembang betul pintu oven tidak boleh di buka.



Gambar 6. Hasil Macaron yang Sempurna.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa di lapangan, bahwa Kegagalan pertama adanya lemak pada peralatan yang akan digunakan, menyebabkan kegagalan membuat meringue, putih telur tidak mengembang (*foaming*), berarti putih telur tersebut tidak dapat dilanjutkan atau digunakan untuk mengolah macaron, artinya terjadi gagal total. Kegagalan kedua adalah terjadinya *over mixing* ketika *me-mixer* putih telur untuk membuat meringue. Hal tersebut akan terlihat setelah waktu magang yang ditentukan selesai, terjadi keretakan pada permukaan macaron. Daya tahan atau daya simpan macaron akan menurun menjadi satu hari apabila menggunakan bahan isian yang basah atau lembab sehingga macaron menjadi *soggy*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, I. A. G., Ekawati, I. G. A., & Hapsari Arihantana, N. M. I. (2019). SUBSTITUSI TEPUNG ALMOND DENGAN TEPUNG KEMIRI (Aleurites moluccana Wild) TERHADAP KARAKTERISTIK KULIT MACARON. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(2), 122. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i02.p02>
- Amariza dkk. (2021). INOVASI HIDANGAN PENUTUP DINGIN MENGGUNAKAN TEH EARL GREY. 4(2), 225–236. <https://doi.org/10.46837/journey.v4i2.8>
- Maulinia, G. I. (2019). Penggunaan Tepung Biji Bunga Matahari sebagai Pengganti Tepung Almond dalam Pembuatan Macaron (Sekolah Tinggi Pariwisata). Retrieved from [http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/799/GIVA\\_IZZANI\\_MAULINIA\\_201621586-2019.pdf?sequence=1](http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/799/GIVA_IZZANI_MAULINIA_201621586-2019.pdf?sequence=1)
- Nur, A. F. (2019). PENGAPLIKASIAN MOTIF BATIK YOGYAKARTA PADA WEDDING CAKE (Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung; Vol. 8). Retrieved from [http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/797/FATIMAH\\_NUR\\_ARIFAH\\_201621584-2019.pdf?sequence=1](http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/797/FATIMAH_NUR_ARIFAH_201621584-2019.pdf?sequence=1)
- Pradana. (2018). SUBSTITUSI TEPUNG LABU MADU (BUTTERNUT SQUASH) DALAM PEMBUATAN MACARON DENGAN CHOCOLATE GANACHE FILLING. 1–49. Retrieved from <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44601>
- Pratiwi, D. C. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Tiwul Tawar Instan dan Metode Pengocokan terhadap Sifat Organoleptik Sponge Cake. *E-Journal Boga*, 7(2), 188–197.
- Rona. (2019). Wisata Kuliner. Medcom, p. Retrieved from <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/MkMVrAVK-sejarah-macaron-makanan-imut-dari-prancis-diyakini-ada-sejak-tahun-1533>
- Sofia Vilhunen, A.-, Aksela, M., & Hopia, A. (2013). Learning proteins in the context of molecular gastronomy through higher-order thinking as an activity of fluffy meringue. *Lumat: International Journal of Math, Science and Technology Education*, 1(2), 239–244. <https://doi.org/10.31129/lumat.v1i2.1120>