

INTISARI

Hotel Cavinton merupakan salah satu hotel bintang empat yang ada di Wilayah Kota Yogyakarta dan didirikan pada Tahun 2014. Layanan *Food and Beverage* dilakukan oleh staf di bagian *Kitchen* yang memproduksi makanan, kue-kue dan minuman. Peningkatan kualitas produk makanan dan minuman di Hotel Cavinton menjadi prioritas dari manager, sehingga diperlukan peralatan pengolahan yang jumlahnya memadai.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jenis peralatan pengolahan, serta kondisinya, dan kendala yang dihadapi dengan kondisi peralatan pengolahan yang ada di *Kitchen Pastry* Hotel Cavinton Yogyakarta. Metode pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang dilakukan yaitu deskripsi kualitatif yaitu menganalisis, menggambarkan dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara maupun pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa peralatan pengolahan di *Kitchen Pastry* Hotel Cavinton Yogyakarta untuk jenisnya sudah memadai, namun jumlahnya masih kurang dan kondisinya ada yang kurang baik, sehingga perlu diganti dengan peralatan pengolahan yang baru. Kendala yang dihadapi oleh staff *Pastry Bakery kitchen* Hotel Cavinton adalah produk yang dihasilkan kurang baik, karena kondisi peralatan yang jumlahnya masih kurang dan kondisinya yang kurang baik.

Kata kunci: Peralatan pengolahan, *Kitchen Pastry*, *Food and Beverage Product*, Hotel Cavinton

ABSTRACT

Cavinton Hotel is one of the four stars hotel that located in Yogyakarta City which was build in 2014. It's food and beverages service is served by the kitchen staffs who by the staffs in the kitchen who produce foods, cakes and beverages. Quality improvement of foods and beverages products at Cavinton Hotel is manager's main priority, therefore kitchen equipment is needed in adequate number.

The main aim of this research is to know kinds of kitchen equipments and its condition and also the obstacles in operating the kitchen equipment in the Pastry Kitchen at Cavinton Hotel, Yogyakarta. Data collecting method used are observations, interviews and documentations. Data analysis method used is qualitative analysis, or analysing, illustrating and resuming every conditions of the data collected in the form of interviews notes or observation result from the problem which investigated in the field.

Result of this research shows that kitchen equipments at Pastry Kitchen at Cavinton Hotel, Yogyakarta is already appropriate for its kinds but the number is lesser that is needed and also its condition is not very good, therefore they need to be replaced with new kitchen equipments. The obstacles faced by the pastry bakery kitchen staffs of Cavinton Hotel are bad quality products, because of inadequate number of equipments and also bad quality equipments.

Keywords: *Kitchen equipment, Kitchen utensil, Kitchen Pastry, Food and Beverage Product, Cavinton Hotel*