

## INTISARI

Hotel merupakan suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial untuk penginapan dan mendapatkan pelayanan. Maka dari itu sangat dibutuhkanlah fasilitas akomodasi yang memadai bagi para wisatawan. Pertumbuhan pembangunan hotel – hotel baru di pusat kota Yogyakarta sangatlah pesat dan mereka bersaing ketat untuk mendapatkan pasar wisatawan baik yang menggunakan jasa kamar hingga fasilitas bisnis yang ditawarkan oleh hotel.

Penelitian dan penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk mengetahui daya tarik produk *a la carte*, mengetahui produk *A La Carte* apa saja yang disediakan, mengetahui bagaimana proses pengolahan produk *pastry* dan guna mengetahui upaya penyajian produk di restoran Saffron Grand Aston Yogyakarta hotel & *convention center* sebagai salah satu produk hotel. Penelitian ini dilaksanakan 4 bulan dan metode penelitian yang digunakan adalah metode wawancara observasi dan studi pustaka.

Berdasarkan pembahasan dalam analisis hasil penelitian yang telah dilakukan tersebut, maka kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian antara lain produk yang dimiliki oleh *pastry* hotel Grand Aston Yogyakarta sangatlah beragam untuk memenuhi permintaan tamu sesuai selera, proses pembuatan dilakukan secara mendetail mulai dari pemilihan bahan, perhitungan komposisi bahan hingga tahapan pengolahan haruslah berurutan agar menjadi adonan yang baik, penyajian produk *pastry* di Grand Aston Yogyakarta sudah baik dan variatif, namun untuk *garnish* terkadang terkendala oleh tidak adanya bahan yang sesuai dengan yang ada pada gambar buku menu.

**Kata Kunci:** *A La Carte, Pastry, Produk*

## ABSTRACT

Hotel is a form of accommodation which managed commercially for lodging and get service. Hotel development in the city center of Yogyakarta is very fast and they are competing to get tourist market. Those hotel use the services of the rooms until the business facilities offered to the guest.

This research and Final Assignment is purposed to determine the attractiveness of a la carte products, knowing the products A La Carte anything provided, knowing how pastry products processing and presentation of the product in order to know the effort in the restaurant saffron Grand Aston Yogyakarta Hotel & convention center as one the hotel product. This research held on four months with interviews, observation and literature study as data collection methods.

Based on the discussion in the analysis results of the research that has been done, the conclusions that can be drawn from the research among other pastry products owned by the Grand Aston Yogyakarta is very diverse to meet the demands of guests to taste, the manufacturing process is done in detail ranging from the selection of materials, calculation of composition material to be sequential processing stages in order to become a good dough, pastry product presentation at the Grand Aston Yogyakarta is good and varied, but to garnish sometimes constrained by the absence of the material as it is in the picture menu.

***Keywords:*** *A La Carte , Pastry , Products*