

## INTISARI

Penulisan Tugas Akhir ini dilatarbelakangi oleh ketertarikan Penulis terhadap produk *pastry* yang ada di hotel berbintang yang selalu menampilkan display menarik pada setiap kesempatan. Berawal dari ketertarikan akan produk, Penulis juga ingin memahami bagaimana proses pembuatan produk tersebut. Baik cara pengolahan maupun standar yang digunakan dalam pengolahannya.

Untuk mencapai pemahaman akan hal tersebut, penulis memutuskan untuk melakukan penelitian yang dilaksanakan di The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center yang berlangsung selama 3 (tiga) bulan terhitung dari bulan Januari hingga April 2017. Alasannya, hotel tersebut adalah salah satu yang terbaik di Yogyakarta dengan tingkat *occupancy* yang tinggi. Teknik pengumpulan data yang dilakukan selama penelitian adalah observasi partisipan, wawancara semistruktur, dan dokumentasi.

Terdapat 3 (tiga) pokok pembahasan berdasarkan hasil penelitian. Pertama menginformasikan tentang semua jenis produk olahan *pastry* yang disajikan pada saat *Daily Breakfast*. Kedua, menjelaskan tentang proses persiapan produksi mulai dari awal hingga siap olah. Sedangkan bahasan ketiga adalah tentang prosedur pengolahan produk untuk *Daily Breakfast* dari bahan baku yang sudah dipersiapkan pada tahap sebelumnya.

Kata Kunci: *Pastry Departement, Daily Breakfast, The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.*

## **ABSTRACT**

*The purpose of writing this paper is based on the writer's interest in the pastry products in the hotel. The displays of the products looked attractive in every occasions that makes the writer feel curious about how it was made. So she decided to do a research in need to learn about the process.*

*In order to know about the process of making the pastry product, the Writer did a 3 (three) months research in The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center. It started in January and ended in April 2017. The writer picked this hotel because it is the most suitable place to do the research since the hotel is one of the best hotels in Yogyakarta that is well-known for the quality for its products and MICE facilities.*

*According to the research, there are 3 (three) essential points in this paper. First is the explanation about what products are in the list of daily breakfast menu . The second explains about the preparation process before the pastry team do the production process. Last, third point is about the production process of the pastry departement.*

*Keyword: Pastry Departement, Daily Breakfast, The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.*