

Elvira Rahmadiani, 2020, **Upaya Dalam Menjaga Kualitas Produk di Pastry Section Hotel Fairfield by Marriott Surabaya**. Tugas akhir ini dibawah bimbingan Dian Yulie Reindrawati S.Sos., MM, PhD. Program studi D3 Manajemen Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga.

ABSTRAK

Pastry section mempunyai peranan yang cukup penting di Hotel Fairfield by Marriott Surabaya. Pastry section memiliki tugas membuat dan menyediakan aneka macam kue, roti, *cookies*, *pudding*, dan aneka macam es. Dalam menyajikan produk *pastry* kepada tamu hotel hendaknya para *staff* memperhatikan kualitas produknya layak atau tidak untuk dihidangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana cara menjaga kualitas produk *pastry section* di hotel Fairfield by Marriott Surabaya. Metode dalam pengambilan data dilakukan dengan cara analisis kualitatif untuk mendapatkan informasi dengan melakukan observasi dan wawancara kepada Demi Chef Pastry.

Upaya yang dilakukan Hotel Fairfield by Marriott dalam menjaga kualitas produk *pastry* antara lain, dimulai dari memperhatikan kualitas dalam pemilihan bahan baku sesuai dengan standar hotel, peralatan yang digunakan, hingga kebersihan *pastry section* agar produk yang akan dibikin tetap terjaga kualitasnya. Produk yang telah dibuat juga harus terjaga kualitasnya mulai dari menutup dengan plastik *wrap* hingga memperhatikan chiller agar produk tetap layak dihidangkan ke tamu.

Kata Kunci : Kualitas Produk, Pastry Section, Fairfield by Marriott Surabaya