

ABSTRAK

Pastry di Hotel Courtyard by Marriott Bandung Dago. Latar belakang dari penelitian ini pentingnya fungsi dapur pastry sebagai bagian dari operasional hotel yang berkontribusi langsung terhadap citra dan kepuasan tamu melalui sajian makanan penutup yang berkualitas. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi langsung dan pengalaman praktik kerja magang di *Pastry Section*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Pastry Section* memiliki peran yang sangat penting dalam menjaga kualitas produk, baik dari segi rasa, tekstur, maupun tampilan visual, melalui penerapan standar operasional prosedur (SOP), resep baku, serta pembagian tugas kerja yang efektif. Selain itu, tanggung jawab utama bagian ini meliputi persiapan bahan baku, pengolahan berbagai jenis produk pastry seperti kue, cake, dan dessert, memastikan ketersediaan produk untuk keperluan breakfast, lunch, coffee break, hingga acara khusus, serta menjaga kebersihan dan sanitasi area kerja sesuai standar hotel. Dengan demikian, keberadaan dan profesionalisme tim pastry menjadi elemen penting dalam mendukung keberhasilan layanan *Food & Beverage Product* di hotel.