

## ABSTRAK

---

Dalam sebuah hotel terdapat berbagai *departement*, salah satunya *departement food & beverage product* yang bertanggung jawab menyediakan berbagai macam kue dan roti. Di dapur *pastry* Sheraton Bandung Hotel *and Tower*, sering ditemukan *staff* yang bekerja tidak menggunakan *equipment & utensil* yang sesuai dengan kegunaannya. Oleh karena itu perlu dilakukan identifikasi berapa jumlah kebutuhan *equipment & utensil* yang seharusnya dimiliki oleh dapur *pastry* dan bagaimana prosedur yang harus diikuti oleh *cook* dalam menggunakan *equipment & utensil* serta menangani kerusakan dan kehilangan di dapur *pastry*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi selama 6 (enam) bulan untuk menganalisa kegiatan operasional dapur *pastry*, wawancara dengan *chef de partie* dan *commis*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kurangnya ketersediaan peralatan dengan kondisi yang sering mengalami kerusakan dan kehilangan serta kurangnya penerapan prosedur penggunaan peralatan kepada seluruh *staff* berdampak terhadap kegiatan operasional di dapur *pastry*. Sebaiknya dapur *pastry* melakukan inventori secara rutin agar dapat diketahui jumlah peralatan apa saja yang mengalami kerusakan, kehilangan dan bagaimana kondisi peralatan tersebut serta lebih menerapkan prosedur penggunaan peralatan yang sesuai dengan fungsinya agar tidak menyebabkan peralatan yang mengalami kerusakan terlalu cepat.

Kata kunci : *Equipment, Utensil, Pastry*