

## ABSTRAK

---

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas dan keamanan pangan produk roti pada menu breakfast di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Tingginya permintaan tamu terhadap menu roti tidak diikuti oleh kualitas produk yang ada. Cita rasa varian roti menu breakfast yang ada sudah diminati oleh tamu, namun tekstur, porsi / bentuk, suhu, aroma, penampilan, temperatur dan warna roti saat yang ada belum sesuai dengan standar. Kondisi ini sering dikeluhkan oleh tamu. Variabel dalam penelitian adalah kualitas makanan dan keamanan pangan. Indikator kualitas makanan yaitu (1) cita (2)rasa, (3)aroma, (4) warna roti, (5) porsi, (6) penampilan, (7) tekstur, (8) temperature, sedangkan indikator keamanan pangan yaitu (1) kontaminasi fisik,(2) kontaminasi biologis dan (4)kontainasi kimiawi, (5) gizi. Pada penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi , wawancara dan studi dokumentasi. Adapun teknik analisis data menggunakan triangulasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk roti hasil pastry Hyatt Regency Yogyakarta tidak konsisten, yaitu pada tektur, ukuran. Dari segi kemanan pangan terjadi kontaminasi fisik dan kontaminasi biologis seperti ditemukannya jamur. Dari hasil tersebut maka pihak manajemen perlu adanya pengawasan terhadap produk selain itu perlu dilakuan pelatihan agar produk dapat berkualitas.

Kata kunci : Kualitas, Keamananpangan