

ABSTRAK

Sisa potongan kue (cake trimmings) di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta banyak terbuang. Kondisi ini membuat tingginya biaya produksi kue di departemen pastry Hyatt Regency Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis cara pemanfaatan cake trimmings menjadi sebuah produk garnish dan jenis garnish yang digunakan di pastry Hyatt Regency Yogyakarta. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif, menggunakan teknik observasi selama enam bulan dan wawancara dengan staff pastry untuk memvalidasi hasil wawancara. Hasil penelitian ini adalah cake trimmings yang dapat diolah dan dimanfaatkan menjadi garnish dan cake pop dan jenis garnish yang digunakan di pastry Haytt regency Yogyakarta menggunakan garnish buah-buahan, garnish coklat, garnish kacang-kacangan, dan garnish macaronne.

Kata kunci: *cake trimmings, garnish, pastry*