

ABSTRAK

Sarana akomodasi perhotelan tidaklah lengkap tanpa adanya dukungan dari bagian food and beverage product agar dapat menghasilkan makanan dan minuman untuk dijual secara komersial. Salah satu bagian dari food and beverage product yaitu bagian pastry yang bertanggung jawab penuh atas ketersediaan hidangan penutup untuk menunjang operasional kerja. Industri pastry di Kota Bandung berkembang dengan baik dan seperti industry lainnya memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan maksimal dengan biaya seminimal mungkin. Strategi dalam mengoptimalkan bahan makanan di setiap hotel pasti berbeda dan hal itu sangat diperlukan oleh setiap industri perhotelan, salah satunya penelitian ini yang berjudul “Optimalisasi Bahan di Dapur Patisserie Grand Tebu Hotel Bandung” akan membahas proses pengoptimalan bahan baku patisserie yang tersedia di dapur Grand Tebu Hotel Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif sehingga dapat memaparkan strategi penanganan bahan patisserie secara optimal dengan pengadaan bahan dan fasilitas yang tersedia di Grand Tebu Hotel Bandung.

Kata Kunci : Pastry, Optimalisasi, Bahan Pastry