

ABSTRAK

Karya tulis ini membahas hasil kegiatan magang di The Gaia Hotel Bandung pada Department Pastry, dengan fokus pada implementasi Cake Section sebagai bagian dari operasional produksi pastry hotel berbintang. Magang ini dilatarbelakangi oleh keinginan penulis untuk memahami secara langsung proses produksi cake profesional dalam lingkungan hotel, serta bagaimana aspek kualitas produk, efisiensi waktu, dan sistem kerja dijalankan secara terintegrasi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mempelajari dan mengevaluasi proses produksi cake dari tahap persiapan bahan, pengolahan, dekorasi, hingga penyajian. Metode pengumpulan data yang digunakan meliputi observasi langsung, wawancara, dokumentasi, serta studi literatur. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa keberhasilan produksi cake di hotel tidak hanya ditentukan oleh keterampilan teknis, tetapi juga oleh manajemen waktu kerja yang efektif, sistem kontrol kualitas yang konsisten, dan pembagian tugas yang jelas antar staf. Selain itu, penulis juga mengusulkan beberapa pengembangan sistem kerja sederhana untuk meningkatkan efisiensi produksi. Melalui magang ini, penulis memperoleh pemahaman praktis mengenai standar industri pastry hotel serta pengalaman langsung dalam menjalankan proses kerja profesional di kitchen hotel bintang lima.

Kata Kunci: *Pastry Hotel, Cake Section, Manajemen Waktu, Kontrol Kualitas, Operasional Dapur.*