

ABSTAK

Penelitian ini membahas tentang Standar Operasional Prosedur *pastry department* di Hotel Harper Purwakarta By Aston. Rumusan masalah yang peneliti ambil adalah Standar Operasional Prosedur pastry dan penerapan Standar Operasional di *pastry* dengan di latar belakang oleh ketidak memikirkan tentang adanya *departement pastry and bakery* karena *hot kitchen* lebih penting serta memiliki fungsi lebih besar untuk menyediakan makanan utama. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana bekerja di industri perhotelan, terutama di Departemen Pengolahan Makanan dan Minuman. Penelitian diharapkan dapat menambah wawasan mengenai standard operasional prosedur di industri perhotelan. Metode penelitian ini menggunakan kualitatif dan menggunakan teknik pengumpulan data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi kemudian dianalisis dengan memberikan kesimpulan dan saran menurut penulis. Hasil penelitian yang didapat untuk mengetahui upaya *Food and Beverage Department* untuk meningkatkan kualitas produk di hotel.

Kata kunci : Patiseri, Hotel, Standar operasional prosedur.