

ABSTRAK

Daya Tarik Menu *Pastry and bakery* Pada Saat *Breakfast* di Pavilion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya merupakan laporan penelitian yang dilakukan selama 6 bulan dibagian *pastry and bakery*. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui menu *pastry and bakery* apa yang menjadi daya tarik yang paling banyak di minati oleh tamu ketika disajikan pada saat *breakfast* di Pavilion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi dan wawancara yang selanjutnya dianalisis dengan analisis deskriptif. Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka kesimpulannya adalah *french toast* mempunyai daya tarik yang lebih tinggi dari pada menu *pastry and bakery* lainnya yang disajikan pada saat *breakfast*. Terdapat empat indikasi yang menjadikan *french toast* menjadi daya tarik yaitu : 1) Atraksi *French toast* yang dimasak langsung di depan para tamu lalu disajikan selagi hangat. 2) Memiliki citarasa yang manis, lembut, gurih, serta mempunyai rasa yaitu *vanilla French toast dan cinnamon French toast*. 3) Variasi topping yang sangat beragam seperti : Maple syrup, Madu, *Choco sauce, Vanilla sauce* dan banyak variasi topping lainnya yang dapat disesuaikan dengan selera tamu. 4) Menggunakan bahan utama roti brioche yang bertekstur padat dan sedikit *soft*, sehingga *French toast* menjadi enak.

Kata kunci : daya tarik, menu, *breakfast, pastry and bakery*.

ABSTRACT

Attraction of the pastry and bakery Menu at breakfast at the Pavilion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya is a research report conducted for 6 months in the pastry and bakery section. The purpose of this research is to find out what pastry and bakery menus are the most popular attractions among guests when served at breakfast at the Pavilion Restaurant Hotel JW Marriot Surabaya. The data collection methods used in this research were observation and interviews which were then analyzed using descriptive analysis. Based on the results and discussion, the conclusion is that French toast has a higher appeal than other pastry and bakery menus served at breakfast. There are four indications that make French toast an attraction, namely 1) French toast attraction which is cooked directly in front of the guests and then served while warm. 2) Has a delicious taste, sweet, soft, savory, and has flavors namely vanilla French toast and cinnamon French toast. 3) A very wide variety of toppings, such as: Maple syrup, Honey, Choco sauce, Vanilla sauce and many other variations of toppings that can be adjusted to suit guest tastes. 4) Using the main ingredient is brioche bread which has a dense and slightly soft texture, so that the French toast is delicious.

Keywords: attraction. menu. breakfast, pastry and bakery

