

ABSTRAK

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui kreativitas *pastry section* guna menggugah selera tamu terhadap hidangan penutup. Penulis mempergunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dan mempergunakan metode penelitian dengan wawancara kepada bapak Adi selaku *chef pasrty* yang ada di Hotel Cendana Premiere Surabaya selama empat bulan yang hasilnya adalah kekreativitasan *pastry section* diperlukan guna menggugah selera tamu terhadap hidangan penutup sehingga Hotel Cendana Premiere Surabaya mampu bersaing dengan hotel lain.

Kata Kunci : kreativitas, hidangan penutup, *pastry section*

ABSTRACT

The purpose of writing this Final Project is to find out the creativity of the *pastry section* to arouse guests' *appetite* for *dessert*. The author uses a type of qualitative descriptive research and uses the research method by interviewing Mr. Adi as the *chef, chef* at the Cendana Premiere Hotel Surabaya for four months, the result of which is the creativity of the *pastry section* needed to arouse guests' *appetite* so that the Cendana Premiere Surabaya can compete with another hotel

Keywords: creativity, *dessert*, *pastry section*