

ABSTRAK

Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui kreativitas *pastry section* terhadap *dessert* di Crown Prince Hotel Surabaya. Penulis melakukan pengamatan, langsung pada saat menjalankan Praktik Kerja Lapangan di Crown Prince Hotel Surabaya selama empat bulan. Penulis dapat menyimpulkan bahwa kreativitas yang dilakukan oleh *pastry section* bertujuan untuk menggugah selera dan membuat tamu tidak merasa bosan dalam menikmati hidangan, khususnya hidangan penutup (*dessert*) agar Crown Prince Hotel Surabaya mampu bersaing dengan hotel lain.

Kata kunci : Kreativitas, *Dessert*, *Pastry Section*, Hotel

ABSTRACT

The purpose of this paper is to determine the creativity of the pastry section on dessert at the Crown Prince Hotel Surabaya. The author made observations, directly when carrying out Field Work Practices at the Crown Prince Hotel Surabaya for four months. The author can conclude that the creativity carried out by the pastry section aims to arouse the taste buds and make guests not feel bored in enjoying dishes, especially desserts so that Crown Prince Hotel Surabaya can compete with other hotels.

Keywords : Creativity, Dessert, Pastry Section, Hotel