

ABSTRAK

Faramita R.Suratinoyo. 2013. “ Pentingnya *Food Quality Control* Di Hotel *Quality Gorontalo*”. Tugas Akhir, Konsentrasi Perhotelan DIII Jurusan Pariwisata Fakultas Sastra & Budaya Universitas Negeri Gorontalo sebuah penelitian berlokasi di Kota Gorontalo.

Rumusan masalah dalam tugas akhir ini adalah bagaimana pentingnya *Food Quality Control* di Hotel *Quality Gorontalo*, dengan tujuan penelitian untuk mengetahui dan mempelajari lebih dalam mengenai *Food Quality Control*. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan data diperoleh dari hasil observasi, wawancara dan dokumentasi yang dikumpulkan, diklasifikasikan, dan dijelaskan secara kualitatif.

Hasil penelitian ini, menggambarkan proses *Food Quality Control* di Hotel *Quality Gorontalo*, serta menggambarkan masih terdapat kekeliruan dalam proses *Food Quality Control* yang ada di Hotel *Quality Gorontalo*. Berdasarkan hasil penelitian, penyusun menyimpulkan bahwa *Food Quality Control* pada sebuah hotel memegang peranan yang cukup penting, dimana tugasnya adalah mengadakan pengawasan pembelian barang serta pengadaan barang (*purchasing*), pengawasan penerimaan barang (*receiving*), pengawasan penyimpanan barang (*storing*), pengawasan pengolahan bahan (*producing*), pengawasan penyajian dan penjualan (*serving and selling*), pengawasan penanganan peralatan dan perlengkapan (*stewarding*) tentunya dijamin kualitasnya.

Kata Kunci : Food, Quality, Control