



INTISARI

Restoran merupakan salah satu usaha dibidang pariwisata. Salah satu restoran yang ada di Yogyakarta adalah Roaster and Bear. Salah satu departemen yang ada di Roaster and Bear adalah departemen *food and beverage product*. Departemen ini memproduksi berbagai macam makanan yang dijual di restoran. Departemen ini memproduksi makanan di area yang disebut dapur atau *kitchen*. Produksi makanan juga meliputi produksi komponen pengisi makanan salah satunya, yaitu saus. Saus berperan penting dalam penyajian makanan. Saus yang diproduksi dan disimpan dengan baik dapat tersaji dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan dan penyimpanan saus di Roaster and Bear. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Data untuk penelitian ini diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini, yaitu proses pembuatan dan penyimpanan saus berpengaruh dalam penyajian makanan. Proses pembuatan dan penyimpanan saus yang tepat dapat digunakan untuk menyajikan makanan sehingga makanan yang tersaji akan menarik dan memiliki cita rasa yang baik.

Kata Kunci: Food and Beverage Product, Saus, Pembuatan Saus, Penyimpanan Saus



ABSTRACT

Restaurant is one of the businesses in the tourism industry. One of the restaurants in Yogyakarta is Roaster and Bear. In Roaster and Bear, there is a department of food and beverage products. Food and beverage product department producing a food menu that sold in the restaurant. This department produces a food menu in an area called kitchen. Food production also includes the production of food components which is the sauce. Sauces are important for food serving. Sauce creates a flavor of food. The aims of this final assignment are processing of making sauce and storage of sauce in Roaster and Bear. This final assignment used a qualitative research method with a descriptive research type. Data for this final assignment was collected from interviews, observations, and documentation. The results of this final assignment are the process of production and storage of the sauce important to food serving. The process of producing and storing sauce well can be used to serve food. Due to that, the food can be presented to make interesting and good taste.

Keyword: Food and Beverage Product, Sauce, Production of sauce, Storage of sauce