

INTISARI

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang ditawarkan kepada wisatawan di suatu destinasi wisata untuk menginap. Salah satu bagian operasional hotel adalah departemen food and beverage.

Dapur adalah salah satu bagian dari departemen food and beverage. Pada bagian ini terdapat bagian-bagian lainnya yang disebut dengan *soucier* dimana bagian ini bertanggung jawab atas pembuatan saus yang digunakan dalam pembuatan berbagai makanan. Saus yang baik akan mempengaruhi rasa dari makanan sehingga saus memiliki pengaruh terhadap makanan.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui jenis-jenis saus yang digunakan dalam berbagai macam makanan di *hot kitchen* Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort, strategi yang digunakan dalam menciptakan cita rasa yang tepat sesuai dengan bahan dan faktor apa saja yang harus diperhatikan agar saus yang dibuat menjadi optimal. Penelitian ini dilakukan selama enam bulan dan metode pengumpulan data ini dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dokumentasi dan studi pustaka. Kemudian data yang sudah ada didapatkan analisis dengan menggunakan analisis kualitatif untuk mendapatkan kesimpulan sesuai dengan judul yang diangkat.

Kata kunci: saus, dampak, strategi, faktor

ABSTRACT

Hotel is the one of the accommodation offered to tourists while visiting the attractions in a tourist destination. There are several departments in a hotel one of which is food and beverage department.

Kitchen is part of the food and beverage department. Kitchen section is divided into several sections one of which is saucier. Saucier responsible to making a variety of sauces that are used for a variety of menus are served. Good sauce will affect the taste of the food so that the sauce had an influence on food.

This research was conducted to determine the types of sauces that are used in a wide variety of food in a hot kitchen Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort, the strategy used in creating flavors appropriate to the material and what factors must be considered to be optimal sauce made. This research was carried out for six months and method of data collection is done by observation, interviews, documentation and literature. Then the existing data analysis obtained by using qualitative analysis to obtain a conclusion in accordance with the appointed title.

Keywords: Sauce, effect, strategy, factor