

## ABSTRAK

---

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penggunaan *butter* pada produk pastry di Hotel Grand Aston Yogyakarta yang terbatas ketersediaannya sehingga mempengaruhi kualitas produk *pastry*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif dan dilakukan selama enam bulan. Teknik pengumpulan data menggunakan dokumentasi untuk mengetahui *recipe* produk, dan gambaran umum perusahaan; wawancara untuk mengetahui penggunaan *butter* pada produk *pastry*; dan observasi untuk mengetahui cara dalam menangani ketersediaan *butter* di *pastry section* Hotel Grand Aston Yogyakarta. Berdasarkan hasil penelitian ini, diketahui bahwa penggunaan *butter* di Hotel Grand Aston Yogyakarta cukup tinggi, hal tersebut berbanding terbalik dengan ketersediaannya, dimana *butter* juga dibutuhkan oleh semua section F&B. Padahal request order hanya diminta pada *pastry section*. Keterbatasan *butter* tentu saja mempengaruhi kualitas produk. Untuk mensiasatinya maka pihak Hotel Grand Aston Yogyakarta melakukan strategi substitusi *butter* dengan *oil* pada produk *traditional*, dan hasilnya diketahui baik.

Kata kunci : Penggunaan *Butter* , *Substitusi Butter* , *Oil*