

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pelaksanaan penyimpanan bahan makanan di hotel Hyatt Regency Bandung. Dalam sebuah hotel terdapat berbagai departemen untuk menjalankan operasional dalam memberikan pelayanan kepada tamu, Salah satunya adalah departemen *food & beverage product* dimana fungsinya sangat penting yaitu merupakan tempat tamu melakukan pemesanan makanan dan minuman . Dilihat dari fungsi kitchen itu sendiri yang ada di Hyatt Regency Bandung yang harus menyiapkan makanan yang di butuhkan tamu tentu harus ditunjang dengan penyimpanan bahan makanan yang di butuhkan dalam proses pengolahan yang akan di sajikan untuk tamu.

Kata Kunci: pelaksanaan penyimpanan bahan makanan, FIFO