

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang penggunaan dan pengawasan standar resep di *Cold Kitchen* Harris Hotel and Convention Center Bandung, dalam sebuah hotel terdapat berbagai departemen untuk menjalankan sebuah operasional dalam memberikan pelayanan kepada konsumen atau tamu, salah satunya adalah kitchen departemen, dalam fungsi kitchen sangatlah penting karena sebagai penunjang hotel dalam penjualan sebuah produk. Agar kelancaran dalam pembuatan sebuah produk maka dibutuhkan standar resep dalam pembuatannya, mengenai bagaimana cara penggunaan dan pengawasan standar resep.

Kata Kunci: Standar Resep, *Kitchen*