

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tentang penyimpanan bahan habis pakai yang tidak sesuai dengan SOP Di Kitchen Sheraton Bandung Hotel & Towers. SOP merupakan pedoman tertulis yang berisi serangkaian prosedur kerja operasional suatu organisasi agar berjalan efektif, serta mencapai sasaran yang telah ditetapkan. Pada SOP penyimpan bahan habis pakai di Kitchen Sheraton Bandung Hotel & Towers terdapat sistem FIFO (first in first out) yaitu bahan yang pertama kali datang harus pula keluar pertama menggunakan sistem FIFO (*first in first out*) bertujuan melancarkan proses pekerjaan dan menghindari kesalahan maupun kegagalan. Metode dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif, dengan teknik pengumpulan data dokumentasi, wawancara yang dilakukan kepada *CDP* dan *demi chef* dan observasi yang dilakukan penulis pada saat praktek kerja lapang (PKL) selama 6 bulan di *kitchen* Sheraton Bandung Hotel & Towers. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa akibat dari tidak dijalankan SOP yang dimana salah satunya adalah sistem FIFO karyawan menambah waktu bekerja, terjadinya kekeliruan pada jenis bahan habis pakai yang serupa, banyaknya jenis bahan habis pakai yang tidak memiliki identitas penamaan, serta terjadi penumpukan bahan yang mengakibatkan kualitas bahan habis pakai menjadi kurang baik.

Kata kunci : standar operasional prosedur (SOP), FIFO (*first in first out*), bahan habis pakai

