

ABSTRAK

Penelitian ini memiliki latar belakang adanya penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai dengan *standard operating procedures* dan *food safety management system* yang ada di Hotel Holiday Inn Bandung. Biasanya kesalahan tersebut sering dilakukan oleh *trainee* namun pengawasan dari senior kurang untuk menyimpan bahan makanan yang benar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pelaksanaan penyimpanan bahan makanan dan mengetahui penerapan *SOP* penyimpanan bahan makanan di *Main Kitchen* Hotel Holiday Inn Bandung. Metode yang penulis lakukan adalah kualitatif. Penulis mengumpulkan data dengan cara wawancara, observasi dan dokumentasi. Wawancara yang didapat membahas tentang pelaksanaan dan penyimpanan bahan makanan yang terjadi di *Main Kitchen* Hotel Holiday Inn Bandung. Seharusnya pengerjaan dan pelaksanaan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan *SOP* dan *FSMS* yang ada di *Main Kitchen* Hotel Holiday Inn Bandung.

Kata kunci: Penyimpanan, kualitas, bahan makanan