

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingginya tingkat kebutuhan tamu terhadap menu makanan khususnya daging, unggas dan ikan sebagai bahan perishable di banquet kitchen hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Hal itu akhirnya menyebabkan tidak terkontrolnya proses penyimpanan yang menjadi kurang baik di dalam freezer saat mengalami proses (pembekuan) atau frozen dan hasil kualitas daging, unggas dan ikan yang disimpan tidak sesuai dengan standar operational prosedur penyimpanan yang sebenarnya. Maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses frozen pada daging, unggas dan ikan serta Komparasi pada daging, unggas dan ikan sebagai bahan perishable di banquet kitchen hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Penelitian ini dilakukan mulai tanggal 9 februari – 9 Agustus 2016 di hotel hyatt regency yogyakarta. Pada nelitian ini, metode yang digunakan adalah studi pustaka, observasi dan wawancara.

Kata kunci : proses frozen, daging, sebagai bahan perishable.