ABSTRAK

Masalah yang melatarbelakangi penelitian ini adalah penyimpanan barang perishable di chiller menjadi tidak teratur dan tidak sesuai dengan sistem penyimpanan sehingga masalah tersebut dapat menggangu operasional di kitchen Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar. Pada penelitian ini, metode penilitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, teknik pengumpulan data yang digunakan adalah studi dokumentasi, observasi dan wawancara kepada *Executive Souschef, CDP dan Commis*. Hasil penelitian ini menujukan bahwa tidak adanya *Standard Operational Procedure (SOP)* tentang penyimpanan barang *perishable* di Hotel InterContinental Bandung Dago Pakar, sehingga masih ada beberapa karyawan dapur tidak melaksanakan sistem dalam melakukan penyimpanan yaitu *separation of materials, layout, FIFO,* hanya *storage temperature* saja yang sesuai dan tidak adanya pengimplementasian barang perishable menurut teori. akhirnya mengakibatkan banyaknya barang yang busuk dan tidak layak pakai kembali.

Kata kunci : Proses Penyimpanan, SOP, Sebagai Bahan Perishable