

ABSTRAK

Penelitian ini di latarbelakangi oleh kebutuhan bahan baku perishable untuk pengolahan suatu makanan pada operasional di dapur hotel. Bahan baku perishable sendiri dibutuhkan proses penyimpanan yang baik dan benar karna dapat mempengaruhi kualitas makanan. Proses penyimpanan yang baik didalamnya akan menghasilkan bahan yang tersimpan baik dan mengurangi bahan tidak layak pakai dan terbuang. Maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisa proses penyimpanan bahan baku perishable di dapur Crowne Plaza Hotel Bandung, Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis, artinya metode penelitian yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Kata kunci: Bahan Baku, *Food and Beverage Product*, Hotel