

ABSTRAK

Di hotel terdapat beberapa department untuk kelancaran suatu operasional, salah satu department yang berperan penting ialah department pastry yang mana department ini menyediakan makanan untuk breakfast, lunch dan juga dinner. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan sistem penyimpanan dengan menggunakan metode first in first out untuk bahan perishable sebagai upaya menghasilkan produk yang berkualitas. Dengan menggunakan sistem FIFO bertujuan untuk melancarkan proses bekerja dan menghindari kerusakan pada bahan makanan dan kegagalan. Karena penyimpanan suatu bahan makan dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan, objek yang diteliti ialah Sheraton Bandung Hotel and Towers yang mana menerapkan sistem first in first out dalam penyimpanan bahan makanan. Metode dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan teknik pengumpulan data dokumentasi, wawancara yang dilakukan dengan pastry chef dan para staff dan observasi yang dilakukan penulis pada saat praktek kerja lapangan selama 6 bulan di dapur pastry. Dari hasil penelitian dapat dilihat akibat dari tidak dijalkannya sistem FIFO dalam penyimpanan bahan perishable dapat mengakibatkan kerusakan pada bahan makanan dan menurunnya kualitas makanan atau bahan makanan.

Kata Kunci : first in first out, produk, kualitas