

## ABSTRAK

---

*Standard Operational Procedure (SOP)* sangat penting dilaksanakan di sebuah hotel karena memudahkan mengatur dan menertibkan sistem kerja. SOP penyimpanan bahan makanan sangat penting karena erat kaitannya dengan kualitas makanan untuk tamu. Di hotel Aston Pasteur Bandung dan éL Hotel Royale Bandung terdapat beberapa masalah dalam proses penyimpanan bahan makanan, antara lain: tidak menerapkan FIFO (*first in first out*), kurangnya *hygiene* dan sanitasi di area tempat penyimpanan bahan makanan, serta kurangnya pengawasan di kedua hotel tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pelaksanaan SOP dan hambatan penyimpanan bahan makanan di kedua hotel tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif kualitatif dan studi komparasi. Pengumpulan data dilakukan dengan mengobservasi tempat penyimpanan di kedua hotel tersebut selama enam bulan, mewawancarai *pastry chef* dan *chef de partie banquet* dan melakukan studi dokumentasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dua belas dari dua puluh dua SOP di Hotel Aston Pasteur Bandung tidak dilaksanakan dengan baik, dan sepuluh dari dua puluh dua standar operasional di éL Hotel Royale Bandung tidak dilaksanakan dengan baik. Hambatan yang ditemui di kedua hotel tersebut antara lain tidak menerapkan sistem FIFO, tidak memberikan label pada bahan makanan, dan kurangnya fasilitas tempat penyimpanan bahan makanan. Kedua hotel tersebut disarankan mengevaluasi pelaksanaan SOP penyimpanan bahan makanan, melakukan pengecekan temperatur dan *hygiene* sanitasi di area penyimpanan.

**Kata kunci :** penyimpanan, bahan makanan, SOP

