

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingginya tingkat kebutuhan pengunjung The Trans Luxury Hotel Bandung terhadap produk makanan yang dihasilkan oleh F & B Produk, terutama produk yang terbuat dari bahan yang mudah rusak. Di The Trans Luxury Hotel Bandung masih banyak bahan *perishable* yang rusak dan terbuang karena *standard operating procedure* penyimpanan bahan *perishable* belum maksimal. Karena salah satu faktor yang dapat menjaga dan mengendalikan kualitas bahan *perishable* dengan menerapkan *standard operating procedure* penyimpanan bahan *perishable*. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan *Standard Operating Procedure* penyimpanan bahan *perishable* di *kitchen banquet* dan kualitas produk makanan yang dihasilkan dari bahan *perishable* di *kitchen banquet* The Trans Luxury Hotel Bandung, penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif. Penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) di *kitchen banquet* The Trans Luxury Hotel Bandung masih belum optimal karena jika *standard operating procedure* telah diterapkan dengan benar bahan *perishable* tidak akan banyak rusak dan terbuang sedangkan untuk kualitas produk makanan yang dihasilkan dari bahan *perishable* dapat dikatakan baik, sedangkan dari segi kualitas bahan *perishable* buruk sehingga banyak bahan *perishable* khususnya sayuran banyak yang terbuang dan berdampak pada meningkatnya *cost* perusahaan

Kata kunci: *Standard Operating Procedure*, *Bahan Perishable*, *Kitchen*