

ABSTRAK

Dalam dunia industri tata boga menjaga kualitas suatu bahan makanan agar tetap dalam kualitas yang baik sangatlah penting hendaklah kita selalu memperhatikan kondisi penyimpanan bahan makanan tersebut, karena bila penyimpanan makanan itu sendiri sudah tidak baik maka sudah dapat dipastikan bahwa kualitas dari makanan tersebut menurun atau bahkan rusak sebelum digunakan. Penyimpanan menurut Marian C. Spear (2003:153) adalah Barang yang telah dibeli, diperiksa dan diterima wajib disimpan di dalam *store* yang merupakan tempat penyimpanan bahan-bahan makanan yang mampu menjaga kualitas bahan tersebut hingga tiba saatnya digunakan. Tempat penyimpanan bahan makanan terdiri atas dua jenis, yaitu penyimpanan bahan makanan yang biasanya berupa komoditi segar, yang mempunyai umur ekonomis yang singkat setelah diterima dari *supplier* dan bahan makanan yang memiliki jangka waktu penggunaan yang relatif lebih lama serta kemungkinan tumbuhnya bakteri relatif lebih kecil karena biasanya dikemas dalam kaleng,botol atau yang biasa kita kenal dengan *Perishable food* dan *non-perishable food*.

Kata kunci : kualitas bahan makanan ,tempat penyimpanan ,jenis penyimpanan