

ABSTRAK

Penyimpanan bahan makanan merupakan hal yang penting untuk operasional dapur hotel, karena bahan baku makanan yang baik akan menghasilkan produk olahan makanan yang baik pula. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui standar penyimpanan bahan baku makanan di Fox Harris, metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif dengan mengumpulkan, menganalisis dan menyajikan data berupa narasi dan gambar. Teknik pengumpulan data dilaksanakan dengan observasi, wawancara dan studi untuk mendapatkan data yang dibutuhkan. Hasil penelitian ini menjelaskan proses penyimpanan bahan baku dan cara menjaga kualitas bahan baku.

Kata Kunci : foxharrisbandung, pubic, hotel