

ABSTRAK

Dalam industri perhotelan, penyimpanan bahan makanan yang tepat sangat penting, terutama di bagian kitchen, yang menawarkan hidangan. Hotel bintang empat Resinda Karawang, yang terkenal dengan pelayanannya, menghadapi masalah besar terkait sistem penyimpanan bahan yang mudah rusak. Kualitas dan kebersihan bahan makanan yang disajikan di bagian kitchen sangat diperhatikan. Ketidakpuasan tamu dan kerusakan reputasi hotel disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak segar dan berkualitas rendah. Faktor utama penyebab masalah ini adalah sistem penyimpanan yang tidak tepat. Sedikit ruang penyimpanan dan suhu ruangan yang tidak diatur dengan baik telah menyebabkan bahan makanan mudah rusak terabaikan. Maka dari itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisa dan mencari tahu bagaimana proses penyimpanan bahan perishable di kitchen Resinda Hotel Karawang. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan tipe pengumpulan data yaitu observasi dan wawancara yang dilakukan dengan para staff kitchen. Studi ini menunjukkan bahwa meningkatkan sistem penyimpanan bahan mudah rusak di kitchen section Resinda Hotel Karawang sangat penting untuk meningkatkan layanan dan kepuasan pelanggan. Evaluasi menyeluruh infrastruktur, manajemen, dan staf dapur sangat penting untuk mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah. Diharapkan bahwa tim dapur dan ahli kebersihan makanan dapat bekerja sama untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar tertinggi dalam penyimpanan dan pengolahan makanan serta mengurangi jumlah limbah makanan dan dampak negatif terhadap lingkungan. Dengan melakukan perbaikan yang tepat, Resinda Hotel Karawang memiliki kemampuan untuk memberikan pengalaman kuliner yang luar biasa kepada tamunya dan memperkuat reputasinya dalam industri.

Kata kunci: penyimpanan; bahan mudah rusak;dapur