

Fadil Rachmad Rudini, 2020. **Pengaruh Cara Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan *Cold Kitchen* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya**. Tugas Akhir ini dibawah bimbingan Bapak Dr. Bambang Suharto, SST., MM.Par. Program Studi D3 Manajemen Perhotelan, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga.

ABSTRAK

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan untuk semua orang yang membutuhkan pelayanan penginapan, makan, dan minum. Sebuah *department* di hotel yang memiliki peranan besar adalah *Food and Beverage Product*. Pengelolaan *Food and Beverage Product* secara professional menghasilkan hidangan yang berkualitas. Sehingga pada dasarnya harus memiliki bahan makanan yang baik. Oleh sebab itu diperlukan penyimpanan yang baik terhadap bahan makanan agar kualitas produk makanan tetap terjaga. Penelitian ini dibuat dengan judul “**Pengaruh Cara Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan *Cold Kitchen* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya**”. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara penyimpanan buah dan sayur pada bagian *cold kitchen* serta pengaruhnya terhadap produk makanan *cold kitchen* Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, yaitu melalui observasi, studi dokumen, dan wawancara. Wawancara dilakukan secara purposive terhadap tiga informan, yaitu satu orang sebagai *Chef De Partie*, satu orang sebagai *Demi Chef*, dan satu orang sebagai *Staff Cold Kitchen*. Hasil penelitian yang diperoleh adalah penerapan sistem FIFO atau *First In First Out* dalam penyimpanan bahan baku buah dan sayur sehingga produk makanan yang dihasilkan *cold kitchen* sesuai dengan standart kualitas produk Hotel dan dapat meningkatkan respon baik terhadap sajian produk makanan yang sesuai diharapkan tamu.

Keywords : Kitchen, Cold Kitchen, Cara Penyimpanan

Abstract

Hotels are a form of accommodation that is managed commercially and is provided for all those who need lodging, eating and drinking services. A department in a hotel that has a big role is Food and Product Leverage. Food and Beverage Product Management professionally produces quality dishes. So basically it must have good food ingredients. Therefore we need a good storage of food ingredients so that the quality of food products is maintained. This research was made with the title "Effect of How to Store Fruits and Vegetables on Quality of Cold Kitchen Food Products Hotel Santika Premiere Gubeng Surabaya". The purpose of this study was to determine how to store fruits and vegetables in the cold kitchen and the effect on cold kitchen food products Santika Premiere Gubeng Hotel Surabaya. The research method used is a qualitative method, namely through observation, document studies, and interviews. The interviews were conducted purposively with three informants, namely one person as Chef De Partie, one person as Demi Chef, and one person as Cold Kitchen Staff. The research results obtained were the application of the FIFO or First In First Out system in the storage of fruit and vegetable raw materials so that the food products produced in the cold kitchen are in accordance with the standard quality of the Hotel products and can improve good responses to food products that are appropriate for guests.

Keywords: Kitchen, Cold Kitchen, Method of Storage