

Furida Trisna Fitriani, 2020, **Metode Penyimpan Alat dan Bahan Untuk Menjaga Kualitas Produk Makanan di Pastry Hotel Fairfield by Marriott Surabaya**, Dian Yulie Reindrawati, S.Sos, MM, PhD, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga Surabaya.

ABSTRAK

Hotel merupakan bangunan industri wisata yang didirikan untuk menciptakan bisnis besar-besaran dan menguntungkan, dimana hotel menyediakan fasilitas dan pelayanan memuaskan untuk tamu. Dalam penelitian membahas tentang metode penyimpanan alat dan bahan makanan untuk menjaga kualitas makanan supaya mendapatkan suatu permasalahan yaitu bisa jadi membahayakan tamu dan ketika sudah terjadi sebuah keteledoran, hotel mendapatkan komplain dari tamu. Tamu dapat memberikan review atau ulasan bagaimana keadaan hotel. Tujuan utama dari penelitian ini yaitu bagaimana caranya untuk menyimpan alat dan bahan dengan tepat. Penyimpanan alat dan bahan makanan masuk ke departemen food and beverage. Departemen *Food and beverage* dikelola oleh departemen kitchen dan berhubungan dengan departemen *pastry* untuk mengolah makanan dan minuman. *Pastry section* merupakan bagian dari *food and beverage production* yang bertugas untuk memproduksi dessert atau makanan manis disebut sebagai makanan penutup. Peralatan dan bahan-bahan yang ada di pastry harus diperhatikan kebersihan dan keamanannya. Apabila terjadi kerusakan pada alat dan bahan yang disebabkan oleh faktor lingkungan atau alam yang bertanggung jawab bukan karyawan saja melainkan pihak hotel yang mengurus operasional kerja di kitchen. Lokasi penelitian di Hotel Fairfield by Marriott Surabaya lokasi di Jl. Mayjend Sungkono No. 178, Dukuh Pakis, Surabaya. Tugas akhir ini saya tulis dengan sepengetahuan pihak kampus dan hotel tersebut.

Kata Kunci : Hotel, Metode penyimpanan, Alat dan Bahan, Kualitas produk makanan dan pastry.

Furida Trisna Fitriani, 2020, *Method of Storing Tools and Materials for Maintaining Quality of Food Products in the Fairfield by Marriott Surabaya Pastry Hotel*, Dian Yulie Reindrawati, S. Sos, MM, PhD, Faculty of Vocational, Airlangga University, Surabaya.

ABSTRACT

The hotel is a tourist industry building that was established to create a large-scale and profitable business, where the hotel provides satisfying facilities and services for guests. In this research, it discusses the method of storing tools and food ingredients to maintain the quality of food in order to get a problem that can be dangerous to guests and when something goes wrong, the hotel will get complaints from guests. Guests can give a review or review how the hotel. The main purpose of this research is how to store tools and materials appropriately. Storage of tools and food ingredients into the food and beverage department. The Food and beverage department is managed by the kitchen department and liaises with the pastry department to process food and drinks. Pastry section is part of food and beverage production whose job is to produce dessert or sweet food called dessert. Equipment and materials in the pastry must be considered clean and safe. In the event of damage to tools and materials caused by environmental or natural factors the responsible person is not just the employee but the hotel who takes care of work operations in the kitchen. Location of the study at the Fairfield by Marriott Hotel, Surabaya, location on Jl. Mayjend Sungkono Number 178, Dukuh Pakis, Surabaya. I write this final project with the knowledge of the campus and the hotel.

Keywords : Hotels, storage methods, tools and materials, food product quality and pastry.