

ABSTRAK

The Papandayan Hotel merupakan salah satu hotel berbintang lima yang ada di Kota Bandung yang menyediakan akomodasi jasa dalam bentuk jasa penginapan maupun makanan dan minuman. *Cold kitchen* di The Papandayan Hotel bertanggung jawab atas pembuatan *appetizer* atau makanan pembuka. Masih terdapat ketidaksesuaian karyawan dalam menerapkan metode FIFO (*First In First Out*). Maka dari itu, cara penyimpanan bahan yang ada di *cold kitchen* harus sesuai dengan prosedur yang sudah ditentukan, agar tetap terjaga kebersihan, kualitas, serta nilai gizi yang terkandung dalam makanan itu sendiri. Tujuan penelitian ini adalah ingin mengetahui pelaksanaan metode FIFO yang diterapkan di *cold kitchen* The Papandayan dan bagaimana pengendalian dan pengawasan metode FIFO yang dilaksanakan. Metode penelitian ini menggunakan metode kualitatif, yaitu melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian yang diperoleh adalah penerapan metode FIFO (*First In First Out*) dalam penyimpanan bahan makanan sehingga produk makanan yang ada di *cold kitchen* sesuai dengan standart kualitas produk hotel sehingga meningkatkan kualitas makanan yang disajikan untuk meningkatkan kepuasan tamu terhadap produk makanan yang disajikan.

Kata Kunci: Metode FIFO, Penyimpanan Bahan Makanan, *Cold Kitchen*, *Hotel*