

ABSTRACT

The purpose of writing this final project is to determine the method of storing food ingredients in Kabobs Premium Kebab Surabaya. The author makes observations and carries out work as a crew outlet at Kabobs Premium Kebab Surabaya. The author can conclude that the method of storing foodstuffs at Kabobs Premium Kebab Surabaya has fulfilled food storage standards, which include storage methods in the Freezer for the perishable material category, Chiller or Refrigerator for the semi-perishable ingredient category, and Dry Storage or dry temperature for the perishable material category. non-perishable material category.

Keywords : Food Ingredients, Storage Method

ABSTRAK

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui metode penyimpanan bahan makanan di Kabobs Premium Kebab Surabaya. Penulis melakukan pengamatan dan melaksanakan pekerjaan sebagai *crew* outlet di Kabobs Premium Kebab Surabaya. Penulis dapat menyimpulkan bahwa bahwa metode penyimpanan bahan makanan di Kabobs Premium Kebab Surabaya sudah memenuhi standar penyimpanan bahan makanan, yang meliputi metode penyimpanan di dalam *Freezer* untuk kategori bahan *perishable*, *Chiller* atau *Refrigerator* untuk kategori bahan *semi-perishable*, dan *Dry Storage* atau suhu kering untuk kategori bahan *non-perishable*.

Kata kunci : Bahan Makanan, Metode Penyimpanan