

## ABSTRAK

*Kitchen* merupakan tempat atau ruangan untuk mengolah berbagai macam makanan dari bahan mentah menjadi makanan siap saji. Penelitian ini akan menjelaskan tentang standarisasi proses pengolahan *fish and chip* di *hot kitchen* hotel Yats Colony Yogyakarta. Metode yang di gunakan dalam penelitian ini adalah metode lapang, dengan cara obserfasi dan wawancara. Hasil penelitian yang penulis dapatkan adalah makanan ini akan menjelaskan tentang *fish and chip* yang akan di olah menjadi makanan siap saji untuk para tamu hotel.

Kata Kunci : standarisasi proses pengolahan, *fish and chip*, *Hot Kitchen*



*Kitchen is a place or room to process various kinds of food from raw materials into ready-to-eat food. This research will explain about the standardization of fish and chip processing at the hot kitchen hotel Yats Colony Yogyakarta. The method used in this research that the authors get are that this food will explain about fish and chips which will be processed into ready-to-eat food for hotel guests.*

*Keywords: Standardization of fish and chip processing, Hot kitchen*



