

INTISARI

Industri Makanan dan Minuman atau restoran adalah sebuah industri yang luar biasa. Industri yang penuh potensi, prospek, berkembang dengan sangat cepat, dan merupakan bisnis pembawa kesuksesan bahkan kemakmuran. Faktanya adalah banyaknya jumlah rumah makan yang berkembang pesat dari tahun ke tahun. Salah satu restoran yang ada adalah Restoran Bumbu Ndeso di Jember.

Kualitas adalah salah satu faktor yang harus dimiliki dan diperhatikan Restoran Bumbu Ndeso dalam memproduksi produknya untuk melayani konsumen. Pengendalian kualitas mutlak diperlukan karena kualitas suatu produk telah menjadi faktor dasar keputusan konsumen dalam memilih suatu produk khususnya makanan dan minuman, karena itu penelitian ini dilakukan untuk menerapkan metode pengendalian kualitas pada Restoran Bumbu Ndeso.

Alat statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah: *Check Sheet*, Diagram Pareto, Diagram Sebab-Akibat, Peta Kendali, Tabel FMEA (*Failure Mode Effect Analysis*) dan Matriks Pugh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masih saja terdapat kecacatan makanan seperti rasa hambar, hangus, bau busuk, bentuk dan tekstur makanan tidak sama dengan tampilan menu. Diagram Pareto digunakan untuk mengetahui jumlah cacat yang paling menonjol. Masakan Indonesia dan *Chinese Food* berada dalam batas kendali namun proporsi kecacatan yang ditetapkan oleh restoran Bumbu Ndeso adalah 2%. Kemudian dibuat diagram sebab akibat untuk mengetahui akar permasalahan yang sebenarnya dan diketahui akar permasalahan yang paling menonjol pada sumber daya manusianya. Setelah itu Restoran Bumbu Ndeso memilih konsep yang memungkinkan untuk diterapkan pada perusahaan melalui matriks pugh. Konsep-konsep tersebut didapat dari *Failure Mode Effect Analysis* yang telah dilakukan berdasarkan diagram sebab akibat. Beberapa konsep yang akan diterapkan Restoran Bumbu Ndeso yaitu memperketat pengawasan, memberikan pengertian akan pentingnya kualitas, memperketat pemeriksaan bahan baku, mencari referensi *supplier* lain.

Kata kunci: Pengendalian Kualitas, Metode Statistik

ABSTRACT

Food and Beverage Industry or restaurant is a great industry. Industry is full of potential, prospect, develop very rapidly, and a carrier business success and even prosperity. The fact is the large number of restaurants is growing rapidly from year to year. One of the restaurants there are in Jember Ndeso Spices Restaurant. Quality is one factor that should be owned and cared for Spices Restaurant Ndeso in producing products to serve customers. Quality control is absolutely necessary because of the quality of a product has become a basic factor in the consumer's decision to choose a particular food and beverage products, because this study was undertaken to implement the method for quality control in Ndeso Spices Restaurant. Statistical tools used in this study are: Check Sheet, Pareto Diagram, Cause and Effect Diagram, Map Control, Table FMEA (Failure Mode Effect Analysis) and Pugh matrix. The results showed that there are still defects such foods taste bland, burnt, foul odor, shape and texture of food is not the same as the display menu. Pareto diagrams are used to determine the number of defects of the most prominent. Indonesia and Chinese food dishes are in control, but the proportion of disability limits set by the Spices restaurant Ndeso is 2%. Then made a causal diagram to find out the root problem and know the real root causes of the most prominent in human resources. After that'll spice Ndeso choose a concept that allows to apply to the company through the Pugh matrix. These concepts are derived from the Failure Mode Effect Analysis was done based on a causal diagram. Some concepts will be applied Restaurant Spices Ndeso is tightened, giving the sense of the importance of quality, tighten inspection of raw materials, look for another supplier references.

Keyword: Quality Control, Statistic Method