

Intisari

Penelitian ini menjelaskan mengenai implementasi dari *Statistical Process Control (SPC)* dalam mengurangi limbah makanan pada restoran Pengilon. SPC merupakan sistem yang menggunakan teknik statistik untuk meningkatkan kualitas produk atau layanan dengan tujuan utama untuk mengukur dan menganalisis variasi dalam proses. Penelitian ini menggunakan metode penelitian aksi, sehingga peneliti dan pihak restoran dapat berkolaborasi dalam menemukan solusi atas masalah yang dihadapi. Analisis penelitian aksi terbagi menjadi siklus-siklus yang menjelaskan tahapan aktivitas implementasi SPC yang dilakukan. Dimulai dari penentuan masalah yang dibantu dengan analisis rantai nilai restoran yang dikembangkan oleh Yoon (2020). Hasilnya limbah makanan paling banyak terjadi di tahapan produksi dimana kualitas bahan baku, teknik memasak, dan keputusan pembelian mempengaruhi banyaknya bahan yang terbuang.

Sistem SPC dikembangkan di restoran untuk mencatat distribusi penyebab terbuangnya bahan makanan. Dalam praktiknya, implementasi dari SPC menunjukkan hasil yang baik dimana yield limbah tidak berada di luar batas kontrol. Namun, dalam penerapannya harus banyak menyesuaikan dengan keadaan restoran. Faktor sumber daya manusia dan keputusan manajemen dalam bekerja sama melengkapi data dan evaluasi menjadi hal utama demi tercapainya perbaikan berkelanjutan dalam menangani pemborosan makanan.

Abstract

This study describes the implementation of Statistical Process Control (SPC) in reducing food waste at Pengilon restaurants. SPC is a system that uses statistical techniques to improve the quality of a product or service with the main objective of measuring and analyzing variations in processes. This research uses action research methods, so that researchers and restaurants can collaborate in finding solutions to the problems they face. Action research analysis is divided into cycles that explain the stages of SPC implementation activities carried out. Starting from determining the problem assisted by the restaurant value chain analysis developed by Yoon (2020). The result is that most food waste occurs in the production stage where the quality of raw materials, cooking techniques, and purchasing decisions affect the amount of wasted material.

The SPC system was developed in restaurants to record the distribution of the causes of food wastage. In practice, the implementation of the SPC shows good results where the waste yield is not outside the control limits. However, in its application it has to adapt a lot to the state of the restaurant. Human resource factors and management decisions in working together to complete data and evaluation are the main things to achieve continuous improvement in dealing with food waste.