

## ABSTRAK

Rafly Tito Hastomo/35419203

### **Mempelajari Pengendalian Kualitas Bahan Baku Kopi Cappuccino Di Kedai Kopi Titik Rindu Depok**

Kata Kunci : Pengendalian Kualitas, kopi Cappuccino

(X + 62 + Lampiran)

Perusahaan dalam memproduksi produk tertentu memiliki standar. Standar yang dimiliki produk harus mempunyai kualitas yang baik dan dapat dinikmati konsumen. Banyaknya produk yang beredar tidak menutup kemungkinan bahwa kualitas produk tidak selalu baik, karena produk dengan kualitas yang baik merupakan produk yang sesuai dengan standar atau spesifikasi perusahaan dan sesuai dengan keinginan konsumen. Tujuan pengendalian kualitas produk adalah meminimalisir kerugian perusahaan akibat penyimpangan atau kerusakan yang terjadi selama proses produksi atau sebelum produk tersebut sampai ke tangan konsumen.

Proses produksi kopi cappucino pada kedai kopi titik rindu yaitu dimulai dengan mempersiapkan bahan baku kopi yaitu biji kopi cappucino diambil dari gudang, kemudian dipilih bahan kopi yang terbaik berdasarkan kriteria yang ada pada kedai kopi, kemudian biji kopi yang telah dipilih dapat diproses menjadi produk kopi. Tetapi banyak biji kopi yang cacat, tetapi dapat dilihat dengan diagram pareto yang digunakan untuk menentukan banyaknya biji kopi yang defect dan kecacatan dominan dalam produksi kedai kopi, ada empat macam defect biji kopi yang didapatkan, ada rusaknya ukuran biji kopi, warna biji kopi, pecahnya biji kopi, dan aroma busuk biji kopi. Dan didapatkan defect yang paling terbanyak adalah busuknya aroma biji kopi. Diagram fishbone digunakan dalam Proses pengendalian kualitas biji kopi cappucino dengan mengecek man, material, method dan machine. Dari pengecekan yang didapatkan diketahui bahwa masih banyak kekurangan dari man, material, method, dan machine.