ABSTRAK

Mohammad Nizar Amirullah, (B04211022). *Manajemen Mutu Restoran Halalan Toyyiban* (*Studi Kasus di D'Cost Seafood Margomulyo Surabaya*).

Bagaimana manajemen mutu restoran *halalan toyyiban* D'Cost *Seafood* cabang Margomulyo Surabaya?. Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan triangulasi sumber (triangulasi data) dalam pemeriksaan keabsahan data. Triangulasi data adalah membandingkan atau mengecek ulang derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh dari beragam sumber data.

Manajemen D'Cost *Seafood* mempunyai komitmen yang tinggi dalam mempertahankan kualitas mutu produknya karena ia mempunyai moto bintang lima harga kaki lima. Komitmen manajemen dimulai dari mensosialisasikan persoalan mutu produk yang dihasilkan, mulai dari manajemen puncak hingga kebawah. Mutu bahan baku dan produk harus sesuai dengan sistem yang digunakan dalam restoran yaitu HACCP dan SJH.

Manajemen mutu di restoran D'Cost *Seafood* Margomulyo dilakukan dengan menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). SJH diterapkan untuk menjamin kehalalan produk restoran, sedangkan sistem HACCP diterapkan untuk menjamin keamanan produk restoran. Selain itu karyawan D'Cost *Seafood* juga mengikuti pelatihan di D'Cost *Academy* yang merupakan training center milik D'Cost, sehingga para karyawan mengetahui cara menjalankan sistem jaminan mutu yang diterapkan.

Kata kunci: mutu, restoran, *halalan toyyiban*

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

ABSTRACT

Mohammad Nizar Amrullah, (B04211022). *Quality Management halalan Toyyiban Restaurants (Case Study on D'Cost Seafood Margomulyo Surabaya).*

How is the quality management halalan restaurants toyyiban D'Cost Seafood Margomulyo Surabaya branch ?. In this research, researchers will use triangulation (triangulation of data) in the examination of the validity of the data. Triangulation of data is to compare or check the degree of confidence in the information obtained from a variety of data sources.

D'Cost Seafood management are highly committed to maintaining the quality of product quality because he has a five-star moto price of five feet. Management commitment begins from socializing problems in product quality produce, ranging from top management to the bottom. The quality of raw materials and products must be in accordance with the systems used in restaurants are HACCP and Halal Assurance System.

Quality management in the restaurant D'Cost Seafood Margomulyo done by applying the Halal Assurance System (HAS) and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). HAS implemented to ensure the product halal restaurants, while the HACCP system implemented to ensure the safety of products restaurant. Besides employee D'Cost Seafood also attended training in D'Cost Academy is a training center belonging to D'Cost, so that employees know how to run a quality assurance system is applied.

Keywords: quality, restaurant, halalan toyyiban

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id