Abstrak

Cowmad sendiri restoran yang mana masih terdapat masalah salah satunya yaitu masalah pada limbah, limbah yang ada pada *Cowmad* masih tergolong buruk karena limbah sisa makanan Sisa Makanan yang mengendap di grease trap menimbulkan meluapnya limbah cair yang tercampur sama limbah padat yang berupa nasi, lemak dan minyak, Namun dalam penggunaa *grease trap* masih mengalami masalah, yaitu masalah tentang penumpukan sisa makanan dan air pada *grease trap* di bagian pencucian piring hingga terjadinya kelebiahan limbah air pada *grease trap* dan jatuh di lantai kerja. Dalam memecahkan masalah tersebut digunakan metode quality function deployment ii. Terdapat pengukuran teknik antropometri dalam memcahkan masalah dengan metode QFD II, yaitu jangkauan tangan, panjang kaki dan lebar bahu hal tersebut digunakan untuk menentukan percentile yang akan digunakan, dari penelitian tersebut menggunakan percentile 50, Karena hasil rata-rata dari semua responden. Diharapkan Bisa dijadikan rekomendasi kepada restoran menengah atas ataupun bawah yang menggunakan grease trap. Penelitian dapat dilanjutkan pada tahap *bussines plan* dan uji kelayakan untuk produksi produk.

Kata kunci*:Redesign, Quality Function Deployment, House of Quality, Green QFD, Ergonomi, Antropometri*