

ABSTRAK

Laporan tugas akhir ini membahas pengaruh peralatan produksi terhadap kualitas produk makanan di dapur Restoran Locaahands Tunjungan Surabaya. Penelitian ini bertujuan untuk memahami sejauh mana peralatan dapur mempengaruhi konsistensi, efisiensi, dan hasil akhir dari produk makanan. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui observasi langsung, wawancara informal, dan pengisian kuesioner kepada staf dapur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peralatan yang berkualitas dan berfungsi optimal, seperti combi oven, sangat berperan dalam menjaga kestabilan suhu, mempercepat proses produksi, dan menghasilkan produk yang matang merata serta konsisten. Sebaliknya, ketika peralatan mengalami kerusakan, proses produksi menjadi terhambat, membutuhkan lebih banyak tenaga dan waktu, serta menurunkan kualitas hasil akhir. Temuan ini menegaskan bahwa pemilihan, penggunaan, dan perawatan peralatan yang tepat sangat penting untuk mendukung kualitas dan efisiensi kerja di dapur profesional.

Kata Kunci: Peralatan dapur, kualitas produk, efisiensi produksi, restoran, combi oven.

ABSTRACT

This final report discusses the influence of kitchen equipment on the quality of food products in the kitchen of Locaahands Tunjungan Restaurant, Surabaya. The study aims to understand how kitchen tools affect consistency, efficiency, and the final outcome of food production. A descriptive qualitative method was used through direct observation, informal interviews, and questionnaires distributed to kitchen staff. The findings show that high-quality and properly functioning equipment, such as combi ovens, plays a crucial role in maintaining stable temperatures, speeding up the production process, and producing evenly cooked and consistent dishes. On the other hand, equipment malfunctions can hinder workflow, require more time and effort, and lower product quality. These findings highlight the importance of selecting, using, and maintaining kitchen equipment to ensure high-quality and efficient kitchen operations.

Keywords: *Kitchen equipment, product quality, production efficiency, restaurant, combi oven.*