

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Dalam industri kuliner, kualitas produk merupakan elemen kunci yang memengaruhi kepuasan pelanggan serta citra dan keberlangsungan operasional sebuah restoran. Kualitas makanan yang konsisten tidak hanya bergantung pada bahan baku dan keterampilan tenaga kerja, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh peralatan produksi yang digunakan. Peralatan yang sesuai, efisien, dan dalam kondisi baik dapat mempercepat proses kerja, meminimalisir kesalahan produksi, serta menjaga mutu produk secara keseluruhan (Annida, 2024).

Locaahands Tunjungan merupakan restoran bertema perpaduan Indonesia dan Barat yang memiliki tingkat kunjungan cukup tinggi. Dalam situasi dengan arus produksi yang padat, kelancaran dan efisiensi dapur sangat bergantung pada performa peralatan masak (Trihanifah, 2019). Namun dalam praktiknya, ditemukan beberapa kendala teknis yang berpengaruh pada hasil akhir produk makanan.

Salah satu kasus yang sempat terjadi adalah kerusakan pada oven combi, yang merupakan peralatan utama dalam proses pemanggangan dan pengolahan panas dengan suhu dan kelembaban terkendali. Akibat kerusakan tersebut, tim dapur terpaksa menggunakan kompor sebagai alternatif untuk memproduksi produk yang seharusnya diproses dalam oven. Hal ini menyebabkan beberapa permasalahan, antara lain suhu yang tidak stabil, paparan panas yang tidak merata, dan penggunaan ruang kerja yang lebih besar. Dampaknya, produk yang dihasilkan menjadi kurang konsisten, lebih rentan rusak, serta membutuhkan perhatian dan pengawasan ekstra selama proses produksi berlangsung (Himalaya, 2023).

Melalui kejadian tersebut, terlihat jelas bahwa peralatan produksi memainkan peran krusial dalam menjamin mutu dan kestabilan produk makanan. Oleh karena itu, laporan ini disusun untuk mengkaji lebih lanjut mengenai pengaruh peralatan produksi terhadap kualitas produk di dapur Locaahands Tunjungan, serta memberikan gambaran mengenai pentingnya pemeliharaan, pemilihan, dan kesiapan peralatan dalam mendukung operasional dapur yang optimal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang dapat diuraikan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi makanan di dapur Restoran Locaahands Tunjungan dengan menggunakan oven combi?
2. Bagaimana oven *combi* dapat mempengaruhi kualitas produksi?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui proses produksi makanan di dapur Restoran Locaahands Tunjungan dengan menggunakan oven combi
2. Mengetahui pengaruhnya oven combi dalam peningkatan kualitas produksi.

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat penelitian ini sebagai berikut :

1. Memberikan gambaran bagi manajemen dan tim dapur tentang pentingnya peralatan produksi dalam menjaga kualitas dan konsistensi produk.
2. Menjadi referensi awal bagi penelitian selanjutnya di bidang produksi makanan dan manajemen dapur.