

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Produksi**

Produksi merupakan proses mengubah bahan mentah menjadi produk jadi atau setengah jadi yang memiliki nilai tambah melalui pemanfaatan berbagai sumber daya, seperti tenaga kerja, bahan baku, dan peralatan (Sitoresmi, 2025). Dalam industri makanan dan minuman, proses produksi mencakup tahapan yang cukup panjang, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian produk kepada pelanggan. Tujuan utama dari produksi di dapur restoran adalah untuk meningkatkan efisiensi kerja, meminimalisasi pemborosan bahan, serta menjaga kualitas makanan agar tetap konsisten dan sesuai standar yang telah ditetapkan. Dalam praktiknya, terdapat beberapa faktor yang memengaruhi keberhasilan dan kelancaran produksi makanan. Pertama, bahan baku memiliki peran penting, karena kualitas dan ketersediaannya sangat menentukan hasil akhir hidangan. Bahan yang segar dan berkualitas tinggi akan menghasilkan produk yang lebih baik, baik dari segi rasa maupun tampilan. Kedua, sumber daya manusia juga menjadi faktor utama, di mana kemampuan, keterampilan, serta pengalaman staf dapur sangat berpengaruh terhadap efektivitas proses produksi. Pelatihan yang memadai dapat meningkatkan keterampilan mereka sehingga mampu menjaga konsistensi dan kualitas makanan. Ketiga, peralatan dan teknologi yang digunakan turut menentukan efisiensi produksi, karena penggunaan peralatan dapur yang modern dan sesuai kebutuhan dapat membantu mempercepat proses persiapan, mengurangi kesalahan, serta menjaga mutu produk. Dengan demikian, produksi di dapur restoran merupakan rangkaian kegiatan yang saling berkaitan dan harus dikelola secara sistematis agar dapat menghasilkan makanan berkualitas tinggi dan memuaskan pelanggan.

#### **2.2 Peralatan**

Peralatan produksi adalah segala jenis alat yang digunakan dalam proses pengolahan bahan makanan di dapur, baik pada tahap persiapan, pengolahan, maupun penyajian. Dalam dapur profesional seperti restoran, peralatan memiliki

fungsi penting untuk meningkatkan efisiensi kerja, menjaga kebersihan, serta menjamin kualitas dan konsistensi makanan (Alri, 2025). Secara umum, peralatan dapat dipahami sebagai semua benda atau alat bantu yang digunakan untuk mempermudah pekerjaan manusia dalam melakukan suatu kegiatan atau proses tertentu, dengan bentuk dan fungsi yang beragam sesuai bidangnya, baik rumah tangga, industri, maupun jasa (Khairunisa, 2022). Dalam praktiknya, terdapat beberapa faktor yang memengaruhi efektivitas dan kinerja peralatan produksi di dapur profesional. Pertama, kondisi dan usia peralatan akan sangat menentukan kelancaran produksi; semakin lama digunakan, semakin besar potensi terjadinya penurunan fungsi, seperti suhu oven yang tidak stabil atau tekanan lemah pada alat pemroses uap, sehingga memengaruhi kualitas masakan dan jalannya proses kerja (Yusa, 2023). Kedua, keterampilan pengguna juga berperan penting, karena staf dapur yang tidak terlatih dapat menggunakan alat secara tidak efisien, memperbesar risiko kerusakan, bahkan menghasilkan produk yang tidak sesuai standar (Syawalia, 2010). Ketiga, perawatan dan kebersihan peralatan menjadi faktor yang tidak bisa diabaikan, sebab alat yang tidak dirawat atau dibersihkan secara rutin lebih cepat rusak serta berpotensi membahayakan keamanan pangan; oleh karena itu, pengecekan komponen, kalibrasi suhu, dan pembersihan berkala perlu dilakukan secara konsisten (PTAI, 2024). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa peralatan produksi merupakan elemen vital dalam kegiatan dapur restoran yang harus dijaga kualitasnya agar mampu mendukung proses produksi makanan yang efektif, higienis, dan berkualitas.

### **2.3 Produk**

Teori produk menjelaskan bahwa suatu produk pada dasarnya harus memiliki nilai guna dan nilai jual, sehingga keberadaannya mampu memenuhi harapan konsumen dari berbagai aspek seperti fungsi, bentuk, dan kualitas. Dalam konteks industri makanan, teori ini menekankan pentingnya perencanaan dan pelaksanaan proses produksi yang sistematis, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian, agar produk akhir yang dihasilkan memiliki konsistensi dan layak dikonsumsi sesuai dengan standar yang telah ditentukan (Hendrik, 2019). Produk sendiri dapat dipahami sebagai hasil dari suatu proses

produksi yang bisa berbentuk barang maupun jasa, dengan tujuan utama untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan konsumen, serta memberikan kepuasan sesuai ekspektasi mereka (Natalia, 2023). Dalam praktik operasional dapur profesional, terdapat beberapa faktor yang sangat memengaruhi kualitas maupun hasil dari produk yang dihasilkan. Pertama, bahan baku menjadi penentu utama karena kualitas produk makanan sangat erat kaitannya dengan kesegaran, kebersihan, serta kesesuaian bahan terhadap standar yang berlaku; semakin baik bahan yang digunakan, maka semakin tinggi pula mutu produk yang dihasilkan (Atma, 2025). Kedua, proses produksi memegang peran yang tidak kalah penting, sebab teknik pengolahan, pengaturan suhu, ketepatan waktu, serta metode memasak—baik manual maupun menggunakan mesin—akan berpengaruh langsung pada hasil akhir. Proses produksi yang tidak konsisten dapat menyebabkan produk menjadi tidak seragam, sehingga menurunkan kualitas dan kepuasan pelanggan (MASEMA, 2024). Ketiga, faktor sumber daya manusia (SDM) juga sangat menentukan, karena keterampilan, ketelitian, serta kepatuhan staf dapur terhadap standar operasional prosedur (SOP) akan berdampak pada keberhasilan menjaga mutu produk. SDM yang terlatih dengan baik tidak hanya mampu mengolah bahan sesuai standar, tetapi juga lebih tanggap dalam mengatasi kendala yang muncul selama proses produksi sehingga kualitas produk tetap terjaga (Ocean, 2025).

## **2.4 Kualitas Produk**

Teori kualitas menyatakan bahwa kualitas suatu produk dicapai melalui pemenuhan standar pada setiap tahap produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyimpanan dan penyajian. Semakin konsisten penerapan proses tersebut, semakin tinggi kualitas yang dihasilkan, karena dalam industri makanan kualitas tidak hanya mencakup rasa, tetapi juga keamanan, tekstur, dan daya tahan produk (Hulatt, 2024). Secara umum, kualitas dapat dipahami sebagai tingkat baik atau buruknya suatu produk yang diukur dari kemampuannya dalam memenuhi standar yang telah ditetapkan serta sejauh mana produk tersebut memberikan kepuasan bagi konsumen (Fahrurrojie, 2022). Dalam operasional dapur profesional, terdapat beberapa faktor yang memengaruhi kualitas produk, di antaranya penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP), yang meliputi metode

memasak, gramasi bahan, kebersihan alat dan area kerja, hingga prosedur penyimpanan. Ketidaksesuaian terhadap SOP berpotensi menurunkan mutu produk (Mahatma, 2025). Selain itu, kontrol mutu (quality control) juga menjadi aspek penting, karena melalui pengawasan rutin terhadap bahan baku, proses produksi, dan hasil akhir, potensi kesalahan atau kontaminasi dapat dicegah sejak dini sehingga kualitas tetap terjaga (Oktyandito, 2025). Faktor lainnya adalah kondisi penyimpanan, dimana suhu, kelembaban, dan wadah yang tepat sangat berpengaruh terhadap daya tahan dan kesegaran produk. Penyimpanan yang tidak sesuai dapat menimbulkan kerusakan, perubahan rasa, maupun kontaminasi yang berdampak langsung pada kualitas produk (ATB, 2021).