

BAB III

RANCANGAN PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan selama periode magang penulis, yaitu dari 6 November 2024 hingga 30 Januari 2025. Selama periode tersebut, penulis melakukan observasi langsung terhadap penggunaan peralatan produksi serta dampaknya terhadap kualitas produk makanan di dapur restoran.

Penelitian dilakukan di dapur Restoran Locaahands Tunjungan, Surabaya, yang mengusung konsep perpaduan masakan Indonesia dan Barat. Observasi mencakup berbagai area dapur, seperti area persiapan bahan dan area produksi makanan. Tujuan utama pengamatan ini adalah untuk memahami sejauh mana kondisi dan penggunaan peralatan dapur memengaruhi kualitas hasil akhir produk yang disajikan.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam laporan ini adalah metode deskriptif kualitatif, di mana penulis mengamati, mencatat, dan menganalisis penggunaan peralatan produksi serta pengaruhnya terhadap kualitas produk di dapur restoran Locaahands Tunjungan, Surabaya. Penelitian dilakukan secara langsung selama masa magang, dengan bimbingan dari senior dapur yang memberikan arahan terkait penggunaan alat produksi yang sesuai, serta prosedur yang mendukung kualitas makanan, termasuk pengaturan suhu dan teknik operasional alat.

3.2.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam bagaimana penggunaan peralatan produksi berpengaruh terhadap kualitas produk di dapur restoran Locaahands Tunjungan. Melalui pendekatan ini, penulis mengamati langsung aktivitas di dapur serta berinteraksi dengan staf yang berpengalaman untuk memahami cara kerja

peralatan, kendala teknis, serta strategi yang diterapkan dalam menjaga kualitas hasil makanan yang diproduksi.

3.2.2 Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini diperoleh dari data primer dan sekunder. Data primer didapatkan melalui observasi langsung terhadap penggunaan peralatan produksi di dapur restoran Locaahands Tunjungan, serta wawancara informal dengan staf dapur dan senior yang membimbing penulis selama magang. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen internal restoran seperti standar operasional prosedur (SOP) penggunaan peralatan, catatan perawatan alat, serta literatur atau referensi yang mendukung teori tentang peralatan produksi dan kualitas makanan.

3.2.3 Informan

Informan dalam penelitian ini adalah individu-individu yang terlibat langsung dalam penggunaan dan pengawasan peralatan produksi di dapur restoran Locaahands Tunjungan. Informan dipilih berdasarkan pengalaman dan pengetahuan mereka terhadap prosedur kerja serta penggunaan peralatan dapur. Mereka terdiri dari karyawan dapur seperti koki dan asisten koki yang menggunakan peralatan secara langsung dalam proses produksi makanan, serta supervisor dapur yang mengawasi pelaksanaan standar operasional prosedur (SOP) terkait peralatan. Selain itu, penulis juga mendapatkan informasi dari tenaga pelatih atau senior dapur yang memberikan pengarahan mengenai teknik penggunaan alat yang efektif dan sesuai standar. Melalui wawancara dan pengamatan langsung terhadap informan, penulis memperoleh data dan pemahaman yang mendalam mengenai pengaruh kondisi dan penggunaan peralatan terhadap kualitas produk makanan di dapur restoran.

3.2.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan secara kualitatif melalui observasi langsung dan wawancara tidak terstruktur. Observasi dilakukan selama penulis menjalani kegiatan magang di dapur restoran Locaahands

Tunjungan, sehingga penulis dapat melihat dan mencatat secara langsung penggunaan peralatan produksi serta pengaruhnya terhadap hasil makanan yang diolah. Selain itu, wawancara dilakukan secara informal dengan beberapa informan, seperti koki, asisten koki, dan supervisor dapur untuk mendapatkan informasi yang lebih dalam mengenai penggunaan alat, kendala teknis yang dihadapi, serta dampaknya terhadap kualitas produk. Kombinasi dari kedua metode ini memberikan gambaran yang menyeluruh dan nyata mengenai kondisi lapangan yang berkaitan dengan topik penelitian.

3.2.5 Penyajian Data

Penyajian data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan hasil temuan berdasarkan observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dikumpulkan selama penulis melaksanakan kegiatan magang di dapur Restoran Locaahands Tunjungan Surabaya. Data yang disajikan meliputi:

1. Penggunaan peralatan produksi dalam proses pengolahan makanan, mulai dari tahap persiapan, teknik memasak, hingga penyajian.
2. Peran dan kondisi peralatan seperti oven combi, kompor, serta alat pendukung lainnya dalam menjaga kualitas produk.
3. Kendala teknis yang dihadapi, seperti kerusakan oven combi yang berdampak pada ketidakkonsistenan hasil dan alur kerja yang terganggu.
4. Upaya yang dilakukan oleh tim dapur untuk mengatasi keterbatasan peralatan, termasuk improvisasi, pengawasan suhu, dan penerapan SOP yang ada.

Setiap data ditampilkan dalam bentuk narasi, tabel, dan dokumentasi visual untuk memperkuat analisis dan mendukung validitas temuan. Penyajian ini bertujuan agar pembaca dapat memahami kondisi aktual di dapur Locaahands serta melihat secara konkret bagaimana peralatan produksi berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan.

3.2.6 Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan mengolah dan menafsirkan data yang diperoleh dari hasil observasi

dan wawancara selama kegiatan magang berlangsung. Data yang dikumpulkan kemudian disusun, dikategorikan, dan dianalisis untuk menemukan pola atau kecenderungan yang berkaitan dengan penggunaan peralatan produksi dan dampaknya terhadap kualitas produk makanan di dapur restoran Locaahands Tunjungan. Penulis menarik kesimpulan berdasarkan temuan di lapangan, kemudian membandingkannya dengan teori-teori yang relevan guna menjawab rumusan masalah serta mencapai tujuan penelitian.

Analisis ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai sejauh mana efektivitas dan kondisi peralatan produksi berpengaruh terhadap kualitas hasil masakan serta efisiensi kerja tim dapur.