

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Proses Produksi di Locaahands Menggunakan Oven *Combi*

Hasil observasi langsung menunjukkan bahwa penggunaan oven combi benar-benar membantu menjaga konsistensi, mempercepat batch cooking, dan membuat karyawan bisa fokus ke pekerjaan lain tanpa harus terus mengawasi masakan. Dengan penerapan ini, kualitas dan efisiensi produksi di dapur tetap terjaga secara optimal.

Dari hasil wawancara kepada karyawan locaahands berikut adalah:

1. Karyawan 1 menyatakan “tinggal di setting aja, taro bahan, trus oven combi yang kerjain”.
2. Karyawan 2 menyatakan “Biasanya kita pakai buat batch cooking, jadi sekali masuk bisa banyak engga ribet”.
3. Karyawan 3 menyatakan “Simple, ga mengganggu service”.
4. Karyawan 4 menyatakan “simpler simpler aja, tinggal atur suhu sama waktu, terus tinggal nunggu”.
5. Karyawan 5 Menyatakan “Lebih enak pake oven combi, engga perlu di awasin mulu”.

Proses produksi di dapur Locaahands Tunjungan tidak hanya mengandalkan keterampilan manual, tetapi juga memanfaatkan teknologi seperti oven combi untuk mempermudah pekerjaan. Dari hasil wawancara terlihat bahwa karyawan merasa proses jadi lebih simpel, cepat, dan tidak mengganggu jalannya service. Tahapan produksi tetap mengikuti SOP, mulai dari perencanaan menu, pengecekan bahan, penimbangan sesuai resep, eksekusi, hingga portioning dan distribusi. Kebersihan area dapur juga terus dijaga untuk mencegah kontaminasi (Hidayat, 2023).

4.2 Pengaruh Oven *Combi* dalam Peningkatan Kualitas Produksi

Temuan ini diperkuat oleh observasi langsung di dapur Locaahands, yang menunjukkan bahwa penggunaan peralatan modern seperti oven dengan pengatur suhu otomatis, kompor dengan daya panas stabil, serta grill yang presisi sangat

membantu koki dalam menghasilkan produk yang seragam. Observasi juga memperlihatkan bahwa peralatan yang dirawat dengan baik membuat proses produksi lebih lancar, mengurangi potensi kesalahan, dan mendukung konsistensi kualitas produk, sehingga mutu dan efisiensi kerja di dapur dapat lebih terjamin.

Dari hasil wawancara kepada karyawan locaahands berikut adalah:

1. Karyawan 1 menyatakan “Produknya matengnya merata tanpa banyak waste”.
2. Karyawan 2 menyatakan “Bisa jaga kelembapan, jadi makanan ga kering..”.
3. Karyawan 3 menyatakan “produk lebih konsisten engga banyak waste atau beda2 hasil”.
4. Karyawan 4 menyatakan “lebih cepet + on time, jadi jadwal lebih teratur product juga hasilnya lebih konsisten”.
5. Karyawan 5 menyatakan “Hemat tenaga, kita bisa kerjain hal lain sambil nunggu masakan jadi, overall lebih oke”.

Dari hasil wawancara kepada karyawan Locaahands, dapat disimpulkan bahwa penggunaan peralatan masak modern, khususnya oven combi, memberikan dampak positif terhadap kualitas produksi. Karyawan menilai produk yang dihasilkan lebih matang merata, kelembapan tetap terjaga, dan hasilnya lebih konsisten tanpa banyak waste. Selain itu, proses produksi menjadi lebih cepat, teratur, dan efisien karena karyawan dapat mengerjakan hal lain sambil menunggu masakan selesai. Hal ini menunjukkan bahwa peralatan yang memadai tidak hanya membantu menjaga kualitas produk, tetapi juga meningkatkan efektivitas kerja di dapur (Kiki, 2024).