

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan analisis selama magang di dapur Restoran Locaahands Tunjungan, dapat disimpulkan bahwa peralatan produksi berperan penting dalam menentukan kualitas akhir makanan. Kualitas, kestabilan suhu, dan fungsionalitas alat sangat memengaruhi konsistensi, efisiensi waktu, dan tingkat kematangan produk. Penggunaan alat seperti combi oven membantu menghasilkan masakan yang lebih stabil dan merata. Sebaliknya, kerusakan alat seperti combi oven menghambat produksi karena harus menggunakan alternatif seperti kompor, yang membuat suhu tidak stabil dan hasil produk kurang konsisten, memakan waktu lebih lama, dan mempersempit ruang kerja. Wawancara dengan staf dapur juga menegaskan bahwa peralatan yang tepat mempercepat produksi, menjaga standar rasa dan tekstur, serta meningkatkan efisiensi kerja. Oleh karena itu, pemilihan, perawatan, dan penggunaan peralatan yang optimal sangat krusial untuk menjaga kualitas produk di dapur profesional.

5.2 Saran

Agar proses produksi di dapur Locaahands tetap berjalan optimal, disarankan untuk melakukan perawatan dan pengecekan rutin pada peralatan dapur, meningkatkan pemahaman staf terhadap penggunaan serta perawatan alat melalui pelatihan singkat, dan menyiapkan solusi alternatif ketika peralatan utama mengalami masalah, misalnya dengan mengatur ulang alur kerja atau mengganti metode masak. Selain itu, koordinasi tim dapur perlu ditingkatkan agar lebih cepat tanggap dalam menghadapi kendala, serta mempertimbangkan pengadaan atau penggantian alat yang sudah tidak efisien.