

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Pada penelitian ini peneliti memilih Lunpia Dua Warna sebagai objek penelitian. Lunpia Dua Warna adalah sebuah *Home Industry* yang memproduksi dan menjual makanan khas Semarang, yaitu Lunpia. Penjualan dilakukan di Jl.Pandanaran,Semarang.

3.2 Jenis Data dan Sumber Data

3.2.1 Jenis Data

1. Data Kualitatif

Data kualitatif adalah data yang mencakup data non-numerik. Data kualitatif tidak dapat diukur secara langsung karena bukan berupa angka atau bilangan. Data ini berupa kata-kata, seperti gambaran perusahaan, proses produksi dan penjualan.

2. Data Kuantitatif

Data kuantitatif berlawanan dengan data kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang berupa numerik dan dapat dihitung secara langsung. Data ini berupa laporan hasil penjualan, laporan biaya produksi, dan laporan pembelian.

3.2.2 Sumber Data

1. Data Primer

Data primer yaitu data yang didapat dari sumber pertama baik dari individu atau perorangan seperti hasil wawancara atau hasil pengisian kuesioner yang biasa dilakukan oleh peneliti (Umar, 2001). Pada penelitian ini, data primer peneliti didapat dari hasil wawancara dengan pemilik Lempia Dua Warna berupa gambaran perusahaan, detail produk, proses pembelian bahan baku, proses produksi, dan penjualan.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang tidak langsung memberikan data kepada peneliti atau data yang diperoleh dari referensi buku-buku yang relevan yang sesuai dengan penelitian (Sugiyono, 2005:62). Pada penelitian ini, data sekunder diperoleh dari catatan perusahaan berupa catatan hasil penjualan perhari.

3.3 Metode Pengumpulan Data

3.3.1 Observasi

Observasi merupakan pendekatan atau teknik yang dilakukan supaya memperoleh data primer yang dilakukan dengan

cara mengamati/melihat langsung sang objek data (Hartono, 2010). Peneliti melakukan pengamatan terhadap proses produksi dan penjualan Lunpia Dua Warna

3.3.2 Wawancara

Wawancara adalah metode dimana peneliti memberikan beberapa pertanyaan kepada narasumber untuk memperoleh data yang diperlukan. Peneliti melakukan wawancara terhadap pemilik Lunpia Dua Warna untuk memperoleh data penelitian.

3.3.3 Dokumentasi

Menurut Marzuki (2002) dokumentasi adalah metode pengumpulan data melalui catatan atau arsip yang terdapat dalam perusahaan. Pada penelitian ini peneliti memperoleh data berupa catatan hasil penjualan per hari.

3.4 Metode Analisis

Tahap-tahap analisis menggunakan metode Model Driven Development adalah sebagai berikut :

1. Identifikasi Masalah

Tahap awal analisis yang memiliki tujuan untuk menjawab semua pertanyaan yang ada dan melakukan identifikasi resiko yang mungkin terjadi dalam proses pengembangan sistem.

2. Analisis Masalah

Tahap dimana peneliti melakukan pemahaman terhadap permasalahan yang muncul dalam perusahaan agar dapat menarik akar permasalahan dari sistem yang sedang digunakan.

3. Analisis Kebutuhan Sistem

Untuk mengetahui kebutuhan sistem pada perusahaan, maka perlu dilakukan identifikasi input, proses, dan output dalam perusahaan agar pengembangan sistem yang baru dapat menutupi kekurangan sistem yang sudah ada.

4. Desain

Terdapat tiga tahapan desain yang harus dilalui, meliputi :

a. Desain data

Perancangan database yang akan digunakan dalam sistem.

Menentukan hubungan dan susunan antar database sehingga dapat menjadi sistem manajemen database yang baik. Desain data ini berupa rancangan Entity Relationship Diagram.

b. Desain Proses

Membuat Data Flow Diagram (DFD) yang menampilkan informasi tentang tahapan merubah input menjadi output pada sistem yang baru.

c. Desain Interface

Pada tahap ini dilakukan desain tampilan input dan output pada sistem yang baru untuk mempermudah pengguna (*user*) dalam memakai sistem.

3.5 Gambaran Umum Perusahaan dan Sistem yang Berlaku Sekarang

Lunpia Dua Warna adalah *home industry* yang membuat Lunpia. Lunpia buatan Lunpia Dua Warna dipasarkan di tempat Pusat Oleh-oleh di Semarang yaitu Jl. Pandanaran. Tidak memiliki toko sendiri, tapi dengan gerobak yang diletakkan di depan toko busana muslim, sementara proses produksi dilakukan di rumah. Usaha ini sudah menginjak usia 12 tahun di 2016. Lunpia Dua Warna, menjual Lunpia dengan 2 macam Lunpia yaitu Basah dan Goreng. Untuk varian isi, Lunpia Dua Warna menjual 2 varian isian yaitu, Original (tumis rebung dan telur), Ayam (tumis rebung , telur, ayam), Udang (tumis rebung, telur, udang), Special (tumis rebung, telur, ayam, dan udang). Dalam satu porsi Lunpia terdiri dari lunpia, mincu (bumbu manis), acar, cabai, dan daun bawang.



Gambar 3.1 Struktur Organisasi

- Pemilik : Membeli bahan baku dan memasak tumis rebung.
- Karyawan Produksi 1 & 2 : Membeli kulit lunpia, memasak mincu, bawang goreng, pihi, ebi, membuat acar.
- Karyawan Penjualan : Melakukan penjualan di Jl. Pandanaran

3.5.1 Sistem Saat Ini

Lunpia Dua Warna belum menerapkan sistem akuntansi dalam pelaksanaan usahanya, hanya ada catatan hasil penjualan setiap harinya yang dicatat dalam sebuah buku yang sudah khusus disiapkan.

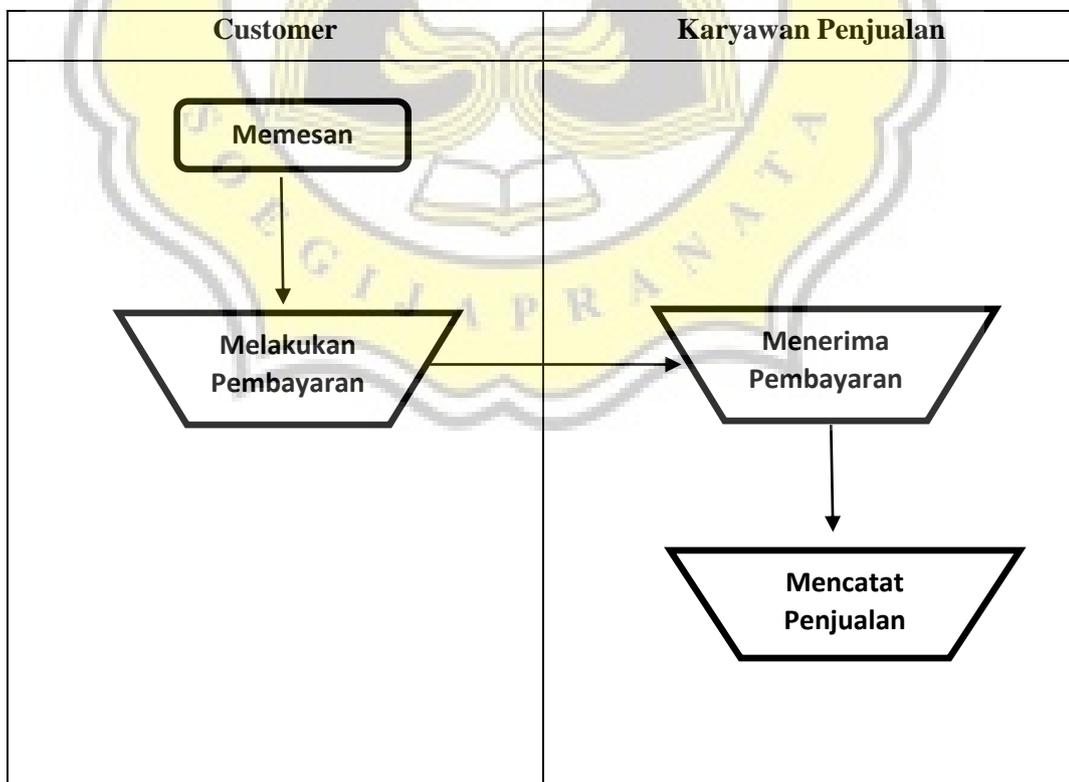
Bahan baku pembuatan Lunpia berupa rebung diperoleh dari supplier yang sudah lama bekerja-sama, sama halnya dengan kulit lunpia yang digunakan. Sementara bahan-bahan lain seperti timun untuk acar, daun bawang, dan cabai dibeli di pasar.

Setelah bahan-bahan tersedia, rebung dicuci bersih dan diperas hingga kandungan air berkurang. Lalu rebung ditumis dengan bumbu-bumbu dalam sebuah wajan besar hingga masak berwarna kecoklatan. Setelah tumis rebung selesai dimasak, disiapkan beserta kulit lunpia, acar, mincu, cabai, daun bawang, daging ayam dan udang untuk dibawa ke lokasi penjualan di Jl. Pandanaran.

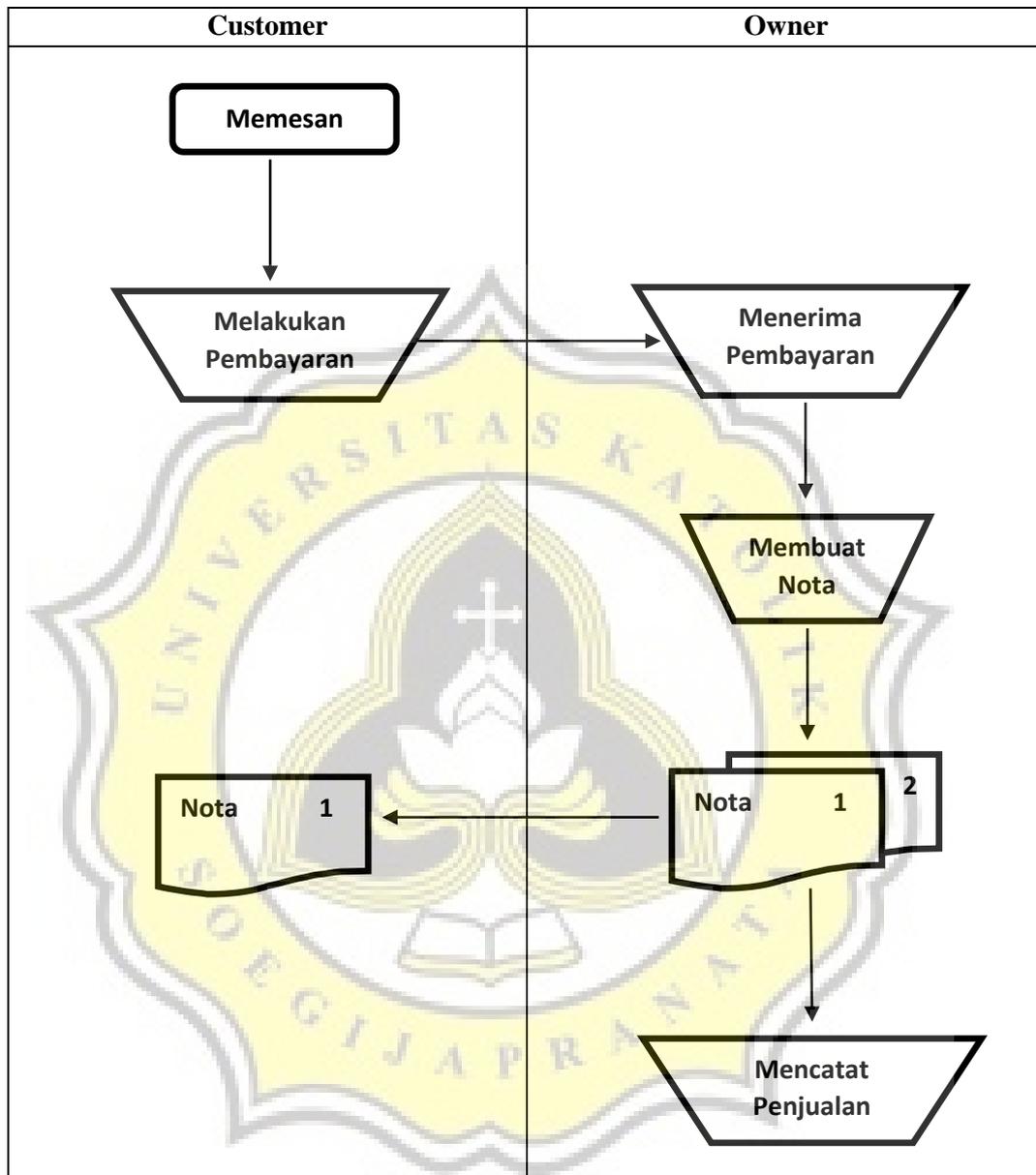
Saat ada pembeli yang memesan, lumpia mulai di racik dengan mengisi kulit lumpia dengan tumis rebung, telur, dan/atau ayam udang sesuai pesanan pembeli kemudian di gulung menjadi sebuah lumpia basah. Jika pembeli memesan lumpia goreng, maka lumpia basah akan digoreng terlebih dahulu. Setiap pembelian Lumpia akan disertai dengan pelengkap berupa bumbu manis (mincu), acar, cabai, dan daun bawang.

Semua transaksi penjualan per hari nya di catat dalam sebuah buku yang sudah disiapkan dan ditinggalkan di lokasi penjualan.

3.5.1.1 Prosedur Penjualan di Lokasi Penjualan



3.5.1.2 Prosedur Penjualan Delivery & Pesanan



3.5.1.3 Prosedur Produksi

