

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Objek dan Lokasi Penelitian

Pada penelitian yang dilakukan berkaitan dengan rancangan *Green Supply Chain Management* ini yang menjadi objek penelitiannya adalah Kecap Manis Cap Udang Bago yang berlokasi di Jl. Muara Mas Timur No 256 Semarang. Kecap Manis Cap Udang Bago itu sendiri adalah suatu bidang usaha yang bergerak dalam penjualan produk kecap manis yang dalam proses pembuatannya masih menggunakan bahan rempah-rempah dan proses pembuatan yang masih tradisional. Meskipun Kecap Manis Cap Udang Bago ini dikenal dengan bahan rempah dan prosesnya yang masih tradisional namun ternyata dalam kaitannya dengan manajemen rantai pasokannya, Kecap Manis Cap Udang Bago masih menggunakan model rancangan manajemen rantai pasokan yang biasa dan belum menerapkan *Green Supply Chain Management*.

Aktifitas yang dilakukan oleh Kecap Manis Cap Udang Bago yang belum menerapkan *Green Supply Chain Management* ditandai dengan adanya penggunaan kemasan botol plastic yang tidak berbahan *biodegradable* atau tidak mudah terurai. Kemudian proses pembuangan limbah kecap yakni ampas kedelai yang dibuang pada saluran pembuangan air. Tidak hanya itu terlihat juga pada penggunaan bahan bakar pada proses pemasakan kecap yang masih menggunakan minyak tanah yang tidak ramah lingkungan.

3.2 Jenis Data

Jenis data yang terdapat pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Sumber data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data (Sugiyono) pada jurnal yang ditulis oleh Regina, dkk (2018) berkaitan dengan usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang. Berikut adalah beberapa jenis data primer terdapat pada penelitian ini:

1. Data terkait *supplier* yang ada pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
2. Data terkait pendistribusian produk kecap pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
3. Data terkait penggunaan minyak tanah sebagai bahan bakar produksi
4. Data terkait pembuangan limbah pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
5. Data terkait penggunaan botol kemasan pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
6. Data terkait cara pemesanan bahan baku
7. Data terkait cara pemesanan produk kecap oleh pelanggan
8. Data terkait cara pembayaran pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
9. Data terkait cara pemesanan bahan kemasan

Data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, tetapi melihat orang lain atau dengan dokumen (Sugiyono) pada jurnal yang ditulis oleh Regina, dkk (2018) berkaitan dengan informasi usaha

kecap manis Cap Udang Bago Semarang. Berikut adalah beberapa jenis data sekunder yang terdapat pada penelitian ini:

1. Data terkait proses produksi usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
2. Data terkait pemeliharaan kualitas botol kemasan usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
3. Data terkait pelanggan pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
4. Data terkait pemeliharaan kedelai sebagai bahan baku pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang
5. Data terkait bahan baku utama pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang

3.3 Teknik Pengambilan Data

Teknik pengambilan data yang terdapat pada penelitian ini terbagi menjadi dua, diantaranya sebagai berikut:

a. Wawancara

Wawancara adalah situasi berhadap-hadapan antara pewawancara dan responden yang dimaksudkan untuk menggali informasi yang diharapkan, dan bertujuan mendapatkan data tentang responden dengan minimum bias dan maksimum efisiensi (Singh) pada jurnal yang ditulis oleh Nul Hakim, Lukman (2013). Beberapa data pada penelitian ini yang didapatkan melalui teknik wawancara yakni data berkaitan dengan *supplier* yang ada pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait pendistribusian produk kecap pada

usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait pembuangan limbah pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait penggunaan botol kemasan pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait cara pemesanan bahan baku, data terkait cara pemesanan produk kecap oleh pelanggan, data terkait cara pembayaran pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait cara pemesanan bahan kemasan, data terkait proses produksi usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait pemeliharaan kualitas botol kemasan usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait pelanggan pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, data terkait pemeliharaan kedelai sebagai bahan baku pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, dan data terkait bahan baku utama pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang.

b. Observasi

Secara umum, observasi merupakan cara atau metode menghimpun keterangan atau data yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap fenomena yang sedang dijadikan sasaran pengamatan (Mania, Sitti, 2008) . Beberapa data yang pada penelitian ini yang didapatkan dengan teknik observasi diantaranya adalah data terkait penggunaan minyak tanah sebagai bahan bakar produksi, data terkait pembuangan limbah pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang, dan data terkait penggunaan botol kemasan pada usaha kecap manis Cap Udang Bago Semarang.

3.4 Alat Analisis Data

3.4.1 Analisis Deskriptif Kualitatif

Melakukan analisa, perancangan, dan merangkum segala macam data yang diterima dari wawancara dan observasi yang telah dilakukan pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang. Kemudian selanjutnya hasil wawancara dan observasi tersebut dapat diolah menjadi bentuk deskriptif.

3.4.2 Analisis Manajemen Rantai Pasokan

Dalam melakukan perancangan manajemen rantai pasokan yang terdapat pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang peneliti menggunakan alat analisis menurut (Pujawan & ER) pada jurnal yang ditulis oleh Steven, dkk (2017) diantaranya yakni:

1. Melakukan analisis berkaitan dengan informasi nama hingga lokasi pada beberapa pihak yang terlibat dalam usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang diantaranya meliputi supplier hingga konsumen.
2. Melakukan analisis berkaitan dengan informasi periode pemesanan hingga kapasitas pemesanan pada aliran barang/material dari hulu hingga hilir pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang.
3. Melakukan analisis berkaitan dengan informasi metode pembayaran pada aliran kas/pembayaran yang terdapat pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang.
4. Melakukan analisis berkaitan dengan informasi metode pemesanan hingga perihal pemesanan pada aliran informasi/pemesanan yang terdapat pada usaha Kecap Cap Udang Bago Semarang.

3.4.3 Analisis *Green Supply Chain Management*

Pada penelitian berkaitan dengan perancangan *green supply chain management* pada usaha kecap manis cap Udang Bago ini menggunakan alat analisis yakni rancangan *green supply chain management* menurut (Ninlawan et al) pada jurnal yang ditulis oleh Irvan Fauzi Fortuna, dkk (2014).yang memiliki 4 indikator utama diantaranya sebagai berikut:

1. *Green Purchasing*

Melakukan perancangan berkaitan dengan aktifitas pembelian dengan memperhatikan dampaknya terhadap kelestarian lingkungan pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang.

2. *Green Manufacturing*

Melakukan perancangan berkaitan dengan aktifitas produksi dari bahan baku menjadi barang jadi dengan memperhatikan dampaknya terhadap kelestarian lingkungan pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang.

3. *Green Distribution*

Melakukan perancangan berkaitan dengan aktifitas distribusi barang pada usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang dengan memperhatikan dampaknya terhadap kelestarian lingkungan.

4. *Reserve Logistic*

Melakukan perancangan berkaitan dengan aktifitas pengembalian produk dari konsumen ke usaha Kecap Manis Cap Udang Bago Semarang.