

## BAB III

### METODE PENELITIAN

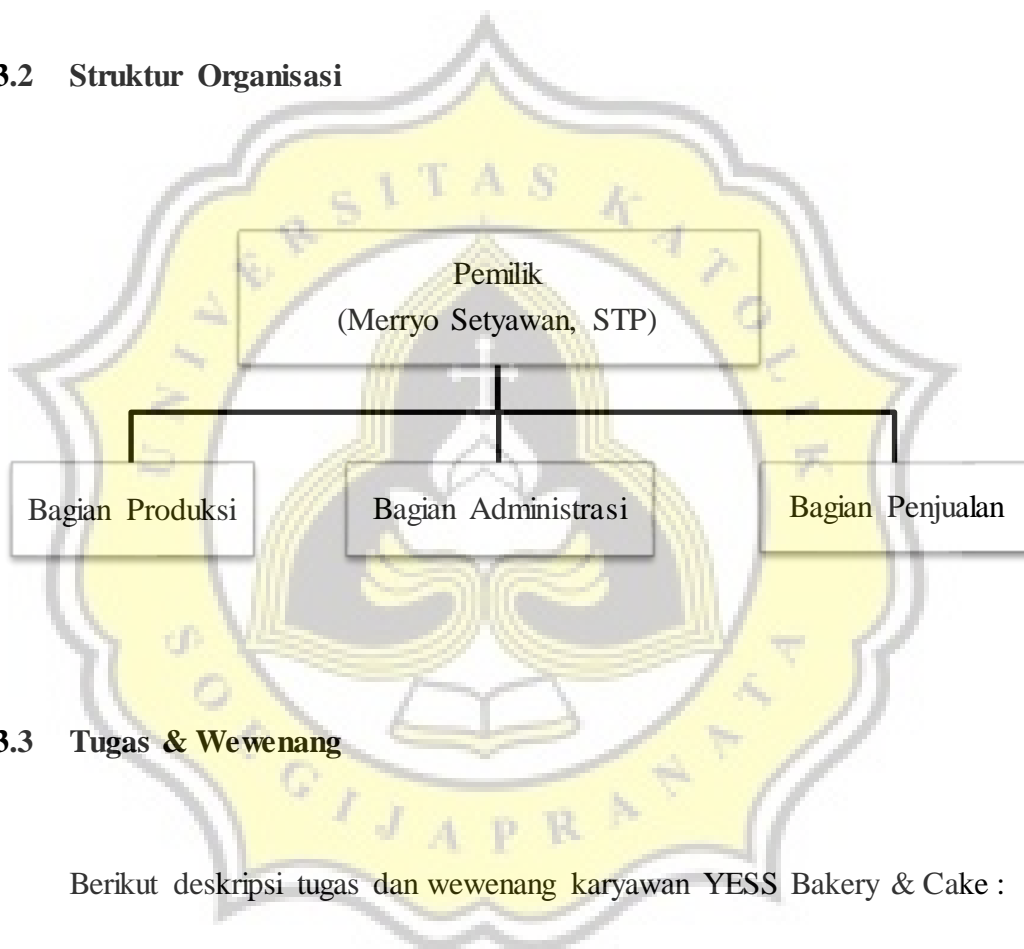
#### 3.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah YESS Bakery & Cake yang berlokasi di Jalan Indraprasta No. 51 Semarang. Perusahaan ini dibangun dan dikelola oleh Merryo Setyawan, STP yang juga ahli dalam membuat roti dan kue. YESS Bakery & Cake sendiri merupakan industri rumah tangga atau *home industry* yang didirikan pada tanggal 7 Mei 2013 lalu, yang bidang usahanya adalah memproduksi beraneka macam roti dan kue. Beberapa macam roti yang produksi setiap hari adalah roti tawar, roti sobek, roti gandum, dan kue tart yang tersedia dalam berbagai rasa.

Target pemasaran untuk YESS Bakery & Cake mencakup segala usia, sebab bahan yang digunakan selalu segar, alami dan tanpa bahan pengawet sehingga aman dikonsumsi oleh anak-anak sampai lanjut usia. Daerah pemasarannya meliputi wilayah Semarang dengan jasa pengiriman menggunakan transportasi pribadi maupun Go-Jek (tersedia juga layanan Go-Food). Proses produksi dilakukan setiap hari dengan durasi pengerjaan yang tergantung dari jumlah roti dan kue yang rutin diproduksi dan banyaknya pesanan pelanggan. Persediaan bahan baku menyesuaikan dengan kebutuhan produksi. Pembelian bahan baku dilakukan sendiri oleh *owner* setiap harinya, dan proses produksinya

dibantu oleh pegawai dengan instruksi dari *owner*. Sedangkan proses penjualan dilakukan oleh perusahaan dengan cara konsumen datang ke toko roti, selain itu bisa juga dengan cara konsumen memesan roti / kue, lalu diantar oleh pihak toko sendiri atau melalui GoJek.

### 3.2 Struktur Organisasi



### 3.3 Tugas & Wewenang

Berikut deskripsi tugas dan wewenang karyawan YESS Bakery & Cake :

#### 3.3.1 Pemilik

Pemilik berhak menerima laporan dari bagian administrasi & penjualan, menerima pendapatan, dan memeriksa laporan keuangan perusahaan. Selain itu, pemilik juga bertanggung jawab dalam

penyediaan dan pembelian bahan baku roti & kue, serta memantau dan mengarahkan karyawan selama proses produksi.

### **3.3.2 Bagian Produksi**

Bagian Produksi bertanggung jawab membantu pemilik selama proses produksi berlangsung, sesuai dengan arahan dari pemilik. Bagian produksi terlibat dalam proses pengolahan hingga proses *packaging* roti dan kue setiap harinya.

### **3.3.3 Bagian Administrasi**

Bagian Administrasi bertanggung jawab untuk mencatat kegiatan pembelian dan penjualan yang dilakukan, mencatat pengiriman barang yang masuk ke Toko Roti maupun pengiriman barang untuk pelanggan, dan membuat laporan laba/rugi toko.

### **3.3.4 Bagian Penjualan**

Bagian Penjualan sehari-harinya berada di toko dan bertanggung jawab melayani pelanggan yang datang ke toko hingga menerima pembayaran.

## 3.4 Sumber dan Jenis Data

### 3.4.1 Jenis Data

#### a. Data Kuantitatif

Menurut Marzuki (2002), seperti yang dikutip oleh Ellyona Citra (2011) dalam penelitiannya, menyatakan bahwa data kuantitatif adalah data yang dapat diukur atau dapat dihitung dan biasanya berupa angka-angka atau bilangan-bilangan. Data kuantitatif dapat berupa catatan keuangan, data produksi dan tenaga kerja.

#### b. Data Kualitatif

Menurut Marzuki (2002), seperti yang dikutip oleh Ellyona Citra (2011) dalam penelitiannya, menyatakan bahwa data kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur secara langsung, bukan berbentuk angka atau bilangan tetapi informasi atau keterangan. Data kualitatif dapat berupa alur proses pembelian, alur proses persediaan, alur proses produksi, alur proses penjualan, dan gambaran umum perusahaan.

### 3.4.2 Sumber Data

#### a. Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian

dilakukan. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dari hasil wawancara peneliti dengan narasumber mengenai profil perusahaan, struktur organisasi, tugas dan wewenang karyawan, deskripsi proses pembelian, persediaan, produksi, dan penjualan.

b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan bukan oleh peneliti, dan dapat diperoleh secara tidak langsung dari sumber pertama. Data sekunder dapat berupa nota pembelian dan penjualan, serta catatan-catatan lainnya.

### 3.5 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Jogiyanto (2010:109) teknik pengumpulan data berdasarkan strategi dan sumber datanya dapat dibedakan sebagai berikut :

a. Teknik Observasi

Observasi (*observation*) merupakan teknik atau pendekatan untuk mendapatkan data primer dengan cara mengamati langsung objek datanya. Pendekatan observasi dapat diklasifikasikan ke dalam observasi perilaku (*behavioral observation*) dan observasi nonperilaku (*nonbehavioral observation*).

b. Teknik Wawancara

Wawancara (*interview*) adalah komunikasi dua arah untuk mendapatkan data dari responden. Wawancara dapat berupa wawancara personal

(*personal interview*), wawancara intersep (*intercept interview*), dan wawancara telepon (*telephone interview*).

c. Teknik Eksperimen

Teknik pengumpulan data yang dapat digunakan untuk mendapatkan data laboratorium adalah teknik eksperimen dan simulasi. Eksperimen (*experiment*) adalah suatu studi yang melibatkan keterlibatan peneliti memanipulasi beberapa variable, mengamati, dan mengobservasi efeknya.

d. Teknik Survei

Survei (*survey*) atau lengkapnya *self-administrated survey* adalah metode pengumpulan data primer dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan kepada responden individu. Survei dapat dikelompokkan ke dalam *mail survey*, *computer-delivered survey*, dan *intercept studies*.

### 3.6 Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Model-driven Development*. Tahap-tahap dalam pendekatan dengan metode ini meliputi :

a. Tahap Identifikasi Masalah

Tahap identifikasi masalah merupakan tahap pertama dalam sebuah penelitian yang bertujuan untuk mengetahui dan memahami permasalahan yang terjadi pada YESS Bakery & Cake sehubungan dengan sistem yang digunakan.

b. Tahap Analisis Masalah

Tahap analisis masalah dimulai dengan mempelajari sistem lama yang digunakan oleh perusahaan. Hasil dari analisis ini berupa kelemahan yang sering muncul sebagai masalah dalam perusahaan, dimana peneliti akan melanjutkan analisis mendalam terhadap masalah tersebut sehingga dapat diketahui akar masalahnya.

c. Tahap Analisis Kebutuhan Sistem

Setelah melakukan analisis mendalam atas masalah, berikutnya peneliti akan mencari solusi dari akar masalah yang telah teridentifikasi. Pada tahap ini peneliti akan dapat mengusulkan perencanaan sistem baru yang dibutuhkan sebagai solusi dari akar masalah.

d. Desain

Pada tahap ini peneliti akan menuangkan gagasan solusi dari tahap sebelumnya dalam bentuk visualisasi atau desain dari sistem informasi yang baru. Tahap ini dibagi lagi menjadi beberapa langkah sebagai berikut :

- Desain Data : merupakan perancangan database beserta hubungan antar database dengan cara pembuatan *Entity Relationship Diagram* (ERD).
- Desain Proses : dilakukan mulai dari proses input hingga output, yaitu dengan membuat *Data Flow Diagram* (DFD).
- Desain Interface : dilakukan dengan mendesain tampilan input dan tampilan output atas sistem yang baru.

### **3.7 Gambaran Sistem Lama yang Berjalan**

Sistem pencatatan yang digunakan oleh YESS Bakery & Cake masih secara manual, prosedurnya dapat dideskripsikan sebagai berikut :

#### **3.7.1 Proses Pembelian & Persediaan Bahan Baku**

Proses penyediaan dan pembelian bahan baku dilakukan sendiri oleh Pemilik. Kebutuhan atas bahan baku bergantung pada jumlah roti dan kue yang akan diproduksi di hari itu, menyesuaikan dengan jumlah pesanan pelanggan diluar jumlah produksi yang rutin. Biasanya bahan baku yang sudah dibeli akan langsung diolah dalam proses produksi, namun jika masih tersisa maka bahan baku tersebut akan disimpan untuk proses produksi hari berikutnya.

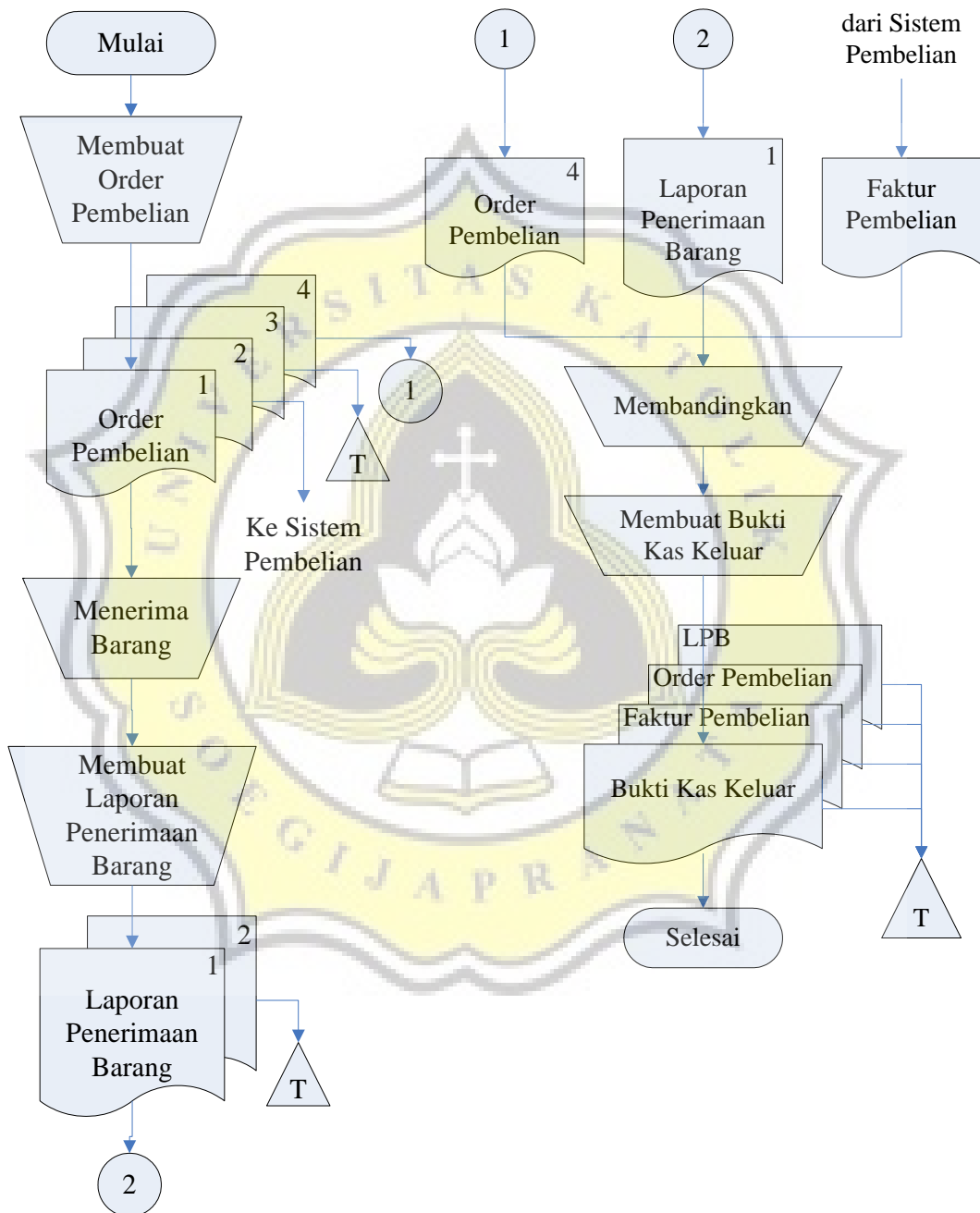
Pencatatan atas pembelian bahan baku dilakukan secara manual, pemilik menyimpan nota-nota pembelian dan mencatat pengeluarannya dalam buku catatan keuangan. Sementara untuk persediaan tidak dilakukan pencatatan karena bahan baku yang dibeli akan langsung diolah, dan bahan baku yang disimpan juga tidak terlalu besar jumlahnya. Sehingga setiap hari saat akan memulai proses produksi maupun saat akan membeli bahan baku, pemilik akan mengecek ulang persediaan yang ada.



Berikut diagram arus proses Pembelian dan Persediaan Bahan Baku :

Bagian Pembelian Bahan Baku

Bagian Pengeluaran Kas

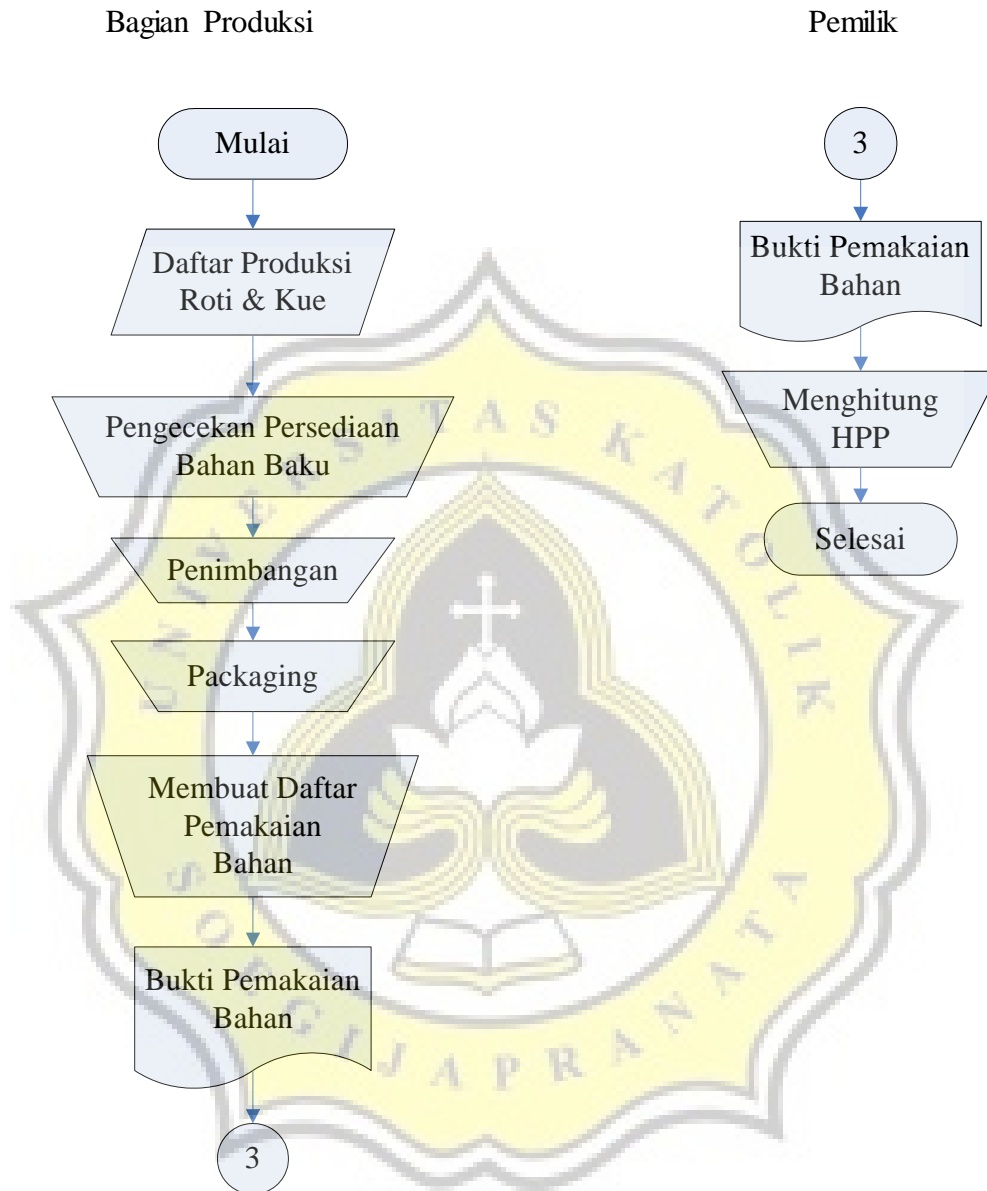


### 3.7.2 Proses Produksi

Proses produksi dilakukan setiap hari, dan selalu diawali dengan pengecekan daftar produksi roti dan kue yang menjadi menu harian, maupun yang merupakan pesanan khusus pelanggan untuk diproduksi pada hari tersebut. Setelah itu, bagian produksi akan melakukan pengecekan untuk bahan baku yang tersedia, kemudian akan dilakukan penimbangan bahan baku yang dibutuhkan disesuaikan dengan daftar roti dan kue yang akan diproduksi. Proses ini akan berlangsung hingga *packaging* roti dan kue yang diselesaikan oleh pemilik dibantu dengan karyawan dari bagian produksi. *Packaging* menggunakan plastik bening dengan beraneka ukuran yang bertuliskan YESS Bakery & Cake dan kontak toko.

Selain itu, bagian produksi juga bertanggung jawab untuk mendata bahan baku yang telah digunakan untuk produksi pada hari tersebut. Daftar / bukti pemakaian bahan ini kemudian akan digunakan oleh pemilik sebagai dasar untuk menghitung Harga Pokok Produksi.

Berikut diagram arus proses Produksi :



### 3.7.3 Proses Penjualan

Proses penjualan dilakukan hanya secara tunai, pencatatannya juga masih secara manual tetapi sudah dengan menggunakan nota.

Penjualan untuk pelanggan yang datang langsung ke toko dengan pelanggan yang menggunakan jasa *order & delivery* sifatnya sama. Sementara untuk pelanggan yang menggunakan jasa Go-Jek (khususnya Go-Food) untuk YESS Bakery & Cake mengikuti prosedur yang berlaku dari penyedia jasa.

Berikut diagram arus proses Penjualan :

