

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Pendekatan Penelitian**

Jenis penelitian yang dilakukan adalah jenis penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif. Kualitatif adalah sebuah prosedur ilmiah untuk menghasilkan pengetahuan tentang realitas sosial dan dilakukan dengan sadar dan terkendali. (Afrizal, 2015, p. 173) Hal ini biasanya berisi data-data dan data itu terdiri dari pembicaraan-pembicaraan orang atau data lisan, tulisan-tulisan di media, surat menyurat, kebijakan pemerintah, notulen rapat dan lainnya, aktifitas-aktifitas yang dilakukan oleh orang ekspresi fisik seperti raut muka ketika marah atau gembira. (Afrizal, 2015, p. 18)

#### **B. Subyek dan Obyek Penelitian**

##### **1. Subyek**

Yang menjadi subyek dalam penelitian ini adalah manajer dan kepala produksi rumah makan Wong Solo di Jalan MT Haryono Banjarmasin.

##### **2. Obyek**

Yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah manajemen persediaan bahan baku makan dan minuman di rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin, yang terdiri dari, bagaimana manajemen bahan baku makanan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin serta faktor pendukung dan penghambat dalam manajemen

bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin. Namun arah dari penelitian ini lebih ke arah efisiensi bahan baku yang digunakan oleh rumah makan dilihat dari pencatatan persediaan dan kualitas.

### **C. Data dan Sumber data**

#### **1. Data**

Data yang digali dalam penelitian ini ada dua macam, yaitu data pokok dan data penunjang.

##### **a. Data pokok**

Data tentang kajian manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin, meliputi:

- 1) Bentuk-bentuk manajemen bahan baku,
- 2) Peran manajer dan kepala produksi dalam manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman.

Data tentang faktor-faktor yang mempengaruhi manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin, meliputi:

##### **a) Faktor Sumber daya manusia**

- (1) Latar belakang karyawan
- (2) Cara manajer dan kepala produksi dalam memajemen bahan baku

##### **b) Faktor Sumber daya Bahan Baku Produksi**

c) Faktor lingkungan

d) Waktu

b. Data Penunjang

Data penunjang adalah data yang meliputi gambaran umum lokasi penelitian, meliputi:

- Sekilas tentang lokasi penelitian rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin.

2. Sumber Data

- a. *Responden*, yaitu orang-orang yang hanya akan menjawab pertanyaan-pertanyaan wawancara tentang dirinya dengan hanya merespon pertanyaan-pertanyaan bukan memberikan informasi atau keterangan. (Afrizal, 2015, p. 139) Misalnya, penulis mendapatkan data dari manajer dan kepala produksi atau pihak yang terkait dalam manajemen bahan baku makanan dan minuman di rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin.
- b. *Informan*, yaitu manajer Wong Solo, kepala Produksi, atau pihak-pihak terkait.

#### **D. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik sebagai berikut:

1. Observasi/Pengamatan

Teknik ini digunakan untuk dapat mengadakan pengamatan secara langsung keadaan lokasi penelitian. Teknik ini digunakan untuk menggali data tentang manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin.

## 2. Wawancara mendalam/*Deep interview*

Wawancara mendalam adalah sebuah interaksi sosial informal antara seorang dengan peneliti dengan para informan seperti *maota-ota* (ngomong-ngomong antara dua orang tentang satu hal atau berbagai hal) dalam bahasa Minangkabau, yang dilakukan dengan yang terkontrol, terarah, dan sistematis. (Afrizal, 2015, p. 137)

Teknik ini digunakan oleh peneliti untuk menggali data tentang manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono.

## 3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah mengumpulkan bahan tertulis seperti berita di media, notulen-notulen rapat, surat-menyurat dan laporan-laporan untuk mencari informasi yang diperlukan. Pengumpulan dokumen ini mungkin dilakukan untuk mengecek kebenaran atau ketepatan informasi yang diperoleh dengan melakukan wawancara mendalam. Tanggal dan angka-angka tertentu lebih akurat dalam surat atau dokumen ketimbang hasil wawancara mendalam. Bukti tertulis tentu kuat dari informasi, realisasi sesuatu atau respon pemerintah atau perusahaan terhadap sesuatu. (Afrizal, 2015, p. 21)

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan dan melengkapi data yang sudah ada dengan melihat dokumen yang ada dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin, tentang:

- a. Struktur manajemen bahan baku makanan dan minuman.
- b. Karyawan dan sumber daya bahan baku.

#### **E. Teknik Pengolahan data**

Setelah data penelitian terkumpul maka langkah selanjutnya adalah melakukan pengolahan data sebagai berikut:

##### 1. *Editing*

Teknik ini digunakan untuk meneliti kembali data yang sudah terkumpul baik itu berupa kelengkapan jawaban atau kekeliruan yang akan diperbaiki serta untuk melihat kejelasan dan kesempurnaan penelitian sesuai dengan tujuan penelitian ini.

Adapun menurut Abdurrahman Fathoni, *editing* ialah pemeriksaan kembali data hasil penelitian yang tercantum pada *interview* untuk mengetahui kelengkapan dan kejelasan isi jawaban, kesesuaian antara jawaban yang satu dengan jawaban yang lain untuk kelengkapan kekeliruan dalam proses analisis data. (Fathoni, 2006, p. 104)

##### 2. Klafisikasi Data

Setelah tahap *editing* telah selesai maka tahap selanjutnya adalah klasifikasi data. Teknik ini digunakan untuk mengelompokkan data-data

sesuai jenis permasalahannya. Misalnya, setelah data-data didapat dan dikumpulkan langkah selanjutnya adalah mengelompokkan data-data yang didapat sesuai dengan rumusan masalah.

### 3. Interpretasi data

Setelah tahap klasifikasi data selesai maka tahap selanjutnya adalah interpretasi data. Teknik ini digunakan oleh penelitian untuk memberi penjelasan data yang diperoleh dalam memakainya.

## **F. Analisis Data**

Setelah semua data disajikan, kemudian data dianalisis untuk menentukan pembahasan tentang bagaimana manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di rumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin, dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan mengambil kesimpulan dengan menggunakan teknik induktif.

## **G. Prosedur Penelitian**

Dalam penelitian ini akan digunakan beberapa tahapan, sebagai berikut:

1. Tahapan pendahuluan
  - a. Menentukan lokasi penelitian dan melakukan peninjauan pendahuluan terhadap lokasi penelitian.
  - b. Membuat desain proposal
  - c. Mengajukan proposal skripsi kepada biro skripsi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.

2. Tahapan persiapan
  - a. Mengadakan seminar skripsi
  - b. Mengadajan perbaikan proposal skripsi
  - c. Memohon surat riset kepada pihak berwenang
3. Tahap pelaksanaan
  - a. Menyampaikan surat riset kepada pihak yang berwenang
  - b. Menghubungi responden dan informasi dengan teknik yang direncanakan.
  - c. Mengolah, menyusun dan menganalisis data-data yang diperoleh, sambil berkonsultasi dengan dosen pembimbing.
4. Tahapan akhir
  - a. Memohon kesedian dosen pembimbing untuk menyetujui naskah skripsi.
  - b. Memperbanyak naskah skripsi, selanjutnya dibawa ke sidang munaqasah untuk diuji dan dipertanggungjawabkan.

## **H. Sistematika penelitian**

Untuk memudahkan bagi para pembaca dalam memahami skripsi ini, maka penelitian menyusun skripsi ini secara sistematis dengan penjelasan sebagai berikut:

Bagaimana awal dari skripsi ini berisi halaman judul, halaman keaslian, halaman nota pembimbing, motto, halaman persembahan, halaman kata pengantar, halaman daftar isi, dan halaman daftar lampiran.

Bagian utama skripsi ini diuraikan dalam lima bab:

BAB I yaitu pendahuluan, yang berisi latar belakang masalah dan definisi operasional, rumusan masalah, alasan memilih judul, tujuan penelitian, signifikansi penelitian, kajian pustaka dan sistematika penelitian.

BAB II yaitu landasan teori, Manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin yang menguraikan tentang pengertian bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin yang menguraikantentang pengertian manajemen, serta faktor pendukung dan penghambat dalam persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin.

BAB III yaitu metode penelitian, berisi, data dan sumber data, teknik pengumpulan data, kerangka dasar penelitian, desain pengukuran, teknik pengolahan data, dan analisis data dan prosedur penelitian.

BAB IV berisi tentang gambaran umum manajemen persediaan bahan baku makanan dirumah makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin. Serta pembahsan hasil penelitian yaitupenyajian dan analisis tentang manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo Banjarmasin.

BAB V berisi penutup terdiri dari kesimpulan, saran dan akata penutup. Bagian akhir rencana skripsi ini meliputi daftar pustaka, lampiran-lampiran serta daftar riwayat hidup.