

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

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

Jenis Penelitian yang dilakukan ini adalah *field reseach* (penelitian lapangan), yaitu suatu penelitian yang dilakukan dengan cara penulis langsung ke lokasi penelitian untuk mendapatkan data-data yang diperlukan. Dalam penelitian lapangan perlu dibuat keputusan terlebih dahulu orang yang akan diwawancarai atau objek yang akan diamati dengan metode pengumpulan data yang akan digunakan (Yusuf, 2016, hlm. 24).

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yaitu metode yang meneliti sekelompok manusia atau suatu objek dengan cara menggambarkan secara sistematis mengenai fakta-fakta serta menganalisa dan menetapkan hubungan antara fenomena yang diselidiki pada masa sekarang. Pendekatan kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah (Sugiyono, 2013, hlm. 8). Metode ini merupakan jalan penelitian dengan sistematis yang akan digunakan untuk mengkaji atau meneliti suatu objek pada latar alamiah yang diharapkan bukanlah generalisasi berdasarkan kuantitas, namun makna dalam segi kualitas dari fenomena yang diteliti.

#### **B. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian ini ialah PO. Sinar Indah di Jalan Desa Pagatan Besar, RT. 003 RW. 001, Takisung, Kabupaten Tanah Laut, Kalimantan Selatan 70861, Indonesia. Alasan pemilihan lokasi penelitian ialah PO. Sinar Indah merupakan

satu-satunya perusahaan perseorangan dikecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut. PO. Sinar indah ini sebagai pemasok persediaan ikan asin tenggiri terbesar di Desa Pagatan Besar.

### **C. Subjek dan Objek Penelitian**

#### 1. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik PO. Sinar Indah Desa Pagatan Besar Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut.

#### 2. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah manajemen persediaan ikan asin tenggiri pada PO. Sinar Indah dengan menggunakan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)*.

### **D. Data dan Sumber Data Penelitian**

Data yang diambil dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder. Adapun sumber data dari penelitian ini adalah:

#### 1. Data

Data adalah keterangan yang dapat memberikan tentang informasi suatu keadaan masalah. Data yang digali dalam penelitian ini adalah data yang berdasarkan rumusan masalah yang dikumpulkan tentang manajemen persediaan ikan asin tenggiri dari PO. Sinar Indah yaitu pemilik dari PO. Sinar Indah.

#### 2. Sumber Data

Yang menjadi sumber data dalam penelitian ini adalah Informan yaitu pemilik PO. Sinar Indah Desa Pagatan Besar Kecamatan Takisung

Kabupaten Tanah Laut yang dapat memberikan informasi dan keterangan-keterangan yang berhubungan dengan penelitian yang penulis lakukan, sehingga data peneliti ini menjadi lengkap.

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

### **1. Wawancara**

Wawancara merupakan pertemuan kedua pihak yaitu, pewawancara dan diwawancarai untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat disusun makna dalam suatu topik tertentu (Sugiyono, 2014, hlm. 384). Adapun wawancara yang digunakan oleh peneliti berupa wawancara terstruktur yaitu peneliti akan menyiapkan instrument penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis yang akan dijawab oleh informan dan peneliti dapat lebih berdiskusi terkait informasi data manajemen persediaan ikan asin tenggiri yang dilakukan oleh PO. Sinar Indah Desa Pagatan Besar Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut.

### **2. Dokumentasi**

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumentasi merupakan kegiatan pengumpulan data kualitatif sejumlah besar fakta dan data tersimpan dalam bahan berbentuk dokumentasi seperti surat, catatan harian, arsip foto, jurnal kegiatan dan sebagainya (Sujarweni, 2015, hlm. 33). Hal ini dilakukan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan data-data perkembangan manajemen persediaan ikan asin tenggiri dan data lokasi PO. Sinar Indah Desa Pagatan Besar Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut.

## **F. Teknik Pengolahan Data**

Teknik Pengolahan Data Setelah data yang diperlukan terkumpul, maka langkah-langkah selanjutnya adalah pengolahan data dengan cara yang ditempuh adalah sebagai berikut:

1. Seleksi Data (*Editing*), yaitu mengecek dan mengoreksi data yang terkumpul dari hasil wawancara bahasa lisan untuk diolah dalam bentuk paparan bahasa tulisan serta mengoreksi kekurangannya.
2. Klasifikasi, yaitu mengelompokkan data sesuai dengan permasalahannya sehingga memudahkan dalam penguraian laporan hasil penelitian.
3. Deskripsi, menguraikan data dan menyusun kembali data yang telah ada terhimpun dalam uraian yang sistematis.

## **G. Teknik Analisis Data**

Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan memperoleh gambaran secara mendalam dari objek penelitian, yakni dengan menerapkan metode EOQ, dalam sistem manajemen persediaan ikan asin tenggiri pada PO. Sinar Indah Desa Pagatan Besar Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut tujuan ini menentukan kualitas pesanan yang dapat meminimalkan total biaya persediaan. Data yang digunakan yaitu data primer dengan cara wawancara langsung ke pemilik PO. Sinar Indah desa Pagatan Besar Kecamatan Takisung Kabupaten Tanah Laut. Dalam penelitian ini langkah-langkah yang akan dilakukan sebagai berikut (Efendi dkk., 2019):

1. Melakukan pengumpulan data berupa data pengadaan ikan asin tenggiri, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan.
2. Mengidentifikasi manajemen ikan asin tenggiri yang dilakukan perusahaan berkaitan dengan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan dalam aktivitas produksinya dengan menghitung jumlah pesanan persediaan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Pembagian rata-rata (Q)} = \frac{\text{Total kebutuhan bahan baku}}{\text{Frekuensi pemesanan}}$$

Selanjutnya dengan mengidentifikasi total biaya persediaan (TIC) yang dikeluarkan oleh PO. Sinar Indah dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{TIC} = \left( \frac{D}{Q} S \right) + \left( \frac{Q}{2} H \right)$$

3. Menentukan manajemen persediaan ikan asin tenggiri dengan menggunakan Metode *Economic Order Quantity*. Langkah-langkah untuk dapat menentukannya sebagai berikut:
  - a. Menghitung EOQ (*Economic Order Quantity*)

Langkah pertama yaitu dengan menghitung EOQ, dikembangkan atas dasar memesan dan menerima bahan baku dengan segera sehingga tidak terjadi kekurangan ikan asin tenggiri. Dicapai dengan menentukan jumlah dan frekuensi pembelian optimal dengan menggunakan total biaya pemesanan dan penyimpanan. EOQ dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{EOQ} = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Tahap selanjutnya dengan menghitung frekuensi pemesanan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Frekuensi pemesanan} = \frac{D}{EOQ}$$

b. Menghitung Total Biaya Persediaan (*Total Inventory Cost*)

Perhitungan total biaya persediaan bertujuan untuk membuktikan bahwa dengan terdapatnya jumlah pembelian ikan asin tenggiri yang optimal yang dihitung dengan metode EOQ akan di capai biaya total persediaan ikan asin tenggiri yang minimal. Perhitungan total biaya persediaan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{TIC} = \left(\frac{D}{Q}S\right) + \left(\frac{Q}{2}H\right)$$

c. Menghitung Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

Dimanfaatkan guna menghitung kuantitas ikan asin tenggiri menjaga kemungkinan terjadinya kekurangan ikan asin tenggiri. Dengan adanya persediaan pengaman, proses persediaan tidak terganggu oleh adanya kekurangan ikan asin tenggiri. Untuk itu, diperlukan perhitungan khusus agar persediaan ikan asin tenggiri bisa memenuhi permintaan. Persediaan pengaman dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$SS = SD \times Z$$

d. Menghitung Pemesanan Kembali (*Reorder Point*)

Pada langkah ini, kondisi dimana perusahaan harus memesan bahan baku menciptakan kondisi persediaan yang terkendali. Perhitungan pemesanan kembali menggunakan jumlah minimal angka tertentu sebagai batas untuk segera melakukan pemesanan kembali. Pemesana kembali dihitung dengan rumus:

$$\text{ROP} = (\text{D} \times \text{L}) + \text{SS}$$

4. Menerapkan sistem yang tepat dalam manajemen persediaan ikan asin tenggiri yaitu dengan menggunakan Metode *Economic Order Quantity* untuk memenuhi kebutuhan persediaan agar tidak terjadi kekurangan maupun kelebihan ikan asin tenggiri, serta dapat mengontrol persediaan dengan diikuti biaya yang rendah dan kuantitas pemesanan yang optimal.