

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

### 3.1 Desain dan Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif, yaitu menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan Study Kasus. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan pemecahan masalah yang terjadi saat ini berdasarkan data yang diperoleh sesuai dengan situasi dan kondisi saat penelitian berlangsung (Fulk, 2023). Sementara itu, penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bersifat deskriptif dan lebih menekankan pada analisis. Studi kasus adalah metode untuk mengumpulkan dan menganalisis data terkait suatu kasus tertentu. Sebuah kasus biasanya diangkat karena adanya masalah, kesulitan, hambatan, atau penyimpangan (Akman et al., 2021). Namun, sebuah kasus juga dapat diangkat karena keunggulan atau keberhasilannya meskipun tidak ada masalah.

### 3.2 Objek, Jadwal dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kongkou-Kongkou Cafe & Resto yang berlokasi di Kingshop Commercial Area, Jl. Palem Raya KS 1, Rancamaya Golf Estate, Bogor. Penelitian dimulai pada Bulan Februari hingga Juli 2025, Sesuai dengan jadwal penelitian yang tertera pada tabel di bawah.

**Tabel 3.1 Jadwal Pelaksanaan Penelitian**

No	Kegiatan	Feb				Maret				Apr				Mei				Jun				Jul				Ags					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Penyusunan Proposal	■	■	■	■																										
2	Seminar Proposal								■																						
3	Persiapan Penelitian											■	■																		
4	Pengumpulan Data											■	■	■	■																
5	Pengolahan Data																■														
6	Analisis dan Evaluasi																			■	■	■	■								
7	Penulisan Laporan																							■	■	■	■				
8	Seminar Hasil																												■		

Sumber : Penelitian (2025)

### 3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian

Dalam penelitian ini, sumber data merujuk pada subjek yang menyediakan informasi yang dibutuhkan. Sumber data utama dalam penelitian ini adalah narasumber atau informan, yaitu individu yang memberikan data secara langsung melalui wawancara. Penelitian ini menggunakan data primer, yaitu data yang diperoleh langsung oleh peneliti melalui metode observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Selain itu penelitian ini juga menggunakan data sekunder. Data sekunder berupa data historis pesanan sejak tahun 2024 yang diperoleh secara langsung.

#### 1. Data Primer

Mengumpulkan data secara langsung dari objek yang diteliti juga survei lapangan langsung untuk menyelesaikan permasalahan yang sedang ditangani oleh peneliti.

#### 2. Data Sekunder

Data yang diperoleh secara tidak langsung, berupa keterangan yang ada hubungannya dalam penelitian yang sifatnya melengkapi atau mendukung data primer.

Observasi dilakukan dengan mengamati proses pengendalian persediaan bahan baku serta biaya yang timbul dalam pengadaannya. Sementara itu, dokumentasi dimanfaatkan untuk mengumpulkan data terkait persediaan bahan baku. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pihak yang terlibat, seperti bagian keuangan, manajer restoran, dan bagian dapur, dengan menggunakan pedoman wawancara sebagai acuan.

### 3.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui wawancara dan observasi, yang diperoleh secara langsung melalui pengamatan di lapangan serta sesi wawancara. Data yang dikumpulkan mencakup:

#### 1. Observasi

Dalam penelitian ini observasi dilakukan dengan terjun langsung ke lapangan untuk mengumpulkan data dan mencatat informasi yang diperoleh selama pengamatan di Kongkou-kongkou Cafe & Restoran.

## 2. Wawancara

Dalam penelitian ini dilakukan wawancara yang merupakan kegiatan tanya jawab secara langsung kepada pemilik perusahaan atau unit bisnis untuk mendapatkan data.

## 3. Dokumentasi

Dalam penelitian ini menggunakan dokumentasi. Dokumentasi yaitu mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa catatan, transkrip, buku, surat kabar, majalah, dan sebagainya.

### 3.3 Metode Pengelolaan / Analisis Data

#### 3.5.1 Metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

Bahan baku yang di analisis pada Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran yaitu Spageti, Keju Mozzarella Arla, Keju Mozzarella Green Valley, Keju Mozzarella Anchor, Smoked Beef, Peperoni, dan Truffle.

Rumusan dalam perhitungan pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan adalah EOQ (*Economic Order Quantity*). EOQ adalah teknik kontrol persediaan yang meminimalkan biaya total dari pemesanan dan penyimpanan, dipergunakan untuk menentukan/mengetahui jumlah pesanan persediaan yang paling efisien (Ibrahim et al., 2020). rumus yang dipergunakan untuk menghitung EOQ adalah:

$$EOQ = \frac{\sqrt{2.S.D}}{H.I}$$

Keterangan :

EOQ = Jumlah optimal barang per pesanan (Q\*).

D = Kuantitas penggunaan per tahun

S = Biaya pemesanan setiap pesanan

H = Biaya produk 1 pack

I = Biaya penyimpanan

#### 1) Biaya pemesanan per tahun

Biaya pemesanan tahunan adalah jumlah pesanan per tahun dikalikan dengan biaya pesanan per pesanan, jumlah pesanan dalam satu tahun adalah permintaan tahunan (D) dibagi jumlah pesanan (Q). Oleh karena itu biaya

pemesanan tahunan =  $D/Q \cdot S$  peningkatan nilai  $Q$  akan menurunkan biaya pemesanan tahunan dan sebaliknya. Penting untuk menemukan keseimbangan antara biaya pemesanan dan biaya penyimpanan, sehingga perusahaan dapat mengoptimalkan pengeluarannya dan meningkatkan efisiensi operasional (Vania & Yolina, 2021). Untuk menghitung biaya pemesanan tahunan Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran, maka digunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya Pemesanan} = \frac{D}{Q} \times S$$

Keterangan :

- D = Jumlah pesanan dalam 1 tahun
- Q = Jumlah optimal per pesanan
- S = Biaya pesanan tiap kali pesan

## 2) Biaya penyimpanan per tahun

Biaya penyimpanan tahunan merupakan pengeluaran yang terkait dengan penyimpanan barang yang dibeli dalam satu tahun. Perhitungan biaya ini diperoleh dari perkalian antara persediaan rata-rata dengan biaya penyimpanan per unit per tahun. Oleh karena itu, biaya penyimpanan tahunan dapat dihitung menggunakan rumus  $(Q/2) \cdot H$ . Jika nilai  $Q$  meningkat, maka biaya penyimpanan tahunan juga akan meningkat, dan sebaliknya (Zhonghua et al., 2020). Untuk menentukan biaya penyimpanan di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran, digunakan rumus berikut:

$$\text{Biaya penyimpanan} = \frac{Q}{2} \times H$$

Keterangan :

- Q = Jumlah optimal per pesanan
- H = Biaya penyimpanan per unit per tahun

## 3) Frekuensi Pemesanan

Dalam konsep *Economic Order Quantity* (EOQ), terdapat beberapa persamaan yang digunakan, salah satunya adalah frekuensi pemesanan ( $N$ ), yaitu jumlah pemesanan yang dilakukan perusahaan dalam satu periode (Kalaiarasi et al., 2022).

Untuk menentukan frekuensi pemesanan dalam satu periode, dapat digunakan rumus berikut:

$$\text{Frekuensi Pemesanan} = \frac{D}{Q}$$

Keterangan :

D = Jumlah pesanan dalam satu tahun

Q = Jumlah optimal per pesanan

#### 4) Persediaan Pengamanan (*Safety Stock*)

Menentukan besar persediaan pengamanan atau *Safety Stock* (SS) menggunakan rumus sebagai berikut.

$$SS = Z \times d \times L$$

Keterangan :

Z = Standar deviasi (*Standard Level*)

d = Standar deviasi dari tingkat kebutuhan

L = Persediaan Pengaman (*Safety Stock*)

#### 5) Total biaya persediaan (*Total Inventory Cost*)

Perhitungan total biaya persediaan bahan baku dapat dihitung dengan beberapa metode sebagai berikut:

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

Keterangan :

Q = Jumlah optimal per pesanan

H = Biaya Penyimpanan per unit pertahun

D = Jumlah pesanan dalam satu tahun

S = Biaya pesanan tiap kali pesan

#### 6) Titik Pemesanan Kembali (*Reorder Point*)

Perhitungan reorder point dilakukan untuk menentukan jumlah stok minimum yang mengharuskan perusahaan melakukan pemesanan ulang. Proses ini memerlukan informasi mengenai *lead time* untuk memperkirakan kebutuhan barang selama periode tersebut. Selain itu, diperlukan juga data mengenai *safety stock*, yang ditetapkan berdasarkan kebijakan manajemen. Adapun langkah-langkah perhitungannya adalah sebagai berikut:

1. Kebutuhan Barang per hari :

$$d = \frac{D}{\text{Jumlah hari kerja dalam satu tahun}}$$

2. *Reorder Poin*

Tingkat stok *Reorder Point* (ROP) dihitung berdasarkan permintaan rata-rata yang diperkirakan selama periode lead time, ditambah dengan jumlah *safety stock* sebagai cadangan persediaan (R. Bhavsar Vinayak & Sinha Binob, 2019). Adapun rumus ROP yang digunakan adalah sebagai berikut:

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

Keterangan :

d = Kebutuhan barang per hari

L = *Lead Time* (Waktu tunggu)

SS = *Safety Stock*

- 7) Perhitungan Efisiensi Pengelolaan Bahan Baku

Untuk mencari tingkat efisiensi dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Efisiensi} = \frac{\text{Output}}{\text{Input}} = 1$$

Keterangan :

*Output* = Bahan Baku (Spageti, Keju Mozzarella Arla, Keju Mozzarella Green Valley, Keju Mozzarella Anchor, Smoked Beef, Peperoni, dan Truffle)

*Input* = Produk yang di hasilkan (Makanan)

- Jika output yang ditargetkan berbanding dengan input aktual lebih besar atau sama dengan 1, maka akan terjadi efisiensi.
- Jika hasil perhitungan lebih kecil dari pada 1, maka efisiensi tidak tercapai.

### 3.5.2 Metode *Just In Time* (JIT)

Metode *Just in Time* (JIT) adalah salah satu teknik dalam pengendalian persediaan bahan baku yang bertujuan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi, Penerapan JIT memungkinkan perusahaan untuk mengurangi biaya penyimpanan dan risiko kelebihan persediaan, serta meningkatkan responsivitas

terhadap permintaan pasar yang berubah-ubah. Dengan demikian, strategi ini tidak hanya mendukung pengurangan biaya, tetapi juga mendorong peningkatan kualitas produk dan kepuasan pelanggan melalui pengiriman yang lebih cepat dan tepat waktu (Astuti et al., 2022). Fokus dari langkah-langkah penerapan JIT terletak pada eliminasi pemborosan dan perbaikan terus menerus. Langkah-langkah penerapan *Just In Time* menurut Hustanto sebagai berikut :

- a. Membuat rencana kebutuhan bahan baku  
(*Harga produksi perusahaan x Kebutuhan bahan baku*)
- b. Menghitung biaya pembelian bahan baku  
(*Harga bahan baku x Bahan baku yang di butuhkan*)
- c. Menghitung biaya pemesanan  

$$\frac{\text{Biaya pesan x Bahan baku yang dibutuhkan}}{\text{Pembelian bahan baku perusahaan}}$$
- d. Menghitung biaya penyimpanan  
(*Biaya penyimpanan terdiri dari biaya sewa gudang, pemakaian listrik, dan kebersihan*)
- e. Total biaya persediaan  
(*Biaya pembelian + Biaya pemesanan + Biaya penyimpanan*)