BAB III
METODE PENELITIAN

Pada bab ini akan menjelaskan bagaimana kajian dalam penelitian ini dilakukan. Metode penelitian ini terdiri dari dari tahapan proses penelitian atau urutan langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian, data-data yang digunakan, serta diagram alir penelitian.

3.1 Jenis Penelitian

Dalam skripsi ini jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dan penelitian kuantitatif. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alami maupun fenomena buatan manusia. Fenomena itu bisa berupa bentuk, aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan lainnya (Sukmadinata, 2006). Penelitian deskriptif ini mendeskripsikan dan menginterpretasikan suatu hal, seperti kondisi yang sedang terjadi. Sedangkan menurut Hussey (1997), penelitian kuantitatif adalah penelitian yang diklarifikasikan atau ditinjau berdasarkan pada proses penelitian yang objektif, dengan melakukan serangkaian uji statistik dan melakukan analisa pada hasil pengolahan data tersebut.

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Hotel Savana pada bulan Maret-Agustus 2016 yang berlokasi di Jalan Letjen Sutoyo no 30-34 Malang, Jawa Timur.

3.3 Objek Penelitian

Objek penelitian yang diamati adalah proses penilaian kinerja *supplier* yang dilakukan oleh pihak Restoran Hotel Savana Malang Jawa Timur untuk menilai hasil kinerja masing-masing *supplier* sesuai dengan kriteria dan subkriteria yang akan ditentukan.

3.4 Langkah-Langkah Penelitian

Langkah-langkah penelitian yang dilakukan dibagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap pendahuluan, tahap pengumpulan dan pengolahan data, serta tahap analisis dan kesimpulan. Berikut ini akan dijelaskan mengenai masing-masing tahapan:

3.4.1 Tahap Pendahuluan

Pada tahap pendahuluan, langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Studi lapangan

   Studi lapangan digunakan untuk mengetahui kondisi dan gambaran nyata mengenai objek yang akan diteliti. Objek yang akan diteliti adalah *supplier* bahan baku restoran pada restoran Hotel Savana Malang.

2. Identifikasi masalah

   Identifikasi masalah merupakan proses mengidentifikasi masalah secara detail pada objek yang akan diteliti. Identifikasi masalah dilakukan dengan tujuan untuk mencari penyebab terjadinya permasalahan dan mencari solusi yang tepat untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi.

3. Tinjauan Pustaka

   Digunakan untuk mendapatkan informasi dan teori-teori relevan yang berkenaan dengan penelitian yang dilakukan. Sumber literatur berasal dari buku, jurnal, dan studi terhadap penelitian terdahulu.

4. Rumusan masalah

   Perumusan masalah sesuai dengan kenyataan di lapangan yang merupakan rincian permasalahan yang dikaji dan selanjutnya mendapatkan tujuan dari penelitian ini.

5. Penentuan tujuan penelitian

   Tujuan penelitian ditentukan berdasarkan perumusan masalah yang telah dirumuskan sebelumnya. Hal ini ditujukan untuk menentukan batasan-batasan dalam pengumpulan dan pengolahan data, serta analisis hasil penelitian.

3.4.2 Tahap Pengumpulan dan Pengolahan Data

Pada tahap pengumpulan dan pengolahan data, langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pengumpulan data

   Dalam penelitian ini data yang digunakan adalah sebagai berikut:

   1) Data pembelian bahan baku makanan disetiap bulannya
   2) Data *supplier* ayam,daging, *seafood*, dan sayur-buah
   3) Harga pembelian bahan baku restoran pada tiap bulannya.

2. Pengolahan data

   Langkah-langkah dalam pengolahan data antara lain:

a. Menyusun struktur masalah dan mengembangkan model keterkaitan

   Pada tahap ini, akan dilakukan penentuan sasaran atau tujuan yang diinginkan perusahaan dalam proses penilaian pemasok. Kemudian akan dilakukan penentuan kriteria dan subkriteria yang dibutuhkan oleh perusahaan dan penentuan hubungan keterkaitan antar kriteria dan subkriteria yang akan digunakan untuk memodelkan AHP

b. Menyusun Hierarki AHP

   Kemudian akan dilakukan penentuan kriteria dan subkriteria yang dibutuhkan oleh perusahaan dan penentuan hubungan keterkaitan antar kriteria dan subkriteria dengan menggunakan AHP.

c. Menghitung bobot pada setiap kriteria dan subkriteria dengan menggunakan *Scoring System Scale Cluster* (SSSC)

   Pada tahap ini terbagi menjadi kedalam 5 kriteria utama yang ada yakni *delivery*, *flexibility, cost, quality,* dan *reliability*. Sub kirteria yang ada telah digambarkan pada gambar 2.3. Selanjutnya memberikan bobot keterpengaruhan kriteria terhadap nilai kepentingan perusahaan dengan pemberian *score Excellent (4), good (3), Fair (2), poor (1).*

   Jika sebelumnya Nilai pada masing masing kriteria dikalikan dengan bobotnya dan dijumlahkan.

3.4.3 Tahap Analisis dan Pembahasan

Pada tahap ini, hasil pengolahan data yang diperoleh akan dilakukan interpretasi dan analisis terhadap tingkat kepentingan kriteria dan subkriteria *supplier* dan penilaian hasil pencapaian kinerja masing-masing *supplier* bahan baku restoran untuk masing-masing kriteria dan subkriteria. Memberikan rekomendasi perbaikan kepada *supplier* berdasarkan nilai *Scoring System Scale Cluster* (SSSC)

3.4.4 Tahap Kesimpulan dan Saran

Tahap kesimpulan dan saran merupakan tahap terakhir dari penelitian ini yang berisi kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengumpulan data, pengolahan data, dan analisis hasil pembahasan yang menjawab tujuan penelitian yang telah ditetapkan.

3.5 Diagram Alir Penelitian

Diagram alir penelitian ditujukan untuk merepresentasikan alur dan prosedur penelitian yang akan dilakukan secara sistematis dan menyeluruh. Diagram alir penenlitian dapat dilihat pada Gambar 3.1 di bawah ini.

Gambar 3.1 Diagram alir penelitian