

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek dan Subjek Penelitian

3.1.1 Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah pegawai Koki Joni Yogyakarta dan seluruh aliran proses produksi yang ada pada perusahaan.

3.1.2 Subjek Penelitian

Penelitian dilakukan di Koki Joni Yogyakarta yang merupakan salah satu rumah makan berlokasi di Jalan C. Simanjuntak Gk V, Terban, Kec. Gondokusuman, Kota Yogyakarta yang menyediakan pasta dengan daging kalkun.

3.2 Bahan dan Alat Penelitian

3.2.1 Bahan Penelitian

Bahan penelitian yang digunakan dalam melakukan penelitian ini merupakan bahan yang digunakan dalam observasi, wawancara, dan studi literatur:

- a. Proses yang ada pada jasa restoran Koki Joni Yogyakarta
- b. Waktu proses pada proses pemasakan
- c. Kuesioner Identifikasi *Waste*

3.2.2 Alat Penelitian

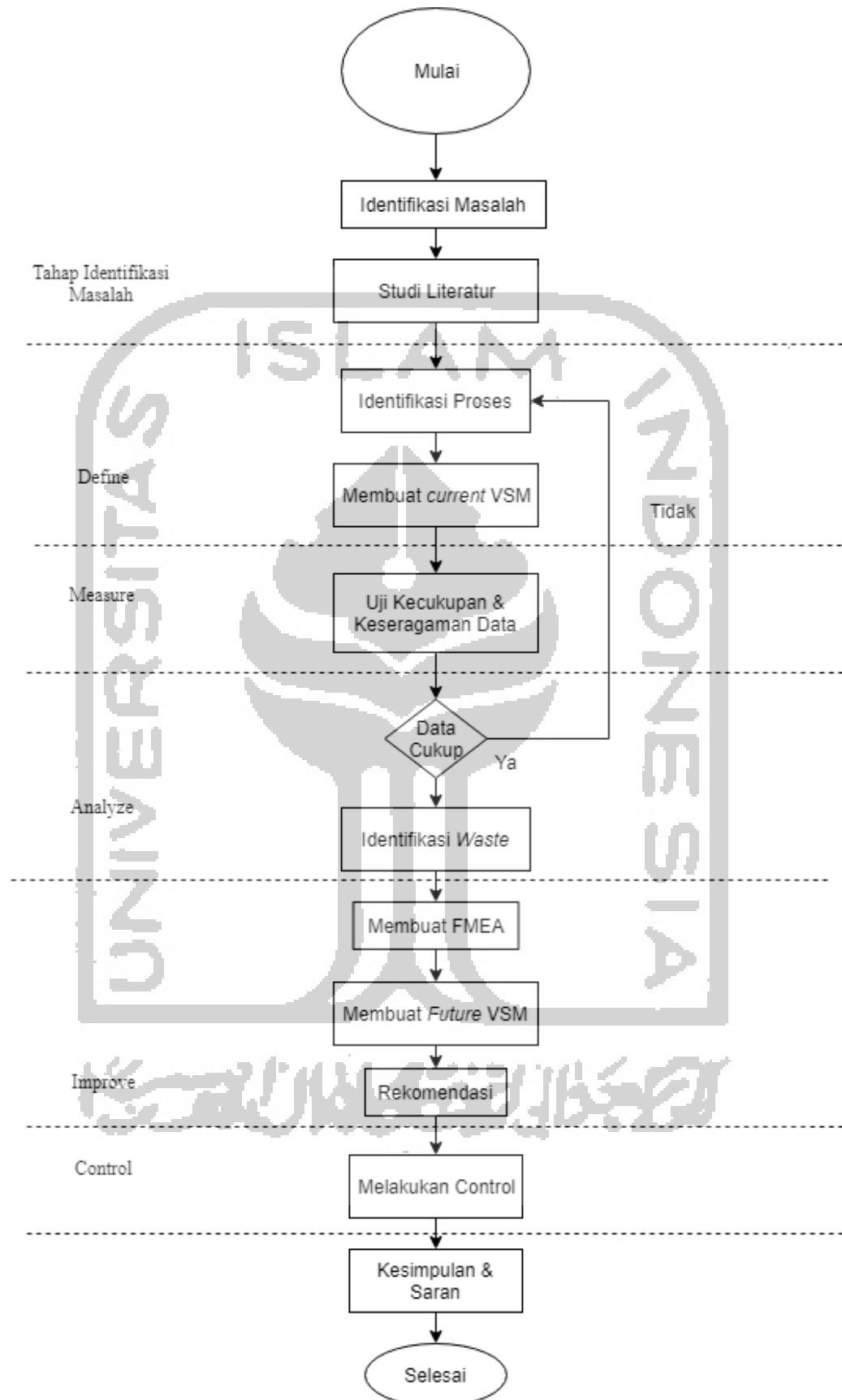
Dalam penelitian ini menggunakan alat penunjang yang digunakan dalam penelitian berupa:

- a. Alat tulis
- b. Alat perekam dengan menggunakan *recorder handphone*
- c. *Stopwatch*

3.3 Alur Penelitian

Alur penelitian tahapan-tahapan penelitian mulai dari awal hingga akhir. Tahapan atau alur dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.1





Gambar 3. 1 Alur Penelitian

3.4 Deskripsi Alur Penelitian

Berikut merupakan deskripsi dari alur penelitian yang akan dilakukan dari awal hingga akhir penelitian:

a. Identifikasi Masalah

Pada tahapan ini, peneliti akan menguraikan apa saja permasalahan yang ada dalam penelitian yang akan dilakukan. Identifikasi masalah dalam penelitian dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu rumusan masalah, tujuan penelitian, dan batasan masalah.

b. Studi Literatur

Tahap ini bertujuan sebagai penunjang dalam pemecahan masalah dengan menggunakan teori - teori yang menjadi landasan dari penelitian yang dilakukan.

c. Identifikasi proses

Pada tahap identifikasi proses dilakukan dengan melihat apa saja proses yang ada pada perusahaan, dari bahan baku datang hingga barang sampai pada konsumen.

d. Membuat *Current Value Stream Mapping*

Tahap ini dibuat untuk memetakan rantai produksi serta mengidentifikasi pemborosan yang ada pada perusahaan yang akan diolah menjadi *value stream mapping* untuk memperjelas seluruh aktivitas.

e. Uji Kecukupan Data dan Uji Keseragaman Data

Uji kecukupan data dan uji keseragaman data dilakukan untuk mengetahui apakah data yang diambil sudah cukup dan seragam.

f. Identifikasi *Waste*

Identifikasi *waste* dilakukan untuk mengetahui apa saja pemborosan yang ada pada proses produksi sehingga peneliti dapat mengetahui pemborosan yang terjadi. *Waste* yang terjadi dapat diidentifikasi dengan cara melihat gambar *value stream mapping*. Pengidentifikasi *waste* menggunakan metode borda dengan analisis menggunakan *fishbone diagram* dan FMEA.

g. Membuat *Future Value Stream Mapping*

Future Value Stream Mapping dibuat untuk mengetahui penyebab dari pemborosan dan dapat membantu membuat area untuk proses perbaikan.

h. Rekomendasi

Usulan perbaikan atau rekomendasi yang diberikan bertujuan untuk mengurangi *waste* pada proses suatu perusahaan berdasarkan analisis penyebab *waste* yang terjadi.

i. Melakukan *Control*

Tahap ini merupakan tahapan terakhir dari metode DMAIC dimana perbaikan yang telah diberikan akan diawasi atau dipantau agar berjalan sesuai dengan rencana dan berkaitan dengan SOP (*Standard Operational Procedure*) perusahaan.

j. Kesimpulan dan Saran

Tahap terakhir penelitian ini adalah kesimpulan yang diperoleh dari tujuan penelitian. Selain itu akan diberikan saran untuk perusahaan terkait berdasarkan hasil penelitian serta saran bagi penelitian selanjutnya.

