

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Terminologi

Pentingnya	: Suatu pokok masalah yang bertujuan untuk menyelesaikan tujuan utama
<i>Hygiene</i>	: Usaha Kesehatan Individu.
Sanitasi	: Usaha Kesehatan Lingkungan.
Untuk	: Kata depan untuk menyatakan tujuan
Meningkatkan	: Proses untuk mempertinggi
Pelayanan	: Cara melayani tamu dengan mengharapkan imbalan
Di	: Kata depan untuk menandai tempat
<i>Dry good store</i>	: Tempat penyimpanan bahan makanan.
Bumi Surabaya Hotel	: Objek tempat penelitian

3.2 Jenis dan Sumber Data

3.2.1 Jenis Data

3.2.1.1 Data kuantitatif : yaitu data yang diperoleh dari kuisisioner dan wawancara yang dilakukan dengan pimpinan ataupun karyawan mengenai pentingnya *hygiene* dan sanitasi di *dry*

good store untuk kemudian dianalisis secara kuantitatif.

3.2.1.2 Data kualitatif : Yaitu teori atau data tentang hal-hal yang menyangkut dengan masalah yang dibahas dalam penulisan ini dengan melihat literature-literature yang ada, baik dari buku maupun dari internet.

3.2.2 Sumber Data

Sumber data yang digunakan penulis dalam penyusunan tugas akhir ini adalah :

3.2.2.1 Sumber data primer yaitu data yang diperoleh secara langsung berdasarkan penelitian atau survey di lapangan.

3.2.2.2 Sumber data sekunder yaitu jenis data yang diperoleh secara tidak langsung berdasarkan data perusahaan yang berdasarkan dari literature dan informasi yang berkaitan dengan pengamatan.

3.3 Teknik Pengambilan Data

1. *Observasi* : pengumpulan data yang diperoleh dari pengalaman secara langsung ke Bumi Surabaya Hotel.

2. *Dokumentasi* : pengumpulan data dengan cara membaca literature yang tersedia di perpustakaan Politeknik NSC dan beberapa data di Bumi Surabaya Hotel
3. *Interview* : pengumpulan data dengan cara melakukan *interview* langsung kepada Pak Sayuti dan Bu Susan sebagai *Storekeeper* di Bumi Surabaya Hotel.

Interview : Kebersihan Lingkungan.

Oleh : Bapak Sayuti

Bagian : *Team Leader Storekeeper* Bumi Surabaya Hotel

1. Bagian mana saja yang dibersihkan setiap hari ?

Jawab :

Untuk menjaga kebersihan di tempat kerja terutama di Store yang setiap hari harus selalu dibersihkan adalah rak-rak yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan maupun minuman, atap-atap *store* yang setiap hari berdebu, lantai *Store* harus tiap hari di bersihkan.

2. Berapa hari sekali membersihkan rak-rak bahan makanan dan minuman?

Jawab :

Untuk rak-rak makanan dilakukan pembersihan setiap hari agar kualitas bahan makanan dan minuman tetap terjaga.

3. Bagaimana cara menjaga kebersihan di *Store* ?

Jawab :

- Setiap hari melakukan sweeping dan mooping pada lantai *Store* agar bersih dan jauh dari kuman penyakit.
- Mengatur suhu ruangan *store* agar tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan.
- Membersihkan rak-rak tempat penyimpanan bahan makanan dan minuman.

Interview : Proses penyimpanan dan pengambilan bahan-bahan yang dibutuhkan oleh user

Oleh : Pak Sayuti

Bagian : *Team Leader Storekeeper* Bumi Surabaya Hotel

1. Sistem apa yang digunakan untuk penyimpanan bahan-bahan ?

Jawab :

Sistem yang digunakan adalah sistem *FIFO (First in First Out)* yaitu apabila barang datang usahakan ditaruh di belakang agar tidak terjadi kadaluarsa dan stock yang berlebihan.

2. Bagaimana cara penyimpanan bahan-bahan agar tidak terjadi kerusakan?

Jawab :

- Cara penyimpanan bahan-bahan agar tidak terjadi kerusakan adalah dengan tidak menumpuk barang yang terlalu tinggi

- selalu mengecek suhu ruangan agar kualitas bahan-bahan tetap terjaga.

3. Bagaimana SOP (*Standar Operational Procedure*) pengambilan bahan ?

Jawab :

- *User* harus membuat Form *Requestition* yang berisikan nama *department*, barang dan jumlah yang dipesan.
- *Storekeeper* menyiapkan seluruh barang apa saja yang dipesan oleh *user*
- Cocokkan *form requestition* dengan barang yang diambil (nama barang dan jumlah)
- Minta tanda tangan,tanggal pengambilan di form requestition untuk dijadikan file di *purchasing*.

Interview : Kebersihan Lingkungan

Oleh : Bu Susan

Bagian : *Storekeeper* Bumi Surabaya Hotel

1. Bagian mana saja yang dibersihkan setiap hari ?

Jawab :

- Bagian yang dibersihkan setiap hari nya adalah, rak-rak tempat penyimpanan barang-barang
- Atap-atap yang berdebu karena itu berpengaruh pada kualitas barang

- Lantai harus selalu di *sweeping* dan *moping*
2. Berapa hari sekali membersihkan rak-rak yang digunakan untuk menyimpan barang ?

Jawab :

Pembersihan rak-rak dilakukan setiap hari agar menjaga kualitas barang.

3. Bagaimana cara menjaga kebersihan di *Store* ?

Jawab :

- Cara menjaga kebersihan Store dengan cara *sweeping mooping* yang dilakukan setiap hari nya
- Membersihkan atap-atap yang berdebu.

Interview : Proses penyimpanan dan pengambilan bahan-bahan.

Oleh : Bu Susan

Bagian : *Storekeeper* Bumi Surabaya Hotel

1. Sistem apa yang digunakan dalam penyimpanan bahan-bahan ?

Jawab :

Menggunakan sistem *FIFO* (*First In First Out*) yang artinya seluruh barang yang baru datang harus ditaruh di belakang dahulu agar tidak terjadi kerusakan barang dan kelebihan stock.

2. Bagaimana cara penyimpanan barang-barang agar tidak terjadi kerusakan ?

Jawab :

- Jangan menumpuk barang terlalu tinggi agar barang tidak mudah rusak
 - Barang dikelompokkan berdasarkan jenis barangnya.
3. Bagaimana SOP (*Standar Operational Procedure*) pengambilan barang di store ?

Jawab :

- *User* diwajibkan membuat *form Requestition* yang berisi nama barang dan jumlah barang yang akan diambil.
- *Storekeeper* menyiapkan barang apa saja yang dipesan oleh *user*.
- Mengecheck nama barang dan jumlah yang ada di *form requestition* dengan barang yang sudah disiapkan.
- Minta tanda tangan, tanggal pengambilan oleh *user* yang nantinya dijadikan file di *purchasing*.

3.4 Metode Analisis Data

Metode analisis data ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif untuk menggambarkan serta menjelaskan dan membandingkan antara teori-teori yang diterima di bangku perkuliahan maupun dengan buku-buku panduan yang ada dan sesuai dengan judul yang penulis angkat dengan kenyataan yang ada atau terjadi di lokasi atau lapangan penulis.