

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Disain Penelitian

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode R&D (Research and Development). Metode penelitian dan pengembangan atau dalam bahasa Inggrisnya *Research and Development* yaitu metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Dalam jurnal dijelaskan bahwa research and development atau penelitian dan pengembangan adalah suatu metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu serta menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2011, p. 407). Borg and Gall (1989, pp. 783-785) mengatakan bahwa terdapat enam tahapan dalam penelitian R & D, yaitu sebagai berikut (Syarifatunnisa, 2017):

1. Penelitian dan Pengumpulan Data Awal. Dalam tahapan ini peneliti melakukan identifikasi perhitungan kebutuhan, mempelajari literature dan meneliti dalam skala kecil.
2. Perencanaan. Setelah penelitian dan pengumpulan data awal dilakukan, tahapan selanjutnya adalah perencanaan. Perencanaan meliputi sketsa awal dan solusi dari sistem serta komposisi.
3. Pembuatan Produk Awal. Setelah perencanaan selesai, langkah selanjutnya dalam tahapan desain penelitian ini adalah membuat bentuk awal produk yang dapat diuji coba. Dalam tahap pengembangan produk ini termasuk pembuatan

instrumen untuk mendapatkan hasil dari pengguna. Sebelum melakukan uji coba, perlu adanya tanggapan dari peneliti dalam bidang yang terkait.

4. Uji Coba Ahli. Setelah produk awal selesai dilakukan uji coba ahli yaitu evaluasi pakar yang berkaitan dengan bidang olahraga dan bidang teknologi alat.
5. Perbaikan Produk Awal. Setelah tahapan uji coba awal, tahapan berikutnya yaitu perbaikan produk sesuai dengan data yang didapat dari uji coba ahli. Saran dari pakar digunakan untuk melengkapi produk.
6. Uji Coba Lapangan. Setelah produk awal diperbaiki sesuai saran dari pakar olahraga dan teknologi alat, dilaksanakan uji coba lapangan untuk mendapatkan evaluasi atas produk.



Gambar 3. 1 Desain penelitian

Sumber : Hasil penelitian 2023

Di dalam jurnal (Sumarni, 2019) Menurut Sugiyono (2009), langkah-langkah penelitian dan pengembangan terdiri dari 10 langkah sebagai berikut: (1) Potensi dan masalah, (2) Pengumpulan data, (3) Desain produk, (4) Validasi desain, (5) Revisi desain, (6) Ujicoba produk, (7) Revisi produk, (8) Ujicoba pemakaian, (9) Revisi produk, dan (10) Produksi masal. Secara skematik langkah-langkah tersebut ditunjukkan pada gambar berikut.

Langkah-langkah tersebut secara ringkas dijelaskan sebagai berikut.

1. Potensi dan Masalah

Proses identifikasi potensi dan masalah merupakan proses untuk mencari tahu permasalahan yang dihadapi Restoran Hotel Batam View Beach

Resort. Proses identifikasi potensi dan masalah dapat dilakukan dengan dua cara yakni observasi dan wawancara pada manajemen Hotel tersebut. Berikut ini proses identifikasi potensi dan masalah yang dilaksanakan di Hotel Batam View Beach Resort tersebut :

a. Observasi

Observasi atau pengamatan langsung ke lapangan bertujuan untuk memahami betul bagaimana sistem yang sedang berjalan sekarang serta mencatat kekurangan dari sistem yang sekarang.

b. Wawancara

Proses wawancara ini melibatkan beberapa narasumber yakni penulis, Manajer Restoran, Staff Restoran dan Staff dapur. Proses wawancara fokus membahas tentang kekurangan dari sistem yang sedang berjalan sekarang.

2. Mengumpulkan informasi

Dalam hal ini pengumpulan informasi di Hotel Batam View Beach Resort bertujuan untuk mengetahui apa-apa saja hal atau produk yang akan dirancang dalam *website* Restoran tersebut.

3. Desain produk

Produk yang dihasilkan dari penelitian terdapat berbagai macam. Untuk mendapatkan sistem kerja yang baru, dalam membuat rancangan kerja baru terhadap penilaian sistem yang sudah ada, sehingga diperoleh temuan terhadap kelemahan sistem tersebut. Selain itu dilakukan penelitian

terhadap sistem lain yang dipandang sistem kerjanya bagus. Selain itu harus mengkaji referensi mutakhir yang terkait dengan sistem kerja yang terbaru berikut indikator sistem kerja yang baik. Hasil dari kegiatan ini berupa desain produk baru yang lengkap dengan spesifikasinya. Desain ini masih bersifat hipotetik karena efektivitasnya belum terbukti, dan akan dapat diketahui setelah melalui pengujian. Desain produk harus diwujudkan dengan gambar atau bagan, sehingga dapat digunakan sebagai pegangan untuk menilai dan membuatnya, serta akan memudahkan pihak lain untuk memahaminya.

4. Validasi desain

Validasi desain yaitu proses kegiatan untuk menilai apakah rancangan produk, dalam hal ini sistem kerja baru secara rasional akan lebih efektif dari yang lama atau tidak. Dikatakan secara rasional, karena validasi saat ini masih bersifat penilaian berdasarkan pemikiran rasional, belum fakta lapangan. Validasi produk dapat dilakukan dengan diwakilkan beberapa pakar atau tenaga ahli yang sudah kompeten untuk menilai produk baru yang dirancang tersebut. Setiap pakar diminta untuk menilai desain tersebut, sehingga selanjutnya dapat dilihat kelemahan dan kekuatannya. Validasi desain ini dilakukan dalam forum diskusi. Sebelum diskusi peneliti mempresentasikan proses penelitian sampai ditemukan desain tersebut, berikut kelebihanannya.

5. Perbaiki desain

Setelah desain produk, dinilai melalui diskusi maka akan dapat diketahui kelebihanannya. Kelemahan yang didapat selanjutnya dicoba untuk diminimalkan dengan cara memperbaiki desain. Yang bertugas memperbaiki desain yakni penulis yang mau menghasilkan produk tersebut. Perbaikan sistem akan dibuat berdasarkan penilaian dari tempat penilaian setelah proses validasi dilakukan di sebelumnya. Setelah dilakukan perbaikan maka dilakukan uji coba ulang pada sistem tersebut.

6. Ujicoba produk

Uji coba akan dilakukan langsung di Restoran yang bersangkutan, Ujicoba bersifat sementara akan dilakukan untuk mengetahui keefektifan sebuah sistem yang dibangun.

7. Revisi produk

Pengujian produk pada sampel yang terbatas tersebut menunjukkan bahwa kinerja sistem kerja baru ternyata yang lebih baik dari sistem lama. Perbedaan sangat signifikan, sehingga sistem kerja baru tersebut dapat diberlakukan.

Revisi didasarkan pada angket penilaian yang dilakukan manajemen tempat penelitian.

8. Uji coba pemakaian

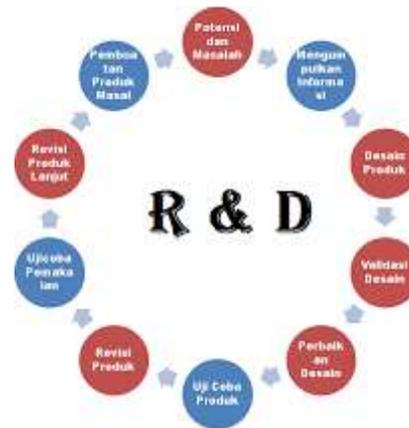
Setelah pengujian terhadap produk berhasil, dan mungkin ada revisi yang tidak terlalu penting, maka selanjutnya produk yang berupa sistem kerja baru tersebut diterapkan dalam kondisi nyata untuk lingkup yang luas. Dalam operasinya sistem kerja baru tersebut, tetap harus dinilai kekurangan atau hambatan yang muncul guna untuk perbaikan lebih lanjut.

9. Revisi produk

Revisi produk ini dilakukan, apabila dalam perbaikan kondisi nyata terdapat kekurangan dan kelebihan. Dalam uji pemakaian, sebaiknya pembuat produk selalu mengevaluasi bagaimana kinerja produk dalam hal ini adalah sistem kerja.

10. Pembuatan produk massal

Pembuatan produk massal ini dilakukan apabila produk yang telah diujicoba dinyatakan efektif dan layak untuk diproduksi massal. Sebagai contoh pembuatan mesin untuk mengubah sampah menjadi bahan yang bermanfaat, akan diproduksi massal apabila berdasarkan studi kelayakan baik dari aspek teknologi, ekonomi dan lingkungan memenuhi. Jadi untuk memproduksi pengusaha dan peneliti harus bekerja sama.



Gambar 3. 2 *Research and Development*

Sumber : Hasil penelitian 2023

3.2 Objek Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Mei ini hingga nanti bulan Agustus 2023. Tempat penelitian yang akan dilakukan yakni di Batam view beach Resort yang berlokasi di Jl. Hang Lekiu, Sambau, Kecamatan Nongsa, Kota Batam, Kepulauan Riau.

Sekilas tentang Batam view beach Resort yakni sebuah objek wisata yang berupa penginapan Hotel yang berlokasi di Nongsa kota Batam, Hotel ini salah satu Hotel tertua yang ada di kota Batam, Lokasi nya yang dekat dengan pelabuhan Nongsa dan view pantai dan laut nya yang indah membuat Hotel ini masih tetap bertahan hingga saat ini.

3.3 Analisis SWOT Program

Adapun analisa SWOT pada program yang akan dibangun ini dapat dijelaskan secara singkat pada tabel dibawah ini.

Tabel 3. 1 Analisis SWOT

<p style="text-align: center;">Faktor Internal</p> <p style="text-align: center;">Faktor eksternal</p>	<p>Strengths Jika Restoran hotel menawarkan fasilitas dan layanan berkualitas tinggi, website dapat menyoroti keunggulan tersebut dan menarik pelanggan untuk datang kembali.</p>	<p>Weakness Jika Restoran hotel tidak memiliki sumber daya yang cukup atau yang ahli dalam bidang pengembangan website, itu dapat menghambat kemampuan mereka dalam merancang dan memelihara website yang profesional dan berfungsi baik.</p>
<p>Opportunities Dengan adanya website, Restoran hotel tersebut dapat lebih banyak lagi menarik minat tamu dalam hal pemesanan makanan dan minuman.</p>	<p>Strategi S-O Membuat aplikasi web yang mudah digunakan (User friendly)</p>	<p>Strategi W-O Mempresentasikan cara penggunaan sistem informasi berbasis web ini kepada staff.</p>
<p>Threats Industri Restoran hotel sering kali memiliki persaingan yang ketat, baik untuk yang sejenis yakni Restoran hotel maupun tempat pemesanan makanan lainnya.</p>	<p>Strategi S-T Melakukan kegiatan Meeting untuk selalu meningkatkan performa Website agar lebih inovatif dan berdaya saing tinggi.</p>	<p>Strategi W-T Membuat website yang selalu update dengan penawaran-penawaran menarik.</p>

3.4 Analisis Sistem yang berjalan

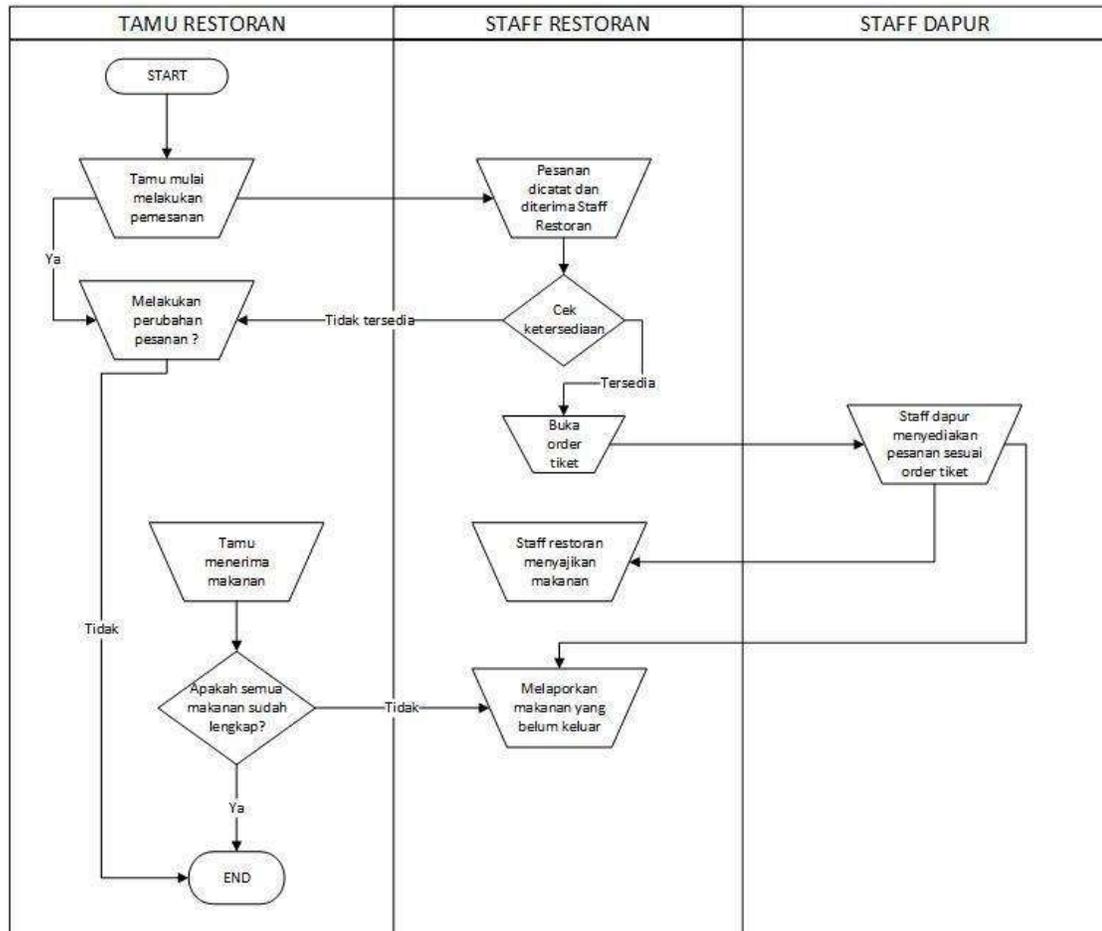
Analisa sistem yang berjalan dibuat atau ditujukan untuk mengetahui apa-apa saja proses atau kinerja dengan kendala-kendala yang menyebabkan permasalahan yang terjadi di Restoran hotel Batam view beach Resort. Hal ini dijadikan sebagai pedoman dalam langkah penelitian selanjutnya yaitu menganalisis dan merancang sistem baru.

Adapun sistem penjualan yang sekarang berjalan ialah :

- a. Tamu restoran memesan makanan dengan cara datang langsung ke restoran atau dengan sambungan telepon dari masing-masing kamar yang sudah disediakan sebelumnya.
- b. Staff restoran menerima pesanan dan mencatat pesanan tersebut secara manual.
- c. Setelah menerima pesanan lanjut dengan staff restoran mengirimkan kertas pesanan ke staff dapur agar disajikan.
- d. Selanjutnya setelah staff dapur selesai, makanan diambil dan dihidangkan oleh staff restoran kepada tamu yang direstoran atau mengantar ke kamar jika tamu memesan lewat kamar nya.
- e. Setelah semua selesai tamu menyiapkan bill untuk diberikan ke tamu
- f. Jika tamu membayar dengan cash maka staff restoran akan langsung menyetorkan ke Reception dan jika dimasukkan ke tagihan kamar maka akan diinputkan reception dengan menggunakan sistem mereka.

3.5 Aliran sistem informasi yang berjalan

Berikut ini merupakan gambaran singkat alur flowchart untuk pemesanan di Restoran hotel tersebut.



Gambar 3. 3 Analisis sistem yang berjalan

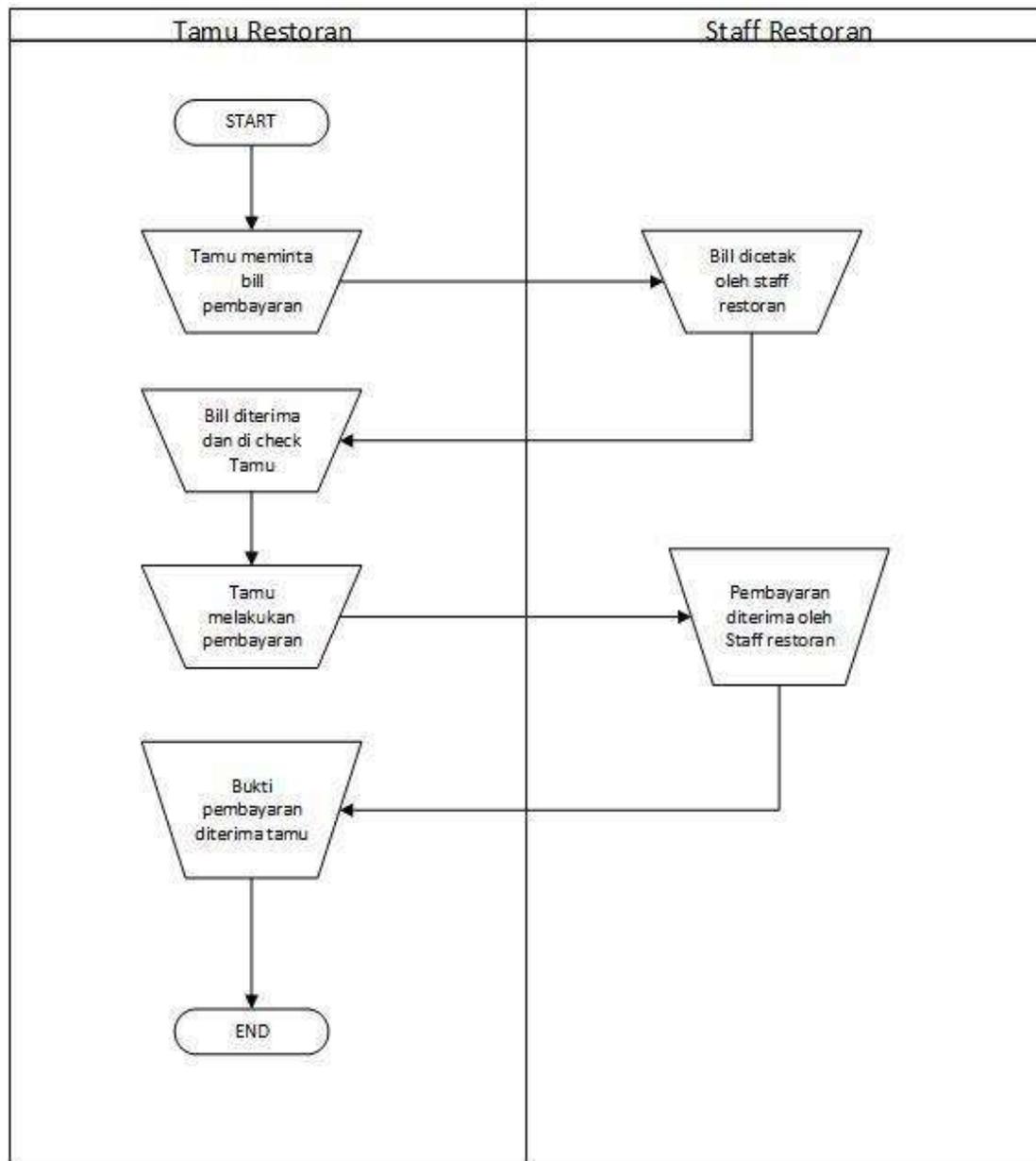
Sumber : Hasil penelitian 2023

Pada aliran tersebut dapat dijelaskan berdasarkan urutan proses sebagai berikut:

1. Tamu datang ke Restoran dan melakukan pemesanan ke staff Restoran

2. Staff Restoran datang dan mulai mencatat daftar pesanan tamu
3. Staff Restoran mengulang dan membacakan kembali daftar pesanan tamu
4. Jika pesanan sudah lengkap dan benar maka staff Restoran melanjutkan pesanan tersebut ke staff dapur, Jika belum lengkap dan benar maka akan dilakukan perubahan pesanan.
5. Setelah menerima daftar pesanan selanjutnya staff dapur membuat pesanan yang sesuai dengan yang dibuat staff Restoran.
6. Setelah semua makanan selesai, Staff Restoran menyajikan makanan ke meja tamu.
7. Setelah dirasa lengkap staff Restoran harus menanyakan lagi apakah pesanan sudah lengkap atau belum, Jika belum silahkan di cek ulang dan dilengkapi.

Berikut ini merupakan gambaran singkat alur flowchart untuk pembayaran di Restoran hotel tersebut.



Gambar 3. 4 *FlowChart* Pembayaran

Sumber : Hasil penelitian 2023

Pada aliran tersebut dapat dijelaskan berdasarkan urutan proses sebagai berikut:

1. Setelah tamu selesai makan dan meminta bill, Staff Restoran memberikan bill yang sudah disiapkan sebelumnya ke tamu.
2. Tamu menerima dan memeriksa bill tersebut.
3. Jika dirasa sudah benar selanjutnya tamu akan melakukan pembayaran.
4. Staff Restoran menerima pembayaran dengan metode yang diminta tamu,
5. Setelah itu staff Restoran memberikan bukti pembayaran kepada tamu.

3.6 Permasalahan yang sedang dihadapi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bahwa Hotel Batam View Beach Resort mempunyai masalah didalam Restoran yang dapat dijelaskan sebagai berikut yaitu belum adanya Website didalam Restoran yang dapat memudahkan dalam hal pemesanan makanan dan juga sebagai penunjang informasi yang berkaitan tentang makanan dan minuman dalam Restoran tersebut.

3.7 Usulan Pemecahan Masalah

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, terlihat bahwa masalah yang dihadapi oleh Restoran Hotel Batam View Beach Resort adalah sistem yang menggunakan sistem manual yang membuat pengorderan makanan hanya dilakukan dengan cara datang langsung ke Restoran atau dengan cara via telepon dari kamar masing-masing tamu. Adapun tujuan utama dari sistem baru ini adalah untuk menutupi

kelemahan-kelemahan yang ada pada sistem yang diterapkan oleh Restoran hotel Batam view beach Resort ini.

Perancangan sistem yang menggunakan web ini diharapkan akan mampu meningkatkan pemasukan dari *section* Restoran kepada Hotel Batam view beach Resort ini. Sistem yang baru tidaklah sepenuhnya sistem yang akan berbeda dari sistem yang lama, melainkan hanya peningkatan dari sistem yang lama, Dari yg manual menjadi sistem yang berbasis website. Adapun tujuan dan maksud dari desain sistem yang baru ini adalah sebagai berikut ini :

1. Pengorderan makanan bisa dilakukan dimana saja oleh tamu yang berada dilingkungan Hotel.
2. Meminimalkan pembatalan pengorderan yang dikarenakan tidak ada karyawan yang *standby* di telepon atau pada saat tamu ingin melakukan pengorderan atau juga pembatalan pengorderan dikarenakan ketidakmampuan staff Restoran melayani jika tamu banyak permintaan.
3. Meningkatkan efektivitas dan efisiensi kerja.