

III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan bulan November 2022. Penelitian dilaksanakan di Agroindustri Sabar Subur yang bertempat di Dusun Gimbal Desa Mangunjaya Kecamatan Mangunjaya Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat. Waktu dan tahapan penelitian yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tahapan dan Waktu Penelitian.

Tahapan Kegiatan	Waktu Penelitian																			
	Mar-Apr 22				Mei 22				Jun 22				Jul-Okt 22				Nov 22			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perencanaan Penelitian		■	■																	
Survei pendahuluan			■	■	■	■														
Inventarisasi pustaka					■	■	■	■												
Penulisan usulan penelitian					■	■	■	■	■	■										
Seminar usulan penelitian									■	■										
Pengumpulan Data											■	■								
Pengolahan dan Analisi Data													■	■	■	■				
Penulisan Hasil Penelitian																	■	■	■	■
Seminar Kolokium																		■	■	
Penyempurnaan Hasil Kolokium																		■	■	
Sidang Skripsi																				■

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha agroindustri pisang menjadi sale pisang crispy. Metode studi kasus merupakan suatu pendekatan dari penelitian yang bersifat kasus, sehingga tidak dapat digeneralisasikan. Lokasi yang di ambil adalah agroindustri “Sabar Subur” yang berlokasi di Dusun Gimbal Desa Mangunjaya Kecamatan Mangunjaya Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat.

Alasan pengambilan tempat tersebut karena perusahaan tersebut konsisten dalam produksinya, memiliki kemasan yang sudah baik, dan menarik serta sudah melakukan ekspor ke luar negeri yaitu negara Malaysia.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Jenis dan teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder :

1) Data Primer

Data yang diperoleh langsung dari responden yaitu dengan cara wawancara langsung dengan menggunakan kuisioner yang berisi pertanyaan-pertanyaan terstruktur yang telah disiapkan.

2) Data Sekunder

Data yang diperoleh dari buku-buku, jurnal penelitian, internet dan intansi-intansi terkait yang ada hubungannya dengan penelitian ini.

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

Definisi dan Operasional Variabel yang digunakan sebagai berikut :

- 1) Teknik pengolahan pisang adalah proses atau merubah buah pisang menjadi sale pisang crispy.
- 2) Output adalah hasil olahan buah pisang berupa sale pisang crispy dalam satu kali produksi dan dinilai dalam satuan kg.
- 3) Input adalah bahan baku berupa buah pisang dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan kg.
- 4) Tenaga kerja dikonversikan dalam jam kerja orang (JKO) dan disesuaikan berdasarkan standar upah yang berlaku di agroindustry Sale Pisang Crispy dinilai dalam satuan rupiah.
- 5) Faktor Konversi adalah banyaknya sale pisang yang dapat dihasilkan dari satu-satuan bahan baku/pisang, yaitu banyaknya produk sale pisang yang dapat dihasilkan dari satu kilogram bahan baku utama yaitu buah pisang.
- 6) Koefisien Tenaga Kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu-satuan buah pisang, dalam hal ini untuk mengolah satu kilogram bahan baku utama buah pisang menjadi sale pisang crispy.

- 7) Harga output adalah harga jual produk olahan buah pisang menjadi sale diukur dalam satuan Rp/kg.
- 8) Upah tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan rupiah (Rp/JKO).
- 9) Harga input adalah nilai atau harga beli buah pisang diukur dalam satuan Rp/kg.
- 10) Sumbangan input lain adalah bahan lain selain bahan baku (buah pisang) yang digunakan dalam proses pembuatan sale pisang. Berikut adalah sumbangan input lain dalam proses pengolahan masing-masing produk :
 - a. Tepung beras dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp
 - b. Tepung meizena dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp
 - c. Tepung Tapioka dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp
 - d. Gula pasir dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp
 - e. Minyak sayur dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp
 - f. Gas (*LPG*) 3 kg dihitung dalam satuan tabung, dinilai dalam Rp.
 - g. Garam dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp
 - h. Listrik di hitung dalam satuan KWH dinilai dalam Rp.
 - i. Label dihitung dalam satuan kg dinilai dalam Rp.
 - j. Plastik dihitung dalam satuan kg dinilai dalam Rp.
- 11) Nilai output adalah nilai *output* yang dihasilkan dari satu satuan *input*, dihitung dalam satuan rupiah (Rp/kg).
- 12) Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga input bahan baku (buah pisang) dan sumbangan input lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan Rp/kg.
- 13) Rasio nilai tambah persentase nilai tambah dari nilai ouput diukur dalam satuan persen.
- 14) Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja diukur dalam satuan Rp/kg.
- 15) Bagian tenaga kerja adalah persentase keuntungan dari nilai tambah diukur dalam satuan persen.

- 16) Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan rupiah.
- 17) Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan dari nilai tambah diukur dalam satuan persen.
- 18) Margin adalah nilai output dikurangi harga bahan baku diukur dalam satuan Rp/kg.
- 19) Margin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap margin dalam satuan persen.
- 20) Margin sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap margin dalam satuan persen.
- 21) Margin keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan perusahaan terhadap margin dalam satuan proses.

3.5 Kerangka Analisis

Untuk mengetahui nilai tambah agroindustri sale pisang crispy digunakan metode analisis nilai tambah menurut Hayami *et, al* (1987). Penghitungan nilai tambah ini mengetahui besarnya nilai tambah, keuntungan pengusaha dan penyerapan tenaga kerja.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg)	(1)
2	Input (kg)	(2)
3	Tenaga Kerja (JKO)	(3)
4	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO/kg)	$(5) = (3)/(2)$
6	Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/kg)	(7)
Pendapatan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg) b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$ $(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg) b. Imbalan Tenaga Kerja (%)	$(12a) = (5) \times (7)$ $(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/kg) b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13a) = (11a) - (12a)$ $(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
Balas Jasa untuk Faktor Produksi		
14	Margin a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) b. Sumbangan Input Lain (%) c. Keuntungan Perusahaan (%)	$(14) = (10) - (8)$ $(14a) = (12a/14) \times 100\%$ $(14b) = (9/14) \times 100\%$ $(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987)

Setelah melakukan perhitungan nilai tambah maka dapat dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian Reyne dalam Musa Hueis (1997) sebagai berikut :

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen
2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 sampai 40 persen
3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen.