

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada KWT Anggrek yang bertempat di Desa Cihurip Kecamatan Bungursari Kota Tasikmalaya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai Desember 2023. Penentuan responden penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa KWT Anggrek merupakan salah satu KWT yang masih produktif memproduksi kerupuk tulang ayam di Kota Tasikmalaya.

Tabel 3. Tahapan Waktu Penelitian

Tahapan Penelitian	Waktu Penelitian								
	Feb	Mar	Apr	Mei	Juli	Sept	Okt	Nov	Des
Survei Lapangan	■								
Pengajuan Judul	■								
Penyusunan Usulan Proposal		■	■	■					
Seminar Usulan Proposal					■				
Penelitian						■	■	■	
Pengolahan Data						■	■	■	
Kolokium							■	■	
Sidang Skripsi								■	■

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Metode studi kasus berkaitan dengan penelitian yang terperinci tentang seseorang atau situasi dan waktu tertentu. Sudaryono (2018), menyatakan bahwa metode studi kasus merupakan penelitian dengan karakteristik masalah yang berhubungan dengan latar belakang dan kondisi saat ini dari subjek yang diteliti serta interaksi dengan lingkungannya.

3.3 Jenis Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer, yaitu data yang diperoleh dari hasil wawancara langsung terhadap responden, yaitu ketua KWT Anggrek dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan.
2. Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari literatur-literatur dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, media cetak elektronik (internet), dan studi pustaka yang memiliki keterkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

1. Kerupuk Tulang Ayam merupakan produk olahan dari tulang ayam.
2. Input adalah banyaknya bahan baku berupa tulang ayam yang diproses menjadi kerupuk tulang ayam dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan kilogram (Kg).
3. Output adalah jumlah kerupuk tulang ayam yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan kilogram (Kg).
4. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga langsung yang dipergunakan untuk mengolah tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan jam kerja orang (JKO).
5. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan satu satuan input, yakni produk kerupuk tulang ayam (output) dibagi dengan bahan baku tulang ayam (input).
6. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengelola satu satuan input yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
7. Harga Output adalah harga jual produk berupa kerupuk tulang ayam yang dihasilkan dari proses produksi dalam satuan rupiah dan nilai (Rp/Kg).
8. Harga input adalah harga bahan baku tulang ayam dalam satuan (Rp/Kg).
9. Sumbangan input adalah biaya yang dikeluarkan selain bahan baku dan biaya tenaga kerja untuk mengolah satu kali produksi. Sumbangan input lain terdiri dari:
 - a. Tepung tapioka dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)

- b. Tepung beras dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - c. Bawang putih dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - d. Ketumbar dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - e. Garam dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - f. Kaldu bubuk dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - g. Penyedap rasa dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - h. Cabai bubuk dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - i. Minyak goreng dihitung dalam satuan liter (lt) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - j. Plastik kemasan dihitung dalam satuan lembar dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - k. Label dihitung dalam satuan lembar dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - l. Bahan bakar (LPG) dihitung dalam satuan per tabung dan nilai dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
10. Nilai output adalah harga kerupuk tulang ayam yaitu nilai perkalian antara harga output dengan faktor konversi yaitu jumlah output yang dihasilkan dari satu satuan input. Nilai output diukur dalam satuan (Rp/Kg).
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga input dan input lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah terhadap nilai output dalam satuan persen (%).
13. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp/Kg)

14. Imbalan tenaga kerja adalah pendapatan yang diterima oleh setiap pekerja dihitung dari banyaknya koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah rata-rata tenaga kerja.
15. Keuntungan adalah total penerimaan dikurangi dengan total biaya atau nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
16. Tingkat keuntungan adalah persentase nilai keuntungan yang diperoleh dari nilai output dan dinyatakan dalam persen (%)
17. Marjin adalah besarnya kontribusi faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi diukur dalam satuan (Rp/Kg).
18. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan persen (%)
19. Marjin input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin dalam satuan persen (%)
20. Marjin keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan pengusaha terhadap marjin dalam satuan persen (%)

3.5 Kerangka Analisis

Untuk mengetahui teknis produksi, sumber daya produksi yang digunakan dalam usaha agroindustri kerupuk tulang ayam dianalisis secara deskriptif. Analisis deskriptif bertujuan untuk membuat gambaran secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta, sifat serta hubungan antara fenomena yang diteliti, menguji hipotesis, dan membuat prediksi dari suatu masalah yang nantinya akan dipecahkan (Nazir, 1988)

Data hasil wawancara dari responden serta pengamatan langsung dilokasi digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari kerupuk tulang ayam dilakukan dengan menggunakan metode Hayami. Dalam menghitung metode Hayami menggunakan analisis kuantitatif.

Analisis kuantitatif merupakan metode analisis yang didasarkan terhadap kuantitas-kuantitas atau numerik dan ditautkan dengan analisis-analisis statistik dari kumpulan data (Sugiyono, 2012) analisis kuantitatif digunakan sebagai penjelas aspek ekonomi dari kegiatan agroindustri kerupuk tulang ayam. Prosedur

perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami (1997) yang tertera pada Tabel 4.

Tabel 4. Tabel Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. <i>Output</i> (kg/proses produksi)	(1)
2. <i>Input</i> (kg/proses produksi)	(2)
3. Tenaga kerja (JKO/proses)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (JKO/kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga <i>output</i> (Rp/kg)	(6)
7. Upah Tenaga kerja (Rp/JKO)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai <i>Output</i> (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = 11a – 12a
b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
b. Sumbangan <i>Input</i> Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber : Hayami, et al., 1987