

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini di laksanakan di industri rumah tangga Pak Iin yang berlokasi di Kampung Cipari Rt 03 Rw 03 Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut merupakan salah satu agroindustri yang mengembangkan usaha pengolahan singkong menjadi keripik singkong secara berkelanjutan (*continue*) serta memiliki kapasitas produksi tertinggi di bandingkan dengan perusahaan lainnya yang berada di Kecamatan Karangnunggal dan agroindustri tersebut berdiri dari 2013 dan masih berjalan sampai saat ini yang artinya agroindustri tersebut sudah berjalan 11 tahun.

Pelaksanaan penelitian ini di mulai dari bulan Oktober 2023 hingga Juli 2024. Waktu penelitian yang dilaksanakan terbagi menjadi beberapa tahapan yang selanjutnya dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7 Rancangan dan Waktu Penelitian

Tahapan Penelitian	Okt 2023	Nov 2023	Des 2023	Jan 2024	Feb 2024	Mar 2024	Apr 2024	Mei 2024	Jun 2024	Jul 2024
Studi Literatur	■									
Perencanaan Penelitian	■									
Survei Lokasi Penelitian	■									
Penyusunan Proposal UP		■	■							
Seminar UP		■	■							
Revisi Proposal UP			■	■	■					
Pengumpulan Data					■	■	■			
Pengolahan dan Analisis Data						■	■	■		
Penulisan Hasil Penelitian							■	■	■	
Seminar Kolokium								■	■	■
Revisi Kolokium									■	■
Sidang Skripsi										■

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode studi kasus yang dilakukan pada salah satu agroindustri pengolahan singkong menjadi

keripik singkong yang bertempat di Kampung Cipari Rt 03 Rw 03 Desa Karangmekar Kecamatan Karangnunggal Kabupaten Tasikmalaya Provinsi Jawa Barat. Metode studi kasus merupakan metode untuk menghimpun dan menganalisis data berkenaan dengan sesuatu kasus. Sesuatu dijadikan kasus biasanya karena terdapat masalah, kesulitan, hambatan, penyimpangan, tetapi bisa juga dijadikan kasus meskipun tidak terdapat masalah bahkan dijadikan kasus karena keunggulan dan keberhasilannya (Hardani et.al, 2020).

Penentuan responden dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa pimpinan industri rumah tangga di desa karangmekar mengetahui seluk beluk industrinya, seperti sejarah berdirinya perusahaan, kapasitas produksi, kondisi keuangan, dan lain-lain.

3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

1. Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diperoleh langsung dari produsen keripik singkong dan pihak-pihak yang terkait dengan menggunakan daftar pertanyaan yang sudah diperiapkan sebelumnya., dengan pengumpulan data berupa kuesioner yang sudah di siapkan sebelumnya, wawancara, serta observasi atau pengamatan secara langsung dan dokumentasi.
2. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari berbagai literatur yang terkait dari berbagai sumber seperti buku, jurnal penelitian, internet dan literatur lainnya yang berkaitan dengan penelitian atau dengan pengambilan data dari sumber lain yang diterbitkan oleh lembaga terkait atau instansi pemerintah yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang akan dilakukan.

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Definisi operasional adalah mendefinisikan variable secara operasional berdasarkan karakteristik yang diamati dan memungkinkan peneliti untuk melakukan observasi atau pengukuran secara cermat terhadap suatu objek atau fenomena (Nurdin & Hartati, 2019).

Penelitian ini menggunakan beberapa istilah dan beberapa variable. Untuk memperjelas dan menghindari kesalahpahaman mengenai pengertian istilah-istilah dalam penelitian, maka akan diuraikan beberapa definisi dan batasan operasional sebagai berikut :

1. *Output* adalah olahan singkong berupa keripik singkong yang di hasilkan dalam satu kali proses produksi dalam satuan (Kg)
2. *Input* adalah singkong yang di butuhkan dalam satu kali proses produksi dalam satuan (Kg)
3. Tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan dalam sekali proses produksi singkong menjadi keripik sinkong, di hitung dalam satuan jam kerja orang (JKO)
4. Faktor konversi menunjukkan output yang dihasilkan satu kilogram bahan baku. Faktor konversi dihitung dari output dibagi bahan baku dalam satu kali proses produksi.
5. Koefisien Tenaga Kerja adalah hasil bagi antara tenaga kerja dengan *input* bahan baku (JKO/kg)
6. Harga *Output* adalah harga jual produk olahan singkong menjadi keripik singkong diukur dalam satuan (Rp/kg)
7. Upah Tenaga Kerja merupakan seluruh biaya untuk tenaga kerja di bagi tenaga kerja yang di gunakan dalam satu kali proses produksi dalam satuan (Rp/JKO)
8. Harga bahan baku adalah harga yang harus dikeluarkan untuk membeli bahan baku singkong yang diukur dalam satuan (Rp/Kg).
9. Sumbangan *input* lain adalah biaya sarana produksi yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan tenaga kerja, dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg)

Sumbangan *input* lain untuk keripik singkong :

- a) Minyak goreng dihitung dalam satuan (Rp/Liter).
- b) Garam dihitung dalam satuan (Rp/kg).
- c) Penyedap rasa di hitung dalam satuan (Rp/Kg).
- d) Plastik kemasan dihitung dalam satuan (Rp/Unit.)

e) Solar di hitung dalam satuan (Rp/Liter)

10. Nilai *Output* adalah nilai perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi yaitu jumlah *output* yang dihasilkan dari satu-satuan *input*. Nilai *output* dihitung dalam satuan (Rp/Kg)
11. Nilai Tambah adalah selisih antara nilai *output* dengan harga *input* dan sumbangan *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 dinyatakan dalam satuan persen (Rp/Kg).
14. Pangsa tenaga kerja adalah besarnya pendapatan tenaga kerja dibagi nilai tambah, diukur dalam satuan (%).
15. Keuntungan adalah besarnya nilai tambah dikurangi besarnya pendapatan tenaga kerja dan dinyatakan dalam satuan (Rp/Kg).
16. Tingkat Keuntungan adalah besarnya keuntungan dibagi nilai tambah yang diukur dalam satuan (%).
17. Margin adalah nilai *output* dikurangi harga bahan baku diukur dalam satuan (Rp/Kg).
18. Margin Pendapatan Tenaga Kerja adalah pendapatan tenaga kerja dibagi margin yang diperoleh dan diukur dalam satuan (%).
19. Margin Sumbangan Input lain adalah besarnya biaya sumbangan input lain dibagi dengan besarnya margin dan diukur dalam satuan (%).
20. Margin Keuntungan Perusahaan adalah besarnya keuntungan dibagi besarnya margin dan diukur dalam satuan (%).

3.5 Kerangka Analisis

Kerangka analisis pada penelitian ini ialah analisis deskriptif digunakan untuk menjawab rumusan masalah pertama yaitu mengenai bagaimana proses produksi keripik singkong. Analisis deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa

membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 2012).

Data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan pengisian kuesioner serta pengamatan langsung dilokasi penelitian untuk menjawab rumusan masalah yang kedua yaitu digunakan Nilai Tambah dari Metode Hayami. Nilai Tambah menurut Hayami (1987) adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan, input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk, memindahkan tempat, dan menyimpan. Adapun kerangka perhitungannya diuraikan pada Tabel 8.

Tabel 8 Kerangka Perhitungan 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/JKO)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbang Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100\%$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	a. Pendapatan Tenaga Kerja(%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100\%$
	b. Sumbangan Input Lain(%)	$(14b) = (9 / 14) \times 100\%$
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987) dan Sudiyono (2002)