

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Desember 2023 sampai dengan bulan September 2024 di Agroindustri Dapur Salak yang berada di Jalan Khoer Affandi Kudang RT.06 RW.03 Kelurahan Ciakar Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya. Objek penelitian ini ditentukan secara *purposive* atau sengaja dengan pertimbangan bahwa usaha tersebut merupakan satu-satunya yang melakukan pengolahan buah salak menjadi manisan salak di Kecamatan Cibeureum.

Adapun waktu penelitian yang dilaksanakan terbagi dalam beberapa tahapan yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Tahapan dan Waktu Pelaksanaan

Tahapan Penelitian	Waktu Penelitian (2023-2024)									
	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep
Perencanaan Penelitian	■									
Survey Pendahuluan		■								
Penulisan 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 yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*case study*). Menurut Wahyuningsih, (2013) studi kasus merupakan sebuah penelitian yang menggali suatu fenomena tertentu (kasus) dalam suatu waktu dan kegiatan (program, event, proses, institusi atau kelompok sosial) serta mengumpulkan informasi secara terinci dan mendalam dengan menggunakan berbagai prosedur pengumpulan data selama periode tertentu.

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik usaha Agroindustri Dapur Salak. Pengumpulan data yang dilakukan dengan wawancara langsung dengan tujuan agar mendapatkan data sesuai dengan fakta yang sebenarnya serta pertanyaan yang diajukan lebih terstruktur dan mencakup berbagai hal yang dapat menunjang penelitian.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Pengumpulan data sangatlah penting dalam melakukan penelitian, dengan adanya data yang lengkap maka dapat mendukung kelancaran dari suatu penelitian. Adapun jenis dan teknik pengambilan data dari penelitian ini terdiri dari:

3.3.1 Data Primer

Data primer pada penelitian ini adalah data yang dikumpulkan dari narasumber atau responden melalui observasi, wawancara dan dipandu menggunakan kuesioner dengan pemilik usaha Dapur Salak secara langsung.

a. Observasi

Observasi adalah teknik atau sebuah pengamatan yang terlibat langsung dengan kegiatan sehari-hari. Dengan melakukan observasi, maka data yang diperoleh akan lebih lengkap, tajam dan sampai mengetahui pada tingkat makna dari setiap pelaku (Sugiyono, 2022).

b. Wawancara

Wawancara adalah suatu cara untuk mengumpulkan data apabila peneliti akan melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang akan diteliti dan untuk mengetahui hal-hal yang lebih mendalam dari responden.

Data yang diperoleh dari hasil wawancara dipandu dengan menggunakan kuesioner. Kuesioner merupakan cara untuk mengumpulkan data dengan memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2022).

3.3.2 Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini bersumber dari berbagai instansi terkait seperti dinas pertanian dan dinas perindustrian dan perdagangan serta literatur yang terkait dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan elektronik (internet).

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

Operasionalisasi variabel berfungsi mengarahkan variabel-variabel yang digunakan di dalam penelitian ini ke dalam indikator-indikator yang lebih terperinci, yang berguna dalam pembahasan hasil penelitian. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini diambil dalam satu kali proses produksi. Variabel-variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

3.4.1 Variabel-variabel untuk analisis nilai tambah

- 1) Output adalah hasil olahan buah salak menjadi manisan kering dalam satu kali proses produksi. Manisan salak diukur dalam satuan (Kg).
- 2) Input adalah bahan baku berupa buah salak dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Kg).
- 3) Tenaga Kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan jam kerja orang (JKO).
- 4) Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari satu kilogram input bahan baku.
- 5) Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram buah salak dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (JKO/Kg).
- 6) Harga output adalah harga jual produk olahan buah salak menjadi manisan salak diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 7) Upah tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima tenaga kerja dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/JKO).
- 8) Harga bahan baku adalah nilai atau harga beli buah salak diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 9) Sumbangan input lain adalah bahan selain bahan baku (buah salak) yang digunakan dalam proses pembuatan manisan salak. Berikut adalah sumbangan input lain terdiri dari:
 - a. Kapur Sirih dihitung dalam satuan gr dinilai dalam satuan Rp
 - b. Gula pasir dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp.
 - c. Gas LPG dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp.
 - d. Kemasan dihitung dalam satuan lembar dinilai dalam satuan Rp.
- 10) Nilai output adalah nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input, dihitung dalam satuan (Rp/Kg).
- 11) Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga input bahan baku (buah salak) dan sumbangan input lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 12) Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah dari nilai produk diukur dalam satuan (%).

- 13) Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp).
- 14) Imbalan tenaga kerja adalah presentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah diukur dalam satuan (%).
- 15) Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 16) Tingkat keuntungan adalah presentase keuntungan dari nilai tambah diukur dalam satuan (%).
- 17) Marjin adalah nilai output dikurangi harga bahan baku diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 18) Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan (%).
- 19) Marjin sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin diukur dalam satuan (%).
- 20) Marjin keuntungan pengusaha adalah persentase keuntungan pengusaha terhadap marjin diukur dalam satuan (%).

3.4.2 Variabel-variabel untuk analisis R/C

- 1) Biaya produksi (*cost*) adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha selama proses produksi masih berlangsung dengan diukur dengan satuan (Rp).

Dalam biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

- a. Biaya tetap adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang besarnya tidak dipengaruhi oleh jumlah output yang dihasilkan. Biaya tetap terdiri dari:

1. Sewa Lahan dihitung dalam satuan rupiah dalam satu kali proses produksi.
2. Penyusutan alat dihitung dalam satuan rupiah selama satu kali proses produksi. Besarnya penyusutan alat dihitung dengan menggunakan garis lurus (*straight line method*) dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan Alat} = \frac{\text{Nilai Beli}-\text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

3. Bunga modal tetap, tidak diperhitungkan karena tidak menggunakan modal pinjaman.

- b. Biaya variabel merupakan jumlah biaya yang digunakan dalam satu kali proses produksi yang besar kecilnya dipengaruhi oleh perolehan output yang dinyatakan dalam satuan rupiah. Biaya variabel terdiri dari:
1. Biaya Bahan Baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku yang digunakan (Rp)
 2. Biaya Bahan Penolong, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan penolong yang digunakan. Berikut adalah bahan penolong terdiri dari :
 - a. Kapur Sirih dihitung dalam satuan gr dinilai dalam satuan Rp.
 - b. Gula pasir dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp.
 - c. Gas LPG dihitung dalam satuan kg dinilai dalam satuan Rp.
 - d. Kemasan dihitung dalam satuan lembar dinilai dalam satuan Rp.
 3. Biaya Tenaga Kerja, yaitu biaya yang dibayarkan kepada tenaga kerja (JKO).
 4. Bunga modal variabel, tidak diperhitungkan karena tidak menggunakan modal pinjaman.
- c. Biaya Total merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel selama proses produksi, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- 2) Hasil Produksi adalah hasil keseluruhan dari manisan salak yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang diukur dengan satuan (Kg)
 - 3) Penerimaan adalah jumlah yang diterima dari penjualan produk, dihitung dengan mengalikan jumlah seluruh hasil produksi dengan harga jual per Kg. di ukur dalam satuan (Rp).
 - 4) Pendapatan adalah selisih besarnya penerimaan dan biaya produksi yang dikeluarkan untuk produksi manisan salak diukur dalam satuan (Rp).
 - 5) R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan total dengan biaya total produksi.

3.5 Kerangka Analisis

Perumusan masalah pertama yaitu menghitung nilai tambah dengan metode yang digunakan yaitu analisis nilai tambah Metode Hayami. Menurut Hayami dalam Syafruddin dan Darwis (2021), nilai tambah 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.

Berdasarkan pada hasil nilai tambah kemudian dapat dilihat pada kriteria pengambilan keputusan berikut yang mengacu pada penelitian yang telah dilakukan pengujian nilai tambah menurut kriteria pengujian (Hubeis 1997) sebagai berikut:

- a. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase < 15 persen.
- b. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase $15 - 40$ persen.
- c. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persentase > 40 persen.

Prosedur perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami ditampilkan pada Tabel 6.

Tabel 6. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Satuan	Nilai
I. Output, Input, 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)
II. Penerimaan 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	$(11a)=(10)-(9)-(8)$
	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	%	$(13b)=(13a/11a) \times 100\%$
III. Balas Jasa Faktor Produksi			
14.	<i>Margin</i>	Rp/Kg	$(14)=(10)-(8)$
	d. Pendapatan Tenaga Kerja	%	$(14a)=(12a/14) \times 100\%$
	e. Sumbangan Input Lain	%	$(14b)=(9/14) \times 100\%$
	d. Keuntungan Perusahaan	%	$(14c)=(13a/14) \times 100\%$

Sumber : Syafruddin & Darwis (2021)

Perumusan masalah yang kedua yaitu menggunakan analisis kelayakan usaha. Dengan terlebih dahulu menghitung biaya, rumus sebagai berikut:

1. Biaya Total

Biaya Total adalah jumlah seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk (Suratiyah, 2020).

Biaya total dapat ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{TC = TFC + TVC}$$

Keterangan :

TC = Total *Cost* (Biaya total).

TFC = Total *Fixed Cost* (Total biaya tetap).

TVC = Total *Variable Cost* (Total biaya variabel).

2. Penerimaan

Penerimaan merupakan jumlah nilai atau hasil penjualan yang diterima dalam menjalankan usaha (Suratiyah, 2020).

Rumus yang digunakan untuk menghitung penerimaan adalah sebagai berikut :

$$\mathbf{TR = TP \times HP}$$

Keterangan :

TR = Total *Revenue* (Total penerimaan)

TP = Total Hasil Produksi

HP = Harga Produk

3. Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan (TR) dengan biaya total (TC) (Suratiyah, 2020).

Rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut :

$$\mathbf{\pi = TR - TC}$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = Total *Revenue* (Total penerimaan)

TC = Total *Cost* (Biaya total)

4. Analisis R/C (*Revenue/Cost*)

Menurut Suratiyah (2020) menyatakan bahwa analisis R/C adalah perbandingan antara penerimaan (TR) dengan biaya total (TC).

Rumus yang digunakan untuk menghitung R/C adalah sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan Total (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Keterangan:

R/C = Return *Cost Ratio*

TR = Total Penerimaan

TC = Biaya Total

Dalam menentukan R/C ratio terdapat 3 keputusan, yaitu :

- a. Apabila $R/C > 1$, maka usaha agroindustri manisan salak layak dijalankan.
- b. Apabila $R/C < 1$, maka usaha agroindustri manisan salak tidak layak dijalankan.
- c. Apabila $R/C = 1$, maka usaha agroindustri manisan salak tidak memperoleh keuntungan ataupun kerugian (impas).