

III. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan disalah satu pengolahan sirup jeruk nipis yang beralamat di Jl. Raya Bale Desa Ciawigebang no 241 Rt 06 Rw 01 Desa Ciawigebang Kecamatan Ciawigebang Kota Kuningan Provinsi Jawa Barat. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2018 sampai Januari 2021. Waktu penelitian dibagi kedalam beberapa tahapan sebagaimana ditunjukkan pada Lampiran 4.

3.2. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha pengolahan sirup jeruk nipis Unit Peningkatan Pendapatan Keluarga Sejahtera (UPPKS) Intan Kencana yang berlokasi di Jl.Raya Bale Desa Ciawigebang no 241 Rt 06 Rw 01 Desa Ciawigebang Kecamatan Ciawigebang Kota Kuningan Provinsi Jawa Barat. Metode studi kasus merupakan suatu pendekatan dari penelitian yang bersifat kasus, sehingga tidak dapat digeneralisasikan (Soekartawi, 1995). Objek penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa UPPKS tersebut merupakan salah satu UPPKS yang mengembangkan usaha pengolahan buah jeruk nipis secara kontinu di Kabupaten Kuningan (UPPKS Intan Kencana, 2018).

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Berdasarkan sumber datanya. Data terdiri dari data primer dan data sekunder.

1. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan responden, yaitu pengusaha pengolahan sirup jeruk nipis dengan mempergunakan pengisian kuisisioner, pengamatan, diskusi tujuan dan kebutuhan penelitian.
2. Data sekunder merupakan data perengkap yang bersumber dari berbagai instansi terkait seperti badan pusat statistik, dinas perindustrian dan perdagangan serta literatur yang terkait dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, media cetak dan elektronik (internet).

3.4. Operasionalisasi Variabel

Variabel-variabel yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Input adalah banyaknya bahan baku jeruk nipis yang yang diproses menjadi sirup jeruk nipis dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan Kg.
- 2) Output adalah banyaknya sirup yang dihasilkan dari proses pengolahan bahan baku jeruk nipis dalam satu kali proses produksi diukur dalam liter dan dikonversikan kedalam Kg.
- 3) Tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan jam kerja orang (JKO).
- 4) Sumbangan input lain terdiri dari:
 - Gula pasir dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - Gas dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - Label dihitung dalam satuan unit dan dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
 - Botol dihitung dalam satuan unit dan dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
 - Listrik dihitung dalam satuan Kwh dan dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
 - Tutup Botol dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
 - Lakban dihitung dalam satuan unit dan dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
 - Air dihitung dalam satuan M3 dan dihitung dalam satuan (Rp).
- 5) Harga input atau bahan baku adalah nilai atau harga beli buah dihitung dalam satuan (Rp/Kg).
- 6) Harga output adalah harga jual produk yang dihasilkan dari proses produksi dihitung dalam satuan rupiah dan nilai (Rp/kg).
- 7) Upah tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima tenaga kerja yang berlaku didaerah penelitian dihitung dalam satuan rupiah dan dinilai (Rp/JKO).
- 8) Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari satu kilogram input bahan baku.

- 9) Nilai output adalah harga sirup jeruk nipis 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).
- 10) Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram jeruk nipis diukur dalam satuan (JKO/Kg).
- 11) Nilai tambah sirup jeruk nipis adalah selisih antara nilai output dengan harga input (jeruk nipis) dan sumbangan input lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 12) Rasio nilai tambah adalah presentase 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) Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah diukur dalam satuan persen (%).
- 15) Keuntungan adalah selisih nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 16) Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai output diukur dalam satuan persen (%).
- 17) Marjin adalah nilai output dikurangi bahan baku diukur dalam satuan (Rp/Kg).
- 18) Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan persen (%).
- 19) Marjin sumbangan input lain adalah 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

Hasil pembahasan dari proses pembuatan jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis dibahas menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah analisis yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu atau lebih tanpa

membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 2012). Dalam hal ini adalah untuk mengetahui teknis produksi, sumberdaya produksi yang digunakan dalam usaha agroindustri sirup jeruk nipis.

Data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan pengisian kuesioner serta pengamatan langsung dilokasi penelitian selanjutnya diolah menggunakan metode Hayami. Menurut Hayami (1987) menjelaskan bahwa nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya input fungsional tersebut berupa proses mengubah bentuk, memindahkan tempat, dan menyimpan. Dalam menghitung metode Hayami menggunakan analisis kuantitatif.

Analisis kuantitatif adalah metode yang didasarkan pada informasi numerik dan kuantitas-kuantitas, dan biasanya diasosiasikan dengan analisis-analisis statistik (Syamsul Bahri dan Fahkry Zamzam, 2012). Selanjutnya menurut Naila Hayati (2015) metode kuantitatif adalah data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Digunakan untuk menjelaskan aspek ekonomis dari kegiatan agroindustri sirup jeruk nipis.

Tabel 3. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. <i>Output</i> (kg)	(1)
2. <i>Input</i> (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (JKO)	(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 (%)	
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(12b) = (12a / 11a) x 100 %
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13a) = (11a) - (12a)
	(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: Armand Sudiyo (2004)