

III. METODELOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian dilaksanakan pada Pengolahan Ikan Asin Jambal Roti Bahari yang berada di Dusun Pangandaran Desa Pangandaran Kecamatan Pangandaran Kabupaten Pangandaran. Penelitian ini dilakukan secara bertahap yang di mulai dari bulan April sampai bulan Agustus 2018. Tahapan penelitian dapat dilihat pada Lampiran 2.

3.2 Penelitian Studi

Metode penelitian yang digunakan yaitu studi kasus pada pengolahan ikan asin jambal roti bahari. Menurut Moehar Daniel (2003), studi kasus merupakan penelitian yang sifatnya lebih terarah atau terfokus pada sifat tertentu yang tidak berlaku umum, biasa dibatasi oleh kasus, lokasi, tempat tertentu dan waktu tertentu. Penentuan lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*purposive*). Dasar pertimbangan bahwa pengolahan ikan asin jambal roti Bahari merupakan salah satu usaha pengolahan mengalami fluktuasi harga dan belum melakukan analisis ekonomi. Usaha pengolahan ikan asin jambal roti bahari telah dilakukan secara kontinue dan daerah pengolahan ikan asin jambal roti tersebut merupakan bagian dari sentra atau pusat ikan asin jambal roti.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Jenis Data yang diperoleh yaitu :

1) Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan dari sumber pertama (Soekartawi, 2006). Data primer yang digunakan dalam penelitian ini dengan melakukan penelitian langsung di lokasi penelitian.

2) Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan dari sumber kedua (Soekartawi, 2006). Untuk memperoleh data sekunder berupa studi pustaka yang berasal dari buku dan sosial media untuk melengkapi informasi dari data primer.

Teknik pengambilan data yang dilakukan yaitu :

1) Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan mencari bahan (keterangan, pendapat) melalui tanya jawab secara lisan dengan siapa saja yang diperlukan (Soekartawi, 2006). Penelitian ini dengan melakukan wawancara kepada pihak yang terkait seperti pemilik pengolah ikan asin jambal roti Bahari, kepala dan staf Dinas Perikanan, kelautan dan ketahanan pangan Kabupaten Pangandaran agar memperoleh informasi yang relevan.

2) Observasi

Observasi merupakan metode yang dipakai untuk meneliti beberapa segi dari masalah yang dijadikan sasaran untuk memperoleh fakta-fakta yang diperlukan (Soekartawi, 2006). Observasi yang dilakukan oleh penelitian ini

yaitu dengan melakukan pengamatan langsung terhadap proses pembuatan ikan asin jambal roti. Kemudian di deskripsikan secara tertulis atau lisan, sehingga peneliti dapat mengetahui kebenaran fakta akan objek yang diteliti.

3) Dokumentasi

Dokumentasi merupakan teknik pengambilan gambar untuk menunjang data yang dihasilkan di lapangan pada proses penelitian agar memperoleh data yang otentik dari sumbernya langsung.

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Operasionalisasi variabel diperlukan untuk menjabarkan variabel penelitian menjadi konsep, dimensi, indikator dan ukuran yang diarahkan untuk memperoleh nilai variabel lainnya. Tujuannya adalah untuk memudahkan pengertian dan menghindari perbedaan persepsi dalam penelitian. Variabel-variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Biaya tetap

Biaya tetap yang termasuk ke dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Sewa Bangunan, dihitung dalam persatu periode produksi dan dihitung dengan satuan rupiah (Rp).
- 2) Tenaga Kerja, dihitung persatu periode produksi dan dihitung dengan satuan rupiah (Rp).
- 3) Listrik, berupa token persatu periode produksi dan dihitung dengan satuan rupiah (Rp).

- 4) Penyusutan Alat, penyusutan alat dapat dihitung menggunakan metode garis lurus. Menurut Ken Suratiyah (2006) dengan rumus sebagai berikut:

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

Berikut ini penyusutan alat yang dihitung dengan metode garis lurus :

- a) Pisau, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - b) Kampak/Dekol, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - c) Ember Besar, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - d) Talenan, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - e) Alat Pengasah, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - f) *Frezeer*, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - g) Timbangan, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - h) Sikat, dihitung dalam persatu periode produksi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- 5) Bunga Modal Tetap, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).

2. Biaya Variabel

Biaya yang termasuk biaya variabel diantaranya :

- a. Ikan Manyung (*Arius thalassinus*), dihitung dalam satuan kilogram dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp/kg).
 - b. Garam, dihitung dalam satuan kilogram dan dinilai dari satuan rupiah (Rp/kg).
 - c. Kemasan, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - d. Upah, dalam satu kali proses produksi berdasarkan upah yang berlaku di tempat penelitian dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - e. Bunga Modal Variabel, dihitung dalam satuan rupiah (Rp).
3. Biaya Total merupakan nilai keseluruhan yang dikeluarkan dari biaya tetap dan biaya variabel dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 4. Produk merupakan hasil produksi pengolahan ikan manyung berupa ikan asin jambal roti, dihitung kilogram (kg).
 5. Harga output merupakan harga ikan asin jambal roti dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 6. Penerimaan, merupakan hasil perkalian produk dengan harga output dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 7. pendapatan merupakan selisih dari nilai penjualan dengan biaya total, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 8. Penelitian ini dianalisis dalam satu kali proses produksi, dimana untuk produk yang dihasilkan hanya dua kali proses produksi dalam satu minggu.

9. Dengan asumsi bahwa harga jual ikan asin jambal roti tetap, penggunaan biaya tetap pada ikan asin jambal roti.

3.5 Kerangka Analisis

Analisis yang digunakan dalam penelitian usaha pengolahan ikan asin jambal roti adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk mengetahui keragaan pengolahan ikan asin jambal roti menggunakan analisis Deskriptif Kuantitatif yaitu dengan mendeskripsikan proses yang ada pada pengolahan ikan asin jambal roti yang kemudian di deskripsikan secara tertulis dalam bentuk narasi, dengan meliputi, kegiatan pengadaan bahan baku produksi, tenaga kerja, proses produksi dan pemasaran pada pengolahan ikan asin jambal roti.
- 2) Untuk menentukan biaya total, penerimaan dan pendapatan menurut Ken Suratiyah (2015), dengan rumus :

a. Biaya Total

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost*/Biaya Total

FC = *Fixed Cost*/Biaya Tetap

VC = *Variabel Cost*/Biaya Variabel

b. Penerimaan

$$TR = P_y \times Y$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue*/Penerimaan

P_y = Harga Produksi (Rp/Kg)

Y = Jumlah Produksi (Kg)

c. Pendapatan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Pendapatan

TR = *Total Revenue*/Penerimaan

TC = *Total Cost*/Biaya Total

d. Untuk menentukan *Break Even Point* menurut Soehardi Sigit (1990),

dengan rumus :

$$\text{BEP Nilai Penjualan} : \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya Variabel}}{\text{Nilai Penjualan}}}$$

$$\text{BEP Volume Produksi} : \frac{\text{BEP Nilai Jual}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{BEP Harga} : \frac{\text{Biaya Total}}{\text{Harga Jual}}$$

3) Analisis Margin Pengamanan (*Margin of Safety*) menurut Hendry Simamora

(1999), dengan rumus :

$$\text{MoS} : \frac{\text{SB} - \text{SBE}}{\text{SB}} \times 100\%$$

Keterangan :

MoS : *Margin of Safety* atau Batas Keamanan

SB : *Sales Budgeted* atau Penjualan yang Dianggarkan

SBE : *Sales at Break Even* atau Penjualan pada saat *Break Event*