

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada CV Samara Micron Saleronell yang beralamat di Jl. Holis No. 482, Margahayu Utara, Babakan Ciparay Kota Bandung. Lokasi Penelitian dilakukan dengan sengaja (*purposive*). Penelitian ini dilakukan dari bulan Januari 2023 – Mei 2024. Waktu penelitian dapat dibagi menjadi beberapa tahapan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3 Tahapan dan Waktu Penelitian

Kegiatan	Bulan																											
	Januari 2023				Februari - April 2023				Mei 2023				Juni - Desember 2023				Januari 2023				Februari- April 2024				Mei 2024			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perencanaan Kegiatan																												
Survei Pendahuluan																												
Penulisan Usulan																												
Seminar Usulan																												
Revisi Proposal																												
Pengumpulan Data																												
Pengolahan Data																												
Penulisan Hasil																												
Seminar Kolokium																												
Revisi Kolokium																												
Sidang Skripsi																												
Revisi Skripsi																												

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan metode studi kasus atau dengan cara melakukan pengujian secara rinci pada agroindustri pengolahan cabai di CV Samara Micron Saleronell, perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan yang melakukan agroindustri pengolahan hasil pertanian salah satunya komoditas cabai

menjadi pasta cabai, yang berlokasi di Jl. Holis No. 482 Kota Bandung 40232. Penentuan tempat penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*), karena tempat tersebut merupakan salah satu perusahaan agroindustri yang bergerak di bidang pertanian salah satunya pengolahan cabai menjadi pasta cabai.

Menurut Hardani (2020) Studi kasus merupakan metode untuk mengumpulkan dan menganalisis data yang berkenaan dengan suatu kasus yang diarahkan untuk mengkaji situasi, kondisi, kegiatan, perkembangan dan faktor penting terkait kondisi dan perkembangan tersebut.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Sumber data yang didapat dari penelitian ini yaitu:

1. Data primer merupakan data yang diperoleh dari sumber ketika pertama melakukan observasi secara individu

Cara memperoleh data:

- a. Interview (wawancara) kepada responden dengan memberikan pertanyaan pertanyaan secara langsung
- b. Observasi tempat agroindustri dimana pengolahan cabai tersebut dilakukan
2. Data Sekunder dan data pendukung yang didapat dari sumber lain, seperti data dari beberapa buku dan jurnal penelitian, serta data data yang diperoleh dari perusahaan dan lembaga lembaga terkait yang dianggap kompeten dengan penelitian.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

1. Pengamatan (Observasi)

Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Observasi juga tidak terbatas pada orang, tetapi juga objek-objek alam yang lain. Melalui kegiatan observasi peneliti dapat belajar tentang perilaku dan makna dari perilaku tersebut. (Sugiyono, 2018). Observasi dalam penelitian ini, peneliti melakukan pengamatan di lapangan secara langsung untuk mengetahui kondisi dan fakta fakta yang ada di lapangan.

2. Wawancara

Wawancara merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi yang ada di lapangan. Wawancara merupakan komunikasi dua arah untuk memperoleh informasi dari responden

yang terkait. Dapat dikatakan bahwa wawancara merupakan percakapan tatap muka (*face to face*) antara pewawancara dengan narasumber, dimana pewawancara bertanya langsung tentang suatu objek yang diteliti. Menurut Sugiyono (2018) jenis wawancara ini sudah termasuk dalam kategori in-depth interview, dimana wawancara semi terstruktur dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara bebas dibandingkan wawancara terstruktur namun masih tetap berada pada pedoman wawancara yang sudah dibuat. Tujuan dari wawancara ini yaitu untuk menemukan permasalahan secara lebih terbuka.

3. Kuesioner

Menurut Sugiyono (2017) angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Kuesioner atau daftar pertanyaan adalah sebuah pertanyaan yang secara logis berhubungan dengan masalah penelitian, dan tiap pertanyaan merupakan jawaban-jawaban yang mempunyai makna dalam menguji hipotesis. Daftar pertanyaan tersebut dibuat cukup terperinci dan lengkap (Nazir, 2005).

4. Dokumentasi

Dokumentasi adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian (Sugiyono, 2018).

Menurut FID (Federation Internasional Documentation) dokumentasi adalah pekerjaan pengumpulan, penyusunan, dan penyebarluasan dokumen dari segala macam jenis lapangan aktivitas manusia.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka atau kepustakaan dapat diartikan sebagai serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode pengumpulan data pustaka, membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian. (Zed, 2004) Studi pustaka yang dilakukan peneliti yaitu dengan mencari dan membaca literatur yang berkaitan dengan objek peneliti.

3.4 Operasionalisasi Variabel

Operasionalisasi Variabel berfungsi untuk mengarahkan variabel yang digunakan dalam penelitian ke dalam jenis dan indikator secara kongkrit, yang terkait dalam pembahasan hasil penelitian. Variabel variabel yang diamati dalam penelitian ini yaitu:

1. *Output* adalah produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi dalam hal ini berupa pasta cabai dihitung dalam satuan (Kg).
2. *Input* adalah bahan utama yang digunakan dalam produksi berupa cabai besar merah, dihitung dalam satuan (Kg).
3. Tenaga Kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dilakukan satu kali proses produksi cabai menjadi pasta cabai dan dinyatakan dalam jam kerja orang (JKO).
4. Faktor Konversi menunjukkan *output* yang dihasilkan dari 1 kilogram bahan baku. Faktor konversi dapat dihitung dari *output* dibagi jumlah bahan baku dalam satu kali proses produksi.
5. Koefisien Tenaga Kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram cabai menjadi pasta cabai dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (JKO/Kg).
6. Harga *Output* adalah harga jual produk, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja adalah jumlah imbalan pekerja kemudian dirata ratakan dihitung dalam satuan rupiah (Rp/Jam).
8. Harga *Input* adalah biaya yang harus dikeluarkan perusahaan untuk membeli bahan baku dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
9. Sumbangan *Input* lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan dalam proses produksi (Rp/Kg Bahan Baku)
 - a. Kemasan terdiri dari : plastik nylon, dan stiker dihitung dalam dalam satuan (lembar) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - b. Air dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
 - c. Garam krosok dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
 - d. Listrik dihitung dalam satuan KWH dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp/Kg).

10. Nilai *Output* adalah nilai perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi yaitu jumlah *output* yang dihasilkan dari satuan *input* lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/Kg).
11. Nilai Tambah Pasta Cabai 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 presentase nilai tambah dari 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 presentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah diukur dalam satuan persen (%).
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 persen (%).
17. Margin adalah nilai *output* dikurangi harga bahan baku diukur dalam satuan (Rp/Kg).
18. Margin Pendapatan Tenaga Kerja adalah presentase pendapatan tenaga kerja terhadap margin dalam satuan persen (%).
19. Margin Sumbangan *Input* Lain adalah presentase sumbangan *input* lain terhadap margin dalam satuan persen (%).
20. Margin Keuntungan Pengusaha adalah presentase keuntungan pengusaha terhadap margin dalam satuan persen (%).

3.5 Kerangka Analisis

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan analisis nilai tambah kotor (*bruto*) dengan metode Hayami. Dalam penelitian ini akan dihitung nilai tambah dari pengolahan cabai menjadi pasta cabai selama periode produksi. Besarnya nilai tambah diperoleh dari nilai produk dikurangi biaya bahan baku dan input lainnya.

Bahan baku berupa cabai besar merah yang dijadikan sebagai bahan baku untuk membuat pasta cabai merupakan cabai pilihan yang masih segar dan kualitas yang baik demi mendapatkan hasil yang baik. Tujuan utama dalam pengolahan cabai menjadi pasta cabai ini yaitu untuk mencari keuntungan perusahaan dengan menciptakan nilai tambah produk. Untuk menghitung nilai tambah pasta cabai dalam

penelitian ini, menggunakan analisis nilai tambah menurut metode Hayami, *et al.*, (1987). Format analisis nilai tambah dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Analisis 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 (%)	(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 (1987).

Menurut Hubeis (1997) menyatakan bahwa rasio nilai tambah rendah apabila <15 persen, rasio nilai tambah sedang apabila berkisar antara 15-40 persen, dan rasio nilai tambah tinggi apabila nilainya 40 persen.