

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Home industri olahan ikan Mitra Sauryanun Desa Bangunharja Kecamatan Cisaga Kabupaten Ciamis. Waktu penelitian dilaksanakan mulai dari Oktober 2023 Sampai September 2024. Lokasi ini dipilih karena usaha home industri merupakan pencetus pertama agroindustri abon ikan nila di Kabupaten Ciamis. Waktu penelitian dibagi dalam beberapa tahap, dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Waktu dan Tahapan Penelitian

Tahapan Penelitian	Waktu Penelitian												
	2023			2024									
	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Jun	Jul	Agt	Sept	Okt	Nov	Des
Perencanaan penelitian													
Survei pendahuluan													
Penyusunan proposal penelitian													
Seminar usulan penelitian													
Revisi makalah usulan penelitian													
Pelaksanaan penelitian													
Pengumpulan data													
Pengolahan dan analisis data													
Penulisan hasil penelitian													
Seminar kolokium													
Revisi hasil seminar kolokium													
Sidang skripsi													
Revisi makalah skripsi													

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus pada usaha pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila yang berada di Desa Bangunharja Kecamatan Cisaga Kabupaten Ciamis.

Studi kasus adalah salah satu metode yang menjelaskan jenis penelitian pada suatu objek tertentu selama beberapa waktu, atau penelitian yang fokus pada kasus tertentu. Studi kasus bertujuan untuk mengembangkan metode kerja paling efisien. Penetapan responden pada penelitian ini merupakan ketua poklamsar Mitra Sauyunan. Penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan mempertimbangkan bahwa perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan usaha pengolahan ikan nila menjadi abon ikan nila di Kabupaten Ciamis.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder.

- 1) Data Primer, merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli yaitu pemilik sekaligus ketua kelompok Home Industri Mitra Sauyunan, dengan wawancara menggunakan kuesioner sebagai alat pengamatan, dan kebutuhan penelitian.
- 2) Data sekunder, merupakan data yang didapat untuk melengkapi data primer yang diperoleh bukan secara langsung dengan melalui perantara tertentu. Dalam penelitian ini data sekunder diperoleh dari badan pusat statistik, jurnal-jurnal penelitian dan pustaka lainnya yang terkait dengan masalah peneliti.

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

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

- 1) Abon ikan Nila merupakan produk olahan dari ikan nila
- 2) Input adalah banyaknya bahan baku berupa ikan nila yang diproses menjadi abon ikan dengan satu kali proses produksi diukur dalam satuan Kilogram (Kg)

- 3) Output adalah jumlah abon ikan yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi yang diukur dalam satuan Kilogram (Kg)
- 4) Tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang dipergunakan dalam mengolah ikan nila menjadi abon dalam satu kali proses diukur dalam satuan jam kerja orang (JKO)
- 5) Harga input atau bahan baku adalah nilai atau harga beli ikan dihitung dalam satuan rupiah dan nilai (Rp/Kg)
- 6) Harga output adalah harga jual produk berupa abon ikan yang dihasilkan dalam satu proses produksi dihitung dalam satuan rupiah dan nilai (Rp/Kg)
- 7) Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari satu kilogram input bahan baku
- 8) Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kali pengolahan produksi dihitung dalam satuan (Kg/JKO)
- 9) Nilai tambah abon ikan adalah selisih antara nilai output dengan harga input (ikan nila) dan input lainnya dalam satu kali produksi diukur dalam satuan (Rp/Gram)
- 10) Nilai Output adalah yaitu nilai perkalian antara harga output dengan faktor konversi yaitu jumlah output yang dihasilkan dari satuan input. Nilai output diukur dalam satuan (Rp/Kg)
- 11) Input lain yang dikeluarkan selain bahan baku terdiri dari :
 - Minyak goreng dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - Ketumbar dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - Garam dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - Gula dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
 - Kemasan dihitung dalam satuan pcs dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)

- Gas LPG dihitung dalam satuan Kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
- 12) Rasio nilai tambah menunjukkan persentase 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) Keuntungan adalah selisih nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp)
- 15) Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai output diukur dalam satuan persen (%)
- 16) Marjin adalah nilai output dikurangi bahan baku diukur dalam satuan (Rp/Kg)
- 17) Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga terhadap marjin dalam satuan persen (%)
- 18) Marjin input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin dalam satuan persen.
- 19) Marjin keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan pengusaha terhadap marjin dalam satuan persen.

3.5 Kerangka Analisis

Identifikasi masalah yang pertama yaitu untuk mengetahui proses pengolahan ikan nila menjadi abon ikan menggunakan analisis deskriptif. Dengan tujuan untuk mengetahui proses produksi yang digunakan dalam pengolahan abon ikan nila.

Identifikasi masalah yang kedua dengan yaitu dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami digunakan dalam pengolahan data yang terkumpul dari hasil wawancara dan pengisian kuesioner serta pengamatan langsung di lokasi penelitian. Dalam penelitian ini bahan baku yang digunakan adalah ikan nila, output (abon ikan nila), upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku, dan biaya diluar bahan baku. Perhitungan dalam penelitian ini, bertujuan untuk mengukur besarnya nilai tambah yang terjadi akibat perubahan bentuk ikan nila yang diolah menjadi abon ikan. Untuk mengetahui besarnya nilai tambah

pada agroindustri abon ikan pada penelitian ini, dilakukan dengan menggunakan metode Hayami pada Tabel 5.

Tabel 5. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
I. Output, Harga, Input		
1.	Output yang dihasilkan (Kg/Produksi)	A
2.	Input (Kg/Produksi)	B
3.	Tenaga kerja (Jam/Produksi)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6.	Harga output(Rp/Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/JKO)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku	H
9.	Sumbangan input lain	I
10.	Nilai output	$J = D \times F$
11. a.	Nilai tambah	$K = J - H - I$
b.	Rasio nilai tambah	$L = K/J \times 100\%$
12. a.	Pendapat tenaga kerja	$M = E \times G$
b.	Imbalan tenaga kerja	$N = M/K \times 100\%$
13. a.	Keuntungan	$O = K - M$
b.	Tingkat keuntungan	$P = (O / J)\%$
III. Balas Jasa Faktor Produksi		
14.	Marjin	$Q = J - H$
a.	Pendapatan tenaga kerja	$R = (M/Q)\%$
b.	Sumbangan input lain	$S = (I/Q)\%$
c.	Keuntungan pengusaha	$T = (O/Q)\%$

Sumber: Hayami, 1987

Reyne (1987) dalam Musa Hubies (1997) mengemukakan bahwa :

1. Rasio nilai tambah rendah apabila memiliki persentase <15 persen
2. Rasio nilai tambah sedang apabila memiliki persentase 15 persen – 40 persen
3. Rasio nilai tambah tinggi apabila memiliki persen >40 persen