

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kelompok Taruna Tani Mekar Bayu di Desa Ciganjeng Kecamatan Padaherang Kabupaten Pangandaran. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kelompok Taruna Tani Mekar Bayu merupakan Kelompok Tani yang melakukan pengolahan keripik daun anggur dan telah mendapatkan Perizinan Berusaha untuk Menunjang Kegiatan Usaha Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Penelitian ini dilaksanakan dari Desember 2024-Juli 2025. Waktu penelitian dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tahapan dan Waktu Penelitian

Jadwal Kegiatan	Bulan							
	Desember 2024	Januari 2025	Februari 2025	Maret 2025	April 2025	Mei 2025	Juni 2025	Juli 2025
Perencanaan penelitian								
Survey pendahuluan								
Bimbingan dan konsultasi								
Penyusunan proposal usulan penelitian								
Seminar usulan penelitian								
Pelaksanaan penelitian dan pengolahan data								
Penulisan hasil penelitian								
Seminar kolokium								
Revisi hasil kolokium								
Sidang skripsi								
Revisi skripsi								

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah studi kasus, dengan menggunakan alat bantu kuesioner sebagai alat pengumpulan data dan melakukan wawancara langsung kepada ketua dan anggota unit produksi Kelompok Taruna Tani Mekar Bayu. Metode studi kasus adalah pendekatan penelitian dengan melakukan eksplorasi mendalam mengenai program, aktivitas, terhadap individu tertentu. Sebuah kasus dibatasi oleh waktu dan aktivitas tertentu, dengan peneliti mengumpulkan data secara rinci melalui berbagai teknik pengumpulan data secara berkelanjutan (Sugiyono, 2019).

3.3 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder:

a. Data primer

Data primer yaitu data yang didapatkan melalui pengamatan secara langsung di lapangan dan wawancara langsung dengan responden yaitu Ketua Kelompok Tani Mekar Bayu.

b. Data sekunder

Data sekunder yaitu data yang didapatkan dari dinas atau instansi terkait, literatur-literatur, serta pihak-pihak lain yang ada hubungannya dengan penelitian yang dilaksanakan.

Sedangkan teknik pengambilan data yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Pengamatan (*Observasi*)

Penelitian ini dilaksanakan melalui metode pengamatan secara langsung di lapangan, yang difokuskan pada kegiatan dan aktivitas kelompok taruna tani Mekar Bayu. Pengamatan dilakukan secara sistematis untuk mendapatkan data yang dibutuhkan dalam penelitian.

b. Wawancara

Peneliti melakukan wawancara langsung kepada ketua dan anggota kelompok taruna tani mekar bayu, untuk mengetahui proses pengolahan dan

bahan baku yang digunakan untuk membuat keripik daun anggur dengan menggunakan kuesioner sebagai bahan pertanyaan.

c. Kuesioner

Kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini disusun secara sistematis berdasarkan variabel-variabel yang terdapat pada metode Hayami dan Kelayakan usaha.

d. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan kegiatan penelitian yang dilakukan dengan mengumpulkan informasi dan data melalui berbagai bahan yang tersedia di perpustakaan atau sumber internet terkait masalah yang sedang diteliti. Proses ini dilakukan secara terstruktur untuk menghimpun, menganalisis, dan menyimpulkan data menggunakan metode atau teknik tertentu guna menemukan solusi atas permasalahan yang dihadapi (Sari dan Asmendri, 2020).

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

Variabel-variabel yang diamati pada penelitian ini yaitu agar menghindari salah pengertian serta kesalahpahaman, maka akan dijelaskan beberapa definisi dan operasional variabel yang digunakan dalam penelitian sebagai berikut:

1. Nilai Tambah

- a. Keripik daun anggur adalah salah satu jenis makanan ringan yang berbahan dasar dari daun anggur dengan tekstur kering dan renyah.
- b. *Input* adalah bahan baku daun anggur yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi yang dihitung dalam satuan kilogram (kg).
- c. *Output* adalah jumlah keripik daun anggur yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi dalam satuan kilogram (kg).
- d. Tenaga Kerja adalah banyak tenaga kerja yang dibutuhkan dalam sekali proses produksi daun anggur menjadi keripik daun anggur, dihitung dalam satuan jam kerja orang (JKO).
- e. Faktor konversi adalah perbandingan antara *output* atau total produksi keripik daun anggur dengan *input* atau bahan baku yang digunakan dalam satuan JKO/kg.

- f. Koefisien tenaga kerja banyak tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi daun anggur menjadi keripik daun anggur diukur dalam satuan JKO/kg.
- g. Harga *output* adalah harga jual produk keripik daun anggur yang dinilai dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).
- h. Upah tenaga kerja adalah nilai upah tenaga kerja dalam pengolahan keripik daun anggur di kelompok Taruna Tani Mekar Bayu dihitung dalam satuan rupiah per jam kerja orang (Rp/JKO).
- i. Harga bahan baku adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli bahan baku daun anggur yang diukur dalam satuan (Rp/kg).
- j. Sumbangan *input* lain adalah bahan baku pelengkap dalam proses pengolahan keripik daun anggur.
 - 1) Tepung beras dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 2) Tepung sagu dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 3) Telur dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 4) Kemiri dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 5) Bawang putih dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 6) Ketumbar dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 7) Jahe dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 8) Kunyit dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 9) Kencur dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 10) Penyedap rasa dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 11) Garam dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 12) Minyak goreng dihitung dalam satuan (Rp/L).
 - 13) Gas dihitung dalam satuan (Rp/kg).
 - 14) Plastik standing pouch dihitung dalam satuan (Rp/unit).
 - 15) Label dihitung dalam satuan (Rp/unit).
- k. Nilai *output* adalah harga dari produk keripik daun anggur berdasarkan perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi diukur dalam satuan (Rp/kg).

1. Nilai tambah

- 1) Nilai tambah adalah selisih lebih antara harga jual keripik daun anggur dan harga beli bahan baku daun anggur dan sumbangan *input* lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/kg).
- 2) Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah dari nilai *output* dinyatakan dalam satuan (%).

m. Tenaga kerja

- 1) Pendapatan tenaga kerja adalah perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah kerja dinilai dalam satuan (Rp/kg).
- 2) Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah dinilai dalam satuan persen (%).

n. Keuntungan

- 1) Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp/kg).
- 2) Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai *output* dalam satuan persen (%).

o. Margin adalah selisih nilai produk dengan harga bahan baku dalam satuan (kg).

- 1) Margin tenaga kerja adalah persentase tenaga kerja terhadap margin dalam satuan persen (%).
- 2) Margin sumbangan *input* lain adalah persentase sumbangan *input* lain terhadap margin dalam satuan persen (%).
- 3) Margin keuntungan bagi kelompok tani adalah persentase keuntungan kelompok tani terhadap margin dalam satuan persen (%).

2. Kelayakan Usaha

- a. *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) adalah perbandingan antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya yang dikeluarkan.
- b. Biaya total adalah keseluruhan biaya produksi yang digunakan untuk menghasilkan sejumlah *output* tertentu baik yang bersifat tetap maupun variabel dalam satuan rupiah (Rp).

- c. Penerimaan adalah jumlah uang yang diterima dari penjualan produk keripik daun anggur, dapat dihitung dengan mengkalikan jumlah seluruh hasil produksi dengan harga jual per kilogram (kg), diukur dalam satuan rupiah (Rp).
- d. Pendapatan analisis kelayakan usaha adalah total penerimaan dikurangi dengan biaya total dalam satuan rupiah (Rp).
- e. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan daun anggur yang jumlahnya dapat berubah-ubah tergantung dengan volume produksi yang dihasilkan.
 - 1) Tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi keripik daun anggur dihitung dalam satuan Rp/JKO.
 - 2) Biaya bahan baku adalah bahan baku yang digunakan dalam proses produksi keripik daun anggur dihitung dalam satuan Rp/kg.
 - 3) Biaya bahan baku tambahan adalah bahan baku tambahan yang digunakan dalam proses produksi keripik daun anggur dihitung dalam satuan Rp/kg.
 - 4) Biaya kemasan adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi keripik daun anggur dihitung dengan menggunakan satuan Rp/unit.
 - 5) Biaya listrik adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi keripik daun anggur dihitung dalam satuan Rp/watt.
- f. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan keripik daun anggur dimana biaya ini tidak tergantung dengan volume produksi, meliputi biaya penyusutan peralatan dan sewa lahan yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

3.5 Metode Analisis Data

3.5.1 Analisis Nilai Tambah

Untuk menjawab rumusan masalah pertama, yaitu mengetahui proses produksi daun anggur menjadi keripik daun anggur di Kelompok Tarunan Tani Mekar Bayu, analisis dapat dilakukan secara deskriptif. Analisis Nilai Tambah dihitung menggunakan Metode Hayami. Menurut Hayami *et al.*, (1987) rumus analisis nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rumus Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami

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

Sumber: Hayami (1987) dalam Arman Sudiyono (2004)

Kriteria pengelompokan rasio nilai tambah Menurut Reyne *dalam* Hubeis (1997), terdapat tiga kategori yaitu:

- Jika rasio nilai tambah memiliki persentase <15%, maka dikategorikan nilai tambahnya rendah.
- Jika rasio nilai tambah memiliki persentase 15%-40%, maka dikategorikan nilai tambahnya sedang.
- Jika rasio nilai tambah memiliki persentase >40%, maka dikategorikan nilai tambahnya tinggi.

3.5.2 Analisis Biaya, Penerimaan dan Pendapatan

a. Biaya Total

Analisis biaya adalah penjumlahan antara total biaya tetap dan total biaya variabel. Menurut Suratiah (2015), Biaya total dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed Cost* (Total Biaya Tetap)

TVC = *Total Variable Cost* (Total Biaya Variabel)

b. Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Menurut Suratiyah (2015), penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

P = *Price* (Harga Produk)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk)

c. Pendapatan

Pendapatan adalah keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi biaya total. Menurut Suratiyah (2015), pendapatan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$i = TR - TC$$

keterangan

i = *Income* (Pendapatan)

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

3.5.3 Analisis Kelayakan Usaha

Analisis kelayakan usaha dapat dihitung dengan menggunakan persamaan perbandingan antara penerimaan total penjualan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Suratiyah, 2015).

$$R/C \text{ ratio} = \frac{\text{Penerimaan total (Rp)}}{\text{Biaya total (Rp)}}$$

Keterangan

R = *Revenue* (Penerimaan total) dalam satuan rupiah

C = *Total Cost* (Biaya total) dalam satuan rupiah

Kriteria :

- Apabila $R/C > 1$ hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan menguntungkan. Nilai R/C yang semakin besar menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh semakin besar.
- Apabila $R/C = 1$, hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan impas.
- Apabila $R/C < 1$, hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan tidak layak diusahakan.