

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Mekarsari Mandiri yang beralamat di Desa Madalare Kecamatan Panjalu Kabupaten Ciamis. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan dengan sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa UMKM ini adalah satu-satunya UMKM yang mengolah kulit jeruk pamelos menjadi kalua jeruk di Kabupaten Ciamis. Adapun waktu penelitian dilaksanakan pada Desember 2025 sampai dengan Juni 2026 dengan rincian yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Waktu Penelitian

Tahapan Kegiatan	Waktu Penelitian						
	Des 2025	Jan 2026	Feb 2026	Mar 2026	Apr 2026	Mei 2026	Jun 2026
Perencanaan kegiatan							
Survei pendahuluan							
Penulisan usulan penelitian							
Seminar usulan penelitian							
Revisi proposal usulan penelitian							
Pengumpulan data							
Pengolahan data dan analisis data							
Penulisan hasil penelitian							
Seminar kolokium							
Revisi kolokium							
Sidang skripsi							

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*case study*). Studi kasus merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mempelajari suatu fenomena atau peristiwa secara mendalam dalam kondisi nyata. Metode ini dilakukan untuk memahami suatu kasus secara lebih rinci dengan mempertimbangkan berbagai kondisi dan situasi yang berkaitan dengan kasus

tersebut, sehingga peneliti dapat memperoleh gambaran yang lebih jelas dan menyeluruh mengenai objek yang diteliti (Yin, 2018).

3.3 Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder, dengan penjelasan sebagai berikut:

1) Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden, yaitu pelaku usaha atau pemilik usaha kalua jeruk. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dengan bantuan kuesioner, pengamatan secara langsung, serta diskusi yang berkaitan dengan kebutuhan penelitian.

2) Data Sekunder

Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber pendukung, seperti buku, jurnal penelitian, internet, dan literatur lain yang berkaitan dengan topik penelitian. Selain itu, data juga diperoleh dari Lembaga terkait maupun instansi pemerintah yang berhubungan dengan penelitian yang dilaksanakan.

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Variabel penelitian adalah segala bentuk objek atau aspek yang ditetapkan peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi yang berkaitan dengan penelitian dan selanjutnya dapat ditarik kesimpulan. (Sugiyono, 2020).

Penelitian ini menggunakan beberapa istilah dan variabel penelitian. Untuk memperjelas pengengertian dari istilah-istilah yang digunakan, maka disusun definisi dan Batasan operasional sebagai berikut:

- 1) *Output*: Merupakan total produksi akhir berupa kalua jeruk yang berhasil diolah dalam satu siklus pembuatan, dengan menggunakan satuan ukur kilogram (Kg).
- 2) *Input*: Merujuk pada volume material utama, yakni kulit jeruk pamelu, yang diserap per satu kali proses produksi dan dinyatakan dalam kilogram (Kg).
- 3) *Tenaga Kerja*: Menggambarkan total curahan waktu yang dialokasikan oleh para pekerja untuk menyelesaikan tahapan pengolahan hingga pengemasan produk pada setiap siklusnya. Komponen ini dihitung menggunakan satuan Jam Kerja Orang (JKO).

- 4) Faktor Konversi: Angka estimasi yang menunjukkan seberapa besar volume produk akhir (output) yang bisa dihasilkan dari setiap satu kilogram pemakaian bahan baku (input).
- 5) Koefisien Tenaga Kerja: Rasio yang merepresentasikan kebutuhan waktu pekerja guna memproses tiap satu kilogram bahan baku, diukur dengan metrik Kg/JKO.
- 6) Harga Output: Nilai tukar komersial atau patokan harga jual produk kalua jeruk di pasaran, yang dinyatakan dalam nominal Rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- 7) Upah Tenaga Kerja: Kompensasi finansial yang dibayarkan kepada pekerja atas jasa mereka dalam satu putaran produksi, dinilai menggunakan satuan Rp/JKO.
- 8) Harga Input (Bahan Baku): Besaran modal awal yang dikeluarkan produsen untuk membeli kulit jeruk pamelu, diukur dalam satuan Rp/Kg.
- 9) Sumbangan Input Lain: Keseluruhan material penunjang di luar bahan baku utama (kulit jeruk) yang terserap penggunaannya selama masa pengolahan. Komponen penunjang ini meliputi:
 - a. Gula putih dihitung dalam satuan kilogram (kg) dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - b. Gula merah dihitung dalam satuan kilogram (kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - c. Kapur sirih dihitung dalam satuan kilogram (kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - d. Kemasan dihitung dalam satuan pack dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - e. Label dihitung dalam satuan lembar dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - f. Staples dihitung dalam satuan dus dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - g. Kayu bakar dihitung dalam satuan kubik dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- 10) Nilai Output: Nilai ekonomi produk kalua jeruk yang didapatkan dari hasil perkalian antara harga jual produk dengan faktor konversi, dengan satuan ukur Rp/Kg.
- 11) Nilai Tambah Kalua Jeruk: Margin finansial bersih yang didapatkan dengan cara mengurangi harga bahan baku (kulit jeruk pamelu) dan beban input

penunjang dari total nilai output per siklus produksi. Nilai ini dinyatakan dengan satuan Rp/Kg.

- 12) Rasio Nilai Tambah: Merupakan rasio komparasi untuk melihat persentase besaran nilai tambah yang tercipta terhadap total nilai output (%).
- 13) Pendapatan Tenaga Kerja: Total nominal yang didapat dari perkalian antara koefisien pekerja dengan besaran upah tenaga kerja, bersatuan Rp/Kg.
- 14) Pangsa Tenaga Kerja: Porsi persentase dari pendapatan pekerja yang diambil atau dialokasikan dari total nilai tambah (%).
- 15) Keuntungan: Nominal finansial yang tersisa bagi pengusaha setelah total nilai tambah dikurangi dengan beban pendapatan pekerja, dinilai dalam Rp/Kg.
- 16) Tingkat Keuntungan: Indikator performa finansial yang mempresentasikan proporsi keuntungan perusahaan terhadap total nilai output dalam bentuk persentase (%)
- 17) Marjin: Selisih kotor yang diperoleh dengan mengurangi harga beli material input dari total nilai output akhir, dinyatakan dengan satuan Rp/Kg.
- 18) Marjin Pendapatan Tenaga Kerja: Persentase proporsional dari imbalan pekerja jika dihadapkan pada total marjin yang terbentuk (%)
- 19) Marjin Sumbangan Input Lain: Rasio biaya yang terserap khusus untuk kebutuhan bahan tambahan terhadap marjin keseluruhan (%).
- 20) Marjin Keuntungan Perusahaan: Indikator persentase yang merepresentasikan seberapa besar laba pemilik bisnis yang ditarik dari marjin total (%).

3.5 Kerangka Analisis

Untuk menjawab identifikasi masalah yang pertama mendeskripsikan proses pengolahan kulit buah pamelon menjadi kalua jeruk adalah menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif merupakan teknik analisis data yang digunakan untuk menggambarkan atau menjelaskan karakteristik data dalam suatu penelitian secara sistematis (Creswell, 2009). Dalam penelitian ini, analisis deskriptif digunakan untuk menjelaskan kondisi usaha, proses produksi, penggunaan bahan baku, tenaga kerja, serta hasil analisis nilai tambah pada usaha pengolahan kalua jeruk.

Identifikasi permasalahan kedua dianalisis menggunakan metode Hayami, yaitu metode yang digunakan untuk menghitung besarnya perubahan nilai ekonomi

per kilogram bahan baku setelah melalui proses pengolahan. Metode ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari suatu kegiatan produksi, sehingga dapat diketahui besarnya peningkatan nilai produk setelah mendapatkan pelakuan tertentu (Azmita et al., 2019).

Tabel 4. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga		
1.	Output (kg)	(1)
2.	Input (kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja (JKO)	(3)
4.	Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja (JKO/kg)	(5) = (3) / (2)
6.	Harga Output (Rp/kg)	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10.	Nilai Output (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 Faktor Produksi		
14.	Margin (Rp/kg)	(14) = (10) – (8)
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a / 14) x 100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9 / 14) x 100%
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%

Sumber: Hayami et al (1987) dalam Febriyanti et al (2017)