

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Mawar Melati (MM) yang berlokasi di Desa Cisayong, tepatnya di wilayah Cirando, Kecamatan Cisayong, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa barat. Pelaksanaan penelitian berlangsung dari bulan September 2024 hingga April 2025. Tahapan serta waktu penelitian secara rinci dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tahapan dan Waktu Penelitian

Tahapan penelitian	Bulan							
	September 2024	Oktober 2024	November 2024	Desember 2024	Januari 2025	Februari 2025	Maret 2025	April 2025
Perencanaan Penelitian								
Survei Pendahuluan								
Penulisan Usulan Penelitian								
Seminar Usulan Penelitian								
Revisi Usulan Penelitian								
Pengumpulan Data								
Pengolahan Dan Analisis Data								
Penulisan Hasil Penelitian								
Seminar Kolokium								
Revisi Seminar Kolokium								
Sidang Skripsi								
Revisi Skripsi								

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada produsen kolontong ketan. Menurut Sugiyono (2017), studi kasus merupakan salah satu jenis penelitian kualitatif dimana peneliti melakukan eksplorasi secara mendalam terhadap suatu program, kejadian, proses atau aktivitas yang melibatkan satu atau lebih individu. Tujuan penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang komprehensif mengenai suatu kasus yang diteliti. Suatu kasus memiliki batasan waktu dan aktivitas tertentu, di mana data dikumpulkan secara mendetail melalui berbagai prosedur dalam kurun waktu yang berkesinambungan.

Penentuan lokasi penelitian dilakukan dengan secara *purposive* (disengaja) dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan satu-satunya agroindustri yang secara kontinu dan berkelanjutan memproduksi kolontong ketan dalam jumlah besar pada setiap siklus produksi. Selain itu, agroindustri ini telah beroperasi selama 11 tahun, sehingga dianggap representatif sebagai objek penelitian.

3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis dan teknik pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder :

1) Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari sumber utama atau asli dan digunakan secara khusus untuk penelitian ini. Pengumpulan data primer dilakukan wawancara kepada pemilik usaha, observasi atau pengamatan langsung terhadap proses produksi, serta dokumentasi terkait kegiatan agroindustri kolontong ketan.

2) Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang dikumpulkan dari sumber yang telah ada sebelumnya. Dalam penelitian ini, data sekunder diperoleh dari berbagai referensi seperti buku, jurnal penelitian, sumber informasi dari internet serta data dari instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian ini.

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

Variabel penelitian mencakup segala sesuatu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dikaji guna memperoleh informasi tertentu, yang kemudian dijadikan dasar dalam menarik kesimpulan (Sugiyono, 2017). Operasional variabel berperan dalam menerjemahkan konsep variabel yang digunakan di dalam penelitian ini ke dalam bentuk indikator yang konkret, sehingga dapat digunakan dalam analisis hasil penelitian. Data dalam penelitian ini dikumpulkan dalam satu kali proses produksi.

3.4.1 Definisi

- 1) Beras ketan putih merupakan salah satu komoditas pangan yang menjadi bahan baku utama dalam pembuatan kolontong.
- 2) Kolontong adalah produk olahan yang berasal dari beras ketan putih.
- 3) Proses produksi adalah rangkaian tahapan yang dilakukan dalam mengolah beras ketan putih menjadi kolontong.
- 4) Nilai tambah adalah peningkatan nilai pada komoditas beras ketan akibat proses pengolahan lebih lanjut dalam suatu proses produksi.
- 5) Analisis nilai tambah merupakan selisih antara nilai *output* yang telah mengalami perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai bahan baku serta biaya lain yang dikeluarkan selama proses produksi. Nilai tambah yang dianalisis dalam penelitian ini adalah nilai tambah kotor, di mana biaya perhitungan hanya mencakup biaya-biaya yang habis pakai dalam satu kali proses produksi (Puspitawati, 2017).
- 6) Satu kali proses produksi kolontong meliputi tahapan pencucian, perendaman, pengukusan, penumbukkan, pencampuran, pencetakan, pengeringan, pemotongan, pengovenan, penggulaan, pengeringan dan pengemasan, yang berlangsung selama 3-4 hari.

3.4.2 Operasional Variabel

- 1) *Output* adalah produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi beras ketan menjadi kolontong dalam satu kali produksi, diukur dalam satuan (Kg).
- 2) *Input* merupakan bahan baku yang digunakan dalam produksi kolontong, yaitu beras ketan yang dibeli dan dihitung dalam satuan kilogram (Kg) serta dinilai dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).

- 3) Tenaga kerja adalah jumlah pekerja yang terlibat dalam proses produksi kolontong dari beras ketan dalam satu kali produksi, diukur dalam satuan jam kerja orang (JKO).
- 4) Faktor konversi menunjukkan jumlah output yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku (*input*) dan dihitung dengan dibagi jumlah *output* dengan bahan baku dalam satu kali proses produksi.
- 5) Koefisien tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan untuk mengolah satu kilogram beras ketan menjadi kolontong dalam satu kali produksi, dihitung dalam satuan jam kerja orang per kilogram (JKO/Kg).
- 6) Harga *output* adalah harga jual kolontong yang diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- 7) Upah tenaga kerja merupakan besaran upah yang diterima oleh tenaga kerja dalam satu kali produksi, diukur dalam satuan rupiah per jam kerja orang (Rp/JKO).
- 8) Harga bahan baku (*input*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli beras ketan putih, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- 9) Sumbangan input lain adalah biaya yang dikeluarkan selain untuk bahan baku dan tenaga kerja dalam proses produksi. Sumbangan input lain terdiri dari :
 - a. Gula pasir, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
 - b. Gula merah/aren, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
 - c. Minyak goreng, dihitung dalam satuan rupiah per liter (Rp/liter)
 - d. Kapur sirih, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg)
 - e. Plastik kemasan, dihitung dalam satuan rupiah per lembar (Rp/Lembar)
 - f. Gas LPG 3 Kg, dihitung dalam satuan rupiah per tabung (Rp/Tabung)
 - g. Listrik, dihitung dalam satuan rupiah per kWh (Rp/kWh)
 - h. Tali rafia, dihitung dalam satuan rupiah per rol kilogram (Rp/Kilogram)
 - i. Label, dihitung dalam satuan rupiah per lembar (Rp/Lembar)
- 10) Nilai *output* adalah hasil perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi, yaitu jumlah *output* yang dihasilkan dari satu satuan input, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).

11) Nilai tambah

- a. Nilai tambah kolontong adalah selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku (*input*) beras ketan putih serta sumbangan *input* lain dalam satu kali proses produksi, diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- b. Rasio nilai tambah adalah persentase nilai tambah terhadap nilai *output*, dihitung dalam satuan persen (%).

12) Tenaga kerja

- a. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja, diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- b. Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah, dinilai dalam satuan persen (%).

13) Hasil keuntungan

- a. Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja, dinilai dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- b. Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan dari nilai tambah, dinilai dalam satuan persen (%).

14) Marjin adalah selisih anatara nilai *output* dan harga bahan baku, diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).

- a. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin, dihitung dalam satuan persen (%).
- b. Marjin sumbangan *input* lain adalah persentase sumbangan *input* lain terhadap marjin, dihitung dalam satuan persen (%).
- c. Marjin keuntungan pengusaha adalah persentase keuntungan pengusaha terhadap marjin, dihitung dalam satuan persen (%).

3.5 Kerangka Analisis

Identifikasi masalah pertama bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan beras ketan putih menjadi kolontong yang dianalisis secara deskriptif. Menurut Sugiyono (2017), analisis deskriptif adalah metode penelitian yang digunakan untuk mengetahui nilai variabel secara mandiri, baik satu variabel maupun lebih, tanpa melakukan perbandingan atau menghubungkannya dengan variabel lain.

Sementara itu, untuk menjawab identifikasi masalah kedua digunakan metode Hayami. Metode Hayami diterapkan dalam pengolahan data yang diperoleh melalui wawancara, pengisian kuesioner serta pengamatan langsung di lokasi penelitian. Metode ini digunakan untuk menentukan besarnya nilai *output*, produktivitas produksi, dan balas jasa terhadap pemilik produksi.

Tabel 3. Analisis 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)	$(5) = (3) / (2)$
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)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12	Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$
	Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13	Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 10\%$
	Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$
	Keuntungan Pengusaha(%)	$(14c) = (13a/14/ \times 100\%$

Sumber : Hayami (1987) dalam Rahmawati, dkk., (2021).