

BAB III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sarimukti Kecamatan Karangnunggal, Kabupaten Tasikmalaya, Jawa barat. Penentuan lokasi dipilih secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa penyulingan minyak Wali Atsiri merupakan salah satu penyulingan yang berfokus pada minyak cengkeh di Kecamatan Karangnunggal. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Januari 2023 sampai dengan Juli 2023. Tahapan dan waktu penelitian dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Tahapan dan Waktu Penelitian

Tahapan Kegiatan	Januari 2023	Februari 2023	Maret 2023	April 2023	Mei 2023	Juni 2023	Juli 2023
Perencanaan Kegiatan	■						
Survei Pendahuluan		■					
Penulisan Usulan Penelitian		■	■				
Seminar Usulan Penelitian			■				
Revisi Proposal Usulan Penelitian			■	■			
Pengumpulan Data				■			
Pengolahan Data				■	■		
Penulisan Hasil Penelitian					■		
Seminar Kolokium					■		
Revisi Kolokium						■	■
Sidang Skripsi							■
Revisi Skripsi							■

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus yaitu pada penyulingan minyak cengkeh Wali Atsiri. Metode studi kasus atau penelitian kasus adalah penelitian tentang subjek penelitian yang berkaitan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Menurut (Azwar, 2009), studi kasus merupakan penyelidikan mendalam (*in depth study*) mengenai suatu unit sosial dengan sedemikian rupa sehingga dapat menghasilkan gambaran yang terorganisir dengan baik serta lengkap mengenai unit sosial tersebut. Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik perusahaan penyulingan Wali Atsiri.

3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan data

Pengumpulan data merupakan suatu proses pengadaan data untuk keperluan penelitian. Data yang terdapat dalam penelitian ini meliputi:

a. Data Primer

Data primer merupakan data pendukung yang langsung didapat dari narasumber yaitu pemilik perusahaan penyulingan minyak daun cengkeh Wali Atsiri dengan pengumpulan data berupa wawancara menggunakan pertanyaan tersusun (*quisitioner*), observasi, dan dokumentasi.

b. Data sekunder

Data sekunder merupakan data pendukung yang diperoleh dari berbagai literatur antara lain seperti buku – buku, jurnal penelitian, internet dan literatur lainnya yang berkaitan dengan penelitian atau dengan mengambil data dari sumber lain yang diterbitkan oleh Lembaga yang dianggap kompeten dan relevan dengan permasalahan dalam penelitian.

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

3.4.1 Definisi

1. Keragaan merupakan *performance* dari suatu usaha yang terdiri dari berbagai macam kegiatan yang saling berhubungan satu sama lain dalam perusahaan.
2. Nilai Tambah merupakan selisih antara nilai produk (*output*) dengan nilai dari biaya untuk proses produksi (*input*) dengan nilai dari biaya untuk proses produksi (*input*).

3. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan usaha hasil produksi dan semua biaya produksi
4. Biaya adalah pengeluaran modal yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk berupa barang atau jasa.
5. Biaya Tetap (*Fixed Cost*) merupakan biaya yang dikeluarkan dalam besaran yang tetap atau stabil.
6. Biaya tidak tetap (*Variable Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan sepanjang waktu produksi dan besarnya bisa berubah tergantung besar kecilnya produksi.
7. Penerimaan adalah pendapatan yang diterima oleh produsen berupa uang yang diperoleh dari hasil penjualan barang yang diproduksi.
8. Total biaya adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk.
9. Harga (*Price*) adalah nilai tukar dari produk yang dihasilkan.
10. Kuantitas (*Quantity*) adalah jumlah produk yang dihasilkan.
11. Rendemen adalah perbandingan berat hasil ekstrak dengan jumlah bahan baku.
12. 1 kilogram minyak cengkeh setara dengan 0,8 liter.
13. 1 kali proses produksi selama 7 jam.
14. Minyak atsiri merupakan minyak yang didapatkan dari senyawa pada tanaman melalui proses ekstraksi.
15. Daun cengkeh pada penelitian ini merupakan daun cengkeh yang mengalami gugur dan kering.
16. Bahan Baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi (*output*).
17. Tenaga kerja adalah sumber daya manusia yang berkontribusi dalam pengolahan daun cengkeh.
18. Faktor konversi adalah banyaknya *output* yang di hasilkan dari 1 kilogram *input*.
19. Koefisien Tenaga kerja adalah jumlah penggunaan waktu tenaga kerja yang dibutuhkan untuk menghasilkan *output*.

20. Sumbangan *input* lain merupakan *input* dari penggunaan bahan lain yang digunakan dalam proses produksi.

3.4.2 Operasional Variabel

1. Keragaan dalam penelitian ini meliputi pengadaan bahan baku, sarana dan prasarana, proses pengolahan daun cengkeh menjadi minyak cengkeh, pemasaran, dan penjualan minyak cengkeh.
2. Pendapatan adalah total penerimaan dikurangi total biaya (Rp).
3. Total Penerimaan adalah hasil perkalian antara jumlah produk yang dihasilkan dengan harga jual produk (Rp).
4. Total Biaya adalah biaya tetap ditambah biaya tidak tetap (Rp/Produksi).
5. *Input*, adalah daun cengkeh yang diukur dengan satuan Kilogram (Kg/Produksi).
6. *Output*, adalah minyak atsiri yang diukur dalam Liter kemudian dikonversi menjadi kilogram (Kg/Produksi).
7. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang diperlukan dalam sekali proses produksi dan dinyatakan dalam jam kerja orang (JKO).
8. Faktor konversi adalah banyaknya *output* dalam sekali proses produksi kemudian dibagi jumlah bahan baku sekali produksi.
9. Koefisien Tenaga Kerja adalah jumlah tenaga kerja sekali proses produksi kemudian dibagi dengan jumlah bahan baku sekali proses produksi (JKO/Kg).
10. Harga *Output* adalah harga satuan unit hasil produksi yang dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
11. Upah Tenaga Kerja adalah besarnya biaya yang dikeluarkan untuk setiap orang pekerja dalam menghasilkan satu kilogram produk yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/Jam)
12. Harga *Input* adalah harga yang harus dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
13. Sumbangan *Input* Lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan lainnya dalam proses produksi (Rp/Kg Bahan Baku).

14. Nilai *Output* adalah nilai perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi yaitu jumlah *output* yang dihasilkan dari satuan *input* dan dinyatakan dalam rupiah per kilogram (Rp)
15. Nilai Tambah minyak cengkeh adalah selisih antara nilai *output* dengan harga *input* dan sumbangan *input* lain dalam satu kali proses produksi dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
16. Rasio Nilai Tambah adalah persentase nilai tambah terhadap nilai *output* dalam satuan persen (%).
17. Pendapatan Tenaga Kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja dinyatakan dalam satuan persen (Rp/Kg).
18. Imbalan Tenaga Kerja adalah pendapatan tenaga kerja dibagi besarnya nilai tambah dinyatakan dalam satuan (%)
19. Keuntungan adalah besarnya nilai tambah dikurangi besarnya imbalan tenaga kerja dan dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
20. Tingkat Keuntungan adalah besarnya keuntungan dibagi nilai tambah yang dinyatakan dalam satuan persen (%).
21. Margin adalah selisih antara nilai *output* dan harga *input* dalam satu kali proses produksi dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp/Kg).
22. Margin Pendapatan Tenaga Kerja adalah pendapatan tenaga kerja dibagi margin yang diperoleh dan dinyatakan dalam persen (%).
23. Margin Sumbangan *Input* lain adalah besarnya biaya *input* lain dibagi dengan besarnya margin dan dinyatakan dalam persen (%).
24. Margin Keuntungan Perusahaan adalah besarnya keuntungan dibagi besarnya margin dan dinyatakan dalam satuan persen (%).

3.5 Kerangka Analisis

Dalam penelitian ini terdapat tiga identifikasi masalah antara lain yaitu keragaan usaha, besarnya pendapatan, dan besarnya nilai tambah. Adapun pendekatan penyelesaian masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Keragaan

Untuk mengetahui keragaan usaha penyulingan di perusahaan Wali Atsiri dilakukan pendekatan secara deskriptif berdasarkan informasi yang

didapat dari responden. Keragaan dalam penelitian ini meliputi pengadaan bahan baku, sarana dan prasarana, proses pengolahan daun cengkeh menjadi minyak cengkeh, pemasaran, dan penjualan minyak cengkeh di perusahaan penyulingan Wali Atsiri.

2. Analisis Pendapatan

Analisis pendapatan dalam penelitian ini yaitu pendapatan dalam satu kali produksi. Pendekatan penyelesaian analisis pendapatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan analisis yang dikemukakan oleh Soekartawi (2003), sebagai berikut :

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

π	=	Pendapatan (Rp)
TR (<i>Total Revenue</i>)	=	Total Penerimaan (Rp)
TC (<i>Total Cost</i>)	=	Total Biaya (Rp)

Dimana untuk mengetahui TR (*Total Revenue*) dapat diketahui dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{TR} = \text{Q.P}$$

Keterangan :

TR (<i>Total Revenue</i>)	=	Total Penerimaan (Rp)
Q (<i>Quantity</i>)	=	Jumlah produk yang dihasilkan (Kg)
P (<i>Price</i>)	=	Harga jual produk yang dihasilkan (Rp)

Sedangkan untuk mengetahui TC (*Total Cost*) atau total biaya sebagai berikut :

$$\text{TC} = \text{FC} + \text{VC}$$

Keterangan :

TC (<i>Total Cost</i>)	=	Total biaya (Rp)
FC (<i>Fixed Cost</i>)	=	Biaya tetap (Rp)
VC (<i>Variable Cost</i>)	=	Biaya tidak tetap / Biaya Variabel (Rp)

3. Analisis Nilai Tambah

Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah daun cengkeh per satu kilogram pada penelitian ini adalah menggunakan metode dari Hayami (1987) dan perhitungan balas jasa pemilik faktor produksi yang dikemukakan oleh sudiyono (2002) sehingga dapat diketahui juga margin, pendapatan tenaga kerja langsung, sumbangan *input* lain, dan keuntungan perusahaan. Adapun kerangka perhitungannya diuraikan pada Tabel 7 berikut :

Tabel 7. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input, dan Harga	
1. Output (Kg/Produksi)	(1)
2. Input (Kg/Produksi)	(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. Sumbang Input Lain (Rp/Kg Bahan Baku)	(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. Imbalan 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. 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 Perusahaan (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%

Sumber: Hayami (1987) dan Sudiyono (2002).