

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret hingga Oktober 2022 di Perusahaan Luthfi Food yang berlokasi di Jalan Ampera Barat Babakan Cikiara, Kelurahan Panglayungan Kecamatan Cipedes Kota Tasikmalaya dengan pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan satu-satunya UMKM Makanan yang mengolah honje menjadi jus honje di Kota Tasikmalaya (Dinas Perindustrian dan Perdagangan, 2020). Waktu penelitian ini dibagi menjadi beberapa tahapan yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 1 Tahapan Penelitian

Rencana Kegiatan	Waktu Penelitian (Tahun 2022)																												
	Maret		April				Mei				Juni				Juli				Agustus				September				Oktober		
	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
Perencanaan Penelitian	■	■																											
Survei Pendahuluan			■	■																									
Penulisan Usulan Penelitian					■	■																							
Seminar Usulan Penelitian						■	■																						
Revisi Proposal Usulan Penelitian								■	■																				
Pembuatan Surat izin Penelitian										■																			
Observasi dan Pengumpulan data											■	■																	
Pengolahan dan Analisis data												■	■	■															
Penulisan Hasil Penelitian													■	■	■	■													
Seminar Kolokium																	■	■											
Revisi Kolokium																		■	■	■	■								
Sidang Skripsi																										■	■	■	■
Revisi Skripsi																												■	■

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha pengolahan honje menjadi jus honje dengan produk yang bernama Jus Honje Lakaku. Metode studi kasus merupakan suatu pendekatan dari penelitian yang bersifat kasus, sehingga tidak dapat digeneralisasikan (Soekartawi, 1995).

Objek penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut merupakan satu-satunya yang mengembangkan usaha pengolahan honje menjadi jus honje di Kota Tasikmalaya secara kontinyu sampai dengan saat ini.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Berdasarkan jenis dan teknik pengumpulan data yang diambil dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder:

- 1) Data primer diperoleh dari hasil pengamatan langsung di lapangan dan melalui wawancara dengan pihak yang terkait dengan topik penelitian, yakni pemilik usaha agroindustri jus honje.
- 2) Data sekunder diperoleh dari studi pustaka dengan mencari literatur-literatur, dari instansi terkait (BPS, Dinas Perindustrian dan Perdagangan beserta instansi terkait lainnya) dan berbagai media cetak dan media online yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

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

- 1) Agroindustri jus honje adalah suatu industri yang mengolah honje menjadi jus honje.
- 2) Jus honje adalah hasil dari proses produksi pengolahan honje.
- 3) Jus Honje Lakaku adalah nama produk dari agroindustri jus honje.
- 4) Produksi adalah suatu proses dalam pembuatan jus honje.
- 5) Produk adalah barang yang dihasilkan dari proses produksi berupa jus honje dan dinilai dalam satuan mililiter (ml). (1 botol = 250 ml)

6) Biaya tetap merupakan biaya yang relatif tetap jumlahnya dan tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Yang termasuk biaya tetap diantaranya:

- a) Pajak bumi dan bangunan adalah biaya yang harus disetorkan atas keberadaan tanah dan bangunan yang memberikan keuntungan dan kedudukan sosial ekonomi, dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
- b) Penyusutan peralatan adalah biaya yang dikeluarkan sebagai cadangan dana yang ditujukan untuk membeli aset baru, dinilai dalam satuan rupiah (Rp) per satu kali proses produksi.

Besarnya penyusutan alat dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut (Ken Suratiyah,2015) :

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Nilai Pembelian} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

c) Bunga modal tetap adalah bunga modal yang dihitung atas besarnya modal tetap yang digunakan pada usaha agroindustri jus honje per satu kali proses produksi, dihitung berdasarkan bunga bank yang berlaku pada saat penelitian, dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)

7) Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh produk yang diperoleh. Yang termasuk biaya variabel diantaranya:

- a) Bahan baku honje dihitung dalam satuan kilogram dan dinilai dalam rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- b) Upah tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar pegawai dalam satu kali proses produksi, dihitung dalam satuan hari dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
- c) Listrik dihitung dalam satuan Kwh dan dinilai dalam rupiah (Rp)
- d) Isi gas dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
- e) Gula pasir dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- f) Air dihitung dalam satuan liter dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- g) Botol ukuran 250 ml dan tutup botol dihitung dalam satuan unit dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).

- h) Label dihitung dalam satuan unit dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - i) Transportasi adalah suatu proses pemindahan barang dari satu tempat ke tempat lain, dalam hal ini diperlukan dalam pembelian input-input produksi, dihitung dalam satuan liter dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp/L)
 - j) Bunga modal variabel adalah bunga modal yang dihitung atas besarnya biaya variabel yang digunakan pada usaha agroindustri jus honje per satu kali proses produksi, dihitung berdasarkan bunga bank yang berlaku pada saat penelitian, dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp)
- 8) Biaya total merupakan penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- 9) Harga jual merupakan harga dari jus honje yang dinilai dalam satuan rupiah per botol (Rp/botol).
- 10) Penerimaan merupakan perkalian dari seluruh hasil produksi dengan harga jual, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- 11) Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total agroindustri jus honje, dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
- 12) *Break Event Point* (BEP) adalah suatu cara yang digunakan untuk mengetahui pada nilai penjualan dan volume produksi berapakah agroindustri jus honje tidak menderita kerugian dan tidak memperoleh laba. Perhitungan yang digunakan ada dua yakni :
- a) BEP nilai penjualan adalah titik impas nilai barang (Rp) hasil produksi agroindustri jus honje, di mana jika hasil produksi dipasarkan dengan harga BEP nilai penjualan maka pengusaha agroindustri tidak memperoleh keuntungan dan tidak menderita kerugian.
 - b) BEP volume produksi adalah titik impas jumlah barang (ml) hasil produksi agroindustri jus honje, di mana jika hasil produksi dipasarkan dengan jumlah BEP volume produksi maka pengusaha jus honje tidak memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian .
- 13) Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya produksi yang digunakan untuk memperoleh dan mengolah honje sampai produk jadi yang siap dijual.

Perhitungannya yakni pembagian antara biaya total dengan jumlah produk yang dihasilkan, dinilai dalam satuan rupiah/ml (Rp/ml).

- 14) Asumsi bahwa produk terjual habis dalam satu kali proses produksi serta harga jual (Rp 10.000) dianggap tetap.
- 15) Analisis sensitivitas adalah analisis yang digunakan untuk mengetahui kepekaan usaha mengenai tingkat keuntungan usaha terhadap perubahan kondisi atau perubahan harga. Diasumsikan terjadi perubahan harga pada honje.
- 16) Lama proses produksi jus honje yakni satu hari, dengan kapasitas produksi yakni 82.500 mililiter (ml) atau setara dengan hasil produk 330 botol.

3.5 Kerangka Analisis

Berikut kerangka analisis yang digunakan dalam penelitian:

- 1) Analisis yang digunakan untuk mengetahui biaya total menurut (Soekartawi, 2007) ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total (*total cost*)

TFC = Biaya tetap total (*total fixed cost*)

TVC = Biaya variabel total (*total variable cost*)

- 2) Analisis yang digunakan untuk mengetahui harga pokok produksi menurut (Adikoesoema, 1986) ditulis sebagai berikut:

$$\text{Harga Pokok Produksi (HPP)} = \frac{TC}{Q}$$

Keterangan :

TC = Total Cost (Biaya total)

Q = Jumlah produk yang dihasilkan

- 3) Analisis yang digunakan untuk mengetahui titik impas nilai penjualan dan volume produksi menurut (Soehardi Sigit, 1990) ditulis sebagai berikut:

$$\text{a. BEP Nilai Penjualan (NP)} = \frac{FC}{1 - \frac{VC}{S}}$$

Keterangan :

FC = Fixed Cost (Biaya Tetap)

VC = Variabel Cost (Biaya Variabel)

S = Nilai Penjualan (Penerimaan)

$$b. \text{ BEP Volume Produksi (VP)} = \frac{\text{BEP Nilai Penjualan}}{\text{Harga Jual}}$$

- 4) Analisis sensitivitas pengolahan honje menjadi jus honje menggunakan metode nilai pengganti dengan mengganti nilai komponen yang bersifat sensitif atau mudah berubah-ubah. Analisis sensitivitas dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan parameter kenaikan biaya variabel.

Rumus analisis sensitivitas menurut (Soehardi Sigit, 1990) sebagai berikut:

$$\text{Analisis Sensitivitas} = \frac{\text{Biaya Tetap} \times \text{Nilai Penjualan}}{\text{Nilai Penjualan} - \text{Biaya Variabel}}$$