

## BAB III METODE PENELITIAN

### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat penelitian ini adalah perusahaan Tepung Mocaf Shalisa yang berlokasi di Desa Bojongmengger Kecamatan Cijeungjeung Kabupaten Ciamis. Pemilihan lokasi ini dipilih secara *purposive* pada perusahaan pengolahan tepung mocaf Shalisa dikarenakan perusahaan tersebut merupakan satu-satunya perusahaan yang mengelola tepung mocaf di Kabupaten Ciamis dan berkembang hingga saat ini. Pelaksanaan kegiatan dilakukan mulai bulan Maret 2022 sampai November 2023.

Tabel 5. Tahap Pelaksanaan Penelitian

Kegiatan	Bulan								
	Maret	April	Mei	Juni	Juli	Agustus	September	Oktober	November
Perencanaan Kegiatan	■								
Survei Pendahuluan		■							
Penulisan Usulan Penelitian		■							
Seminar 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 adalah studi kasus. Studi kasus adalah penelitian dengan karakteristik masalah yang berkaitan dengan latar belakang dan kondisi saat ini dari subjek yang diteliti. Suharsimi Arikunto (2013) mendefinisikan studi kasus adalah suatu penelitian yang dilakukan secara intensif terinci dan mendalam terhadap suatu organisasi, lembaga atau gejala tertentu. Ditinjau dari

wilayahnya, maka metode studi kasus hanya meliputi daerah atau subjek yang sangat sempit. Tetapi ditinjau dari sifat penelitian, penelitian kasus lebih mendalam. Penelitian ini dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Penelitian ini difokuskan seberapa besar analisis nilai tambah dari penggunaan singkong menjadi tepung mocaf di perusahaan tepung mocaf shalisa.

### **3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder.

1. Data primer diperoleh melalui pengamatan langsung (observasi), wawancara dengan pemilik usaha. Data primer yang diperoleh dari perusahaan adalah mengenai aktivitas produksi, dan analisis nilai tambah yang terjadi dari aktivitas yang ada pada perusahaan tepung mocaf shalisa.
2. Data sekunder meliputi informasi mengenai keadaan umum wilayah penelitian, letak geografis, dan informasi lain yang berhubungan dengan usaha tepung mocaf perusahaan tepung mocaf shalisa. Data sekunder diperoleh dari laporan yang telah dilakukan oleh usaha. Sebagai data penunjang, dikumpulkan informasi dari instansi-instansi terkait, seperti Dinas UMKM, literature pendukung atau beberapa model penelitian terdahulu yang memiliki hubungan penelitian.

### **3.4 Definisi dan Operasional Variabel**

Definisi dan operasional variable digunakan untuk memudahkan dalam menganalisis data penelitian. Dalam penelitian ini dilakukan pembatasan untuk menghindari perbedaan persepsi, maka perlu adanya batasan untuk mempermudah pemahaman mengenai bahasan dalam penelitian ini. Disusunlah variable-variabel yang diamati dan didefinisi berikut :

1. *Output* adalah hasil olahan singkong berupa tepung mocaf dalam satu kali proses produksi dihitung dalam satuan kilogram (Kg).
2. *Input* adalah bahan baku singkong dalam satu kali proses produksi dihitung dalam satuan (Kg).

3. Tenaga kerja adalah tenaga yang bekerja di bagian produksi dan mempunyai andil secara langsung dalam proses produksi untuk menghasilkan produksi, dihitung dalam satuan Jam Kerja Orang (JKO).
4. Faktor konversi menunjukkan banyaknya *output* yang dihasilkan satu satuan input, yakni produk tepung mocaf (*output*) dibagi dengan bahan baku singkong (*input*).
5. Koefisien tenaga kerja adalah menunjukkan banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram bahan baku (JKO/Kg bahan baku) dihitung satuan rupiah.
6. Harga *output* adalah harga jual tepung mocaf pada saat penelitian, diukur dalam satuan (Rp/Kg).
7. Harga *input* adalah harga bahan baku utama (singkong) pada saat penelitian, diukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
8. Upah tenaga kerja adalah upah yang diterima tenaga kerja mengolah satu satuan input, dalam hal ini adalah untuk mengolah satu kilogram bahan baku utama yang dihitung dalam satuan (Rp).
9. Sumbangan *input* adalah biaya sarana produksi yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, dinyatakan dalam rupiah per kilogram bahan baku (Rp/Kg bahan baku). Input lain untuk pembuatan tepung mocaf, antara lain sebagai berikut :
  - Starter Bimo-CF yaitu bibit untuk fermentasi pada proses pembuatan tepung mocaf termodifikasi secara biologi, dengan harga Rp. 65.000/Kg
  - Kemasan yaitu *standing pouch* untuk melindungi tepung mocaf dari kerusakan, terhindar dari kotoran dan debu, juga kerusakan akibat perubahan cuaca dan suhu udara, dengan harga Rp. 75.000/300pcs
  - Label produk yaitu bagian dari pengemasan yang mengandung informasi mengenai produk atau penjualan produk, dengan harga Rp. 60.000/300pcs
  - Solar yaitu bahan bakar mesin produksi, dengan harga Rp. 6.800/L
  - Listrik digunakan pada proses penirisan dan pengemasan Rp. 350.000/bulan.
10. Nilai *output* adalah nilai yang dihasilkan dari perkalian antara factor konversi dengan harga *output*, dinyatakan dalam (Rp/Kg).

11. Nilai tambah adalah selisih antara lain *output* dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain dinyatakan dalam rupiah per kilogram bahan baku (Rp/Kg) bahan baku.
12. Rasio nilai tambah menunjukkan persentase nilai tambah terhadap nilai *output* dalam satuan persen (%).
13. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja dihitung dalam satuan (Rp/JKO).
14. Imbalan tenaga kerja menunjukkan persentase nilai pendapatan dari nilai *output* yang dinyatakan dalam persentase (%).
15. Keuntungan merupakan total penerimaan dikurangi dengan total biaya nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja yang dihitung dalam rupiah (Rp).
16. Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai tambah dihitung dalam satuan persen (%).
17. Marjin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan baku yang dinyatakan dalam satuan (Rp/Kg).
18. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase perbandingan antara pendapatan tenaga kerja terhadap marjin yang dinyatakan dalam satuan persen (%).
19. Marjin sumbangan input lain adalah persentase sumbangan input lain terhadap marjin yang dinyatakan dalam satuan persen (%).
20. Marjin keuntungan pengusaha adalah persentase keuntungan terhadap marjin yang dinyatakan dalam satuan persen (%).

### **3.6 Kerangka Analisis**

Hasil pembahasan dari proses pembuatan singkong menjadi tepung mocaaf dibahas menggunakan analisis deskriptif. Analisis deskriptif adalah analisis yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 2012).

Analisis data yang digunakan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yaitu menggunakan menggunakan metode Hayami. Perhitungan nilai tambah ini mengetahui besarnya nilai tambah, dan keuntungan pengusaha.

Pada perhitungan nilai tambah dapat diketahui kategori suatu agroindustri berdasarkan rasio nilai tambahnya. Rasio nilai tambah diperoleh dari perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output dikali dengan 100 persen. Menurut Reyne (1989) dalam Hubeis (1997) berikut kriteria dari nilai tambah :

- a. Rasio nilai tambah rendah bila persentase <15%.
- b. Rasio nilai tambah sedang bila persentase 15-40%.
- c. Rasio nilai tambah tinggi bila persentase >40%.

Prosedur perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami pada Tabel 6.

Tabel 6. Tabel Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
<b>I. Ouput, Input, dan Harga</b>	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (JKO)	(3)
4. Faktor Konversi (Kg)	(4)=(10)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (JKO/Kg)	(5)=(3)/(2)
6. Harga Produk (Rp)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(7)
<b>II. Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8. Harga input bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Produk (Rp/Kg)	(10)=(4)x(6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a)=(10)-(9)-(8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b)=(11a/10)x100%
12. a. Imbalan Tenaga kerja (Rp/Kg)	(12a)=(5)x(7)
b. Bagian Tenaga Kerja (%)	(12b)=(12a)/(11a)x100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a)=11a-12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b)=(13a/11a)x100%
<b>III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi</b>	
14. Marjin (Rp/Kg)	(14)=(10)-(8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a)=(12a/14)x100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b)=(9/14)x100%
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c)=(13a/14)x100%

Sumber : Hayami , *et. al.* 1989

