

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada tiga skala usaha nata de coco menurut Badan Pusat Statistik (2019), yang berada di Desa Ciulu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis. yaitu pada skala usaha industri rumah tangga, skala industri kecil, dan skala industri sedang. Adapun waktu penelitian dibagi kedalam beberapa tahapan, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 5.

Tabel 5. Tahapan dan Waktu Penelitian

Tahapan Kegiatan	Waktu Penelitian (Tahun 2019-2021)																			
	Juli				Agus-Okt				November				Des-sep				Oktober			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perencanaan Penelitian	■																			
Survei Penelitian	■																			
Penulisan Usulan Penelitian		■	■																	
Seminar Usulan Penelitian				■																
Revisi Makalah Usulan Penelitian					■	■	■	■												
Pengumpulan Data									■	■	■	■								
Pengolahan dan Analisis Data													■	■	■	■				
Penulisan Hasil Penelitian																	■	■	■	
Seminar Kolokium																		■		
Revisi Kolokium																			■	■
Sidang Skripsi																				■
Revisi Skripsi																				■

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah metode studi kasus. Menurut Nurlina, Irfan, dan Yuanita (2017), metode studi kasus merupakan jenis penelitian yang bertujuan untuk mempelajari secara intensif tentang latar belakang keadaan saat ini. Dalam studi kasus, peneliti mencoba untuk meneliti tentang individu atau unit sosial tertentu secara mendalam. Soekartawi (1995), mendefinisikan metode studi kasus merupakan suatu pendekatan dari penelitian yang bersifat kasus, sehingga hasil penelitian tidak dapat digeneralisasikan. Studi kasus ini ditujukan untuk mengetahui efisiensi penggunaan sumber daya pada agroindustri nata de coco.

Studi kasus pada tiga agroindustri nata de coco, yang dibedakan berdasarkan skala usahanya. industri pertama merupakan industri skala rumah tangga (Nurjani), agroindustri yang kedua merupakan skala industri kecil (Siti Maryam), dan yang ketiga skala industri sedang (Enok Sri).

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

3.3.1. Jenis Data

Sumber-sumber data yang dikumpulkan oleh peneliti:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh atau diambil peneliti langsung dari responden yang terkait dengan objek penelitian melalui wawancara (*interview*) yang dibantu menggunakan alat bantu berupa daftar pertanyaan atau kuisioner serta melakukan observasi dengan melihat langsung lokasi penelitian dan lingkungannya.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari lembaga atau instansi serta pustaka yang terkait dengan penelitian ini. Data ini digunakan untuk memperkuat data primer yang didapatkan oleh peneliti.

3.3.2. Teknik Pengambilan Data

Teknik Pengambilan Data dalam penelitian ini menggunakan teknik observasi dan wawancara. Menurut Soekartawi (1995), observasi merupakan suatu metode yang dipakai untuk meneliti beberapa segi dari masalah yang dijadikan sasaran untuk memperoleh fakta-fakta yang diperlukan. Observasi dilakukan untuk memperoleh fakta-fakta berdasarkan pengamatan peneliti. Menurut Soekartawi (1995), wawancara merupakan kegiatan mencari bahan (keterangan, pendapat) melalui Tanya-jawab lisan dengan siapa saja yang diperlukan.

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Definisi dan Operasionalisasi variabel yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Nata de coco adalah jenis komponen minuman yang merupakan senyawa selulosa (*dietary fiber*), yang dihasilkan dari air kelapa melalui fermentasi, yang melibatkan jasad renik (mikroba), yang selanjutnya dikenal sebagai bibit nata. Bibit nata merupakan bakteri dengan nama *Acetobacter xylinum*.

2. Responden yang diteliti memiliki skala usaha yang berbeda berdasarkan jumlah tenaga kerjanya, menurut Badan Pusat Statistik (2019) yaitu: skala rumah tangga, skala industri kecil, dan skala industri sedang.
3. Teknik pengolahan nata de coco merupakan serangkaian cara yang digunakan dalam proses pengubahan air kelapa menjadi nata de coco.
4. Bahan baku dalam proses pengolahan nata de coco adalah air kelapa dan dihitung dalam satuan liter (L).
5. Modal adalah barang atau uang yang digunakan untuk input proses produksi sehingga untuk mempermudah dalam pendataan dapat digolongkan dalam biaya tetap, biaya tidak tetap dan bunga modal dengan satuan yang dipakai adalah rupiah (Rp).
6. Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
7. Harga produksi adalah harga jual nata de coco yang dihitung dalam satuan kilogram dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
8. Total biaya adalah jumlah keseluruhan pengeluaran yang terdiri dari biaya tetap, biaya variabel dan bunga modal dalam satuan rupiah per periode produksi (Rp/periode produksi).
9. Biaya tetap adalah pengeluaran yang tidak tergantung pada volume produksi, biaya tetap yang digunakan adalah sebagai berikut:
 - a. Biaya penyusutan (alat), adalah biaya yang timbul akibat terjadinya pengurangan nilai barang akibat penggunaannya dalam proses produksi yaitu dalam satuan rupiah (Rp). Untuk menghitung biaya penyusutan alat menggunakan metode garis lurus (*straight line method*) menurut Suratiyah (2015) dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{nilai beli} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis}}$$
 - b. Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) merupakan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk membayar pajak tempat pembuatan usaha nata de coco yang dinyatakan dalam satuan meter persegi dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).

10. Biaya variabel adalah pengeluaran yang tergantung pada besar-kecilnya volume produksi, biaya variabel yang digunakan adalah sebagai berikut:
 - a. Bahan baku, dalam proses produksi nata de coco bahan baku yang digunakan adalah air kelapa dan di hitung dalam satuan liter (L)
 - b. Kayu bakar, dalam proses pembuatan nata de coco diperlukan kayu bakar untuk memasak yang dihitung dalam satuan kubik dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - c. Biaya listrik dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - d. Tenaga kerja, jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam usaha nata de coco selama satu periode produksi dinyatakan dalam HOK (Hari Orang Kerja) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - e. Bahan penolong, adalah bahan-bahan penunjang yang digunakan dalam proses produksi nata de coco. Adapun bahan-bahan tersebut adalah sebagai berikut:
 - 1) Gula pasir
 - 2) Asam asetat glasial/Cuka
 - 3) Pupuk ZA
 - 4) Asam sitrat
11. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
12. Efisiensi penggunaan bahan baku adalah perbandingan antara jumlah pendapatan dengan penggunaan bahan baku dalam proses produksi dan dinyatakan dalam satuan (Rp/L)
13. Efisiensi penggunaan tenaga kerja adalah perbandingan antara jumlah pendapatan dengan curahan tenaga kerja yang terlibat dan dinyatakan dalam satuan (Rp/HOK)
14. Efisiensi penggunaan modal adalah perbandingan antara jumlah pendapatan dengan modal dalam satu kali proses produksi.

3.5 Kerangka Analisis

3.5.1 Analisis Penerimaan

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. (Soekartawi, 1995).

$$TR = Y_i \cdot P_{yi}$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan

Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha i

PY = Harga Y

3.5.2 Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya. (Soekartawi, 1995).

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd = Total Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

3.5.3 Analisis Efisiensi

Efisiensi penggunaan sumber daya pada usaha nata de coco dilakukan dengan analisis efisiensi menurut Erwin Dwiyana dan T. C. Mendoza (2008), dengan menggunakan rumus berikut:

Efisiensi penggunaan Bahan baku	= $\frac{\text{Jumlah Pendapatan}}{\text{Bahan baku}}$
Efisiensi penggunaan Tenaga kerja	= $\frac{\text{Jumlah Pendapatan}}{\text{Curahan Tenaga kerja}}$
Efisiensi penggunaan Modal	= $\frac{\text{Jumlah Pendapatan}}{\text{Modal tunai}}$