

### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Agustus 2019 sampai bulan Maret 2020 di Kampung Ubrug Kelurahan Cibunigeulis Kecamatan Bungursari Kota Tasikmalaya. Lokasi ini dijadikan tempat penelitian dengan pertimbangan, wilayah ini merupakan penghasil Keripik Tempe di Kelurahan Cibunigeulis Kecamatan Bungursari Kota Tasikmalaya dalam pengembangannya masih memerlukan bantuan kajian kelayakan guna merangsang minat pengrajin Keripik Tempe untuk meningkatkan hasil produksinya. Adapun tahapan-tahapan penelitian dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tahapan Waktu Pelaksanaan Penelitian

Tahapan Kegiatan	Agustus				September				Oktober				November				Desember				Januari				Februari				Maret		
	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	4	1	2	3
Survei pendahuluan	■																														
Studi pustaka																															
Penulisan usulan penelitian	■	■																													
Seminar usulan penelitian			■																												
Revisi usulan penelitian				■																											
Pengumpulan data					■	■	■	■	■	■	■	■																			
Pengolahan dan analisis data									■	■	■	■	■	■	■	■															
Penulisan hasil penelitian													■	■	■	■	■	■	■	■											
Seminar kolokium																									■	■	■	■			
Revisi draf kolokium																									■	■	■	■	■	■	■
Sidang skripsi																															■

#### 3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus pada Agroindustri Keripik Tempe di Kelurahan Cibunigeulis Kecamatan Bungursari Kota Tasikmalaya. Penentuan responden ditentukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa pengrajin melakukan produksi keripik tempe secara kontinu.

Menurut Arikunto (2006) metode studi kasus adalah suatu penelitian yang dilakukan secara intensif, terinci, dan mendalam terhadap suatu organisasi, lembaga atau gejala tertentu.

### **3.3 Teknik Pengumpulan data**

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara wawancara langsung terhadap responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Sedangkan pengumpulan data sekunder dilakukan melalui studi pustaka dari berbagai sumber Dinas atau Instansi terkait (Dinas terkait, kantor kelurahan, perpustakaan dan lain-lain).

### **3.4 Definisi Operasionalisasi Variabel**

Definisi keripik tempe adalah makanan yang terbuat dari tempe yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui, rasanya asin, gurih. Makanan ini tersebar hampir merata di seluruh pulau Jawa.

Agar mendapatkan persepsi dan penafsiran yang jelas terhadap variabel yang digunakan dalam penelitian, perlu ada pembatasan istilah terhadap variabel yang diteliti, yaitu :

1. Satu kali proses produksi dimulai dari penyediaan bahan baku (tempe), pengadonan, penggorengan, pembungkusan, sampai pemasaran diperlukan waktu selama 1 hari.
2. Biaya produksi atau biaya total agroindustri keripik tempe adalah seluruh korbanan ekonomi yang dipergunakan untuk menghasilkan penerimaan dan diukur dalam satuan rupiah (Rp). Biaya terbagi dua macam :
  - a) Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya produksi yang besar kecilnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi dan hasilnya tidak habis dalam per satu kali proses produksi biaya tetap tersebut terdiri dari :
    - (1) PBB (Pajak Bumi dan Bangunan) yaitu biaya yang dikeluarkan untuk membayar pajak, dihitung dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi.

- (2) Penyusutan alat yang digunakan dalam proses produksi dinilai dalam satuan rupiah per tahun (Rp/tahun), selanjutnya dikonversikan persatu kali proses produksi, penyusutan alat-alat ini dihitung dengan rumus sebagai berikut (Ken Suratiyah, 2015).

$$\text{Penyusutan Alat} = \frac{\text{Nilai Beli} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomi}}$$

Nilai sisa merupakan nilai pada waktu alat itu sudah tidak dapat dipergunakan atau dianggap nol.

- (3) Bunga modal biaya tetap dihitung dalam satu rupiah (Rp/per satu kali proses produksi) berdasar bunga Bank yang berlaku pada saat penelitian dan dinilai dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi.

- b) Biaya tidak tetap (*variable cost*) adalah biaya yang besar kecilnya dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi dan habis dalam per satu kali proses produksi, biaya variabel terdiri dari:

- (1) Tempe yang digunakan dihitung dalam satuan kilogram dinilai dengan Rupiah
- (2) Tepung beras dihitung dalam satuan kilogram dinilai dengan Rupiah.
- (3) Tepung tapioka dihitung dalam satuan kilogram dinilai dengan Rupiah
- (4) Bumbu dihitung dalam satuan kilogram dinilai dengan Rupiah
- (5) Telur ayam dihitung dalam satuan kilogram dinilai dengan Rupiah
- (6) Minyak goreng dihitung dalam satuan rupiah per liter
- (7) Isi gas elpiji dihitung dalam satuan rupiah
- (8) Tenaga kerja dihitung berdasarkan curahan hari kerja dan standar upah yang berlaku di daerah penelitian, dinilai dalam satu Hari Orang Kerja dinilai dengan Rupiah.
- (9) Bunga modal biaya variabel dihitung dari besarnya biaya variabel berdasarkan bunga Bank (bunga pinjaman) yang berlaku saat penelitian, dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kali proses produksi.

3. Jumlah produksi adalah banyaknya keripik tempe yang dihasilkan per satu kali proses produksi, dan dinyatakan dalam satuan kilogram.

4. Harga jual produk adalah harga penjualan keripik tempe yang diterima oleh pelaku usaha yang dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram.
5. Penerimaan adalah jumlah dari hasil produksi dikalikan dengan harga satuan produksi total yang dinilai dalam satuan rupiah, dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp per satu kali proses produksi).
6. Pendapatan adalah pendapatan bersih (keuntungan) merupakan selisih antara penerimaan dan biaya total usaha, diukur dalam satuan rupiah (Rp).
7. R/C adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya produksi.

### 3.5 Kerangka Analisis

Analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini antara lain :

#### 1. Analisis biaya

Menurut Ken Suratiyah (2015) untuk menghitung besarnya biaya total (*Total Cost*) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (*Fixed Cost/ FC*) dengan biaya variabel (*Variabel Cost*) dengan rumus :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

- TC = *Total Cost*/Biaya total  
 FC = *Fixed Cost*/Biaya tetap  
 VC = *Variable Cost*/Biaya Variabel

#### 2. Analisis Penerimaan

Secara umum perhitungan penerimaan total (*Total Rrevenue/ TR* ) adalah perkalian antara jumlah produksi (Y) dengan harga jual (Py) dan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut :

$$TR = Py.Y$$

Keterangan:

- TR = *Total Revenue*/Penerimaan  
 Py = Harga produksi (Rp/kg)  
 Y = Jumlah produksi (kg)

### 3. Analisis Pendapatan

Pendapatan adalah selisih penerimaan (TR) dan biaya total (TC) dan dinyatakan dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\pi$  = Pendapatan

TR = *Total Revenue*/(Penerimaan Total)

TC = *Total Cost*/(Biaya Total)

### 4. Analisa R/C ratio

R/C adalah perbandingan antara penerimaan dengan total biaya dinyatakan dengan rumus sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan (TR)}}{\text{Biaya Total (TC)}}$$

Keterangan:

R = Penerimaan

C = Biaya

TR = *Total Revenu*/Penerimaan

TC = *Total Cost*/Biaya total

Ada tiga kaidah keputusan dalam analisis R/C, diantaranya:

- a.  $R/C > 1$ , maka usaha tersebut menguntungkan, layak untuk dijalankan
- b.  $R/C = 1$ , maka usaha tersebut tidak untung dan tidak rugi
- c.  $R/C < 1$ , maka usaha tersebut tidak menguntungkan, tidak layak untuk di jalankan.

### 5. Asumsi Penelitian

- a. Satu kali proses produksi memerlukan waktu satu hari
- b. Upah dinilai dengan tingkat upah yang berlaku di tempat penelitian.