

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada agroindustri sale pisang dan keripik pisang yang berlokasi di Desa Sadewata Kecamatan Lumbung Kabupaten Ciamis. Pengambilan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan Industri rumah tangga tersebut adalah satu – satunya yang mengolah makanan di Kecamatan Lumbung yang menggunakan buah pisang sebagai bahan baku pembuatan produknya dan juga keberadaan usahanya masih berlangsung sampai saat ini.

Sugiyono (2016) *purposive sampling* adalah metode penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Adapun tahapan pelaksanaan penelitian yang sudah dilaksanakan dari bulan Mei tahun 2021 sampai Januari tahun 2022 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tahapan dan Waktu Penelitian

Tahapan Penelitian	Waktu Penelitian									
	Mei	Juni	Juli	Agus	Sept	Okt	Nov	Des	Jan	
Studi Literatur	■									
Perencanaan Penelitian	■	■								
Survey Lokasi Penelitian		■								
Penyusunan Proposal UP		■	■							
Seminar UP			■	■						
Revisi Proposal UP			■	■						
Pengumpulan Data				■	■					
Pengolaha dan Analisis Data				■	■	■				
Penulisan Hasil Penelitian					■	■	■	■		
Seminar Kolokium							■	■		
Revisi Kolokium							■	■		
Sidang Skripsi								■	■	■

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus (*case study*). Nasution (2009) berpendapat bahwa, studi kasus ialah wujud penelitian yang mendalami tentang sesuatu aspek di sebuah lingkungan sosial tercantum manusia di dalamnya, *case study* atau study kasus dilakukan kepada individu sekelompok individu, kalangan manusia, area hidup manusia, ataupun lembaga sosial.

Pemilihan lokasi dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sengaja (*purposive*). Alasan pemilihan lokasi ini dengan pertimbangan industri rumah tangga ini satu – satunya penghasil keripik dan sale pisang yang ada di Kecamatan tersebut yang menggunakan buah pisang sebagai bahan baku pembuatan produknya dan industri pengolahan makanan ini masih berlangsung sampai saat ini.

3.3 Jenis dan Teknik Pengambilan Data

Pengumpulan data sangatlah penting dalam penelitian, dengan adanya data yang lengkap maka dapat mendukung proses kelancarnya suatu penelitian. Adapun jenis dan teknik pengumpulan data yang diambil dari penelitian ini terdiri dari adalah :

- 1) Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi, wawancara, serta kuisioner langsung kepada pemilik usaha industri rumah tangga pengolahan sale dan keripik pisang.

- a) Observasi

Observasi adalah teknik atau sebuah pengamatan tidak terbatas pada orang. Dengan observasi maka data yang diperoleh akan lengkap, tajam, dan mengetahui sampai tingkat makna dari setiap pelaku (Sugiyono, 2018).

- b) Wawancara

Wawancara adalah suatu cara pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari sumbernya. Wawancara ini digunakan bila ingin mengetahui hal-hal dari responden secara lebih mendalam. (Riduwan, 2004).

c) Kuesioner (angket)

Angket atau kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi pertanyaan tertulis kepada responden. Kuisisioner dapat berupa pertanyaan tertutup atau terbuka, dapat dilakukan secara langsung maupun tidak langsung (Sugiyono, 2018).

2) Data sekunder

Data sekunder diperoleh dari studi pustaka, penelitian terdahulu, jurnal penelitian, dan pustaka lain yang menunjang penelitian.

a) Studi Pustaka

Studi pustaka adalah melakukan pengumpulan serta pengambilan data dari literatur yang berkaitan dengan penelitian ini.

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Sugiyono (2016) menerangkan jika variabel penelitian merupakan segala sesuatu yang berupa apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang perihail tersebut dan nantinya akan ditarik kesimpulan. Agar tidak terjadinya kesalah pahaman, maka akan diuraikan operasional variabel yang digunakan dalam penelitian ini :

1. Output adalah hasil olahan buah pisang berupa sale dan keripik pisang dalam satu kali proses produksi. Sale dan keripik pisang diukur dalam satuan kg.
2. Input adalah bahan baku berupa buah pisang dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan kg.
3. Tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja untuk pengolahan dan pengemasan yang diperlukan dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan JKO (Jam Kerja Orang)
4. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dari satu kilogram input bahan baku.
5. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram buah pisang dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan JKO/kg.

6. Harga output adalah harga jual produk olahan buah pisang menjadi sale dan keripik pisang diukur dalam satuan Rp/kg.
7. Upah tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima tenaga kerja dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan Rp/JKO.
8. Harga bahan baku adalah nilai atau harga beli buah pisang diukur dalam satuan Rp/kg.
9. Sumbangan input lain adalah bahan selain buah pisang yang digunakan dalam proses pembuatan sale dan keripik pisang. Dibawah ini adalah sumbangan input lain dalam proses pengolahan sale pisang dan keripik pisang :
 - a. Tepung terigu dihitung dalam satuan Rp/kg.
 - b. Minyak goreng dihitung dalam satuan Rp/lt.
 - c. Mentega dihitung dalam satuan Rp/kg.
 - d. Bawang putih dalam satuan Rp/kg.
 - e. Garam dihitung dalam satuan Rp/kg.
 - f. Plastik dihitung dalam satuan Rp/lembar.
 - g. Label dihitung dalam satuan Rp/lembar.
 - h. Kayu bakar dihitung dalam satuan Rp/ m³.
 - i. Gas (LPG) dihitung per tabung dalam satuan (Rp)
10. Nilai output adalah nilai perkalian antara harga output dengan faktor konversi yaitu jumlah output yang dihasilkan dari satu – satuan input (output/input). Nilai output diukur dalam satuan Rp/kg.
11. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dengan harga input bahan baku (buah pisang) dan sumbangan input lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan Rp/kg.
12. Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah dari nilai output diukur dalam satuan persen.
13. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja diukur dalam satuan Rp/kg.
14. Imbalan tenaga kerja adalah presentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah diukur dalam satuan persen.

15. Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan Rp/kg.
16. Tingkat keuntungan adalah presentase keuntungan dari nilai tambah diukur dalam satuan persen.
17. Marjin adalah nilai output dikurangi harga bahan baku diukur dalam satuan Rp/kg.
18. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah presentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan persen.
19. Marjin sumbangan input lain adalah presentase sumbangan input lain terhadap marjin diukur dalam satuan persen.
20. Marjin keuntungan pengusaha adalah presentase keuntungan pengusaha terhadap marjin diukur dalam satuan persen.

3.5 Kerangka Analisis

Menanggapi identifikasi masalah yang pertama yaitu untuk mengetahui keragaan agroindustri dalam pengolahan buah pisang menjadi sale dan keripik pisang dianalisis secara deskriptif. Analisis deskriptif menurut Sugiyono (2012) adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Sedangkan untuk menjawab identifikasi masalah yang kedua dan ketiga yaitu dengan menggunakan metode Hayami.

Metode Hayami digunakan dalam pengolahan data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan pengisian kuesioner serta observasi ke lokasi penelitian. Metode hayami merupakan analisis nilai tambah, menurut Hayami (1987), nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya proses mengubah bentuk, mengangkut, dan menyimpan yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan. Menghitung metode Hayami menggunakan analisis kuantitatif.

Menurut Sugiyono (2012) analisis kuantitatif adalah metode yang didasarkan pada data penelitian berupa angka – angka dan analisis menggunakan statistik.

Prosedur perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami 1987

No.	Variabel	Nilai
I. Output, Harga, Input		
1.	Output yang dihasilkan(kg/produksi)	A
2.	Input(kg/produksi)	B
3.	Tenaga kerja (Jam/produksi)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata – rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
II. Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10.	Nilai output (Rp)	$J = D \times F$
11.	a. Nilai tambah (Rp/kg)	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$
12.	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	$M = E \times G$
	b. Imbalan tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$
13.	a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$P = (O - J) \%$
III. Balas Jasa Faktor Produksi		
14.	Marjin (Rp/kg)	$Q = J - H$
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = (M/Q) \%$
	b. Sumbangan input lain (%)	$S = (I/Q) \%$
	c. KeuntunganPengusaha (%)	$T = (O/Q) \%$

Sumber : Hayami, 1987