

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Februari 2022 sampai dengan bulan april 2023. Penelitian ini dilakukan pada perusahaan pengolahan produk minuman sirup jeruk nipis bernama CV. Mustika Flamboyant yang berada di Desa Ciawigebang Kecamatan Ciawigebang Kota Kuningan Provinsi Jawa Barat. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1997.

Perusahaan ini dipilih berdasarkan alasan dan pertimbangan tertentu dan rasional yakni Perusahaan CV. Mustika Flamboyant merupakan pencetus berdirinya sirup jeruk nipis peras di Kabupaten Kuningan. Lokasi ini dipilih karena skala usahanya cukup besar sehingga dapat dilakukan analisis nilai tambah agroindustri.

Tabel 2. Waktu Penelitian

Rencana Kegiatan	Bulan														
	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agst	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr
Perencanaan Penelitian	■														
Inventarisasi Pustaka		■	■	■											
Penulisan Usulan Penelitian		■	■	■	■	■									
Seminar Usulan Penelitian							■								
Revisi Draft Usulan Penelitian							■	■							
Pembuatan Surat Izin Penelitian							■	■							
Pengumpulan Data								■	■	■					
Pengolahan Data								■	■	■					
Penulisan Hasil Penelitian									■	■	■	■	■		
Seminar Kolokium													■		
Revisi Hasil Kolokium														■	
Sidang Skripsi															■
Revisi Skripsi															■

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian studi kasus (*case study*) pada usaha pengolahan jeruk nipis yang berada di Desa Ciawigebang Kecamatan Ciawigebang Kota Kuningan Provinsi Jawa Barat.

Menurut Sugiarto (2017) studi kasus merupakan jenis penelitian kualitatif yang mendalam tentang individu, kelompok, institusi dan sebagainya dalam waktu tertentu. Tujuan studi kasus adalah berusaha menemukan makna, meneliti proses, serta memperoleh pengertian dan pemahaman yang mendalam serta utuh dari individu, kelompok, atau situasi tertentu.

Objek penelitian ini ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan pertimbangan bahwa perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan yang mengembangkan usaha pengolahan buah jeruk nipis secara berkelanjutan di Kabupaten Kuningan.

3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Berdasarkan data yang ada. Data terdiri dari data primer dan data sekunder.

1. Data primer pada penelitian ini adalah data yang diperoleh melalui observasi dan wawancara secara langsung menggunakan lembar observasi dan lembar kuesioner yang telah dipersiapkan sebelumnya.
2. Data sekunder pada penelitian ini adalah data yang diperoleh dari literatur-literatur dan studi pustaka melalui dokumen, terbitan dan hasil penelitian yang didapatkan dari berbagai Lembaga atau Instansi pemerintahan yang menunjang dan berhubungan dengan topik penelitian yang akan dilakukan.

3.4 Definisi dan Operasional Variabel

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

1. *Input* adalah banyaknya bahan baku jeruk nipis yang yang diproses menjadi sirup jeruk nipis dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan Kg.
2. *Output* adalah banyaknya sirup yang dihasilkan dari proses pengolahan bahan baku jeruk nipis dalam satu kali proses produksi diukur dalam liter dan dikonversikan kedalam Kg.
3. Tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan jam kerja orang (JKO).

4. Sumbangan *input* lain terdiri dari:
 - a. Gula dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - b. Gas dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - c. Label dihitung dalam satuan unit dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - d. Botol dihitung dalam satuan unit dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - e. Listrik dihitung dalam satuan Kwh dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - f. Air dihitung dalam satuan liter dan dihitung dalam satuan (Rp).
 - g. Natrium Benzoat dihitung dalam satuan gram (g) dan dinilai dalam satuan (Rp).
 - h. Box Kemasan dihitung dalam satuan unit dan dinilai dalam satuan (Rp)
5. Harga *input* atau bahan baku adalah nilai atau harga beli buah jeruk nipis dihitung dalam satuan (Rp/Kg).
6. Harga *output* adalah harga jual produk yang dihasilkan dari proses produksi dihitung dalam satuan rupiah dan nilai (Rp/kg).
7. Upah tenaga kerja adalah besarnya upah yang diterima tenaga kerja yang berlaku didaerah penelitian dihitung dalam satuan rupiah dan dinilai (Rp/JKO).
8. Faktor konversi adalah banyaknya *output* yang dihasilkan dari satu kilogram *input* bahan baku.
9. Nilai *output* adalah harga sirup jeruk nipis yaitu nilai perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi yaitu jumlah *output* yang dihasilkan dari satu satuan *input*. Nilai *output* diukur dalam satuan (Rp/Kg).
10. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram jeruk nipis diukur dalam satuan (JKO/Kg).
11. Nilai tambah sirup jeruk nipis adalah selisih antara nilai *output* dengan harga *input* (jeruk nipis) dan sumbangan *input* lain dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah terhadap nilai *output* dalam satuan persen (%).
13. Pendapatan tenaga kerja adalah koefisien tenaga kerja dikali upah tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp/Kg).

14. Pangsa tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah diukur dalam satuan persen (%).
15. Keuntungan adalah selisih nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja diukur dalam satuan (Rp/Kg).
16. Tingkat keuntungan adalah persentase keuntungan terhadap nilai *output* diukur dalam satuan persen (%).
17. Marjin adalah nilai *output* dikurangi bahan baku diukur dalam satuan (Rp/Kg).
18. Marjin pendapatan tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin dalam satuan persen (%).
19. Marjin sumbangan *input* lain adalah sumbangan *input* lain terhadap marjin dalam satuan persen (%).
20. Marjin keuntungan perusahaan adalah persentase keuntungan pengusaha terhadap marjin dalam satuan persen (%).

3.5 Kerangka Analisis

Hasil pembahasan dari proses pembuatan jeruk nipis menjadi sirup jeruk nipis 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). Bertujuan untuk mengetahui teknis produksi, sumber daya produksi yang digunakan dalam usaha agroindustri perusahaan sirup jeruk nipis.

Data yang telah terkumpul dari hasil wawancara dan pengamatan langsung dilokasi penelitian selanjutnya diolah menggunakan metode Hayami. Menurut Hayami, et al. (1987) definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya *input* fungsional yang diberlakukan pada komoditi yang bersangkutan. *Input* fungsional tersebut berupa proses pengubahan bentuk (*form utility*), pemindahan tempat (*place utility*), maupun proses penyimpanan (*time utility*). Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Analisis kuantitatif adalah metode yang didasarkan pada informasi numerik dan kuantitas-kuantitas, dan biasanya diasosiasikan dengan analisis-analisis statistik (Syamsul Bahri dan Fakhry Zamzam, 2012). Selanjutnya menurut Naila

Hayati (2015) metode kuantitatif adalah data penelitian berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Digunakan untuk menjelaskan aspek ekonomis dari kegiatan agroindustri sirup jeruk nipis.

Tabel 3. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (kg)	(1)
2. Input (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (JKO)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (JKO/kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp/kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan input lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a / 10) x 100 %
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a / 11a) x 100 %
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a) - (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a / 11a) x 100 %
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan Tenaga kerja (%)	(14a) = (12a / 14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9 / 14) x 100%
c. Keuntungan pengusaha (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%

Sumber : Hayami (1987)