

II. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus pada seorang pengrajin Dendeng Ikan Mujair pemilik perusahaan Pusaka Asli Cap Rajawali/Ibu Iloh. Responden yang akan diteliti lebih terarah dan terfokus pada sifat tertentu yang tidak berlaku umum sehingga hasil tidak dapat digeneralisasikan, biasanya dibatasi oleh kasus, lokasi, tempat tertentu, serta waktu tertentu.

Pengambilan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*), yaitu di Perusahaan Pusaka Asli Cap Rajawali/Ibu Iloh yang saat ini dikelola oleh generasi ketiga yaitu Ibu Novi Mustika Dewi dengan merk dagang Dendeng Ikan Mujair Cap Rajawali yang berlokasi di Jalan Rancapetir No. 27 RT. 002 RW. 026 Kelurahan Ciamis Kecamatan Ciamis Kabupaten Ciamis, dengan pertimbangan bahwa perusahaan tersebut merupakan perusahaan yang mengolah dendeng ikan mujair di daerah tersebut.

2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini meliputi:

- 1) Data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama baik individu atau kelompok.

Cara memperoleh data:

- a) *Interview* (wawancara)

Wawancara adalah kegiatan mencari bahan (keterangan, pendapat) melalui tanya-jawab lisan dengan siapa saja yang diperlukan (Soekartawi, 2006).

b) Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis, dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan (Sutrisno Hadi, 1986 *dalam* Sugiyono, 2003).

- 2) Data Sekunder yaitu data-data pendukung yang diperoleh dari buku-buku, jurnal penelitian atau dengan mengambil dari sumber lain yang diterbitkan oleh lembaga yang dianggap kompeten dengan permasalahan dalam penelitian.

2.3 Definisi dan Operasionalisasi Variabel

Operasionalisasi variabel berfungsi mengarahkan variabel-variabel yang digunakan di dalam penelitian ini ke indikator-indikatornya secara kongkrit, yang berguna dalam pembahasan hasil penelitian. Variabel-variabel yang diamati dalam penelitian ini meliputi:

- 1) *Output* adalah produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi dalam hal ini berupa dendeng ikan mujair dihitung dalam satuan (Kg).
- 2) Bahan baku adalah bahan utama atau bahan pokok yang merupakan komponen utama dari suatu produk dihitung dalam satuan (Kg) dinilai dalam satuan rupiah (Rp/Kg).
- 3) Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa, untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi, dihitung dalam jam kerja orang (JKO).
- 4) Faktor konversi menunjukkan *output* yang dihasilkan dari 1 kilogram bahan baku. Faktor konversi dapat dihitung dari *output* dibagi bahan baku dalam satu kali proses produksi.

- 5) Koefisien tenaga kerja banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram ikan mujair menjadi dendeng dalam satu kali proses produksi diukur dalam satuan (JKO/Kg).
- 6) Harga *output* adalah harga jual produk, dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- 7) Upah tenaga kerja adalah jumlah upah tenaga kerja kemudian dirata-ratakan dihitung dalam satuan rupiah per jam kerja orang (Rp/JKO).
- 8) Harga bahan baku adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli bahan baku dihitung dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
- 9) Sumbangan *input* lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan dalam proses produksi. Sumbangan *input* lain dari dendeng ikan mujair:
 - a. Gula Pasir dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - b. Bawang putih dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - c. Garam dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - d. Gula merah dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - e. Ketumbar dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).
 - f. Plastik kemasan dihitung dalam satuan kilogram (Kg) dan dinilai dalam satuan rupiah (Rp).

- 10) Nilai *output* adalah nilai perkalian antara harga *output* dengan faktor konversi yaitu jumlah *output* yang dihasilkan dari satu satuan *input*. Nilai *output* diukur dalam satuan (Rp/kg).
- 11) Nilai tambah adalah selisih antara nilai *output* dengan harga bahan baku (Ikan Mujair) 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* 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 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 dalam satuan persen (%).
- 20) Marjin keuntungan pengusaha adalah presentase keuntungan pengusaha terhadap marjin dalam satuan persen (%).

2.4 Kerangka Analisis

Analisis deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel yang lain (Sugiyono, 2003). Dalam hal ini adalah mengetahui teknis produksi, diagram alur produksi serta sumberdaya produksi yang digunakan dalam usaha agroindustri olahan ikan mujair.

Analisis kuantitatif adalah penelitian yang menggunakan data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan (Sugiyono, 2003). Digunakan untuk menjelaskan aspek ekonomis dari kegiatan agroindustri olahan ikan mujair menjadi dendeng di lokasi penelitian. Metode yang digunakan yaitu analisis nilai tambah metode Hayami. Dalam penelitian ini akan dihitung nilai tambah dendeng ikan mujair selama satu kali proses produksi.

Tabel 2. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, <i>Input</i> dan Harga	
1. <i>Output</i> (kg)	(1)

2. <i>Input</i> (kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (JKO)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (JKO/kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga <i>Output</i> (Rp/kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/JKO)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai <i>Output</i> (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 <i>Input</i> Lain (%)	(14b) = (9 / 14) x 100%
c. Keuntungan pengusaha (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%

Sumber: Hayami (1987)

2.5 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada seorang pengusaha dendeng ikan mujair yang beralamat di Jalan Rancapetir No. 27 RT. 002 RW. 026 Kelurahan Ciamis Kecamatan Ciamis Kabupaten Ciamis. Penelitian dilakukan dari bulan April sampai dengan bulan September 2016. Adapun waktu penelitian dibagi menjadi beberapa tahapan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Rencana Waktu Penelitian

Tahapan Kegiatan	Waktu Penelitian																			
	April				Mei				Juni				Juli				Agustus			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4

