

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah diskriptif yaitu dengan mendiskripsikan, memaparkan dan menganalisis kondisi objektif lapangan serta menggali fakta-fakta yang berkaitan dengan analisis nilai tambah olahan salak menjadi manisan salak dan keripik salak.

Penelitian ini akan menggambarkan keadaan keseluruhan industri rumah tangga yang mengusahakan olahan produk berbahan baku salak. Peneliti mengumpulkan data tentang biaya, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah pada industri rumah tangga olahan salak. Selanjutnya yaitu data yang diperoleh dari lapangan disusun dan dianalisis.

B. Metode Pengambilan Sampel

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* atau sengaja yaitu metode penelitian yang dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu. Alasan memilih lokasi di Kabupaten Sleman adalah pada kabupaten tersebut terdapat beberapa kecamatan yang masyarakatnya mengusahakan usaha olahan berbahan baku salak. Data yang diperoleh dari Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi Kabupaten Sleman tahun 2015 terdapat 3 kecamatan di Kabupaten Sleman yang memproduksi olahan salak keripik dan manisan seperti data pada tabel 4 dan yang dipilih sebagai lokasi penelitian yaitu Kecamatan Tempel dan Kecamatan Turi. Hal ini dikarenakan 2 Kecamatan tersebutlah yang banyak

terdapat pengolahan manisan dan keripik salak pada skala industri rumah tangga.

Tabel 1.Indutri rumah tangga olahan salak di Kabupaten Sleman

| Nama Kecamatan | Jumlah pengusahaan | Jenis Oalahan |
|----------------|--------------------|---------------------------|
| Turi | 5 | Keripik dan manisan salak |
| Tempel | 8 | Keripik dan manisan salak |

Penentuan responden yang diambil secara sensus yaitu semua industri rumah tangga yang memproduksi keripik dan manisan salak yang berada di dua kecamatan tersebut yakni Kecamatan Tempel dan Kecamatan Turi dijadikan responden.Responden yang diambil sebanyak 13 responden terdiri dari 5 responden dari Kecamatan Turi dan 8 dari Kecamatan Tempel.

C. Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diambil dengan cara observasi dan wawancara langsung dengan responden yaitu produsen olahan salak dengan membuat daftar pertanyaan terlebih dahulu atau kuisioner. sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku literatur, jurnal-jurnal serta data dari instansi yang terkait penelitian ini, yaitu BPS kota Yogyakarta, Dinas Pertanian, dan DISPERINDAGKOP Kabupaten Sleman.

D. Asumsi

Dalam penelitian ini terdapat beberapa asumsi yang digunakan untuk mempermudah penelitian ini.yaitu sebagai berikut :

1. Seluruh produk keripik salak dan manisan salak diasumsikan terjual.

2. Selama penelitian teknologi yang digunakan diasumsikan sama.
3. Responden yang memiliki pengolahan manisan dan keripik salak sewa tempat sendiri diasumsikan dibagi dua.

E. Pembatasan masalah

1. Data yang diambil merupakan data produksi dalam satu bulan sebelum penelitian di Kecamatan Tempel dan Kecamatan Turi Kabupaten Sleman.
2. Harga input dan output sesuai dengan harga yang berlaku di daerah penelitian.

F. Definisi Operasional dan pengukuran variable

1. Industri rumah tangga adalah industri yang menggunakan tenaga kerja kurang dari 4 orang dalam proses produksinya. Ciri industri ini memiliki modal yang sangat terbatas, tenaga kerja berasal dari anggota keluarga, dan pemilik atau pengelola industri biasanya kepala rumah tangga itu sendiri atau anggota keluarganya.
2. Produk olahan salak yaitu berupa manisan salak dan keripik salak yang dihasilkan dari proses produksi dari buah salak segar.
3. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan manisan dan keripik salak yaitu buah salak yang dihitung dalam satuan kg.
4. Bahan Pendukung adalah semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Seperti gula, minyak, asam sitrun (citun acid), isi gas, kemasan, sedotan, plastik cup dan stiker.

5. Tenaga kerja adalah sejumlah orang/karyawan yang melakukan proses produksi keripik dan manisan salak.
6. Harga adalah sejumlah uang yang dibayarkan konsumen untuk memperoleh keripik dan manisan salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
7. Biaya produksi merupakan semua pengorbanan yang dikeluarkan untuk faktor-faktor produksi dan bahan penunjang produksi yang dapat digunakan dalam proses produksi dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).
8. Biaya Eksplisit adalah biaya yang benar-benar harus dikeluarkan oleh industri pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk berupa keripik salak dan manisan salak dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - a) Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli buah salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - b) Biaya bahan pendukung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan pendukung kelengkapan proses produksi olahan salak seperti gula, minyak, asam sitrun (citun acid), isi gas, kemasan, sedotan, plastik cup dan stiker yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - c) Biaya penyusutan alat adalah biaya peralatan yang dihitung dengan cara pengurangan harga beli alat dengan harga jual alat sekarang dibagi dengan umur ekonomis alat dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
 - d) Biaya tenaga kerja luar keluarga adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

- e) Biaya Lain-lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendukung kegiatan produksi agar menambah nilai jual bagi olahan salak (Rp). Biaya lain-lain yang dikeluarkan seperti untuk transportasi, listrik, dan iuran kelompok.
9. Biaya Impisit adalah biaya yang tidak benar-benar dikeluarkan oleh industri pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk berupa keripik salak dan manisan salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
- a) Biaya sewa tempat milik sendiri adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar bangunan atau tempat yang digunakan untuk proses produksi olahan salak berlangsung dan diperhitungkan dalam biaya yang tidak nyata dikeluarkan.
 - b) Biaya tenaga kerja dalam keluarga adalah biaya yang digunakan untuk membayar upah tenaga kerja tetapi tidak secara nyata dikeluarkan.
 - c) Biaya bunga modal Sendiri adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh pengusaha guna untuk mendukung proses produksi olahan salak (Rp), dan dengan menggunakan suku bunga bank BRI 9% pertahun.
10. Penerimaan adalah hasil yang diperoleh industri pengolahan dari penjualan keripik salak dan manisan salak yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
11. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari industri pengolahan setelah dikurangi oleh seluruh pengorbanan yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.
12. Keuntungan adalah penerimaan dikurangi dengan biaya total dan dinyatakan dengan rupiah (Rp)

13. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku maupun bahan penunjang ditambah dengan sumber-sumber input lain yang dikeluarkan dalam industri pengolahan salak yang dinyatakan dalam satuan rupiah per satu kilogram buah salak

G. Teknik Analisis

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui gambaran umum mengenai biaya, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah dari usaha industri rumah tangga olahan salak serta menjelaskan keadaan industri rumah tangga yang berada di lokasi penelitian yang diuraikan secara deskriptif. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah analisis pendapatan dan analisis nilai tambah. Untuk lebih jelas dan terperinci akan dijabarkan sebagai berikut :

1. Biaya Produksi

Biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TIC + TEC$$

Keterangan : TC = biaya total (*total cost*)
 TIC = biaya implisit total (*total implisit*)
 TEC = biaya eksplisit total (*total eksplisit*)

2. Penerimaan

$$TR = Q \times P$$

Keterangan : TR = Total penerimaan
 Q = jumlah output yang diperoleh dalam produksi (unit)
 P = Harga output (Rp/unit)

3. Pendapatan

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan : NR = *Net Revenue*/Pendapatan (Rp)
 TR = *Total revenue*/Penerimaan total (Rp)
 TEC = *Total explicitcost*/Biaya eksplisit (Rp)

4. Keuntungan

Keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan : π = Keuntungan
 TR = *Total revenue*/Penerimaan total (Rp)
 TC = *Total cost*/biaya total (Rp)

5. Nilai tambah

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah, digunakan metode analisis nilai tambah, dengan format sebagai berikut :

Tabel 2. Analisis perhitungan nilai tambah

| No | Keterangan | Simbol |
|-----|------------------------------------|--------------|
| 1. | Output (pcs/bln) | |
| 2. | Input bahan baku (kg/bln) | |
| 3. | Input Tenaga Kerja (jam/bln) | |
| 4. | Faktor konversi | (1)/(2) |
| 5. | Koefisien tenaga kerja | (3)/(2) |
| 6. | Harga Produk (Rp/pcs) | |
| 7. | Upah tenaga kerja (Rp/jam) | |
| 8. | Input bahan baku | |
| 9. | Input lain (Rp/kg bahan baku) | |
| 10. | Nilai produksi (Rp/cup/botol/kg) | (4)x(6) |
| 11. | a. Nilai Tambah (Rp/kg) | (10)-(8)-(9) |
| | b. Rasio Nilai tambah % | (11)/(10) |
| 12. | a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg) | (5)x(7) |
| | b. Pangsa Tenaga Kerja % | (12)/(11) |
| 13. | a. Keuntungan (Rp/kg) | (11)/(12) |
| | b. Tingkat keuntungan | (13)/(10) |

Sumber : Sudiyono 2004

]