

III. METODE PENELITIAN

A. Teknik Pengambilan Sampel

1. Lokasi Penelitian

Pengambilan lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) di desa Bolorejo kecamatan Kauman kabupaten Tulungagung, sebab di daerah tersebut banyak terdapat warung kopi ada 100 lebih yang di lapangan dan yang tercatat di kelurahan ada 38 warung kopi ijo.

2. Sampel Warung Kopi Ijo

Pada penelitian ini metode yang digunakan dalam pengambilan sampel dengan metode sensus yaitu dengan mengambil semua sampel warung kopi ijo yang diberikan oleh kelurahan desa Bolorejo yaitu 38 sampel.

B. Jenis Dan Teknik Pengambilan Data

Teknik pengambilan data pada penelitian ini menggunakan dua jenis data

1. Data primer

Data primer merupakan data yang diambil langsung dari penjual kopi dengan metode wawancara dan dibantu dengan kuisisioner sehingga dapat mempermudah dalam pengambilan data. Dari hasil wawancara yang dilakukan data yang didapat adalah Nama, Umur, Tingkat pendidikan, Berapa tahu berdiri warung kopi, Berapa banyak kopi yang dijual perhari, Berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat kopi dalam perhari.

2. data sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung, data yang diperoleh dapat berupa data dari instansi atau lembaga yang terkait dengan usaha warung kopi ijo, data tersebut yaitu data nama-nama pemilik warung kopi ijo.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas, maka dapat dibuat pembatasan masalah sebagai berikut untuk menghindari pembatasan yang terlalu meluas. Fokus masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data yang diambil satu minggu, saat dilakukan penelitian
2. Penelitian ini dilakukan pada penjual minuman kopi ijo.
3. Harga-harga input dan output selama periode analisis dihitung pada tingkat harga yang berlaku saat penelitian.
4. Suku bunga yang dipakai adalah dari Bank Jatim.

D. Definisi Oprasional dan Pengukuran Variabel

1. Produksi adalah total produksi sebuah usaha warung kopi ijo dalam satu minggu, yang sudah dalam bentuk siap saji (Gelas), dan bubuk (Kg)
2. Bahan baku adalah total bahan baku yang digunakan dalam satu minggu.
3. Alat untuk proses produksi adalah suatu alat yang digunakan untuk pembuatan kopi dalam bentuk gelas atau siap saji. Alat yang digunakan adalah Panci, Kompor, Gas, Kayu, Tungku, Kreweng, Gelas, Sendok.
4. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam satu minggu kerja.
5. Haraga produksi adalah harga hasil produksi warung kopi ijo yang didapat dalam satu minggu dengan ukuran Rupiah (Rp)

6. Biaya adalah jumlah biaya yang dikeluarkan warung kopi dalam satu minggu diukur dengan satuan rupiah Rp
7. Biaya eksplisit adalah besarnya pengeluaran yang dikeluarkan dalam usaha warung kopi ijo biaya eksplisit adalah biaya tenaga kerja, pembelian bahan baku, biaya peralatan, dengan ukuran Rupiah (Rp)
8. Biaya implisit adalah besaran pengeluaran oleh pengusaha warung kopi tidak secara nyata namun tetap diperhitungkan. Biaya yang termasuk implisit adalah biaya sewalah milik sendiri, upah tenaga kerja dalam keluarga, dan biaya penyusutan dengan satu pengukuran Rupiah (Rp).
9. Penerimaan adalah nilai produksi yang diperoleh dari jumlah produksi total dikalikan dengan harga jual ditingkat pembeli. Dengan pengukuran satuannya Rupiah (Rp).
10. Pendapatan adalah selisih antara jumlah penerimaan dengan seluruh biaya eksplisit dalam satu musim. Satuan yang dipakai adalah Rupiah (Rp).
11. Keuntungan adalah jumlah pendapatan yang dihitung total penerimaan dikurangi keseluruhan biaya eksplisit dan implisit dalam satu minggu. Pengukuran yang digunakan dalam satuan Rupiah (Rp).
12. R/C ratio adalah indikator kelayakan yang didapatkan dari hasil perbandingan antara penerimaan dan biaya usaha warung kopi ijo.
13. Produktivitas Modal adalah perbandingan antara pendapatan yang diterima usaha warung kopi ijo (Rp) dikurangi biaya implisit (selain bunga modal milik sendiri atau bunga tabungan) dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

E. Teknik Analisis

Menurut Rustami, Putu dkk, (2014) menyebutkan bahwa Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Promosi, Dan Volume Penjualan Terhadap Laba Pada Perusahaan Kopi Bubuk Banyuwatis adalah :

1. Adanya pengaruh secara simultan dari biaya produksi, biaya promosi, dan volume penjualan terhadap laba pada perusahaan Kopi Bubuk Banyuwatis Singaraja tahun 2010 – 2013.
2. Terdapat pengaruh secara parsial antara biaya produksi terhadap laba perusahaan, antara biaya promosi terhadap laba perusahaan, dan antara volume penjualan terhadap laba pada perusahaan Kopi Bubuk Banyuwatis Singaraja tahun 2010 – 2013.

Untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan dari suatu usaha, maka dilakukan teknik analisis data sebagai berikut :

a. Analisis Penerimaan

Analisis penerimaan yang digunakan pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya penerimaan warung kopi ijo yang ada didesa Bolorejo. Dengan rumus:

$$TR = (Q1 \times P1) + (Q2 \times P1)$$

Keterangan:

TR = Penerimaan penghasilan

Q1 = Jumlah penjualan dalam bentuk gelas

P1 = Harga jual

Q2 = Jumlah penjualan dalam bentuk bubuk

P2 = Harga jual bentuk bubuk.

b. Analisa Pendapatan

Analisis pendapatan pada penelitian ini digunakan dengan tujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan warung kopi didesa Bolorejo. Pendapatan dapat dihitung dengan cara :

$$NR = TR - TC \text{ (eksplisit cost)}$$

Keterangan :

NR = Pendapatan Warung kopi (Rp)

TR = Penerimaan Warung Kopi (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

c. Analisis Keuntungan

Analisis keuntungan pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui seberapa besarnya keuntungan usaha warung kopi ijo di desa Bolorejo. Dapat dirumuskan dengan:

$$\pi = TR - TC \text{ (Eksplisit dan Implisit)}$$

Keterangan:

π = Keuntungan warung kopi

TR = Pendapatan warung kopi

TC = Biaya total

1. Analisi Kelayakan

Untuk mengetahui kelayakan usaha warung kopi ijo dapat dianalisis menggunakan R/C Ratio (*Revenue on Cost*). R/C Ratio sebagai perbandingan antara penerimaan dan total biaya. Dapat dirumuskan dengan:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Revenue on Cost

TR = Total penerimaan

TC = Total Biaya (eksplisit dan implisit)

Dengan ketentuan:

R/C > 1, maka usaha warung kopi ijo layak untuk diusahakan.

R/C < 1, maka usaha warung kopi ijo tidak layak diusahakan.

2. Produktivitas Modal

Menghitung produktivitas modal dengan menggunakan rumus sebagai berikut

$$PM = \frac{NR - \text{Biaya Sewa Tempat} - \text{Biaya TKDK}}{TEC} \times 100\%$$

Keterangan

PM : Produktivitas Modal

NR : Pendapatan

TEC : Biaya Total Eksplisit

TKDK : Tenaga Kerja Dalam Keluarga

Jika produktivitas modal lebih besar dari tingkat bunga tabungan bank yang berlaku saat ini maka usaha warung kopi ijo layak untuk diusahakan dan Jika produktivitas modal lebih kecil dari tingkat bunga pinjaman yang berlaku saat ini maka usaha warung kopi ijo tidak layak untuk diusahakan.