

III. METODE PENELITIAN

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi sekarang. Penelitian deskripsi memusatkan perhatian pada masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian berlangsung karena untuk menjawab rumusan masalah.

A. Teknik Penentuan Lokasi

1. Penentuan Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian dipilih dengan pertimbangan tertentu, sesuai dengan tujuan penelitian. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu terletak di Desa Kemiri dan Desa Banjarejo Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. Dengan pertimbangan dua kelompok wanita tani pada pengolahan tepung mocaf sebagai bahan baku dan satu kelompok wanita perikanan yang menggunakan tepung mocaf sebagai bahan campuran produk olahan. Berikut Kelompok Wanita yang ada di Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul :

Tabel 1. kelompok wanita di Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul

No	Desa	Nama Kelompok	Jenis Produk
1	Hargosari	Kampung Java Hendicraf Melati Paguyuban Batik Mekartani Sri Manunggal Jaya	Anyaman eceng gondok Olahan makanan sayuran Batik Bakpia Lempeng, menggleng, patilo
2	Kemiri	Ngudisari Karya Berkembang Rajin Mandiri	kripik sayur, stik mocaf Sandal Souvenir
3	Kemadang	TTG Garam Rokhani Mutiara Bunda P2WKSS Padukuhan Suru KWT Kemadang Kulon	Garam beryodium Kain sibori Pengrajin kece Olahan ikan laut
4	Banjarejo	KWT Menatri KWP Mentari Mina Lestari Lestari Manunggal Segoro Madu	tiwul ayu Olahan ikan laut Olahan ikan laut Olahan ikan laut Olahan ikan laut
5	Ngestirejo	Ngudi Boga Penjual Buah Ngudi Rejeki	Pathilo, lempeng, menggleng Buah-buahan local kerupuk

Dapat dilihat pada Tabel 1 bahwa terdapat tiga kelompok wanita yang menjadikan tepung mocaf sebagai bahan baku dan bahan campuran yaitu KWT Ngudisari, KWT Mentari, dan KWP Mentari. Produk olahan tepung mocaf yang akan diambil sebagai bahan penelitian merupakan produk olahan unggulan dari masing – masing kelompok. Responden yang akan diambil dalam penelitian ini merupakan anggota yang ikut serta dalam kegiatan produksi produk olahan tepung mocaf. Anggota kelompok yang tergabung dalam proses produksi yang di maksud baik sebagai pekerja maupun sebagai pengelola pribadi. Sedangkan anggota kelompok yang termasuk dalam bagian non produksi merupakan anggota yang tergabung dalam kelompok akan tetapi tidak dijadikan sebagai responden dikarenakan anggota tersebut tidak memproduksi hasil olahan tepung mocaf melainkan mengikuti kegiatan yang lain. Hal ini dapat dilihat pada tabel 2 jumlah

anggota yang tergabung dalam kelompok wanita di Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul.

Tabel 2. Jumlah anggota yang tergabung dalam kelompok wanita di Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul

No	Nama Kelompok	Anggota		Jumlah
		Produksi	Non Produksi	
1	KWT Ngudisari	6	19	23
2	KWT Mentari	12	20	30
3	KWP Mentari	12	7	23
Total		30	46	76

2. Metode Pengambilan Sampel

Penentuan sampel diambil secara sensus yaitu seluruh anggota yang tergabung kedalam 3 kelompok wanita industri dan ikut serta dalam proses pembuatan produk olahan tepung mocaf yang berjumlah 30 responden.

B. Teknik Pengumpulan Data

Ada 2 macam jenis sumber data pengambilan dalam penelitian ini yaitu :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan dan diperoleh langsung dari sumbernya. Dalam hal ini sumber yang terkait adalah ketiga kelompok tani industri produk olahan tepung mocaf di Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. Teknik pengambilan data menggunakan metode wawancara dan observasi. Metode wawancara ditujukan untuk menggali informasi mengenai proses produksi. Metode observasi ditujukan untuk mengamati langsung proses – proses yang terjadi ditempat penelitian.

2. Data Sekunder

Data diperoleh dari instansi yang terkait BPS, Dinas Pertanian, serta instansi lainnya yang sudah di bukukan atau dicetak sehingga data tersebut sudah tersedia. Data ini ditujukan untuk menggali data terkait keadaan umum dilokasi penelitian Kecamatan Tanjungsari secara keseluruhan.

C. Asumsi

1. Diasumsikan seluruh produk olahan tepung mocaf terjual habis.

D. Pembatasan Masalah

Adapun pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Produk olahan tepung mocaf yang diteliti ialah produk unggulan dari setiap masing–masing kelompok. Keripik daun singkong dan stik mocaf diambil dari Kelompok Wanita Tani Ngudisari, tiwul ayu diambil dari Kelompok Wanita Tani Mentari, dan krispi ikan laut diambil dari Kelompok Wanita Perikanan mentari.
2. Data produksi produk olahan tepung mocaf yang diambil yaitu data satu minggu produksi.
3. Harga bahan input yang digunakan merupakan harga yang berlaku di daerah penelitian.
4. Waktu kerja yang digunakan dalam satu hari yaitu 5 jam kerja untuk 1 HKO
5. Suku bunga yang digunakan merupakan suku bunga pinjaman yang berlaku pada masing-masing kelompok. Pada kelompok KWT Ngudisari sebesar

1,5 % per tahun, KWT Mentari sebesar 2% per tahun, KWP Mentari sebesar 1,5% per tahun.

6. Semua pengeluaran biaya usaha produk olahan tepung mocaf dihitung dalam satu mingguan, sedangkan kontribusi usaha produk olahan tepung mocaf dihitung dari hasil pendapatan selama satu bulan produksi.

E. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Rumah tangga anggota kelompok wanita adalah anggota aktif, dan ikut serta dalam proses pengolahan produk olahan dikelompok wanita Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul.
2. *Off farm* adalah kegiatan usaha untuk memperoleh pendapatan yang dilakukan oleh anggota Kelompok Wanita dibidang industri olahan tepung mocaf serta tidak meninggalkan pertanian seperti buruh tani dan karyawan industri produk olahan tepung mocaf.
3. *On farm* adalah kegiatan usaha yang dilakukan oleh anggota Kelompok Wanita untuk memperoleh pendapatan dibidang pertanian seperti bertani.
4. *Non farm* adalah kegiatan usaha yang dilakukan oleh anggota Kelompok Wanita dibidang *non* pertanian untuk memperoleh pendapatan seperti toko bangunan, wiraswasta.
5. Kegiatan industri rumah tangga produk olahan tepung mocaf adalah kegiatan usaha kelompok yang dalam penggunaan tenaga kerjanya dilakukan oleh para ibu-ibu rumah tangga yang menggunakan tepung mocaf sebagai bahan baku atau bahan campuran untuk proses produksi.

6. Industri rumah tangga produk olahan tepung mocaf sebagai bahan baku ialah suatu usaha kelompok yang dalam proses pengolahan seluruhnya berbahan baku tepung mocaf tanpa adanya bahan campuran.
7. Industri rumah tangga produk olahan tepung mocaf sebagai bahan campuran merupakan suatu usaha kelompok yang dalam proses produksi, tepung mocaf digunakan sebagai bahan campuran sedangkan bahan bakunya menggunakan sayuran dan ikan laut.
8. Input dalam proses produksi produk olahan tepung mocaf meliputi :
 - a. Tepung mocaf adalah ubi kayu yang telah di fermentasi dan telah melewati suatu proses olahan yang terhitung dalam satuan kilogram (Kg).
 - b. Bahan pendukung merupakan bahan yang menjadi pelengkap atau penyempurna dalam proses pembuatan produk olahan seperti penyedap rasa, garam dan lain sebagainya.
 - c. Tenaga Kerja adalah jumlah tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi olahan tepung mocaf baik tenaga kerja dalam keluarga maupun tenaga kerja luar keluarga. Dinyatakan dalam satuan tenaga kerja yaitu satuan hari kerja orang (HKO).
 - d. Tenaga Kerja yang digunakan dalam industri sebagai anggota kelompok terdiri dari 2 orang tenaga kerja.
 - e. Alat adalah sarana penunjang produksi olahan tepung mocaf seperti cetakan makanan, panci pengukus, wajan penggoreng, dan lainnya.

Dihitung dalam unit dan dinyatakan dalam rupiah (Rp) berdasarkan nilai penyusutan.

9. Biaya produksi adalah semua yang dikeluarkan dalam proses produksi olahan tepung mocaf untuk memperoleh input produksi dan bahan-bahan penunjang lainnya agar produk yang diharapkan bisa terwujud, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
10. Biaya eksplisit adalah biaya yang secara nyata dikeluarkan untuk mendukung proses produksi produk olahan tepung mocaf meliputi :
 - a. Biaya bahan baku tepung mocaf adalah nilai bahan utama dari setiap produk olahan yang dibutuhkan dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
 - b. Sayuran merupakan bahan baku dalam proses produksi olahan keripik sayur yang diukur dalam satuan (Rp)
 - c. Ikan Laut merupakan bahan baku dalam proses produksi olahan krispi ikan laut yang diukur dalam satuan (Rp)
 - d. Biaya bahan pendukung adalah nilai bahan pendukung yang diukur dalam satuan rupiah (Rp)
 - e. Biaya tenaga kerja luar keluarga adalah nilai tenaga kerja luar keluarga yang dinyatakan dalam satuan rupiah per HKO (Rp/ HKO).
 - f. Biaya penyusutan alat adalah nilai umur alat dari awal pembelian sampai saat ini yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).
11. Biaya implisit adalah biaya yang tidak secara nyata dikeluarkan akan tetapi tetap harus di perhitungkan dalam usaha, biaya ini meliputi :

- a. Tenaga kerja dalam keluarga adalah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dalam keluarga yang dihitung dalam satuan rupiah per HKO (Rp/HKO).
 - b. Biaya sewa tempat milik sendiri adalah biaya sewa tempat yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
 - c. Bunga modal sendiri merupakan biaya bunga modal yang ada pada masing-masing kelompok, yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).
12. Output adalah hasil dari produk olahan yang siap dipasarkan, yang dihitung dalam satuan rupiah (Rp). Output tersebut dapat dibedakan menjadi produk olahan tepung mocaf sebagai bahan baku dan produk olahan tepung mocaf sebagai bahan campuran.
- a. Produk olahan tepung mocaf sebagai bahan baku ialah tiwul ayu dan stik mocaf dan dihitung dalam satuan kilogram (kg/ pcs).
 - a) Tiwul ayu dan kerupuk mocaf merupakan produk olahan dengan berbahan baku tepung mocaf asli tanpa adanya bahan campuran.
 - b. Produk olahan tepung mocaf sebagai bahan campuran ialah keripik sayur dan krispi ikan laut dan dihitung dalam satuan bungkus kemasan (pcs).
 - a) keripik sayur adalah produk yang dihasilkan dari proses perpaduan bahan baku sayuran yaitu pare, terong dan daun singkong dengan bahan pendukung lainnya.

- b) Produk olahan krispi ikan laut adalah produk yang dihasilkan dari proses perpaduan antara bahan baku ikan laut dengan bahan pendukung lainnya.
13. Bahan baku keripik sayur adalah olahan dengan berbahan baku sayuran yang dipadukan dengan bahan pendukung lainnya seperti tepung mocaf, garam dan sebagainya.
14. Bahan baku krispi ikan laut adalah olahan berbahan baku ikan laut yang dipadukan dengan bahan pendukung lainnya seperti tepung mocaf, garam dan lain sebagainya.
15. Bahan baku tepung mocaf adalah ubi kayu yang telah melewati suatu proses olahan yang telah di fermentasikan.
16. Penerimaan adalah hasil yang diterima dari perolehan penjualan output tepung mocaf. Penerimaan diperoleh dari perkalian antara harga produk dengan jumlah output yang dihasilkan dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
17. Pendapatan adalah pengurangan antara penerimaan yang dihasilkan dari penjualan output dengan biaya eksplisit.
18. Pendapatan luar industri adalah pendapatan yang diperoleh dari kegiatan *on farm*, dan kegiatan *non farm* yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
19. Pendapatan total keluarga adalah jumlah pendapatan yang diperoleh dari industri produk olahan tepung mocaf (*off farm*) dan pendapatan dari luar industri (*on farm*, dan *non farm*) selama satu bulan yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

20. Keuntungan adalah selisih antara pengurangan penerimaan dengan biaya-biaya yang meliputi biaya eksplisit dan biaya implisit.
21. Kontribusi pendapatan adalah sumbangan pendapatan usahatani (*off farm* dan *on farm*) dan pendapatan diluar usahatani (*non farm*) terhadap pendapatan total keluarga yang diterima dan dinyatakan dalam persen (%)

F. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan yaitu analisis kuantitatif. Analisis kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan pertama dan kedua, karena didalam menganalisis tujuan tersebut dibutuhkan data yang berupa angka. Agar lebih jelas kembali maka akan diartikan sebagai berikut :

1. Biaya

Untuk menghitung total biaya dapat menggunakan rumus :

$$TC = TEC + TIC$$

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Biaya Total)
 TEC : *Total Explicyt Cost* (Total Biaya Eksplisit)
 TIC : *Total Implicyt Cost* (Total Biaya Implisit)

2. Penerimaan

Dalam menghitung penerimaan dapat menggunakan rumus :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR : Penerimaan
 P : Jumlah produksi
 Q : Harga barang

3. Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR : *Net Revenue* (Pendapatan)

TR : *Total Revenue* (Penerimaan)

TEC : *Total Explicit Cost* (Total Biaya Eksplisit)

4. Keuntungan

Dalam menghitung sebuah keuntungan dari industri produk olahan tepung mocaf dapat menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\Pi = TR - (TEC + TIC)$$

Keterangan :

Π : Keuntungan

TR : Penerimaan

TEC : Total biaya eksplisit (*Total explicit cost*)

TIC : Total biaya implisit (*Total implicit cost*)

5. Kontribusi

Untuk mengetahui kontribusi pendapatan terhadap industri produk olahan tepung mocaf dengan pendapatan total keluarga maka analisis data yang digunakan peneliti adalah dengan menggunakan rumus :

$$Kt = \frac{Pi}{Pk} \times 100 \%$$

Keterangan :

Kt = Kontribusi pendapatan terhadap rumah tangga

Pi = Pendapatan industri produk olahan tepung mocaf

Pk = Pendapatan total keluarga