

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif yang diterapkan untuk menjelaskan, memaparkan dan menganalisa keadaan yang ditemui di lapangan. Pada penelitian ini digunakan untuk menggambarkan keadaan agroindustri olahan kopi skala rumah tangga di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, kabupaten Pati, kendala yang dihadapi, proses produksi, sumberdaya produksi yang digunakan serta beberapa fakta yang berhubungan dengan analisis pendapatan dan nilai tambah industri rumah tangga pengolah kopi. Data-data yang dikumpulkan berupa data bahan baku, modal, alat yang digunakan, tenaga kerja serta biaya-biaya yang dibutuhkan pada agroindustri kopi. Data-data yang telah terkumpul selanjutnya disusun dan dianalisis.

B. Teknik Pengambilan Sampel

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu di kawasan lereng pegunungan Muria Kabupaten Pati, Jawa Tengah yang meliputi Kecamatan Gembong, Tlogowungu, Gunungwungkal dan Cluwak dengan pertimbangan bahwa di kawasan tersebut merupakan pusat perkebunan kopi di Pati. Sedangkan kabupaten Margoyoso, tidak diikutkan dalam wilayah penelitian karena Kecamatan tersebut tidak terletak di Kawasan Lereng Pegunungan Muria. Penentuan responden dilakukan dengan menggunakan metode *snowball sampling*. Penggunaan metode *snowball sampling* dipilih karena menurut data BPS maupun Dinas Pertanian Kabupaten Pati tidak ada data yang jelas mengenai jumlah industri rumah tangga

pengolah biji kopi yang menggunakan mesin sewa di Kawasan Lereng Pegunungan Muria. Padahal berdasarkan temuan di lapangan, terdapat beberapa industri rumah tangga pengolah biji kopi. Dalam prosesnya, informasi mengenai industri rumah tangga pengolah kopi didapat dari beberapa pelaku industri yang menjadi responden hingga ditemui jumlah total industri sebanyak 34 unit dan sudah dipastikan bahwa tidak ada lagi pengolah biji kopi.

C. Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer berasal dari pihak internal (pemilik industri) melalui metode wawancara dengan responden dan pengisian kuisioner. Data yang diambil berupa profil responden, profil usaha, fasilitas dan peralatan, tujuan usaha, kegiatan produksi dan operasi.

Jenis data yang juga digunakan adalah data sekunder. Jenis data ini diperoleh dari tulisan-tulisan yang berkenaan dengan masalah yang sedang dikaji dan instansi atau lembaga terkait diantaranya yaitu Dinas Pertanian Kabupaten Pati, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Pati dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Pati. Data sekunder ini meliputi keadaan umum wilayah, keadaan penduduk, keadaan pertanian dan keadaan perekonomian daerah tersebut.

D. Asumsi dan Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini, digunakan asumsi bahwa:

1. Faktor produksi yang digunakan berupa tenaga kerja dalam keluarga diasumsikan mendapat upah yang besarnya sama dengan standart upah tenaga kerja luar keluarga di industri pengolah biji kopi yang ada di wilayah tersebut.
2. Olahan kopi berupa kopi bubuk dan roastbean terjual semua untuk mempermudah proses penelitian.

Sedangkan untuk pembatasan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Data yang diambil dibatasi 1 bulan terakhir yaitu pada Februari 2019.
2. Harga bahan output dan input yang digunakan merupakan harga yang berlaku di daerah penelitian.
3. Industri yang diteliti adalah industri yang menggunakan mesin sewa dalam proses produksinya dan bukan termasuk industri yang memiliki mesin sendiri dan industri yang mengolah kopi secara tradisional

E. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Produk olahan kopi berupa kopi bubuk dan biji kopi sangrai (*roastbean natural process*) dihasilkan dari proses produksi yang berbahan baku beras kopi yang langsung dikeringkan dengan panas sinar matahari tanpa melalui pengupasan biji dari daging maupun buah kopi dihitung dalam satuan per satu kilogram (kg).

2. Produk olahan kopi berupa kopi bubuk dan biji kopi sangrai (*roastbean*) *full wash process* dihasilkan dari proses produksi berbahan baku beras kopi yang diproses menggunakan air pada proses sortasi, *pulping* dan fermentasi dihitung dalam satuan per satu kilogram (kg).
3. Biji kopi, atau *greenbean* adalah sebutan untuk biji kopi yang telah dibersihkan dari kulit luar, daging dan kulit tanduk serta telah melalui proses fermentasi pada proses pengolahannya.
4. Bahan baku produksi kopi bubuk dan *roastbean* adalah beras kopi yang diproses melalui pengolahan metode *full wash process* dan atau *natural process*, dihitung menggunakan satuan kilogram (Kg)
5. TKDK adalah tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga maupun pemilik industri itu sendiri, sehingga tidak diberi upah secara langsung, diukur dalam satuan (HKO)
6. Biaya implisit adalah biaya yang tidak benar-benar dikeluarkan oleh petani selama proses produksi kopi bubuk dan pengharum ruangan kopi berlangsung seperti bunga modal sendiri dan biaya penyusutan alat. Berikut adalah pengertian dari komponen-komponen biaya implisit yang telah disebutkan:
 - a. Bunga modal sendiri adalah besaran bunga modal yang tidak dibayarkan secara nyata, diukur menggunakan satuan rupiah (Rp)
 - b. Biaya TKDK adalah besaran upah tenaga kerja yang berasal dari anggota keluarga maupun pemilik industri itu sendiri sehingga tidak dibayarkan secara nyata dan diukur menggunakan satuan (Rp)

- c. Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya yang seharusnya dikeluarkan sebagai bentuk balas jasa bagi pemilik tempat, tetapi tidak secara nyata dikeluarkan dan diukur dalam (Rp)
7. Biaya eksplisit adalah biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh petani dengan jumlah yang jelas dan telah diketahui seperti harga bahan baku, harga bahan pendukung, upah tenaga kerja luar keluarga dan biaya sewa tempat. Berikut pengertian dari komponen-komponen biaya eksplisit yang digunakan:
- a. Biaya baahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kopi bubuk kopi dan *roastbean* berupa biji kopi, diukur dalam satuan (Rp)
 - b. Biaya bahan pendukung adalah bahan tambahan selain bahan baku yang dibutuhkan dalam proses produksi, diukur menggunakan satuan (Rp)
 - c. Biaya penyusutan alat adalah biaya yang dimiliki oleh suatu alat yang dapat diketahui dengan cara mengurangi harga awal alat dengan harga akhir, lalu membaginya dengan lama pemakaian alat untuk kemudian dikali dengan jumlah alat yang dimiliki, diukur dengan satuan rupiah (Rp)
 - d. Biaya sewa jasa *roasting* adalah biaya yang dikeluarkan untuk proses *roasting* yang dilakukan oleh pihak yang memiliki mesin sebagai bentuk balas jasa bagi pemilik mesin dan dihitung dengan satuan (Rp)
 - e. Biaya sewa pembubukan adalah biaya yang dikeluarkan untuk proses pembubukan yang dilakukan oleh pihak yang memiliki mesin sebagai bentuk balas jasa bagi pemilik mesin dan dihitung dengan satuan (Rp)

- f. Biaya transportasi adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan bakar kendaraan yang mana kegiatan tersebut bertujuan untuk keperluan produksi (Rp)
8. Biaya total adalah jumlah dari biaya eksplisit dan biaya implisit yang telah dikeluarkan pelaku industri selama proses produksi berlangsung, diukur menggunakan satuan rupiah (Rp)
9. Penerimaan adalah jumlah hasil penjualan dari produk kopi bubuk dan pengharum ruangan kopi, diukur dalam satuan rupiah (Rp).
10. Pendapatan adalah hasil dari pengurangan total penerimaan usaha pengolahan kopi dengan biaya eksplisit, diukur dalam satuan (Rp).
11. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan total dikurangi biaya eksplisit dan implisit yang dikeluarkan selama proses produksi kopi bubuk dan roastbean diukur dalam satuan (Rp).
12. Nilai tambah yaitu selisih antara bahan baku dengan input-input lain yang diperlukan untuk menghasilkan produk kopi bubuk dan *roastbean*, yang dihitung dalam satuan (Rp)

F. Teknik Analisis

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis kuantitatif dan deskriptif. Metode analisis deskriptif digunakan untuk menjelaskan biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah secara umum yang selanjutnya diterapkan pada penelitian industri pengolahan kopi. Analisis deskriptif juga digunakan untuk menggambarkan keadaan umum dari agroindustri rumah

tangga pengolah biji kopi yang menjadi responden. Sedangkan metode analisis kuantitatif digunakan untuk menganalisis pendapatan dan nilai tambah dari pengolahan kopi. Berikut adalah penjelasan lebih lanjut mengenai aspek-aspek yang telah disebutkan diatas:

1. Biaya

Analisis penghitungan biaya pada penelitian ini dapat dilakukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{TC = TEC + TIC}$$

Keterangan : TC = *Total Cost* (Total Biaya)
 TEC = *Total Eksplisit Cost* (Total Biaya Eksplisit)
 TIC = *Total Implicit Cost* (Total Biaya Implisit)

2. Penerimaan

$$\mathbf{TR = Q \times P}$$

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

3. Pendapatan

Penghitungan pendapatan dalam penelitian ini dapat diketahui melalui rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{NR = TR - TEC}$$

Keterangan : NR = Pendapatan
 TR = Total Penerimaan
 TEC = Total Biaya Eksplisit

4. Keuntungan

$$\mathbf{\Pi = TR - TC}$$

Keterangan : Π = Keuntungan
 TR = Penerimaan (*Total Revenue*)

TC = Total biaya (*Total Cost*)

5. Nilai tambah

Besarnya nilai tambah yang didapat dari pengolahan kopi oleh industri rumah tangga kopi di Kawasan Lereng Pegunungan Muria, Kabupaten Pati dapat diketahui melalui perhitungan sebagai berikut:

Tabel 3. Analisis perhitungan nilai tambah.

No	Keterangan	Simbol
1.	Output (Kg/bln)	
	a. Kopi bubuk <i>natural process</i>	
	b. <i>Roastbean natural process</i>	
	c. Kopi bubuk <i>full wash process</i>	
	d. <i>Roastbean full wash process</i>	
2.	Input bahan baku (kg/bln)	
	a. biji kopi	
3	Faktor konversi	(1)/(2)
4	Harga produk (Rp/kg)	
	a. Kopi bubuk <i>natural process</i>	
	b. <i>Roastbean natural process</i>	
	c. Kopi bubuk <i>full wash process</i>	
	d. <i>Roastbean full wash process</i>	
5	Input bahan baku (Rp/kg)	
6	Input lain (Rp/kg)	
	a. Biaya kemasan	
	b. Biaya penyusutan alat	
	c. Biaya sewa alat	
	d. Biaya transportasi	
7	Nilai produksi (Rp/kg)	(3)x(4)
8	a. Nilai tambah (Rp/kg)	(7)-(5)-(6)
	b. Rasio nilai tambah %	(8a /4)/100

Sumber: Sudiyono (2004)