

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar

Metode dasar yang digunakan merupakan metode deskriptif digunakan untuk menjelaskan keadaan yang ada, memaparkan dan menganalisis kondisi di lapangan dalam hal ini digunakan untuk menggambarkan keadaan usaha agroindustri olahan belimbing yang berkaitan dengan proses produksi, kendala yang dihadapi, sumberdaya produksi yang digunakan serta menggali fakta-fakta yang berkaitan dengan analisis nilai tambah agroindustri belimbing. Peneliti mengumpulkan data tentang input bahan baku, tenaga kerja, modal, alat yang digunakan, dan biaya-biaya yang digunakan pada agroindustri belimbing. Selanjutnya yaitu data yang diperoleh dari lapangan disusun dan dianalisis.

B. Teknik Pengambilan Sampel

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Karang Sari, penentuan lokasi dilakukan secara *purposive* dengan melihat potensi Desa Karang Sari yang merupakan satu-satunya olahan belimbing di Kota Blitar. Berdasarkan data

Tabel 1. Bidang Industri di Kota Blitar

No	Jenis Industri	Produksi/Th	Satuan	Tempat Produksi
1	Sambel Pecel	82.210	Kg	Karangsari
2	Olahan Belimbing	20.450	Bungkus	Karangsari
3	Opak Gambir	1.200	Kg	Plosokerep
4	Tahu dan Tempe	18.900.000	Buah	Pakunden
5	Wajik Kletik	154.400	Renteng	Sananwetan
6	Keripik Singkong	1.750	Kg	-
7	Gula Kelapa	15.000	Kg	Tanjungsari
8	Keripik Buah	12.000	Bungkus	Ngadirejo

Sumber: Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kota Blitar

Berdasarkan tabel tersebut dapat diketahui bahwa Kelurahan Karang Sari merupakan sentra olahan belimbing di Kota Blitar. Responden dalam penelitian ini sejumlah 3 orang berdasarkan data yang ada di UKM Belimbing Karang Sari, berikut nama agroindustri serta produk olahan yang diproduksi:

Tabel 2. Data Agroindustri Belimbing di Karang Sari

Agroindustri	Produk
Mekarsari	Manisan, Sirup dan Sari buah
Cemasari	Manisan, sirup, sari buah, selai, dan keripik.
Vitasari	Sirup, manisan, sari buah dan dodol.

Sumber: Data UKM Belimbing Karang Sari 2018

C. Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data sekunder. Data primer terkait identitas pengusaha, biaya-biaya yang dikeluarkan dan proses produksi, diperoleh dengan cara observasi langsung pada obyek penelitian dan wawancara langsung dengan responden yaitu produsen olahan belimbing dengan menggunakan kuesioner, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku literatur, jurnal-jurnal dan data dari instansi terkait penelitian yaitu BPS Kota Blitar, Dinas Pertanian, dan Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi Kota Blitar.

D. Asumsi

Dalam penelitian ini terdapat beberapa asumsi yang digunakan untuk mempermudah penelitian, yaitu:

1. Seluruh produk olahan belimbing diasumsikan terjual.
2. Penggunaan minyak goreng pada olahan keripik belimbing diasumsikan digunakan sebanyak 100 kali.

E. Pembatasan Masalah

1. Data yang diambil merupakan data produksi dalam 1 bulan terakhir.
2. Harga input dan output yang berlaku di daerah penelitian yaitu Kelurahan Karangsari Kota Blitar.
3. Nilai tambah yang tidak dihitung yaitu nilai tambah sirup buah, karena penggunaan bahan baku belimbing jadi satu dengan pengolahan manisan belimbing.

F. Definisi Operasional

1. Agroindustri belimbing manis karangsari merupakan usaha pengolahan buah belimbing menjadi produk olahan seperti manisan belimbing, sari buah belimbing dan sirup belimbing dan memasarkan produk tersebut.
2. Produk Olahan Belimbing merupakan produk hasil olahan belimbing yang diolah menjadi beberapa produk seperti sari buah belimbing, sirup belimbing, manisan belimbing dan sari buah belimbing.

- a. Manisan belimbing merupakan olahan belimbing yang diproduksi oleh agroindustri belimbing manis karangsari Kota Blitar, dihitung dalam satuan toples.
 - b. Sari buah belimbing merupakan olahan belimbing yang diproduksi oleh agroindustri belimbing manis karangsari Kota Blitar dihitung dalam satuan cup .
 - c. Sirup belimbing merupakan olahan belimbing yang diproduksi oleh agroindustri belimbing manis karangsari Kota Blitar, dihitung dalam satuan botol.
 - d. Dodol belimbing merupakan olahan belimbing yang diproduksi oleh agroindustri belimbing manis karangsari Kota Blitar, dihitung dalam satuan pack.
 - e. Keripik belimbing, merupakan olahan belimbing yang diproduksi oleh agroindustri belimbing manis karangsari Kota Blitar, dihitung dalam satuan plastik.
 - f. Selai belimbing, merupakan olahan belimbing yang diproduksi oleh agroindustri belimbing manis karangsari Kota Blitar, dihitung dalam satuan toples.
3. Bahan Baku merupakan bahan utama yang digunakan untuk pembuatan produk olahan belimbing yaitu buah belimbing (Kg)
 4. Bahan Pendukung merupakan semua bahan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses produksi seperti gula pasir, natrium benzoat, asam sitrat.

- a. Gula pasir, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk menambah rasa manis pada produk olahan, dinyatakan dalam kilogram.
 - b. Natrium Benzoat, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk pengawet produk agar tahan lama, dinyatakan dalam gram.
 - c. Asam Sitrat, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk penguat rasa belimbing pada produk olahan, dinyatakan dalam milliliter.
 - d. Santan, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk tambahan olahan dodol belimbing, dinyatakan dalam liter.
 - e. Garam, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk tambahan penyedap pada olahan dodol belimbing, dinyatakan dalam gram.
 - f. Vanili, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk tambahan penyedap pada olahan dodol belimbing, dinyatakan dalam gram.
 - g. Susu, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk pencampuran olahan dodol belimbing, dinyatakan dalam liter.
 - h. Tepung beras, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk pencampuran olahan dodol belimbing, dinyatakan dalam kilogram.
 - i. Tepung ketan, merupakan bahan pendukung yang digunakan untuk pencampuran olahan dodol belimbing, dinyatakan dalam kilogram.
5. Tenaga Kerja adalah sejumlah orang/karyawan yang melakukan proses produksi (HKO)

6. Harga adalah sejumlah uang yang dikeluarkan produsen selama proses produksi (Rp/Kg)
7. Biaya Eksplisit adalah biaya yang benar-benar harus dikeluarkan oleh industri pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - a. Biaya bahan baku adalah total biaya yang digunakan untuk memperoleh bahan baku pengolahan produk belimbing dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - b. Biaya bahan pendukung adalah biaya yang digunakan untuk membeli bahan pendukung dalam proses produksi olahan belimbing, dinyatakan dalam rupiah (Rp)
 - c. Biaya penyusutan alat adalah biaya yang didapatkan dari perhitungan harga beli alat dibagi umur teknis lalu dikali dengan jumlah alat, dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - d. Biaya Tenaga kerja luar keluarga (TKDK) adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga, dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - e. Biaya lain-lain adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar keperluan usaha diluar biaya eksplisit yang lain, seperti biaya listrik dan biaya pengemasan.

8. Biaya Implisit adalah biaya yang tidak benar-benar dikeluarkan oleh industri pengolahan hasil pertanian untuk menghasilkan produk dinyatakan dalam rupiah (Rp). Biaya implisit antara lain:
 - a. Biaya tenaga kerja dalam keluarga adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar upah tenaga kerja, dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - b. Biaya sewa tempat milik sendiri adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tempat produksi, dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - c. Biaya modal sendiri adalah biaya yang dihasilkan dari perkalian total biaya eksplisit dengan suku pinjaman yang berlaku di bank sebesar Biaya Sewa tempat milik sendiri
9. Penerimaan adalah hasil yang diperoleh industri pengolahan dari penjualan dinyatakan dalam rupiah (Rp)
10. Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari industri pengolahan setelah dikurangi oleh seluruh pengorbanan yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.
11. Keuntungan adalah penerimaan dikurangi dengan biaya total dan dinyatakan dengan rupiah (Rp)
12. Nilai Tambah adalah penambahan nilai belimbing karena mengalami proses produksi menjadi beberapa produk seperti manisan belimbing, sari buah belimbing dan sirup belimbing, dianalisis per proses produksi dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg)

G. Teknik Analisis

Metode analisis data yang digunakan yaitu metode analisis deskriptif dan analisis kuantitatif. Metode deskriptif digunakan untuk menjelaskan keadaan yang ada dan menggambarkan keadaan usaha agroindustri olahan belimbing yang berkaitan dengan proses produksi, kendala yang dihadapi, sumberdaya produksi yang digunakan serta menggali fakta-fakta yang berkaitan dengan analisis nilai tambah agroindustri belimbing. Analisis Kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan dan nilai tambah pada agroindustri belimbing dengan penjabaran sebagai berikut:

1. Biaya Produksi

Biaya Produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TC = TIC + TEC$$

Keterangan :

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TIC = *Total Implisit Cost* (Biaya Implisit Total)

TEC = *Total Exsplisit Cost* (Biaya Eksplisit Total)

2. Penerimaan

Penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

Q = Jumlah ouput yang diperoleh dalam produksi (unit)

P = Harga output (Rp/unit)

3. Pendapatan

Pendapatan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR = *Net revenue*/Pendapatan (Rp)

TR = *Total revenue*/Penerimaan total (Rp)

TEC = *Total explicit cost*/Biaya eksplisit (Rp)

4. Keuntungan

Keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut:

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

Keterangan :

π = Keuntungan

TR = *Total revenue*/Penerimaan total (Rp)

TC = *Total cost*/biaya total (Rp)

5. Nilai Tambah (Rp/Kg)

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

No	Keterangan	Simbol
1	Output (pcs/bln)	
	a. Manisan Belimbing	
	b. Sari buah Belimbing	
	c. Sirup Belimbing	
	d. Kurma Belimbing	
	e. Dodol Belimbing	
	f. Keripik Belimbing	
	g. Selai Belimbing	
2	Input bahan baku (kg/bln)	
	a. Belimbing	
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	
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)	
	a. Biaya Bahan Pendukung	
	b. Biaya Penyusutan Alat	
	c. Biaya Pengemasan	
	d. Biaya Bahan Bakar	
10	Nilai produksi (Rp/toples/cup/botol)	(4)x(6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(10)-(8)-(9)
	b. Rasio Nilai tambah %	(11a)/(10)
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(5)x(7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja %	(12a)/(11a)
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(11a)/(12a)
	b. Tingkat keuntungan	(13a)/(10)

Sumber : Metode Hayami dalam Sudiyono 2004

