

III. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Metode ini merupakan metode yang menggambarkan atau menjelaskan kejadian apa adanya sesuai dengan lokasi penelitian yang kemudian dianalisis dengan metode statistik yang digunakan. Melalui metode ini diharapkan dapat diperoleh gambaran secara menyeluruh dan mendalam mengenai objek penelitian yaitu industri olahan buah terong belanda di Kabupaten Wonosobo yang selanjutnya dapat dianalisis menggunakan metode yang sesuai sehingga diperoleh hasil yang tepat.

A. Metode Penentuan Responden

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada industri olahan manisan terong belanda yang ada di Kabupaten Wonosobo. Pemilihan lokasi penelitian di Kabupaten Wonosobo dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Kabupaten Wonosobo merupakan daerah penghasil buah terong belanda dan daerah yang memiliki potensi untuk terus mengembangkan industri olahan buah terong belanda. Kabupaten Wonosobo memiliki 14 Kecamatan dan industri olahan buah terong belanda tersebar di Kecamatan Kejajar, Kalikajar, Kaliwiro, Kertek dan Wonosobo. Jika dibandingkan dengan Kabupaten Banjarnegara, industri yang mengolah buah terong belanda hanya terdapat di Kecamatan Batur yang merupakan daerah penghasil buah terong belanda.

2. Teknik Penentuan Responden

Penentuan responden menggunakan metode sensus, dimana keseluruhan pemilik industri yang ada di lokasi penelitian dipilih sebagai responden. Data

industri olahan buah terong belanda diperoleh dari Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Wonosobo. Industri tersebut tersebar di berbagai kecamatan seperti dalam tabel berikut:

Tabel 1. Industri Olahan Buah Terong Belanda di Kabupaten Wonosobo

No	Kecamatan	Nama Industri	Produk Olahan
1.	Kejajar	1. Tumbasita	Sari buah, dodol dan wajik
		2. Mahira	Manisan
2.	Kalikajar	1. Didam Jaya Abadi	Manisan labu siam
3.	Kaliwiro	1. Surya Adib Putra	Manisan
4.	Kertek	1. EDVA <i>Food</i>	Manisan
5.	Wonosobo	2. Vidi <i>Food</i>	Manisan

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa sebagian besar industri mengolah buah terong belanda menjadi produk manisan. Sedangkan industri yang mengolah dodol, wajik, sari buah dan manisan labu siam hanya ada satu industri. Dari total industri yang ada di Wonosobo, yang menjadikan olahan buah terong belanda sebagai produk utama adalah Didam Jaya Abadi dan EDVA Food yang terletak di Kecamatan Kalikajar dan Kertek. Selain industri tersebut, produk utamanya adalah olahan buah carica.

B. Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

1. Data primer merupakan data yang diperoleh dari pihak internal dan pihak eksternal. Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi dan wawancara. Observasi dilakukan untuk melihat dan mengamati kegiatan produksi, kondisi perusahaan, pemasaran, fasilitas serta kondisi sumber daya manusia yang terdapat di industri olahan buah terong belanda. Sedangkan

wawancara bertujuan untuk menggali informasi yang dibutuhkan seperti identitas responden, proses produksi, dan biaya – biaya.

2. Data sekunder diperoleh dengan mencatat informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan penelitian seperti Dinas Koperasi dan UMKM dan Badan Pusat Statistik. Data sekunder salah satunya ditujukan untuk memperoleh informasi terkait keadaan umum lokasi penelitian. Sumber lain untuk memperoleh data sekunder adalah arsip yang dimiliki oleh industri olahan buah terong belanda. Arsip tersebut dapat berupa arsip pembelian, penjualan maupun gaji tenaga kerja. Teknik yang dilakukan dalam memperoleh data sekunder adalah dengan pencatatan.

C. Asumsi dan pembatasan masalah

1. Asumsi

Semua produk olahan buah terong belanda terjual

2. Pembatasan masalah

- a. Data produksi olahan buah terong belanda yang diambil adalah data terakhir produksi dalam kurun waktu 1 bulan yaitu bulan Februari 2019
- b. Harga yang digunakan merupakan harga yang berlaku di daerah penelitian saat dilakukan penelitian

D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Industri olahan buah terong belanda merupakan industri yang memproduksi manisan, sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam di Kabupaten Wonosobo. Dinyatakan dalam satuan unit

2. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi manisan, sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam adalah buah terong belanda segar terhitung dalam satuan kilogram (Kg)
3. Bahan tambahan merupakan bahan lain yang digunakan dalam proses produksi seperti gula pasir dan tepung beras yang berfungsi melengkapi bahan baku utama. Dinyatakan dalam satuan kilogram (Kg)
4. Tenaga kerja merupakan orang yang melakukan proses produksi olahan buah terong belanda, dinyatakan dengan satuan Hari Kerja Orang (HKO)
5. Alat produksi merupakan alat yang digunakan untuk membuat produk olahan buah terong belanda seperti wajan, panci, kompor gas, pisau, baskom atau ember, *cup sealer*, sendok dan talenan. Dinyatakan dalam satuan unit
6. Harga input merupakan sejumlah uang untuk memperoleh input produksi yang dibebankan kepada produsen, dinyatakan dengan satuan rupiah (Rp)
7. Harga output merupakan sejumlah uang yang digunakan untuk memperoleh produk olahan buah terong belanda yang dibebankan kepada konsumen, dinyatakan dengan satuan rupiah (Rp)
8. Biaya produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh produsen untuk proses produksi sehingga produk dihasilkan, terdiri dari biaya eksplisit dan implisit, dinyatakan dengan satuan rupiah (Rp)
9. Biaya eksplisit merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen secara nyata. Biaya eksplisit dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp) yang meliputi :
 - a. Biaya bahan baku utama merupakan biaya yang digunakan untuk membeli buah terong belanda segar dan dinyatakan dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg)

- b. Biaya bahan baku pendukung merupakan biaya yang digunakan untuk membeli bahan baku pendukung seperti gula pasir, dan tepung yang dinyatakan dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg)
 - c. Biaya penyusutan alat merupakan biaya yang diperoleh dengan perhitungan harga beli alat dibagi dengan umur teknis dan dikali dengan jumlah alat. Kemudian dibagi dengan jumlah produk yang menggunakan alat tersebut. Dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
 - d. Biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) merupakan biaya yang digunakan untuk membayar tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga yang dinyatakan dalam satuan rupiah per HKO (Rp/HKO)
 - e. Biaya lain-lain merupakan biaya yang digunakan untuk membayar keperluan lain seperti listrik, kemasan, LPG, promosi, serta bahan bakar. Dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
10. Biaya implisit merupakan biaya yang dikeluarkan oleh produsen namun tidak secara nyata. Biaya implisit dinyatakan dengan satuan rupiah (Rp) yang meliputi :
- a. Biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) merupakan biaya yang digunakan untuk membayar tenaga kerja dalam keluarga, biaya TKDK sama dengan biaya TKLK. Dinyatakan dalam satuan rupiah per HKO (Rp/HKO)
 - b. Biaya sewa tempat milik sendiri merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tempat produksi dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
 - c. Bunga modal sendiri merupakan biaya yang diperoleh dari perkalian antara biaya eksplisit dengan suku bunga pinjaman yang berlaku di Kabupaten

Wonosobo. Suku bunga pinjaman yang digunakan adalah bank BRI sebesar 9%. Dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)

11. Penerimaan merupakan pemasukan yang diterima oleh produsen yang berasal dari hasil penjualan produk keseluruhan. Penerimaan diperoleh dari jumlah seluruh produk dikali dengan harga jual produk. Penerimaan dodol dan wajik terong belanda dinyatakan dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg), sedangkan penerimaan manisan, sari buah dan manisan labu siam dinyatakan dalam satuan rupiah per cup (Rp/Cup)
12. Pendapatan merupakan pemasukan yang diperoleh dari penerimaan dikurangi dengan biaya eksplisit yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
13. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dengan total biaya eksplisit dan implisit yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp)
14. R/C merupakan total penerimaan dibagi dengan total biaya yang digunakan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha tersebut
15. BEP merupakan keadaan dimana perusahaan tidak mengalami untung atau rugi. BEP memberikan informasi berapa harga per unit (dinyatakan dengan satuan rupiah / Rp) dan berapa jumlah produk yang harus terjual agar tidak mengalami kerugian (dinyatakan dalam satuan kg atau unit)
16. Nilai tambah merupakan nilai yang diperoleh dari pengolahan 1 kilogram terong belanda segar menjadi produk olahan manisan, sari buah, dodol, wajik dan manisan labu siam dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

E. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan kuantitatif. Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui gambaran umum

dan kondisi lokasi penelitian. Sedangkan analisis kuantitatif digunakan untuk menjawab tujuan penelitian yang membutuhkan data berupa angka dan interpretasinya. Analisis kuantitatif yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan total biaya yang digunakan untuk jalannya produksi. Perhitungan biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TEC + TIC$$

Keterangan:

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

2. Penerimaan

Perhitungan penerimaan dari industri olahan buah terong belanda dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR : *Total Revenue* / Total Penerimaan
 P : Harga produk
 Q : Jumlah produksi

3. Pendapatan

Perhitungan pendapatan usaha pengolahan buah terong belanda dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan:

NR : *Net Revenue* (Pendapatan)
 TR : *Total Revenue* (Total Penerimaan)
 TEC : *Total Explicit Cost* (Total Biaya Eksplisit)

4. Keuntungan

Perhitungan keuntungan dari industri olahan buah terong belanda dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan:

- Π : Keuntungan
- TR : Total Penerimaan
- TEC : Total Biaya Eksplisit
- TIC : Total Biaya Implisit

5. Revenue Cost Ratio (R/C)

Perhitungan kelayakan usaha produksi olahan buah terong belanda menggunakan analisis R/C dengan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan:

- TR : *Total Revenue* (Penerimaan Total)
- TC : *Total Cost* (Biaya Total)

Apabila hasil analisis:

$R/C > 1$, maka usaha tersebut layak atau menguntungkan untuk diusahakan.

$R/C = 1$, maka usaha tersebut tidak rugi dan tidak untung (impas).

$R/C < 1$, maka usaha tersebut tidak layak atau tidak menguntungkan untuk diusahakan.

6. Break Event Point BEP

Perhitungan *Break Event Point* (BEP) dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$BEP \text{ harga} = \frac{TC}{Q}$$

Keterangan:

BEP harga : *Break Event Point* berdasarkan harga
 TC : *Total Cost* (Total Biaya)
 Q : Produksi atau *Output*

$$BEP\ unit = \frac{TC}{Py}$$

Keterangan:

BEP unit : *Break Event Point* berdasarkan unit
 TC : *Total Cost* (Total Biaya)
 Py : Harga Produk

7. Nilai Tambah

Perhitungan nilai tambah dari olahan terong belanda menggunakan rumus sebagai berikut:

Tabel 2. Format Analisis Nilai Tambah

No	Variabel	Notasi
	Output, input dan harga	
1.	Total produksi tiap produk (unit/proses produksi)	a
2.	Input bahan baku buah terong belanda segar (Kg/proses produksi)	b
3.	Faktor konversi	d = a : b
4.	Harga produk (Rp/unit)	f
	Pendapatan dan keuntungan	
5.	Harga buah terong belanda segar (Rp/Kg)	h
6.	Harga bahan baku gula lain (Rp/Kg)	i
7.	Nilai produk	j = d x f
8.	a. nilai tambah	k = j - h - i
	b. rasio nilai tambah	l % = (k : j) %