

II. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar Penelitian

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta- fakta, sifat- sifat serta hubungan antarfenomena yang diselidiki. (Nazir,2013)

Hal ini akan dilakukan dalam penelitian mengenai usaha Telur Asin di Brebes meliputi proses produksi sampai pemasaran.

B. Metode Pengambilan Sampel

Penentuan lokasi penelitian usaha Telur Asin dilakukan secara sengaja (*purposive*) di Kecamatan Brebes. Kecamatan Brebes merupakan sentra produksi Telur Asin di Kabupaten Brebes. Di tempat itu pula terdapat perternakan bebek yang hasilnya dapat dijadikan sebagai bahan baku utama Telur Asin. Berdasarkan data pada tabel 2 yaitu data pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes pada tahun 2016, Jumlah pengusaha paling banyak terdapat di Kelurahan Limbangan Wetan sebanyak 71 orang. Oleh sebab itu pengambilan sampel pengusaha telur asin dilakukan di Kelurahan Limbangan Wetan.

Tabel 1. Data Pengusaha Telur Asin Kecamatan Brebes

No.	Nama Kelurahan/ Desa	Jumlah Pengusaha
1.	Brebes	21
2.	Limbangan Wetan	71
3.	Limbangan Kulon	5
4.	Gandasuli	4
5.	Tengki	1
6.	Pasar Batang	3
7.	Padasugih	5
8.	Kedunguter	1
9.	Lembarawa	2
10.	Sigambir	2
11.	Pesantunan	1
12.	Pulosari	1
13.	Randusanga Kulon	1
14.	Kaligangsa Kulon	1
	Jumlah	119

Sumber : Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Perdagangan Kabupaten Brebes tahun 2016

Berdasarkan tabel 2 diatas, dalam menentukan jumlah responden dilakukan dengan metode *simple random sampling* yaitu pengambilan data secara random terhadap sebagian dari keseluruhan elemen populasi dengan jumlah sampel sebanyak 30 pengusaha.

C. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang diambil berasal dari data primer dan data sekunder.

1. Data primer merupakan data yang diambil langsung dari pemilik usaha Telur Asin di Brebes dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuisisioner yang telah dipersiapkan diantaranya identifikasi pengusaha, penggunaan bahan baku dan

bahan pendukung, alat produksi, tenaga kerja, harga input dan output serta data lain yang berhubungan dengan tujuan penelitian. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan 3 tahap yaitu teknik observasi, teknik wawancara, dan teknik pencatatan.

2. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari instansi atau dinas terkait yaitu Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Perdagangan Kabupaten Brebes data produksi, jumlah pengusaha Telur Asin di Brebes yang berhubungan dengan tujuan penelitian. Selain itu data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Brebes untuk data mengenai topografi, kependudukan dan sebagainya.

D. Asumsi dan Pembatasan Masalah

1. Asumsi
 - a. Produk telur asin di Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes terjual semua
 - b. Selama penelitian berlangsung tingkat teknologi yang digunakan sama
 - c. Faktor produksi berupa tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) diasumsikan jumlah gaji sama besarnya dengan tenaga kerja luar keluarga (TKLK).
2. Pembatasan Masalah
 - a. Produk telur asin yang di analisis berupa telur asin rebus, telur asin asap, dan telur asin panggang pada setiap pelaku usaha telur asin.
 - b. Analisis usaha yang dimaksud dalam penelitian ini didasari biaya, penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah dari usaha telur asin di kecamatan Brebes Kabupaten Brebes.

- c. Data yang diambil dalam penelitian ini merupakan data yang ada pada pelaku usaha telur asin di Kecamatan Brebes. Semua merupakan produk siap dipasarkan. Data yang diambil adalah data produksi dan penjualan produk selama 1 bulan sebelum dan sesudah diadakan penelitian.

E. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Usaha telur asin Brebes merupakan usaha produksi telur asin yang menjadi produk utama oleh-oleh Brebes yang sudah terkenal.
2. Produk telur asin yaitu berupa telur asin rebus, telur asin panggang dan telur asin asap yang dinyatakan dalam butir.
3. Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk membiayai kegiatan produksi yang meliputi biaya pembelian bahan baku dan bahan pendukung, biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan alat yang diukur dengan satuan rupiah.
4. Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yaitu telur bebek yang dinyatakan dalam rupiah.
5. Biaya bahan pendukung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan pendukung kelengkapan bahan baku telur asin dalam proses produksi sehingga menjadi sempurna seperti tanah ladon, abu, garam krosak, air, bata merah, dan sebagainya yang dinyatakan dalam rupiah.
6. Biaya penyusutan alat adalah biaya peralatan yang dihitung dengan cara pengurangan nilai beli dengan nilai sekarang dibagi dengan umur ekonomis alat.

7. Biaya tenaga kerja adalah biaya untuk menggaji tenaga kerja baik tenaga kerja dalam keluarga maupun tenaga kerja luar keluarga yang bersifat harian dan dinyatakan dalam rupiah.
8. Biaya lain- lain adalah biaya yang dikeluarkan usaha telur asin selain untuk biaya bahan baku dan biaya bahan pendukung dinyatakan dalam rupiah.
9. Biaya sewa tempat sendiri adalah biaya yang dikeluarkan jika menyewa tempat dimana digunakan untuk usaha telur asin dan dinyatakan dalam rupiah.
10. Bunga modal sendiri adalah total biaya eksplisit yang dikeluarkan dikalikan dengan suku bunga pinjaman bank yang berlaku di daerah Brebes dan dinyatakan dalam rupiah.
11. Biaya eksplisit adalah biaya yang benar- benar dikeluarkan selama proses pembuatan telur asin Brebes, meliputi biaya bahan baku dan pendukung, biaya penyusutan alat, biaya TKLK dan biaya lain lain yang dinyatakan dalam rupiah
12. Biaya implisit adalah biaya yang tidak benar- benar dikeluarkan namun harus tetap dihitung seperti biaya TKDK, biaya sewa tempat sendiri, dan bunga modal sendiri yang dinyatakan dalam rupiah
13. Penerimaan penjualan adalah hasil perkalian antara jumlah produk pesanan yang terjual dengan harga jual dan dinyatakan dalam rupiah.
14. Harga jual adalah sejumlah uang yang dibayarkan konsumen untuk memperoleh produk, dan dinyatakan dalam rupiah per butir.

15. Pendapatan adalah antara penerimaan dari penjualan telur asin yang dikurangi dengan biaya eksplisit dan dinyatakan dalam rupiah.
16. Keuntungan adalah penerimaan penjualan dikurangi dengan biaya total dan dinyatakan dalam rupiah.
17. Nilai tambah produk adalah selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku maupun bahan penolong ditambah dengan sumber-sumber input lain yang dikeluarkan dalam usaha telur asin dinyatakan satuan rupiah per butir.

F. Teknik Analisis Data

1. Biaya Produksi

Biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TIC + TEC$$

Keterangan : TC = Biaya total (*total cost*)
TIC = Biaya implisit total (*total implicit cost*)
TEC = Biaya eksplisit total (*total explicit cost*)

2. Penerimaan dan Pendapatan

Secara matematis dituliskan dengan rumus :

$$NR = TR - TEC$$

$$TR = Q \times P$$

Keterangan :

NR = *Net Revenue* (Pendapatan)
TR = *Total Revenue* (Penerimaan)
TEC = *Total explicit cost* (Biaya Eksplisit)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk Yang Dihasilkan)
P = *Price* (Harga Jual Produk)

3. Keuntungan

Keuntungan dapat dirumuskan sebagai berikut

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan : Π = Keuntungan
TR = *Total Revenue* (Penerimaan total)
TC = Biaya total eksplisit + Implisit (*total cost*)

4. Nilai Tambah

Menurut Zakaria (2000) nilai tambah dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$NT = Na - (Nb + Ni)$$

Keterangan :

NT = Nilai tambah
Na = Nilai akhir
Nb = Nilai bahan baku
Ni = Nilai bahan pendukung dan input lain

Sedangkan nilai akhir (Na) dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$Na = \frac{Hp}{Bb} \times H$$

Keterangan :

Na = Nilai akhir
Hp = Hasil produksi
Bb = Bahan baku
H = Harga produk