

III. METODE PENELITIAN

Metode dasar yang dipakai dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif analisis yang dilakukan dengan survei lapangan pada industri tempe di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta. Fokus masalah yang diteliti adalah analisis usaha meliputi biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, serta kelayakan dari usaha tempe.

A. Metode Pengambilan Sampel

1. Penentuan Wilayah Penelitian

Analisis Usaha Industri Tempe Skala Rumah Tangga mengambil lokasi Di Kelurahan Pandeyan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta yang menjadi sentra industri rumah tangga tempe. Penentuan daerah penelitian dilakukan secara *purposive* dengan pertimbangan yang sesuai dengan tujuan penelitian yaitu daerah yang mempunyai industri tempe paling banyak di Kelurahan Pandeyan (Tabel 5).

Tabel 1. Data Jumlah Industri Tempe di Kecamatan Umbulharjo

Kelurahan	Jumlah Industri Tempe
Giwangan	5
Muja Muju	-
Pandeyan	12
Semaki	-
Sorosutan	-
Tahunan	-
Warungboto	7

Sumber :Dinas Koperasi dan UMKM Yogyakarta, 2017

Dapat di lihat pada tabel bahwa dari tujuh Kelurahan di Kecamatan Umbulharjo hanya terdapat tiga Kelurahan yang berindustri tempe, dimana

Kelurahan Pandeyan yang memiliki potensi terbesar dibandingkan yang lainnya.

2. Penentuan Responden

Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha tempe yang berada di wilayah Kelurahan Pandeyan. Penentuan responden dengan menggunakan metode sensus yaitu seluruh pengusaha tempe akan dijadikan responden dalam penelitian. Namun dari jumlah 12 responden, salah satu responden tidak dapat diambil data karena bersifat tertutup dan satu responden memiliki pangsa pasar yang berbeda.

B. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data diperlukan data dari berbagai sumber. Jenis data yang diambil dalam penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder.

1. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari responden melalui teknik observasi dan teknik wawancara. Teknik observasi yaitu suatu teknik pengumpulan data dan informasi dengan cara pengamatan pada objek yang diteliti meliputi proses produksi tempe. Teknik wawancara yaitu teknik pengumpulan data dan informasi dengan caramelakukan tanya jawab langsung dengan responden menggunakan panduan wawancara yang meliputi identitas responden, modal awal, penggunaan sarana produksi, jumlah pekerja, jumlah produksi yang dihasilkan tiap hari, biaya pembelian bahan baku dan pembantu, penerimaan maupun keuntungan.

2. Data sekunder adalah data pendukung yang diperoleh dengan cara pencatatan data dari instansi-instansi terkait seperti Dinas Koperasi dan UMKM Kota Yogyakarta, Badan Pusat Statistik, Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Daerah Istimewa Yogyakarta, Dinas Perindagkoptan Kota Yogyakarta dan beberapa instansi lainnya yang berhubungan dengan penelitian. Data yang dikumpulkan antara lain jumlah produsen tempe, keadaan umum daerah, dan keadaan industri.

C. Asumsi dan Pembatasan Masalah

1. Asumsi
 - a. Produk dianggap terjual semua
 - b. Teknologi yang digunakan tidak mengalami perubahan selama penelitian.
2. Pembatasan Masalah
 - a. Penelitian ini menggunakan data produksi dan penjualan dalam satu kali produksi selama satu bulan pada bulan Maret-April 2018.
 - b. Pangsa pasar di pasar tradisional (warung-warung kecil, pasar, pedagang keliling)

D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Industri rumah tangga tempe adalah industri berskala kecil yang diusahakan dalam rumah tangga yang menghasilkan produk tempe dengan bahan baku berupa kedelai.
2. Industri skala rumah tangga adalah industri dengan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

3. Proses produksi adalah proses pengolahan dari kedelai menjadi tempe.
4. Input adalah masukan yang berupa bahan baku (kedelai) dan bahan penolong (ragi) yang dibutuhkan dalam proses produksi berlangsung.
 - a. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam membuat tempe yaitu kedelai yang dinyatakan dalam kilogram.
 - b. Bahan penolong adalah bahan yang digunakan untuk membantu proses fermentasi pada tempe yaitu ragi yang dinyatakan dalam bungkus.
5. Output adalah produk yang dihasilkan berupa tempe dengan bungkus plastik dan daun pisang yang dinyatakan dalam unit/bungkus.
6. Biaya tetap adalah biaya yang tidak terpengaruh oleh perubahan volume produksi, meliputi biaya sewa tempat dan penyusutan alat yang dinyatakan dalam satuan Rupiah (Rp).
 - a. Biaya sewa tempat adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai tempat proses produksi dan membayar tempat tinggal produsen sendiri yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - b. Biaya penyusutan alat adalah biaya yang digunakan untuk mengganti alat-alat yang telah rusak dalam kegiatan proses produksi tempe yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
7. Biaya variabel adalah biaya yang besarnya selalu berubah tergantung dari besar kecilnya produksi, terdiri dari biaya kedelai, biaya ragi, biaya gas LPG, biaya bambu, biaya lilin, biaya transportasi, biaya listrik, biaya kemasan, serta biaya tenaga kerja yang dinyatakan dalam satuan rupiah.

- a. Biaya kedelai adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh produsen yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - b. Biaya ragi adalah biaya yang dikeluarkan agar tumbuhnya jamur pada tempe yang dinyatakan dalam rupiah (Rp)
 - c. Biaya kemasan adalah biaya yang digunakan untuk membeli plastik dan daun pisang dalam pengemasan pada tempe yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - d. Biaya gas LPG adalah biaya yang digunakan untuk merebus kedelai. Diukur dalam satuan (Rp/tabung).
 - e. Biaya bambu adalah biaya yang dikeluarkan untuk merekatkan kedelai pada daun pisang yang dinyatakan dalam satuan (Rp/ikat).
 - f. Biaya lilin adalah biaya yang dikeluarkan untuk merekatkan kedelai pada kemasan plastik yang dinyatakan dalam satuan (Rp/box).
 - g. Biaya transportasi adalah biaya yang dikeluarkan untuk menempuh perjalanan saat berjualan di pasar yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - h. Biaya listrik adalah biaya yang digunakan sebagai penerangan dan penggunaan pompa air dinyatakan dalam rupiah (Rp).
 - i. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja untuk memproduksi tempe, baik dari tenaga kerja dalam keluarga maupun tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja biasanya dihitung dengan sistem HKO (Hari Kerja Orang).
8. Biaya total adalah penjumlahan antara biaya tetap dengan biaya variabel yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).

9. Harga tempe adalah ukuran nilai yang diberikan oleh pengusaha tempe kepada konsumen yang dinyatakan dalam satuan Rupiah (Rp).
10. Penerimaan adalah banyaknya output yang dijual dikalikan harga output itu sendiri dalam satu bulan terakhir (Rp).
11. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan total dan biaya yang benar-benar harus dikeluarkan pengusaha dalam proses produksi. Diukur dengan satuan rupiah (Rp).
12. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan dan dinyatakan dalam dalam rupiah.
13. Kelayakan usaha adalah kemungkinan tingkat keberhasilan dari suatu usaha tempe untuk mencapai keuntungan yang diharapkan. Kelayakan usaha ditentukan menggunakan :

R/C yaitu perbandingan penerimaan total dengan biaya total. Apabila diperoleh perhitungan $R/C > 1$ maka usaha tempe layak untuk diusahakan.

E. Teknik Analisis

1. Biaya Total

Untuk menghitung biaya dalam proses produksi diperhitungkan dari penjumlahan biaya tetap dan biaya variabel :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC (*total cost*) = biaya total
 TFC (*total fixed cost*) = total biaya tetap
 TVC (*total variable cost*) = total biaya variabel

2. Penerimaan

Untuk mengetahui besarnya penerimaan yang diterima, digunakan rumus :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Penerimaan total (Rp)

P = Harga produk (Rp)

Q = Total produk yang terjual dari usaha tempe (bungkus)

3. Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan pada usaha industri tempe menggunakan perhitungan sebagai berikut :

$$Pd = TR - TC \text{ atau } Pd = Q \times P - (TFC + TVC)$$

Keterangan :

Pd = Pendapatan

TR = Total revenue

TC = Total Cost

Q = Quantity

P = Price

TFC = Total Fixed Cost

TVC = Total Variabel Cost

Dimana dalam penelitian ini total biaya tersebut terdiri atas biaya sewa tempat, biaya sarana produksi, biaya kemasan dan pendukung lainnya serta biaya tenaga kerja dari luar keluarga.

4. Keuntungan

Keuntungan merupakan pengurangan penerimaan total dengan biaya total dari usaha pembuatan tempe. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π = Keuntungan usaha yang diperoleh

TR = Penerimaan total

TC = Biaya total

5. Kelayakan Usaha

Besarnya kelayakan usaha pada usaha industri tempe dapat dianalisis menggunakan rumus sebagai berikut :

R/C ratio

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

Keterangan :

TR = Total penerimaan

TC = Biaya total

Dengan ketentuan :

$R/C > 1$, berarti usaha layak,

$R/C = 1$, berarti usaha impas (tidak untung dan tidak rugi),

$R/C < 1$, berarti usaha tidak layak.