

III.METODE PENELITIAN

Penelitian tentang nilai tambah produk olahan kakao skala industri kecil di Griya Cokelat ,Desa Nglanggeran , Kecamatan Patuk , Kabupaten Gunungkidul. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah metode penelitian yang proses pengumpulan datanya memungkinkan untuk menghasilkan deskripsi tentang fenomena yang ada . Setelah itu data dikumpulkan , disusun , dijelaskan dan dianalisis.

A. Teknik Pengambilan Sampel

1. Penentuan Lokasi

Penentuan lokasi penelitian yaitu dengan menggunakan Metode *Purposive*. Metode *Purposive* adalah pengambilan sampel daerah secara sengaja berdasarkan pertimbangan tertentu yang disesuaikan dengan tujuan penelitian. Penelitian ini dilakukan di Griya Cokelat Desa Nglanggeran , Kecamatan Patuk , Kabupaten Gunungkidul , DI Yogyakarta. Pemilihan lokasi ini dilakukan karena di daerah tersebut merupakan satu-satunya industri kecil yang memiliki potensi dalam pengolahan kakao menjadi berbagai produk olahan kakao .

2. Penentuan Responden

Penelitian ini mengambil satu-satunya industri kecil yang melakukan produksi olahan kakao di Desa Nglanggeran, Kecamatan Patuk, Kabupaten Gunungkidul yakni Griya Cokelat. Responden yang diperlukan sebanyak 5 orang , yang terdiri dari 1 orang manajer griya coklat , 1 orang bagian keuangan , dan divisi produksi sebanyak 3 orang.

B. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan kuesioner dan wawancara. Kuesioner adalah daftar pertanyaan untuk mengumpulkan data mengenai industri kecil Griya Cokelat, jenis olahan produk, biaya, pendapatan, keuntungan. Sedangkan wawancara merupakan percakapan antara dua orang atau lebih antara narasumber dan pewawancara. Pada saat melakukan wawancara akan dibantu oleh kuesioner sehingga lebih mempermudah dalam pengambilan data.

Jenis data yang diambil dalam pengumpulan data penelitian ini yakni sebagai berikut :

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diambil dari 5 orang yang terdiri dari 1 orang manajer, 1 orang bagian keuangan, 3 orang bagian divisi produksi dengan metode wawancara dan dibantu oleh kuesioner sehingga dapat mempermudah dalam pengambilan data. Data yang didapat adalah identitas industri Griya Cokelat Nglanggeran , jumlah biaya yang dikeluarkan , hasil produk olahan kakao, dan hasil yang diterima.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari suatu instansi atau lembaga yang terkait dengan penelitian seperti BPS (Badan Pusat Statistik) Kabupaten Gunungkidul, Kecamatan Patuk dan data perkembangan Industri Griya Cokelat Nglanggeran . Data ini merupakan data yang mendukung data primer, sehingga diperoleh hasil yang maksimal untuk penelitian.

C. Asumsi dan Pembatasan Masalah

1. Asumsi

Seluruh produk olahan kakao diasumsikan terjual semua.

2. Pembatasan Masalah

- a. Produk olahan kakao yang diteliti terdiri dari *Chocomix*, *Chocomix classic*, *Chocomix tawa*, *Chocomix coffee*, *Chocomix ice*, Cokelat batang (Chocobar), dan Bakpia Cokelat.
- b. Data produksi olahan kakao yang diambil yaitu data produksi 1 bulan sebelum diadakannya penelitian.
- c. Harga input digunakan merupakan harga yang berlaku di daerah penelitian.

A. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Industri kecil yaitu industri modal besar dari industri rumah tangga, teknologi masih sederhana, pembagian kerja belum jelas dan memiliki tenaga kerja antar 5-19 orang.
2. Proses produksi adalah proses pengolahan kakao menjadi *Chocomix*, *Chocomix classic*, *Chocomix tawa*, *Chocomix coffee*, *Chocomix ice*, Cokelat batang (Chocobar), dan Bakpia Cokelat.
3. Produk olahan kakao yaitu berupa *Chocomix*, *Chocomix classic*, *Chocomix tawa*, *Chocomix coffee*, *Chocomix ice*, Cokelat batang (Chocobar), dan Bakpia Cokelat yang dihasilkan dari proses produksi dengan bahan kakao yang dihitung dalam satuan kilogram (Kg).
4. Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan untuk proses produksi pembuatan *Chocomix*, *Chocomix classic*, *Chocomix tawa*, *Chocomix coffee*,

Chocomix ice, Cokelat batang (Chocobar), dan Bakpia Cokelat yang dihitung dalam satuan kilogram (Kg)

5. Bahan pendukung adalah bahan tambahan yang digunakan sebagai pelengkap bahan utama.
6. Tenaga kerja adalah orang yang digunakan dalam proses produksi olahan kakao pada setiap industri rumah tangga.
7. Alat adalah benda yang digunakan untuk mempermudah proses produksi kakao menjadi produk olahan kakao.
8. Harga adalah sejumlah uang yang dibebankan kepada konsumen untuk mendapatkan produk olahan kakao dan dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
9. Biaya eksplisit adalah biaya yang dikeluarkan secara nyata untuk membayar sarana produksi, bahan-bahan, transportasi yang mendukung proses produksi dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).

Biaya eksplisit antara lain:

- a. Biaya Sarana Produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam kebutuhan produksi *Chocomix*, *Chocomix classic*, *Chocomix tawa*, *Chocomix coffee*, *Chocomix ice*, Cokelat batang (Chocobar), dan Bakpia Cokelat.
- b. Biaya penyusutan alat adalah biaya setiap alat yang digunakan dalam setiap produksi dinyatakan dalam rupiah (Rp).
- c. Biaya tenaga kerja luar keluarga (TKLK) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pemilik industri rumah tangga untuk membayar upah tenaga kerja yang berasal dari luar keluarga dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).

- d. Biaya lain-lain adalah biaya yang digunakan untuk membayar keperluan yang lain dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).
10. Biaya implisit adalah biaya yang secara tidak nyata dikeluarkan oleh industri rumah tangga dalam proses pembuatan olahan kakao biaya ini terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga dan biaya bunga modal sendiri, dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp). Biaya implisit antara lain :
 - a. Biaya bunga modal sendiri adalah biaya untuk mendukung proses produksi olahan kakao (Rp) dan dengan menggunakan suku bunga bank pertanian.
 - b. Biaya Sewa Tempat adalah biaya sewa tempat produksi yang diasumsikan seolah-olah disewa.
11. Penerimaan adalah hasil yang diterima industri dari hasil penjualan produk olahan kakao dari perkalian jumlah produk olahan kakao dengan harga produk olahan kakao dan dinyatakan dalam rupiah (Rp)
12. Pendapatan adalah hasil yang diperoleh dari penerimaan olahan kakao dikurang dengan biaya eksplisit untuk memproduksi olahan kakao dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).
13. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya yang meliputi biaya implisit dan biaya eksplisit dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).
14. Nilai tambah adalah selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku maupun bahan penunjang ditambah dengan sumber-sumber input lain yang dikeluarkan dalam industri pengolahan kakao.

B. Teknik Analisis Data

Metode analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis kuantitatif dan analisis deskriptif. Analisis kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui biaya, pendapatan, dan nilai tambah. Analisis deskriptif yang digunakan untuk mengetahui gambaran umum mengenai usaha industri rumah tangga olahan kakao yang diuraikan secara deskriptif. Untuk lebih jelas dan terperinci akan dijabarkan sebagai berikut :

1. Biaya

Untuk menghitung total biaya menggunakan persamaan sebagai berikut :

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

Keterangan :

TC : *Total Cost* (Total Biaya)

TEC : *Total Explicit Cost* (Total Biaya Eksplisit)

TIC : *Total Implicit Cost* (Total Biaya Implisit)

2. Penerimaan

Untuk menghitung penerimaan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan :

TR : *Total Revenue* (Rp)

Q : Jumlah Produksi

P : Harga Produk (Rp)

3. Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$NR = TR - TEC$$

Keterangan :

NR : Pendapatan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TEC : Total Biaya Eksplisit (Rp)

4. Keuntungan

Untuk menghitung keuntungan dari industri olahan kakao tersebut menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Keuntungan (Rp)

TR : Total Penerimaan (Rp)

TC : Total Biaya (Rp)

5. Nilai Tambah

Dari hasil perhitungan tersebut dihasilkan pembahasan sebagai berikut :

Tabel 1. Cara Menghitung Nilai Tambah

No	Output , Input dan Harga	Nilai
1	Output (pcs/bln)	a
2	Input bahan baku (kg/bln)	b
3	Input tenaga kerja (produksi /bulan)	c
4	Faktor Konversi	d= (a)/(b)
5	Koefisien tenaga kerja	e= (c) / (b)
6	Harga produk (Rp/pcs)	f
7	Upah tenaga kerja (Rp/produksi)	g
Penerimaan dan keuntungan (Rp/kg)		
8	Input bahan baku	h
9	Input lainnya	i
10	Produksi	j = (d) x (f)
11	Nilai tambah	K1 = (j) – (i) – (h)
12	Rasio nilai tambah	K2 = (k1) / (j)

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dihasilkan pembahasan sebagai berikut :

- a. Perkiraan nilai tambah dalam satuan rupiah (Rp).
- b. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan dalam satuan persen (%).