

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Dasar**

Penelitian yang dilakukan yaitu menganalisis usaha industri rumah tangga yang menggunakan bahan dasar tepung ketan dengan menggunakan metode deskripsi analisis. Menurut Rianse (2012), metode deskriptif bertujuan untuk menggambarkan masalah secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta dan sifat-sifat populasi atau daerah tertentu. Dalam hal ini metode deskripsi digunakan untuk memaparkan berbagai macam jenis industri rumah tangga yang menggunakan bahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta.

Menurut Nazir (2005), metode analitik merupakan suatu metode yang digunakan untuk menguji hipotesis dan mengadakan interpretasi yang lebih dalam tentang hubungan variabel yang diteliti. Dalam penelitian ini, metode analitik digunakan untuk menganalisis biaya, penerimaan, pendapatan, keuntungan, kelayakan, dan BEP dari usaha industri rumah tangga yang berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta.

#### **B. Teknik Pengambilan Sampel**

##### **1. Metode Penentuan Lokasi**

Penentuan daerah atau lokasi tempat penelitian dilakukan dengan menggunakan metode secara disengaja (*purposive method*), yaitu di daerah Kecamatan Kotagede, Yogyakarta. Penelitian di daerah ini berdasarkan pertimbangan berdasarkan data jumlah keseluruhan UMKM di Kota Yogyakarta, Kecamatan Kotagede mempunyai data UMKM paling banyak diantara kecamatan lainnya.

Berdasarkan tabel 1, kecamatan Kotagede mempunyai jumlah UMKM paling banyak diantara kecamatan lainya yaitu sejumlah 554, dimana 175 diantaranya bergerak di bidang industri pangan. Jumlah tersebut merupakan jumlah keseluruhan UMKM yang meliputi semua industri kecil menengah di wilayah Kecamatan Kotagede. Dengan berdasarkan data tersebut, maka dipilihlah Kecamatan Kotagede sebagai lokasi pengambilan sampel untuk usaha industri rumah tangga yang menggunakan bahan dasar tepung ketan.

## 2. Metode Pengambilan Sampel

Jumlah populasi sampel tidak dapat diketahui secara pasti. Oleh karena itu metode pengambilan sampel yang digunakan adalah *snowball sampling*. Teknik sampling ini dicirikan oleh tidak tersedianya data jumlah populasi, sehingga tidak dimungkinkan untuk membuat kerangka sampel. Dengan teknik ini mula-mula peneliti mencari responden yang sesuai dengan kriteria yang ditetapkan, kemudian dari responden ini, akan menunjuk temannya yang laijn untuk dijadikan sampel (Rianse et al., 2012). Kriteria sampel yang dipilih adalah usaha industri rumah tangga yang dalam produksinya menggunakan bahan dasar utama tepung ketan. Usaha industri rumah tangga yang digunakan untuk pengambilan sampel adalah yang berada dalam area Kecamatan Kotagede Yogyakarta. Berikut ini jumlah masing-masing sampel yang diteliti oleh peneliti.

Tabel 3. Jumlah sampel industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede

Produk	Sampel
Kipo	9
Yangko	7
Wingko	5
Kue ku	3
Klepon	5
Jumlah	29

## **C. Teknik Pengambilan Data**

### **1. Data Primer**

Menurut Rianse (2012), data primer merupakan data yang didapat dari sumber pertama atau sumber asli, meliputi konsumen, karyawan, guru, petani, dan lainnya merupakan sumber utama data primer. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan tiga tahap yaitu observasi, wawancara, dan kuisisioner.

- a. Observasi (pengamatan) adalah pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat dengan cara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Penulis melakukan observasi dengan cara melihat kondisi UMKM berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede.
- b. Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan responden dengan menggunakan alat atau panduan wawancara, yang dalam penelitian kali ini adalah kuisisioner (Rianse, 2012). Metode wawancara dilakukan dengan cara wawancara terstruktur untuk memperoleh data primer, yaitu data yang dikumpulkan langsung dari UMKM berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede.

### **2. Data sekunder**

Menurut Rianse (2012), data sekunder merupakan data yang diambil dari sumber kedua atau bukan dari sumber aslinya. Dalam penelitian ini data sekunder yang digunakan didapat dari sumber pustaka. Data dalam penelitian ini diambil dari Badan Pusat Statistik (BPS) Daerah Istimewa Yogyakarta, BPS Kota Yogyakarta, dan Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta.

## **D. Asumsi dan Pembatasan Masalah**

### **1. Asumsi**

- a. Produksi dianggap terjual semua.

### **2. Pembatasan Masalah**

- a. Penelitian dilakukan pada pelaku industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan (kipo, yangko, wingko, kue ku, dan klepon) yang memproduksi di wilayah Kecamatan Kotagede Yogyakarta.
- b. Penelitian dilakukan pada bulan September – Oktober 2019.
- c. Harga-harga input selama periode analisis dihitung pada tingkat harga yang berlaku di daerah penelitian dan pada saat penelitian.
- d. Data yang digunakan adalah data selama 1 minggu produksi (7 hari).

## **E. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel**

1. Tepung ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras putih yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk atau dihaluskan
2. Input produksi adalah bahan atau hal yang perlu dilakukan untuk menjalankan proses produksi. Input produksi meliputi:
  - a. Tepung ketan yang berasal dari beras ketan yang menjadi bahan dasar utama yang digunakan oleh pelaku industri rumah tangga.
  - b. Peralatan adalah bahan yang digunakan untuk produksi dan dinyatakan dalam satuan unit
  - c. Bahan penunjang adalah bahan tambahan yang mendukung jalanya produksi

- d. Tenaga kerja adalah orang yang melakukan proses kegiatan usaha baik dari dalam keluarga maupun luar keluarga dan dinyatakan dalam satuan HKO
3. Output produksi adalah jumlah produksi makanan berbahan dasar tepung ketan yang dihasilkan oleh para industri rumah tangga di Kecamatan Kotagede setiap harinya dalam satuan unit.
  4. Produsen makanan dengan bahan tepung ketan merupakan produsen yang memproduksi produk makanan jadi yang kebanyakan menjadi makanan tradisional.
  5. Biaya adalah biaya produksi yang dikeluarkan oleh produsen selama proses produksi berlangsung, yang berupa biaya eksplisit dan biaya implisit, dan diukur dalam satuan Rupiah (Rp).
  6. Biaya eksplisit adalah semua biaya yang secara nyata dikeluarkan oleh rumah tangga industri selama produksi yang terdiri dari biaya untuk pembelian bahan dasar seperti tepung ketan, kelapa, gula merah, tenaga kerja luar keluarga, pembelian bahan bakar dengan satuan rupiah per bulan.
  7. Biaya implisit adalah pengeluaran atas faktor-faktor yang dimiliki produsen itu sendiri, seperti pada modal sendiri yang digunakan, tempat yang digunakan untuk produksi, biaya tenaga kerja dalam keluarga yang dinyatakan dalam satuan rupiah per bulan.
  8. Harga produk merupakan harga Kipo, Yangko, Wingko, Kue Ku, dan Klepon dari produsen.

9. Penerimaan (*revenue*) adalah seluruh hasil produksi yang terjual dikalikan dengan harga produk per unit yang dinyatakan dalam satuan rupiah per bulan.
10. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan produsen dengan biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh produsen (biaya eksplisit) untuk menghasilkan produk dalam rupiah.
11. Keuntungan adalah total penerimaan produsen dikurangi dengan total biaya (biaya eksplisit dan biaya implisit) yang dinyatakan dalam satuan rupiah.
12. Kelayakan usaha merupakan ukuran layak atau tidak layaknya dalam usaha yang dianalisis dengan *Revenue Cost Ratio*, produktivitas tenaga kerja, dan produktivitas modal.
13. Analisis *Revenue Cost Ratio* adalah perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi.
14. Produktivitas Tenaga Kerja merupakan perbandingan antara total pendapatan yang dikurangi nilai biaya eksplisit kecuali bunga modal sendiri dengan penggunaan tenaga kerja dalam keluarga.
15. Produktivitas Modal merupakan perbandingan antara total pendapatan yang dikurangi nilai sewa tempat sendiri dan nilai tenaga kerja dalam keluarga dengan nilai biaya eksplisit dalam persen.

#### **F. Teknik Analisis Data**

Untuk mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan keuntungan pengrajin usaha industri berbahan dasar tepung ketan di lokasi digunakan menggunakan metode tabulasi. Kemudian dilakukan perhitungan dengan persamaan sebagai berikut:

### 1. Biaya total (*Total Cost*)

$$TC = \text{Biaya Eksplisit (TEC)} + \text{Biaya Implisit (TIC)}$$

Biaya alat-alat produksi yang digunakan dalam proses produksi dihitung berdasarkan biaya penyusutan dengan metode garis lurus.

$$DC = \frac{NB - NS}{U}$$

DC = Biaya penyusutan (Rp/bulan)

NB = Nilai beli (Rp)

NS = Nilai sisa (Rp)

U = Umur (Bulan)

### 2. Penerimaan dan pendapatan

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya eksplisit yang digunakan untuk memproduksi barang (output). Total penerimaan ditentukan oleh kualitas produk. Secara matematis pendapatan dirumuskan:

$$NR = TR - TEC$$

$$TR = P \times Q$$

NR = *Net Revenue* (Pendapatan)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan)

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

P = *Price* (Harga Jual Produk)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk yang Dihasilkan)

### 3. Keuntungan

Keuntungan dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

TR = Total *Revenue* (Penerimaan)

TC = Total *Cost* (Biaya Total)

#### 4. R/C

Untuk menghitung R/C digunakan rumus:

$$R/C = \frac{TR \text{ (Penerimaan)}}{TC \text{ (Biaya Total)}}$$

TR = Total *Revenue*

TC = Total *Cost*

R/C ratio > 1 industri untung atau layak diusahakan

R/C ratio = 1 industri impas atau tidak layak diusahakan

R/C ratio < 1 industri rugi atau tidak layak diusahakan

#### 5. Produktivitas Modal

Produktivitas modal dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Produktivitas modal} = \frac{NR - NSLS - TKDK}{TEC} \times 100\%$$

Keterangan:

NR = *Net Revenue* (Pendapatan)

TKDK = Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga

NSLS = Nilai Sewa Tempat Usaha Sendiri

TEC = Total Biaya Eksplisit

Ketentuan:

Apabila produktivitas modal lebih besar dari tingkat suku bunga pinjaman bank maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak diusahakan.



Apabila produktivitas modal lebih kecil atau sama dengan tingkat suku bunga pinjaman yang berlaku, maka industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede tidak layak untuk diusahakan.

## 6. Produktivitas Tenaga Kerja

Produktivitas tenaga kerja dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Produktivitas tenaga kerja} = \frac{\text{NR-NSLS-BMS}}{\text{Total HKO dalam keluarga}}$$

NR = Pendapatan

NSLS = Nilai Sewa Tempat Usaha Sendiri

BMS = Bunga Modal Sendiri

Jika produktivitas tenaga kerja lebih besar dari upah buruh setempat, maka usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak untuk dijalankan.

Jika produktivitas tenaga kerja lebih kecil dari upah buruh setempat, maka usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede tidak layak untuk dijalankan.

## 7. BEP

Total harga untuk mencapai BEP.

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

Total produksi untuk mencapai BEP

$$\text{BEP produk} = \frac{\text{TC}}{\text{P}}$$

Jika nilai BEP harga lebih kecil dari harga produk yang ada, maka usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak untuk diusahakan.

Jika nilai BEP produk lebih kecil dari produksi usaha industri, maka usaha industri rumah tangga berbahan dasar tepung ketan di Kecamatan Kotagede layak untuk diusahakan.