

III. METODE PENELITIAN

A. Teknik Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel daerah dilakukan secara purposive yaitu dipilih berdasarkan pertimbangan-pertimbangan tertentu sesuai dengan tujuan. Penelitian ini dilakukan di Kelompok Swadaya Masyarakat Mekar Sari yang bergerak dalam usaha mengolah umbi menjadi berbagai macam produk makanan yang berada di Desa Gegunung Kecamatan Pengasih Kabupaten Kulon Progo.

Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja karena merupakan satu-satunya kelompok usaha. Pengambilan responden dilakukan dengan cara sensus, yaitu mengambil anggota KSM Mekar Sari yang memproduksi umbi garut dan ganyong yang berjumlah 18 orang.

B. Teknik Pengumpulan Data dan Jenis Data

1. Data primer yaitu data yang dikumpulkan berdasarkan pada sumber data pertama. Data primer meliputi: sejarah, proses produksinya, identitas anggota, pendapatan, biaya-biaya dan lain-lain. Data primer diperoleh dengan cara: wawancara yaitu teknik pengumpulan data yang menggunakan pertanyaan secara lisan kepada subyek penelitian.
2. Data sekunder yaitu data yang diambil peneliti dari data yang sudah tersedia, dalam hal ini data keadaan umum daerah Kecamatan Pengasih yang ada di kantor Kecamatan Pengasih dan instansi lain yang terkait dan berhubungan dalam penelitian ini.

C. Asumsi dan Pembatasan Masalah

1. Semua produk yang dihasilkan habis terjual.
2. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data selama satu bulan terakhir.
3. Produk olahannya dari umbi garut dan ganyong, berupa emping, tepung dan pati.

D. Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel

1. Input adalah sarana produksi yang diperlukan dalam proses produksi olahan umbi garut dan ganyong yaitu berupa bahan baku, bahan pelengkap, *packing*, tenaga kerja dan alat-alat produksi sehingga menghasilkan berbagai macam olahan umbi garut dan ganyong.
2. Bahan baku adalah bahan dasar yang digunakan untuk proses produksi yaitu umbi garut dan ganyong dalam satuan kilogram (Kg).
3. Alat produksi adalah alat-alat yang digunakan oleh pengrajin untuk menghasilkan produk olahan umbi garut dan ganyong yaitu pisau, tampah baskom, alat pamarut, soblok, kain penyaring, rege, tungku, ember, plastik, timbangan, gayung dan steples.
4. Biaya produksi adalah merupakan pengeluaran yang digunakan untuk melaksanakan proses produksi olahan umbi garut dan ganyong oleh industri Mekar Sari, dinyatakan dalam rupiah (Rp), yang terdiri dari :
 - a. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah walaupun jumlah produksi berubah atau tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi atau biaya yang tidak berkaitan dengan jumlah produksi yang dihasilkan dan harus

dibayar walaupun proses produksi tidak berjalan, yaitu pajak dan penyusutan alat, terukur dalam satuan rupiah (Rp).

- b. Biaya variabel adalah biaya berubah-ubah untuk menghasilkan produk yang berubah-ubah pula, semakin banyak barang yang diproduksi maka semakin besar pula biayanya, yaitu bahan baku, bahan pelengkap, biaya *packing*, tenaga kerja, bahan bakar dan biaya lain-lain. Diukur dalam satuan rupiah (Rp).
5. Output adalah produk yang dihasilkan dari proses produksi yaitu emping, tepung, pati dan lain-lain dalam satuan gram.
6. Biaya total adalah semua biaya yang digunakan dalam proses produksi, terdiri dari biaya variabel dan biaya tetap yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
7. Harga output adalah harga yang diperoleh dari penjualan produk yang dinyatakan dalam rupiah (Rp).
8. Penerimaan merupakan nilai produksi total yang berasal dari jumlah produksi dikalikan dengan harga jual dan diukur dalam satuan rupiah (Rp).
9. Biaya eksplisit adalah pengorbanan yang secara nyata harus dikeluarkan oleh pengrajin selama proses produksi berlangsung, dinyatakan dalam Rp.
10. Biaya implisit adalah pengorbanan yang tidak secara nyata dikeluarkan oleh pengrajin, yang meliputi upah tenaga kerja dalam keluarga, sewa tempat dan biaya bunga modal sendiri, dinyatakan dalam Rp.
11. Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya total dinyatakan dalam rupiah (Rp).

12. Nilai tambah adalah selisih harga antara bahan baku dan harga barang jadi setelah proses pengolahan hasil dalam satu kali produksi, dinyatakan dalam rupiah (Rp/kg).
13. Ratio nilai tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produksi, dinyatakan dalam bentuk persen (%).
14. Rate Keuntungan adalah perbandingan antara keuntungan dengan nilai produksi, dinyatakan dalam bentuk persen (%).
15. Faktor konversi adalah faktor yang digunakan untuk menyetarakan penggunaan tenaga kerja, yaitu tenaga kerja wanita disetarakan dengan tenaga kerja pria menggunakan koefisien tenaga kerja.
16. Koefisien tenaga kerja adalah upah tenaga kerja wanita dibagi dengan upah tenaga kerja pria.

E. Teknik Analisis Deskriptif

1. Analisis Nilai Tambah

Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan diperoleh dari pengurangan biaya bahan baku ditambah input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Nilai tambah merupakan imbalan bagi tenaga kerja dan keuntungan bagi pengolah.

Tabel 3. Format perhitungan nilai tambah.

Keterangan	Simbol
1. Bahan baku (kg/Prod)	A
2. Harga bahan baku (Rp/kg)	B
3. Hasil Prod (unit/prod)	C
4. Faktor konvensi	$c/a=h$
5. Harga produk rata-rata (Rp/unit)	D
6. Tenaga kerja (HKO/prod)	E
7. Koefisien tenaga kerja	$e/a=i$
8. Upah rata-rata (Rp/HKO)	F
9. Input lain (Rp/kg bahan baku)	G
10. Nilai produk (Rp/kg)	$h \times d = j$
11. a. Nilai tambah (Rp/kg)	$j - g - b = k$
b. ratio nilai tambah	$k/j \times 100\% = 1\%$
12. a. Imbalan tenaga kerja (Rp/kg)	$i \times f = m$
b. bagian tenaga kerja	$m/k \times 100\% = n\%$
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	$k - m = o$
b. tingkat keuntungan	$o/j \times 100\% = p\%$

Sumber: Armand Sudiyono (2004)

2. Analisis Biaya dan Keuntungan

a. Analisis Biaya

Biaya Total (TC) adalah $TC = TFC + TVC$

Keterangan : TC = Total Cost (biaya total)

TFC = Total Fixed Cost (biaya tetap total)

TVC = Total Variable Cost (biaya variabel total)

Untuk biaya alat-alat produksi yang digunakan dalam proses produksi dihitung

berdasarkan biaya penyusutannya dengan metode garis lurus.

Keterangan : DC = Depreciation Cost (biaya penyusutan)

NB = Nilai Beli

NS = Nilai Sisa

U = Umur ekonomis

b. Penerimaan

$$TR = P_y \cdot Y$$

Keterangan : TR = Total penerimaan
 Y = Produksi yang diperoleh dalam suatu usaha tani
 P_y = Harga produksi

c. Keuntungan

Keuntungan industri dapat dihitung dengan mengurangi biaya dari total penerimaan, secara sistematis ditulis

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan : π = Profit (keuntungan)
 TR = Total Revenue (total penerimaan)
 TC = Total Cost (total biaya)

3. Kelayakan

Kelayakan adalah kemungkinan tingkat keberhasilan dari usaha Kelompok Mekar Sari untuk mencapai keuntungan yang diharapkan.

$$a = R / C$$

$$R = P_y \cdot Y$$

$$C = TVC + TFC$$

$$A = \{(P_y \cdot Y) / (TVC + TFC)\}$$

Keterangan :

a = Nilai R/C
 R = Penerimaan
 C = Biaya
 P_y = Harga output
 Y = Output
 TFC = Biaya Tetap Total
 TVC = Biaya Variabel Total

Kriteria yang dipakai yaitu jika nilai R/C > 1, maka usaha tersebut dikatakan layak untuk diusahakan.