

III. METODE PENELITIAN

A. Metode Dasar Penelitian

Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu suatu metode dalam meneliti status sekelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, atau pun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang. Tujuan dari penelitian deskripsi ini adalah membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Nazir, 2011)

B. Metode Pengambilan Sampel

Penelitian ini dilakukan di pusat kuliner belut Kecamatan Godean Kabupaten Sleman, karena Kecamatan Godean merupakan sentra industri keripik belut. Untuk menentukan jumlah responden dilakukan dengan metode sensus, yaitu suatu metode yang mengambil seluruh populasi sebagai responden. Jumlah responden dalam penelitian ini diambil berdasarkan jumlah populasi yang ada di pusat kuliner belut Godean yaitu sebanyak 29 orang.

C. Jenis dan Sumber Data

1. Data primer adalah data yang diambil secara langsung dari responden, diperoleh melalui wawancara langsung ke lapang dengan daftar pertanyaan (*kuisisioner*) yang sudah di persiapkan. Meliputi : jenis kelamin, umur responden, lama pendidikan, penggunaan bahan baku dan bahan tambahan, tenaga kerja, bahan bakar.

2. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi/ lembaga yang ada hubungannya dengan penelitian seperti Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman.

D. Asumsi dan Pembatasan masalah

1. Asumsi
 - a. Produk keripik belut dijual seluruhnya.
 - b. Faktor produksi berupa tenaga kerja keluarga dalam kegiatan, diasumsikan menerima upah yang besarnya sama dengan upah tenaga kerja luar.
 - c. Teknologi selama penelitian dianggap tidak berubah.
2. Pembatasan masalah
 - a. Analisis usaha yang dimaksud dalam penelitian ini didasari biaya, penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah dari industri rumah tangga keripik belut sawah di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman.
 - b. Aset rumah tidak diikutsertakan dalam perhitungan biaya (biaya total) karena aset rumah mempunyai fungsi ganda (sebagai tempat tinggal dan tempat produksi).

E. Definisi Operasional dan Konsep Pengukuran Variabel

1. Keripik belut sawah yaitu hasil olahan belut segar sebagai lauk, camilan pada umumnya memiliki rasa gurih.
2. Analisis usaha adalah penyidikan terhadap kelangsungan suatu usaha dengan meninjau dari berbagai hal yang meliputi, biaya, penerimaan, keuntungan, dan nilai tambah.

3. Industri keripik belut sawah adalah kegiatan pengolahan belut sawah mulai dari menghilangkan kotoran, pencucian, pemberian bumbu dengan tepung sedang maupun tepung banyak kemudian digoreng..
4. Responden adalah pengusaha sebagai produsen keripik belut yang mengolah belut segar menjadi keripik belut sawah dan berdomisili di Kabupaten Sleman.
5. Biaya Implisit adalah pengeluaran atas faktor-faktor yang dimiliki produsen itu sendiri, seperti bunga modal sendiri dan tenaga kerja dalam keluarga dalam bentuk rupiah (Rp).
6. Biaya Eksplicit adalah semua biaya yang secara nyata dikeluarkan oleh petani selama produksi usaha berlangsung yang terdiri dari penyusutan alat, bahan baku, bahan tambahan, dan biaya tenaga kerja dalam bentuk rupiah (Rp).
7. Biaya total usaha adalah semua biaya yang digunakan dalam usaha pembuatan keripik belut, baik yang benar benar dikeluarkan atau tidak, yang terbagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel, yang dinyatakan dengan satuan rupiah.
8. Tenaga kerja yang dipergunakan adalah sebagian anggota keluarga produsen keripik belut di Kabupaten Sleman. Biaya tenaga kerja dinyatakan dalam satuan rupiah/minggu.
9. Penerimaan diperoleh dengan cara mengalikan produksi total dengan harga per satuan produk yang dinyatakan dalam satuan rupiah/minggu.

10. Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya tetap yang dinyatakan dalam satuan rupiah/minggu.
11. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dinyatakan dalam satuan rupiah/minggu.
12. Nilai tambah adalah selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku maupun bahan penolong ditambah dengan sumber-sumber input lain yang dikeluarkan dalam industri keripik belut dalam satuan Rupiah/kg.

F. Teknik analisis

1. Biaya Total

$$TC = TEC + TIC$$

Keterangan :

- TC : *Total Cost* (Biaya Total)
 TEC : *Total explicit cost* (Biaya Eksplisit)
 TIC : *Total implicit cost* (Biaya Implisit)

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

Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - (TEC + TIC)$$

$$\pi = Q \times P - (TEC + TIC)$$

Keterangan :

Π = *Profit* (Keuntungan)

TR = *Total Revenue* (Penerimaan)

Q = *Quantity* (Jumlah Produk Yang Dihasilkan)

P = *Price* (Harga Jual Produk)

TEC = *Total explicit cost* (Biaya Eksplisit)

TIC = *Total implicit cost* (Biaya Implisit)

4. Nilai Tambah

Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

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

Keterangan :

NT = Nilai tambah produk akhir industri keripik belut (Rp)

Na = Nilai produk akhir industri keripik belut (Rp)

Nb = Nilai bahan baku (Rp)

Ni = Nilai bahan penolong dan input lain (Rp).

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

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

Keterangan :

Na = Nilai produk akhir (Rp/kg)

Hp = Hasil produksi (kg)

Bb = Bahan baku (kg)

H = Harga keripik belut per kilogram (Rp)

No	Uraian	Rumus
1	Hasil Produksi (kg)	(Hp)
2	Belut segar hidup (kg)	(Bb)
3	Faktor konversi (1) / (2)	(Hp) / (Bb)
4	Harga hasil produksi (Rp / kg)	(H)
5	Harga belut segar hidup (Rp / kg)	(Nb)
6	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(Ni)
7	Nilai Produk Akhir (3) x (4) (Rp)	(Na)
8	Nilai Tambah (7)-(5)-(6) (Rp)	(Na)-(Nb)-(Ni)