

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan metode kuantitatif dan dijelaskan secara deskriptif dengan studi kasus Pengusaha yang mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk di Desa Sumbertempur Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang. Responden yang diteliti terfokus pada sifat tertentu dan dibatasi oleh kasus, lokasi, tempat dan waktu tertentu. Dipandang dari segi prosedur yang ditempuh penulis dalam aktifitas studi, proposal skripsi ini menerapkan pendekatan kuantitatif. Tujuan dari studi ini merupakan untuk menjawab dari permasalahan yang terjadi di daerah studi sebabnya untuk mengetahui pendapatan pemrosesan bubuk kopi dan analisis nilai tambah biji kopi menjadi kopi bubuk. Peneliti mencari referensi teoritis mengenai analisis nilai tambah untuk menjadi pedoman.

#### **3.2 Jenis Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini terbagi menjadi data primer dan data sekunder. Data Primer didapatkan dari tahapan interview (wawancara) langsung dengan Pengusaha, observasi (pengamatan) dengan Pengusaha. Sedangkan data sekunder didapatkan dari jurnal studi dan buku untuk landasan teori.

#### **3.3 Waktu dan Tempat**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2023. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja. Penelitian dilakukan di Desa Sumbertempur Kecamatan Wonosari Kabupaten Malang. Alasan pemilihan lokasi penelitian tersebut karena perhitungan

nilai tambah dan keuntungan dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk oleh Pengusaha belum diketahui secara signifikan.

### **3.4 Teknik Pengambilan Sampel**

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik sensus karena Pengusaha yang membudidayakan kopi serta mengelola biji menjadi kopi bubuk di Desa Sumbertempur hanya 3 orang saja. Menurut (Darmanah, 2019) Apabila setiap anggota populasi diambil sebagai sampel, metode yang dikenal sebagai sampling jenuh, atau sensus. Metode ini sering digunakan dalam populasi yang relatif kecil, dengan jumlah populasi kurang dari 30 orang. Pada studi ini responden yang didapatkan berdasarkan kriteria tertentu yaitu Pengusaha yang mengelola kopi menjadi produk kopi bubuk. Jumlah Pengusaha yang akan diteliti 3 orang Pengusaha.

### **3.5 Teknik Pengumpulan Data**

Beberapa teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti antara lain :

#### **1. Kuesioner**

Sugiyono (2019) menerangkan kuesioner merupakan tahapan pengumpulan data yang memberlakukan serangkaian pertanyaan atau pernyataan tertera kepada orang yang diteliti untuk mendapatkan asumsi. Kuesioner berisikan pertanyaan yang telah disediakan oleh penulis. Data yang akan diambil meliputi aktivitas produksi kopi bubuk, Biaya Keseluruhan dan total penerimaan.

#### **2. Kepustakaan**

Studi kepustakaan merupakan kegiatan pengumpulan data yang melibatkan membaca, mencatat, dan mengelola informasi dalam studi. Studi kepustakaan

bertujuan supaya peneliti memahami dan mengetahui teori-teori yang berhubungan dengan studi. Studi pustaka mencakup jurnal dan buku.

### 3. Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan suatu fenomena untuk dijadikan data studi. Kegiatan observasi melibatkan panca indra meliputi penglihatan dan pendengaran. Observasi dilakukan secara sadar sesuai dengan urutan yang telah ditetapkan.

#### 3.6 Metode Analisis Data

Penelitian di Desa Sumbertempur dilakukan dengan metode kuantitatif yang hasilnya dideskripsikan dengan analisis nilai tambah dan keuntungan yang sesuai dengan tujuan dan rumusan penelitian. Selanjutnya, data yang diperoleh dari penelitian dievaluasi dengan tabulasi data.



Pada tujuan studi mengenai nilai tambah yang dihasilkan produksi kopi bubuk. Pada Analisis nilai tambah menggunakan metode hayami 1987. Tabel metode hayami 1987 sebabnya :

Tabel 2 Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami 1987

No	Keluaran Masukan dan harga	Simbol/Rumus
1	Hasil/produk total (kilogram/ produksi)	(1)
2	Input bahan baku (kilogram/ produksi)	(2)
3	Input tenaga kerja (HOK/ produksi)	(3)
4	Faktor konversi (kilogram hasil / kilogram bahan baku)	$(4) = (1)/(2)$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/ kilogram bahan baku )	$(5) = (3)/(2)$
6	Harga output (Rp/Kilogram)	(6)
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/produksi)	(7)
II	Pendapatan dan keuntungan	
8	Harga input bahan mentah (Rp/Kilogram)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/Kilogram)	(9)
10	Nilai Output (Rp/Kilogram)	$(10) = (4) \times (6)$
13	a.Nilai tambah (Rp/Kilogram)	$(11a) = (10)-(9)-(8)$
	b.Rasio nilai tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
14	a.Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kilogram)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b.Bagian keuntungan (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13	a.keuntungan (Rp/Kilogram)	$(13a) = (11a)-(12a)$
	b.Bagian keuntungan (%)	$(13b) = (13a/11a) \times 100\%$
II	Balas Jasa untuk Faktor Produksi	
14	Margin	$(14) = (10) - (8)$
	d. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14a) = (12a/14) \times 100 \%$
	e. Sumbangan input lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100 \%$
	f. Keuntungan (%)	$(14c) = (13a/14) \times 100\%$

Sumber: Hayami, Dimodifikasi oleh (Rahmawati et al., 2019)

Pada tujuan studi mengenai besar pendapatan yang diperoleh dari produksi kopi bubuk. Pendapatan merupakan hasil pengurangan dari total penerimaan dengan Biaya Keseluruhan

Menurut Prawirokusumo Rumus dari keuntungan yaitu

$$NT = TR - TC$$

Keterangan :  $NT$  = Keuntungan (Rp)

$TR$  = Total Penerimaan (Rp)

$TC$  = Biaya Keseluruhan (Rp)

### 3.7 Pengukuran Variabel

Adapun variabel yang diukur pada penelitian ini, yakni sebagai berikut :

1. (1) adalah Produksi Total kopi bubuk yang dihasilkan oleh Pengusaha yang diukur dalam satuan kilogram/produksi.
2. (2) adalah Jumlah Bahan dasar digunakan dalam produksi kopi bubuk yang diukur dalam satuan kilogram/produksi.
3. (3) adalah Tenaga kerja yang dipekerjakan dalam produksi kopi bubuk yang diukur dalam satuan HOK/Produksi.
4. (4) adalah Total produksi (Hasil) kopi bubuk berbanding bahan baku yang digunakan yang diukur dalam satuan Kilogram Hasil/Kilogram bahan baku.
5. (5) adalah HOK dibagi bahan baku (Pendapatan) yang digunakan yang diukur dalam satuan HOK/Kilogram bahan baku.
6. (6) adalah Harga yang berlaku selama pada satu periode analisis yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
7. (7) adalah Jumlah upah rata-rata yang diperoleh para pekerja dalam satu kali produksi yang diukur dalam satuan Rp/HOK.
8. (8) adalah Tarif Pendapatan bahan baku utama yang terdiri green bean atau biji kopi hijau kering yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.

9. (9) adalah Biaya bahan dasar lainnya yang mencakup biaya bahan dasar penolong dan biaya penyusutan yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
10. (10) adalah Nilai dari faktor produksi dikali dengan harga produk yang berlaku pada satu periode analisis yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
11. (11a) adalah Nilai total produksi (Hasil) dikurangi dengan sumbangan input lain dan harga bahan baku yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
12. (11b) adalah Persentase dari nilai tambah yang dibagi dengan nilai total produksi (Hasil) yang diukur dalam satuan persen (%).
13. (12a) adalah Koefisien tenaga kerja dikali dengan upah rata-rata tenaga kerja yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
14. (12b) adalah Persentase dari pendapatan tenaga kerja dibagi dengan nilai tambah yang diukur dalam satuan persen (%).
15. (13a) adalah Nilai tambah dikurangi dengan pendapatan tenaga kerja yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
16. (13b) adalah Persentase dari keuntungan dibagi nilai hasil yang diukur dalam satuan persen (%).
17. (14) adalah Nilai hasil dikurangi harga input bahan dasar yang diukur dalam satuan Rp/Kilogram.
18. (14a) adalah Persentase dari pendapatan tenaga kerja dibagi margin keuntungan yang diukur dalam satuan persen (%).
19. (14b) adalah Persentase dari Sumbangan input lain dibagi margin keuntungan yang diukur dalam satuan persen (%).
20. (14c) adalah Persentase dari keuntungan dibagi margin keuntungan yang diukur dalam satuan persen (%).
21. NT adalah Keuntungan usaha pemrosesan biji kopi menjadi kopi bubuk yang diukur dalam satuan Rp/produksi.
22. TR adalah Total penerimaan usaha pemrosesan biji kopi menjadi kopi bubuk yang diukur dalam satuan Rp/produksi.
23. TC adalah Biaya Keseluruhan usaha pemrosesan biji kopi menjadi kopi bubuk yang diukur dalam satuan Rp/produksi.

24. P adalah Harga produk kopi bubuk yang diukur dalam satuan Rp/ Kilogram.
25. Q adalah Jumlah produksi kopi bubuk yang diukur dalam satuan Kilogram (Kg).
26. TVC adalah Biaya Keseluruhan variabel pemrosesan kopi bubuk yang diukur dalam satuan Rp/produksi.
27. TFC adalah Biaya Keseluruhan tetap pemrosesan kopi bubuk yang diukur dalam satuan Rp/produksi.

