

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan di Kota Pekanbaru mengingat Kota Pekanbaru sedang mengalami perkembangan yang pesat di segala bidang. Salah satunya di bidang usaha roti yang dilihat dari banyaknya jumlah usaha roti besar, usaha menengah dan usaha kecil. Selain itu lokasi dipilih berdasarkan pertimbangan dan kenyataan yang ada bahwa di Kota Pekanbaru telah berkembang usaha roti dari tahun ke tahun.

3.2 Jenis Dan Sumber Data

Jenis data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, yaitu :

- a. Data primer, yaitu data yang diperoleh dari responden yang dijadikan objek penelitian yaitu antara lain :
 - Berapa biaya produksi
 - Biaya tetap
 - Biaya variabel
 - Produksi
 - Penerimaan
 - Harga
 - Biaya lain-lain (pajak dan izin berdiri).
- b. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari tulisan dan laporan berbagai sumber data antara lain : Badan Pusat Statistik (BPS) yaitu :
 - Luas wilayah menurut kecamatan di Kota Pekanbaru tahun 2016
 - Perkembangan jumlah penduduk Kota Pekanbaru tahun 2012-2016
 - Penyebaran dan kepadatan penduduk Kota Pekanbaru tahun 2016

- Jumlah tenaga kerja menurut lapangan pekerjaan utama di Kota Pekanbaru tahun 2016
- Jumlah sekolah dan perguruan tinggi di Kota Pekanbaru tahun 2016
- Jumlah tempat ibadah di Kota Pekanbaru tahun 2016
- Daftar nama usaha roti di Kota Pekanbaru

3.3 Populasi Dan Sampel

Adapun yang menjadi populasi penelitian yaitu skala usaha roti kecil yang ada di Kota Pekanbaru yang berjumlah 111 unit usaha.

Jumlah sampel yang diambil dalam penelitian ini berdasarkan tingkat skala usaha seperti: Skala Usaha Kecil, Skala Usaha Menengah Dan Skala Usaha Besar. Penarikan sampel diambil dengan cara *Stratified Random Sampling* dari setiap jumlah populasi di tingkatan skala usaha. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3.1 : Populasi dan Sampel usaha roti di Kota Pekanbaru berdasarkan skala usahanya

No	Skala Usaha Roti	populasi	sampel
1	Skala Usaha Kecil	111	11
Jumlah		111	11

Sumber: BPS, Data Olahan

Pada tabel 3.1 diatas dapat dilihat skala usaha roti di Kota Pekanbaru yang terbagi menjadi 3 skala yaitu skala usaha kecil, skala usaha menengah dan skala usaha besar. Akan tetapi, berdasarkan data dari BPS tidak ditemukannya unit usaha berskala besar. Dari masing-masing skala usaha yang ada dapat digolongkan berdasarkan tenaga kerja yang tersedia, apabila tenaga kerja yang

dimiliki berada pada 5 - 19 orang tenaga kerja maka digolongkan pada Skala Usaha Kecil, dan tenaga kerja 20 - 99 orang tenaga kerja di golongkan pada Skala Usaha Menengah, sedangkan tenaga kerja yang lebih dari 100 orang maka digolongkan pada Skala Usaha Besar.

Jadi sampel hanya diambil dari skala usaha kecil saja yang terdapat populasi sebanyak 111 unit usaha dan sampel sebanyak 11 unit usaha.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Didalam penelitian ini usaha pengumpulan data yang diperlukan menggunakan cara-cara sebagai berikut :

a. Observasi

Yaitu suatu teknik pengumpulan data dimana penulis mengadakan pengamatan langsung terhadap objek penelitian.

b. Interview

Yaitu wawancara langsung dengan responden dengan memakai daftar pertanyaan.

c. Questioner

Yaitu pengumpulan data dilakukan dengan membuat daftar pertanyaan yang diajukan kepada responden menyangkut permasalahan penelitian mengenai identitas responden, pendapatan dan pengeluaran rata-rata, hambatan atau kendala yang dihadapi dalam pengembangan usaha roti.

3.5 Teknik Analisa Data

Dalam menganalisa data, penulis menggunakan analisa deskriptif dan analisa data kuantitatif. Analisa data deskriptif merupakan analisa yang

memberikan gambaran yang jelas tentang masalah yang diteliti dan menginterpretasikan data yang berasal dari data primer dan data sekunder. Analisa data kuantitatif yaitu analisa data yang menampilkan model-model matematis untuk melihat kelayakan dari usaha roti dapat digunakan rumus sebagai berikut : (Husnan,2007:218)

1. Untuk mengetahui prospek pengembangan usaha roti dianalisis dengan tahapan-tahapan penghitungan :

a. Penerimaan

Yaitu sejumlah uang yang diterima oleh perusahaan atas penjualan produk yang dihasilkan, dengan rumus :

$$TR = P.Q$$

TR = *Total Revenue* (Pendapatan total)

P = *Price* (harga)

Q = *Quantity* (jumlah barang)

b. Biaya – Biaya

Tahapan penghitungan biaya :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan : TC = *Total Cost*

TFC = *Total Fixed Cost*

TVC = *Total Variable Cost*

a) *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

Merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (input) yang tidak dapat diubah jumlahnya,Misalnya :

1. Mesin
2. Oven
3. *Mixer*
4. Lemari Etalase

Dimana pengenaan biaya tetap didasarkan pada biaya-biaya penyusutan asset.

b) *Total Variable Cost* (Biaya Berubah Total)

Merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya, Misalnya :

1. Bahan Baku :

- Tepung Terigu
- Telur
- Mentega
- Ragi
- Air
- Plastik, dll.

2. Bahan Pelengkap

- Susu
- Coklat
- Keju
- Kelapa
- Pisang, dll.

3. Listrik
4. Upah Tenaga Kerja
5. Pajak

Dimana pengenaan biaya variabel didasarkan pada kegiatan produksinya.

c. *Benefit Cost Ratio (B/C Ratio)*

Merupakan angka perbandingan jumlah besarnya benefit di peroleh dengan biaya yang dikeluarkan, dengan rumus :

$$B/C \text{ Ratio} = \frac{B}{C}$$

B/C Ratio = *Benefit Cost Ratio*

B = Benefit (keuntungan)

C = Cost (biaya)

- Jika $B/C > 1$, maka usaha roti layak untuk dijalankan
- Jika $B/C < 1$, maka usaha roti tidak layak untuk dijalankan

2. Untuk mengetahui peranan usaha roti dalam penyerapan tenaga kerja di kota Pekanbaru di analisis dengan menghitung elastisitas tenaga kerja dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Elastisitas tenaga kerja} = \frac{\% \text{ pertumbuhan tenaga kerja pada usaha roti}}{\% \text{ pertumbuhan usaha roti}}$$