

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Sinaboi yaitu salah satu Kecamatan yang ada di Kabupaten Rokan Hilir di pilih karena sebagian besar pekerjaan dari masyarakat tersebut adalah bekerja sebagai nelayan yang mengelola sebagian hasil tangkapan sebagai ikan asin.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Adapun data yang dimpergunakan dalam penelitian ini berupa:

1. Data primer adalah

Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara, jajak pendapat dari individu atau kelompok (orang) maupun hasil observasi dari suatu obyek, kejadian atau hasil pengujian (benda). Dengan kata lain, peneliti membutuhkan pengumpulan data dengan cara menjawab pertanyaan riset (metode survei) atau penelitian benda (metode observasi).

Data yang di peroleh langsung dari responden yaitu

- Modal usaha
- Jumlah Tenaga Kerja
- Harga
- Produksi
- Cara memasarkan hasil Produksi

- Hal-hal yang berhubungan Produsen Dengan Responden

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui media perantara atau secara tidak langsung yang berupa buku, catatan, bukti yang telah ada, atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum. Dengan kata lain, peneliti membutuhkan pengumpulan data dengan cara berkunjung ke perpustakaan, pusat kajian, pusat arsip atau membaca banyak buku yang berhubungan dengan penelitiannya. Data yang di peroleh dari instansi seperti:

- 1) Kantor Perikanan di Kecamatan Sinaboi, diperoleh data:
 - Jumlah Industri Ikan asin
- 2) Kantor Kepala Desa di Kecamatan Sinaboi. diperoleh data:
 - Jumlah Data Penduduk
- 3) Dinas Ketenagakerja
 - KHL (Kebutuhan Hidup Layak)

3.4 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh industri ikan asin yang ada di Kecamatan Sinaboi Kabupaten Rokan Hilir sebanyak 39 unit usaha . Teknik pengambilan sampel yang di gunakan adalah *Accident* sampling yaitu teknik mengumpulkan data dari setiap responden yang dapat ditemui, siapa saja, di mana saja, dan kapan saja. Sampel yang di ambil sebanyak 28 unit usaha 72 % dari populasi.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang di gunakan dalam penelitian ini, maka di gunakan beberapa teknik pengumpulan data yaitu:

1. Interview/ wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara berdialog atau Tanya jawab denhan responden dan pihak-pihak lain yang yang da hubungan dengan penelitian.
2. Questioner/ daftar pertanyaan, yaitu pengumpulan data yang di lakukan dengan menggunakan daftar pertanyaan yang di ajukan kepada setiap responden.
3. Observasi yaitu metode pengumpulan data yang di lakukan dengan mengadakan pengamatan langsung kelapangan terhadap objek penelitian.

3.5 Analisa Data

Teknik analisa data dalam penulisan ini adalah dengan menggunakan metode diskriptif kuantitatif, yaitu metode pengambilan data dari objek penelitian dengan cara pengumpulan data melalui penyajian daftar pertanyaan setelah pengisian maka data yang di peroleh kemudian di atur, disusun dan selanjutnya di olah dan di tabulasikan dalam suatu kolom agar dapat di analisa dan di uraikan sehingga di peroleh gambaran secara jelas objek yang di teliti di lapangan secara faktual dan sistematis. Sedangkan analisa kuatitatif digunakan untuk mengetahui bagaimana cara menghitung besarnya produksi atau penerimaan dan biaya yang di dikeluarkan untuk proses produksi, kemudian dihitung besarnya pendapatan usaha ikan asin dengan formulasi sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui tingkat pendapatan di terima industri rumah tangga ikan asin dengan hitung tingkat pendapatan industri rumah tangga ikan asin dengan metode.

a. Pendapatan Kotor

Di hitung dengan menggunakan rumus berikut ini:

$$TR = Q \times P$$

Dimana:

TR = Penerima/pendapatan dari hasil Penjualan Ikan Asin (juta Rp)

Q = Jumlah atau hasil Ikan Asin (ton/tahun)

P = Harga Ikan Asin(Rp)

b. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih adalah pendapatan kotor (jumlah produksi di kali dengan harga yang berlaku) yang diterima usaha indutri ikan asin dari hasil penjualan ikan asin di kurangi dengan biaya produksi berupa tenaga kerja, dan lain-lain. Pendapatan bersih di hitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Di mana :

π = Pendapatan Bersih (Rp)

TR= Penerimaan Ikan Asin dari penjualan (juta Rp)

TC= Biaya Total Produksi (Rp)

c. Biaya Total Biaya total (TC)

Biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi yang terdiri atas biaya tetap (FC) dan biaya tidak tetap (VC). Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada sedikit banyaknya jumlah produksi, seperti barang modal, gaji pegawai, bunga pinjaman, dan sewa gedung (Rahardja dan Manurung, 2002: 125). Sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya yang besar kecilnya berhubungan langsung dengan banyaknya produksi., seperti pengaraman basah dan pengaraman kering. Jadi rumus yang digunakan untuk menghitung biaya total produksi yaitu sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Dimana:

TC = Biaya Total Produksi (Rp)

TFC = Biaya Tetap Total (Rp)

TVC = Biaya tidak Tetap Total (Rp)

2. Untuk menganalisis kesejahteraan para industri rumah tangga ikan asin di Kecamatan Sinaboi dilakukan dengan cara membandingkan besarnya pendapatan yang diperoleh industri rumah tangga ikan asin dengan standar Kebutuhan Hidup Layak (KHL) yang ditetapkan oleh pemerintah Kabupaten Rokan Hilir pada tahun 2017 yaitu Rp.2.305.346 yang dimulai dari lajang, belum memiliki tanggungan, tanggungan anak 1 sampai tanggungan anak 5.

Tabel 3.1 : Tingkat Kebutuhan Hidup Layak (KHL) Dalam Sebulan Di Kabupaten Rokan Hilir Berdasarkan Tanggungan Keluarga Tahun 2017

No	Jumlah Tanggungan (Orang)	Besar KHL (Rupiah)
1	Lajang	2.305.346
2	Keluarga Tidak Ada Tanggungan	2.805.346
3	Keluarga Tanggungan Anak 1	3.305.346
4	Keluarga Tanggungan Anak 2	3.805.346
5	Keluarga Tanggungan Anak 3	4.305.346
6	Keluarga Tanggungan Anak 4	4.805.346
7	Keluarga Tanggungan Anak 5	5.305.346

Sumber : BPS Rohil, 2017