

METODE PENELITIAN

1.1. Metode, Tempat, dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Daerah penelitian ditentukan secara purposive yaitu di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singingi Hilir Kabupaten Kuantan Singingi. Hal ini didasarkan pada pertimbangan bahwa daerah ini sebagian besar mengusahakan industri rumah tangga salah satu sentra agroindustri tempe

Penelitian ini sudah dilaksanakan selama 5 bulan dimulai dari Juni sampai Oktober 2018 dengan rangkaian kegiatan yang meliputi penyusunan proposal, persiapan dan pelaksanaan penelitian, pengumpulan data, pengolahan data, dan penyusunan laporan akhir penelitian.

1.2. Teknik Penentuan Responden

Teknik dalam penelitian ini adalah seluruh pengrajin tempe yang ada di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singingi Hilir Kabupaten Kuantan Singingi. Jumlah pengusaha tempe di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singingi Hilir Kabupaten Kuantan Singingi adalah sebanyak 5 pengrajin, teknik pengambilan dengan menggunakan metode sensus, yaitu seluruh pengrajin dijadikan responden.

1.3. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. 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 pengujian (benda), yaitu pengrajin agroindustri tempe dengan mempergunakan daftar pertanyaan(koesioner) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu sesuai dengan tujuan dan kebutuhan penelitian, jenis data meliputi:1) Karakteristik pengusaha (umur, pendidikan, jumlah anggota keluarga, dan pengalaman berusaha), 2) Profil usaha (bentuk usaha, tujuan usaha, manajemen usaha), 3) Biaya produksi, produksi, pendapatan, efisiensi dan nilai tambah, 4) Strategi pengembangan (faktor internal dan eksternal, keterkaitan antar faktor, alternatif strategi pengembangan).

Sedangkan data sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh melalui secara tidak langsung yang berupa buku, catatan, bukti yang telah ada, atau arsip baik yang dipublikasikan maupun yang tidak dipublikasikan secara umum yaitu, Kantor Kecamatan, Badan Pusat Statistik, Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta literatur yang terkait, terdiri dari monografi, topografi dan produksi.

1.4. Konsep Operasional

Beberapa konsep operasional yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tempe merupakan bahan makanan yang terbuat dari kedelai yang mengalami proses fermentasi dan dibungkus dengan plastik.
2. Pengrajin tempe adalah orang yang mengusahakan angroindustri dari pengolahan bahan baku kedelai sehingga menjadi tempe.
3. Umur adalah usia pengrajin saat penelitian dilakukan (tahun).

4. Pendidikan adalah lama pendidikan formal pengrajin tempe (tahun).
5. Pengalaman berusaha adalah lamanya pengrajin melakukan pengolahan agroindustri tempe pada waktu dan tempat tertentu (tahun).
6. Jumlah tanggungan keluarga adalah jumlah anggota keluarga yang masih menjadi tanggungan kepala keluarga (jiwa).
7. Proses produksi adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk tempe mulai dari pencucian, perebusan, perendaman, pembungkusan sampai menjadi tempe yang dipasarkan (bungkus/hari).
8. Bahan baku adalah yang digunakan dalam pembuatan tempe ini adalah kacang kedelai (Kg/proses produksi).
9. Bahan penunjang adalah input-input produksi selain bahan baku yang diperlukan dalam proses agroindustri tempe seperti ragi (Kg/proses produksi).
10. Produksi adalah hasil proses pengolahan kedelai menjadi tempe (kg/proses produksi).
11. Biaya produksi tempe adalah seluruh biaya yang diperlukan mulai dari bahan baku, bahan penunjang, tenaga kerja dalam pengolahan kacang kedelai menjadi produk tempe (Rp/proses produksi).
12. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan tempe yang biayanya tidak habis dalam satu kali proses produksi tempe, antara lain biaya penyusutan alat, biaya modal (Rp/proses produksi).
13. Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan dalam jumlah yang berubah-ubah sejalan dengan berubahnya jumlah-jumlah produksi yang akan

- dihasilkan seperti biaya utama kedelai, dan biaya tenaga kerja (Rp/proses produksi).
14. Bahan bakar adalah bahan yang digunakan dalam proses pembuatan tempe dari kacang kedelai menjadi tempe, seperti kayu bakar dan minyak tanah (Rp/proses produksi).
 15. Tenaga kerja adalah banyaknya curahan kerja baik dalam maupun luar keluarga yang digunakan dalam agroindustri, mulai dari pembuatan tempe sampai produk siap dipasarkan (HOK/proses produksi), dimana satu hari, (HKP) Hari Kerja Pria adalah 8 jam kerja(/proses produksi).
 16. Upah tenaga kerja adalah nilai rupiah yang diberikan kepada tenaga kerja per hari kerja atau 8 jam kerja (Rp/proses produksi).
 17. Harga jual adalah harga yang ditetapkan dalam penjualan tempe (Rp/bungkus).
 18. Pendapatan kotor adalah jumlah produksi yang diperoleh perproses produksi dikali dengan harga yang berlaku pada saat penelitian berlangsung (Rp/proses produksi).
 19. Pendapatan bersih adalah selisih dari pendapatan kotor biaya produksi keseluruhan (Rp/proses produksi).
 20. Keuntungan pengrajin agroindustri tempe adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi (Rp/proses produksi).
 21. Efisiensi adalah nilai perbandingan antara jumlah penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan dalam industri kecil tempe.

22. Nilai tambah adalah nilai produksi jadi, dikurangi dengan nilai input baku dan nilai input lainnya (Rp/Kg).
23. Strategi adalah suatu alat yang sangat penting untuk mencapai keunggulan bersaing.
24. *Strenght* atau kekuatan merupakan kelebihan yang berasal dari lingkungan internal dan memberikan keunggulan bagi pengusaha.
25. *Weakness* atau kelemahan merupakan hal-hal internal yang menghambat pengusaha untuk mengakses informasi.
26. *Opportunities* atau peluang merupakan situasi yang menguntungkan pengusaha yang berasal dari lingkungan eksternal.
27. *Threats* atau ancaman merupakan situasi yang tidak menguntungkan bagi pengusaha untuk mengakses informasi yang berasal dari lingkungan eksternal.

1.5. Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dilapangan akan dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif, yaitu dengan cara mentabulasi data kemudian dibahas dan dibandingkan dengan teori yang ada dan kemudian satu kesimpulan.

1.5.1. Analisis Karakteristik Pengrajin dan Profil Usaha Agroindustri Tempe

Karakteristik pengusaha dan profil pengusaha agroindustri tempe dianalisis secara deskriptif kualitatif. Data-data itu akan dikumpulkan dan ditabelkan dan dirata-ratakan atau menggunakan presentase. Analisis karakteristik pengusaha meliputi: umur, pendidikan, pengalaman, jumlah anggota keluarga, pengalaman berusaha, bahan baku, bahan penunjang, biaya-biaya (biaya produksi), produksi,

dan strategi pengembangan. Sedangkan profil usaha meliputi bentuk usaha, struktur usaha, kualitas tempe.

1.5.2. Analisis Usaha Agroindustri Tempe

a. Biaya produksi

Untuk menghitung biaya produksi industri kecil tempe maka digunakan rumus Soekartawi (1995).

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

TC = *Total cost* (total biaya) (Rp/Kg/proses produksi)

TFC = *Total fiked cost* (total biaya tetap) (Rp/Kg/proses produksi)

TVC = *Total variabel cost* (total biaya variabel) (Rp/Kg/proses produksi)

Peralatan yang digunakan agroindustri tempe pada umumnya tidak habis dipakai untuk satu kali periode produksi (lebih dari satu tahun). Oleh karena itu, biaya peralatan dihitung sebagai biaya produksi adalah nilai penyusutan. Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat yang dikemukakan oleh Hernanto (1996), dengan rumus:

$$D = \frac{N - N}{N} \dots\dots\dots(2)$$

Keterangan:

D = Biaya Penyusutan (Rp/unit)

NB = Nilai beli (Rp/unit/bulan)

NS = Nilai sisa 20% dari harga beli (Rp/unit)

N = Usia ekonomis (tahun)

b. Pendapatan

1. Pendapatan Kotor

Pendapatan kotor agroindustri tempe adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Penyusutan ini dapat dituliskan sebagai berikut (Soekartawi, 1995):

$$TR = Y.PY \dots\dots\dots(3)$$

Keterangan:

TR = Pendapatan Kotor Usaha Tempe (Rp/Proses Produksi)

Y = Total Produksi Usaha Tempe (Rp/Proses Produksi)

PY = Harga Tempe (Rp/Bungkus)

2. Pendapatan Bersih

Pendapatan bersih dihitung dengan rumus menurut Soekartawi (1993) sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC \dots\dots\dots(4)$$

Dimana :

π = Pendapatan bersih (Rp/Proses produksi).

TR = Pendapatan kotor (Rp/Proses produksi).

TC = Biaya produksi (Rp/Kg/Proses produksi).

Jadi didalam operasionalnya, penerimaan bersih industri kecil tempe dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\pi = Y PY - (X1 . PX1) + (X2 . PX2) + (X3 . PX3) + D) \dots\dots\dots(5)$$

Dimana:

π = Penerimaan bersih agroindustri tempe (Rp/Proses produksi).

Y = produksi tempe (Kg/Proses produksi).

P = Harga produk tempe (Rp/Kg).

X_1 = Jumlah kedelai yang digunakan (Kgr/Proses produksi).

P_1 = Harga kedelai yang digunakan (Rp/Kg).

X_2 = Jumlah bahan penunjang (Kg/Proses produksi).

PX_2 = Harga bahan penunjang (Rp/Unit).

X_3 = Jumlah tenaga kerja (HOK/Proses produksi).

PX_3 = Upah tenaga kerja (Rp/Proses produksi).

D = Penyusutan alat (Rp/Proses produksi).

3. Pendapatan Kerja Keluarga

Pendapatan kerja keluarga yang diterima dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$PK = \pi + X + D \dots \dots \dots (6)$$

Keterangan :

PK = Pendapatan Kerja Keluarga (Rp/Proses produksi)

π = Pendapatan Bersih (Rp/Proses produksi)

X = Upah (Rp/Proses produksi)

D = Nilai Penyusutan (Rp/Unit/Tahun)

4. Efisiensi Agroindustri Tempe

Efisiensi agroindustri tempe akan dianalisis menggunakan rumus *Return Cost Ratio* (RCR) (Soekartawi, 1995).

Keterangan :

$$RCR = \frac{T}{T} \dots \dots \dots (7)$$

RCR = Return Cost Ratio

TR = Pendapatan Kotor (Rp/Proses Produksi)

TC = Total Biaya Produksi (Rp/Proses Produksi)

Dengan Kriteria sebagai berikut:

RCR > 1 = Agroindustri menguntungkan

RCR < 1 = Agroindustri tidak menguntungkan

RCR = 1 = Industri impas (balik modal)

1.5.3. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tempe

Aanalisis nilai tambah produk agroindustri tempe menggunakan metode Hayami. Nilai tambah yang dihitung yakni nilai tambah untuk pengolahan , yakni pengolahan kedelai menjadi tempe. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 4. Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.

Variabel	Nilai
1. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HKP)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefesien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp)	(6)
7. UpahTenaga Kerja (Rp/HKP)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) - (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp)	(13a) = 11a – 12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%

Sumber: Hayami dalam apriadi 2003

Keterangan Tabel 6:

1. Output adalah jumlah tempe yang dihasilkan dalam satu kali produksi (Kg)
2. Input adalah jumlah kedelai yang diolah untuk dalam satu kali produksi (Kg)
3. Tenaga kerja adalah banyalnya jumlah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam satu kali proses produksi tempe (HKP).
4. Faktor konversi adalah banyaknya output yang dihasilkan dalam satu-satuan input, yaitu banyaknya produk tempe yang dihasilkan dari satu kilogram kedelai.
5. Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu kilo gram satuan input (HKP/Kg).
6. Harga output adalah harga jual produk per kilo gram (Rp/Kg).
7. Upah tenaga kerja adalah upag rata-rata yang diterima tenaga kerja langsung untuk mengelola produk (Rp/Kg).
8. Harga bahan baku adalah harga beli bahan bau kedelai per kilogram (Rp/Kg).
9. Sumbangan input lain adalah biaya pemakaian input lain per kilogram produk (Rp/Kg).
10. Nilai output menunjukkan nilai output tempe yang dihasilkan dari satu kilogram kedelai (Rp/Kg).
11. Nilai tambah adalah selisih nilai output tempe dengan nilai bahan baku utama tempe dan sumbangan input lain (Rp/Kg).
12. Rasio nilai tambah adalah menunjukkan presentase nilai tambah dari nilai produk (%).

13. Pendapatan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung (Rp/Kg).
14. Pangsa Tenaga kerja adalah menunjukkan presentase pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah (%).
15. Keuntungan adalah nilai tambah dikurang pendapatan tenaga kerja (Rp).
16. Tingkat keuntungan adalah menunjukkan presentase keuntungan terhadap nilai tambah (%).

1.5.4. Analisis Strategi Pengembangan Usaha Tempe

Untuk melihat prospek pengembangan usaha tempe di Desa Sungai Buluh Kecamatan Singingi Hilir Kabupaten Kuantan Singingi, maka dapat digunakan analisis SWOT. Kerangka analisis dapat diuraikan sebagai berikut;

- Tahap 1 : Memahami situasi dan informasi yang ada
- Tahap 2 :Memahami potensi dan permasalahan yang terjadi, baik yang bersifat umum atau spesifik
- Tahap 3 :Menciptakan dan memberikan berbagai alternatif pemecahan masalah
- Tahap 4 : Evaluasi pilihan alternative dan pilih yang terbaik dengan cara membahas sisi pro dan kontra serta memberikan bobot dan skor untuk masing-masing alternatif.



Gambar 2 : Kerangka Analisis Kasus (Rangkuti, 2000).

1.5.4.1. Matrik Faktor Strategi Internal

Setelah Faktor Strategi Eksternal suatu perusahaan diidentifikasi, suatu tabel IFAS (*Internal Factor Analysis Summary*). Dsusun untuk merumuskan faktor-faktor strategi internal tersebut dalam kerangka *strenghts weakneses* perusahaan. Tahapan adalah:

- a. Tentukan faktor-faktor yang menjadi kekuatan dan kelemahan perusahaan pada kolom 1.
- b. Beri bobot pada masing-masing faktor tersebut dengan skala mulai dari 1 (paling tinggi), sampai 0,0 (tidak penting), berdasarkan pengaruh-pengaruh faktor tersebut terhadap posisi strategis perusahaan (semua bobot tersebut jumlahnya tidak melebihi skor total 1,00).
- c. Hitung rating (kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan (*poor*), berdasarkan pengaruh faktor tersebut terhadap kondisi perusahaan yang bersangkutan. Variabel yang berisifat positif (semua variabel yang masuk kategori kekuatan) diberi nilai

mulai dari +1 sampai dengan +4 (sangat baik), dengan cara membandingkan rata-rata industri atau pesaing utama. Sedangkan variabel yang bersifat negatif adalah kebalikannya.

- d. Jumlah skor pembobotan (kolom 4), untuk memperoleh total skor pembobotan bagi perusahaan yang bersangkutan. Nilai total ini menunjukkan bagaimana perusahaan tertentu bereaksi terhadap faktor-faktor strategis. Total skor ini dapat digunakan untuk membandingkan perusahaan dengan yang lain dalam kelompok yang sama.

Tabel 5: Internal Faktor Analysis Summary (IFAS)

Faktor-faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
KEKUATAN: 1. Kualitas Kedelai yang baik 2. Usaha dan resiko kecil 3. Bahan pembuatan tempe mudah didapat 4. Mempunyai keterampilan			
KLEMAHAN: 1. Ketergantungan untuk selalu menggunakan kacang kedelai impor 2. Daya tahan produk tempe yang tidak lama 3. Pengolahan kurang optimal 4. Masih kurangnya bimbingan teknis dan pengawasan dinas terkait			
TOTAL			

- e. Gunakan kolom 5 untuk memberi komentar atau catatan mengapa faktor-faktor tertentu dipilih dan bagaimana skor pembobotanya dihitung.

f. Jumlah skor pembobotan (kolom 4), untuk memperoleh total skor pembobotan bagi perusahaan bersangkutan. Nilai total ini menunjukkan bagaimana perusahaan tertentu bereaksi terhadap faktor-faktor strategis internalnya. Total skor ini dapat digunakan untuk membandingkan perusahaan dengan yang lainnya dalam kelompok yang sama.

1.5.4.2. Matrik Faktor Strategi Eksternal

Sebelum membuat matrik faktor strategi eksternal kita perlu mengetahui terlebih dahulu faktor strategi *Ekternal Factor Analysis Summary* (EFAS). Berikut adalah cara-cara penentuan faktor strategi eksternal:

Tabel6: Eksternal Factor Analysis Summary (EFAS)

Faktor-faktor Strategi Eksternal	Bobot	Rating	Bobot x Rating
PELUANG 1. Banyaknya permintaan tempe dari masyarakat 2. Banyaknya kuliner yang pembuatanya dari bahan tempe 3. Harga tempe relatif stabil			
ANCAMAN 1. Kelangkaankedelai dan meningkatnya harga kedelai 2. Adanya tempe dari daerah lain 3. Kurangnya minat ketenaga kerjaan			
TOTAL			

- a. Susunan dalam kolom 1 (5 sampai 10 peluang dan ancaman).
- b. Beri bobot masing-masing faktor dalam kolom 2, mulai dari 1,0 (sangat penting) samapai 0,0 (tidak penting). Faktor-faktor tersebut kemungkinan dapat memberikan dampak terhadap faktor strategis.

- c. Hitung rating (kolom 3) untuk masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan 1 (*poor*) berdasarkan pengaruh tersebut terhadap kondisi perusahaan yang bersangkutan. Pemberian nilai rating untuk faktor peluang bersifat (peluang yang besar diberi +4, tetapi jika peluang kecil diberi rating +1). Pemberian rating ancaman adalah kebalikannya.
- d. Kalikan bobot pada kolom 2 dengan rating pada kolom 3, untuk memperoleh faktor pembobotan dalam kolom 4. Hasil berupa pembobotan untuk masing-masing faktor yang nilainya bervariasi mulai dari 4 (*outstanding*) sampai dengan 1 (*poor*).
- e. Gunakan kolom 5 untuk memberikan komentar atau catatan mengapa faktor-faktor tertentu dipilih dan bagaimana skor pembobotannya dihitung.

3.5.4.2. Diagram Analisi SWOT

Untuk melihat penerapan strategi, maka harus dilihat strategi tersebut berada pada kuadran, sehingga dapat dilihat strategi yang harus diterapkan pada usaha industri kecil tempe. Kuadran tersebut disajikan seperti pada Gambar 5.



Gambar 3: Diagram Analisa SWOT (Rangkuti, 2000)

Keterangan:

Kuadran I : Situasi yang sangat menguntungkan, dimana perusahaan mempunyai peluang dan kekuatan sehingga dapat memanfaatkan peluang yang ada. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah mendukung kebijakan pertumbuhan yang agresif, strategi SO.

Kuadran II : Meskipun menghadapi berbagai ancaman, usaha ini masih memiliki kekuatan dari segi internal. Strategi yang harus diterapkan dalam kondisi ini adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara diverifikasi, strategi ST.

Kuadran III : Usaha ini menghadapi peluang pasar yang sangat besar, tetapi dilain pihak menghadapi berbagai kendala atau kelemahan internal. Fokus Strategi perusahaan adalah meminimalkan masalah-masalah internal. Sehingga dapat memanfaatkan peluang yang lebih baik, strategi WO.

Kuadran IV : Ini merupakan situasi yang tidak menggunakan, usaha tersebut menghadapi berbagai ancaman dan kelemahan internal, strategi WT.



Dokumen ini adalah Arsip Milik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau