



**PENGARUH FAKTOR PRODUKSI TERHADAP HASIL
PRODUKSI KUE BAKPIA DI DUSUN WARUREJO
KECAMATAN GEMPOL KABUPATEN PASURUAN**

SKRIPSI

Oleh:

**Shella Widya Ningrum
NIM 140210301016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER
2018**



**PENGARUH FAKTOR PRODUKSI TERHADAP HASIL PRODUKSI KUE
BAKPIA DI DUSUN WARUREJO KECAMATAN GEMPOL
KABUPATEN PASURUAN**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan di Program Studi Pendidikan Ekonomi (S1) dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Oleh:

Sheila Widya Ningrum

NIM 140210301016

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
JURUSAN PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS JEMBER**

2018

PERSEMBAHAN

Karya tulis ini merupakan sebagian dari rangkaian proses kehidupan yang pendek. Atas berkah dan rahmat Allah SWT serta doa dari orang-orang yang turut andil dalam penulisan karya tulis ini sehingga dapat terselesaikan.

Dengan mengucapkan syukur, skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Kedua orang tuaku, Ayahanda Imron Hadi dan ibuku Iswatin. Terima kasih atas segala perjuangan yang penuh keikhlasan, motivasi, dan doa yang tiada henti. Semoga Allah SWT memberikan kesehatan, umur panjang serta Allah membalas dengan surga-Nya.
2. Guru-guruku sejak Taman kanak-kanak hingga Perguruan Tinggi yang telah mendidik dan memberikan bekal ilmu yang bermanfaat.
3. Almamater Universitas Jember yang saya cintai dan saya banggakan.

MOTTO

...niscaya Allah akan mengangkat derajat orang-orang beriman diantaramu dan orang-orang yang diberi ilmu beberapa derajat...)*

(Al Mujadilah: 11)

*Pengetahuan tidaklah cukup; kita harus mengamalkannya. Niat tidaklah cukup; kita harus melakukannya**)*

(Johann Wolfgang von Goethe)

*Berusahalah untuk tidak menjadi manusia yang berhasil tapi berusahalah menjadi manusia yang berguna ***)*

(Einstein)

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Shella Widya Ningrum

NIM : 140210301016

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul **“Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia Di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan”** adalah benar-benar hasil karya sendiri kecuali kutipan-kutipan yang telah disebutkan sumbernya, belum pernah diajukan di institusi manapun, dan bukan karya plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia menerima sanksi akademik bila ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 28 Mei 2018

Yang Menyatakan,

Shella Widya Ningrum

NIM 140210301016

HALAMAN PERSETUJUAN

**PENGARUH FAKTOR PRODUKSI TERHADAP HASIL PRODUKSI KUE
BAKPIA DI DUSUN WARUREJO KECAMATAN GEMPOL
KABUPATEN PASURUAN**

SKRIPSI

Diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan perkuliahan di Program Studi Pendidikan Ekonomi (S1) dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan

Oleh:

Nama : Shella Widya Ningrum
NIM : 140210301016
Angkatan : 2014
Tempat, tanggal lahir : Mojokerto, 12 Maret 1996
Jurusan/program : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial/Pendidikan Ekonomi

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

Hety Mustika Ani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19800827 200604 2 001

Wiwin Hartanto, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19870924 201504 1 001

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul **“Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia Di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan”** telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember pada:

Hari/tanggal : Senin, 28 Mei 2018

Tempat : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua,

Sekretaris,

Hety Mustika Ani, S.Pd., M.Pd.

Wiwin Hartanto, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19800827 200604 2 001

NIP. 19870924 201504 1 001

Anggota I,

Anggota II,

Drs. Joko Widodo, M.M.

Dr. Sri Kantun, M.Ed.

NIP. 19600217 198603 1 003

NIP. 19581007 198602 2 001

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Jember,

Prof. Drs. Dafik, M.Sc., Ph.D

NIP. 19680802 199303 1 004

RINGKASAN

Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan. Shella Widya Ningrum; 140210301016; 2018; 44 Halaman; Jurusan Pendidikan IPS Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

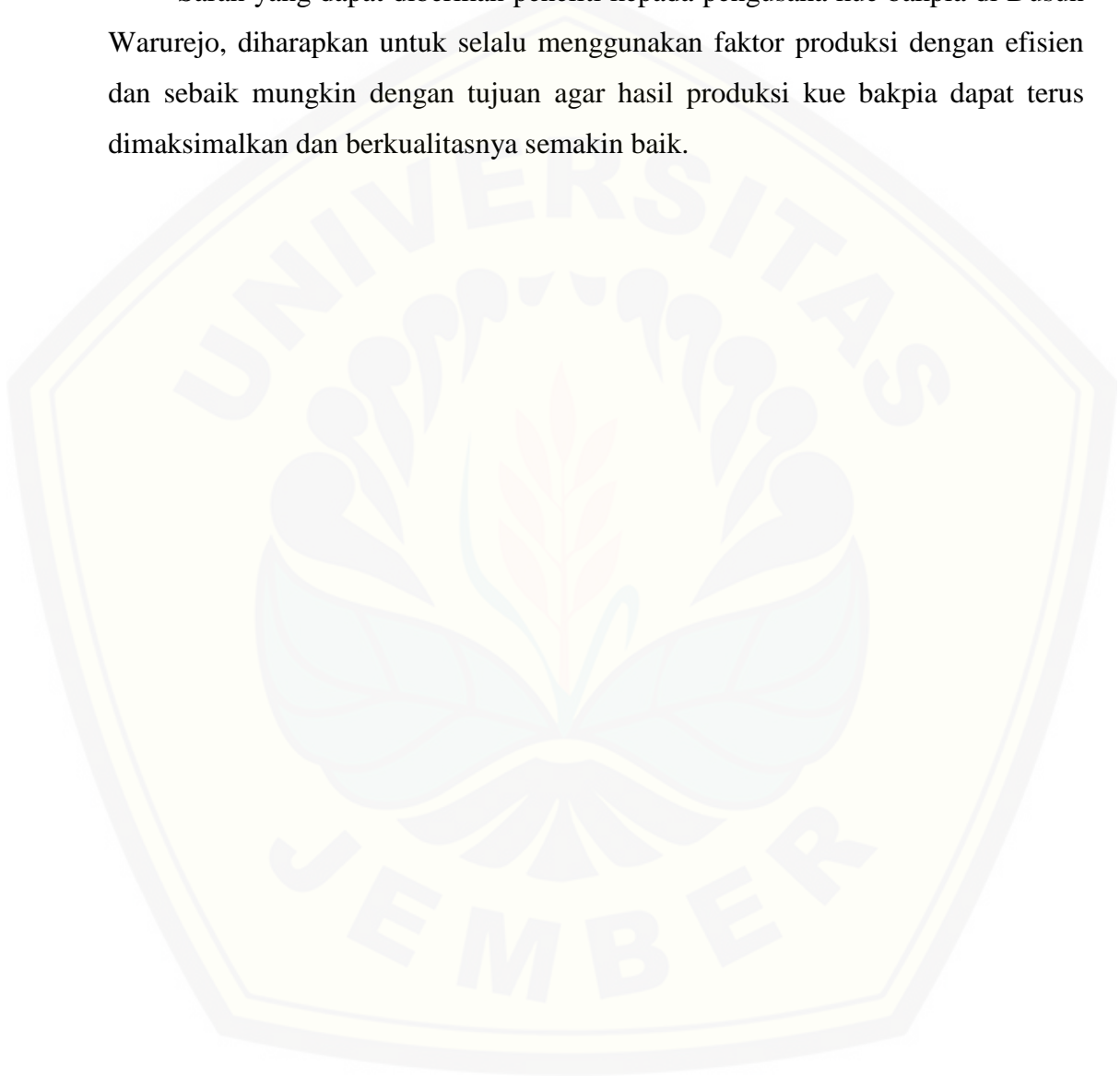
Home industry tidak pernah lepas dari kegiatan produksi, dalam penggunaan faktor-faktor produksi harus digabungkan, artinya antara faktor produksi yang satu dengan yang lainnya tidak dapat berdiri sendiri tetapi harus dikombinasikan. Penggunaan faktor produksi pada usaha *home industry* umumnya kurang dimanfaatkan secara maksimal sehingga hasil produksi perusahaan tidak dapat dimaksimalkan. Faktor produksi seperti tenaga kerja, bahan baku dan teknologi yang digunakan perusahaan *home industry* umumnya terbatas jika dibandingkan dengan industri besar, sehingga perlu adanya kiat-kiat tertentu agar perusahaan mampu memaksimalkan penggunaan faktor produksi yang digunakan sehingga hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo juga mampu meningkat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh signifikan faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi (kuantitas dan kualitas) kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif korelasional yang lokasi penelitiannya ditentukan menggunakan metode *purposive area*, penentuan responden menggunakan metode populasi sebanyak 55 responden, mengumpulkan data menggunakan angket dan dokumen. Angket yang telah terkumpul selanjutnya dilakukan uji validitas dan reliabilitas kemudian dianalisis menggunakan analisis inferensial (regresi linier sederhana, varian garis regresi, uji F, dan efektivitas garis regresi) dibantu dengan *software SPSS 23.0 for windows*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis regresi linier sederhana menghasilkan persamaan $Y = 4,275 + 0,257X$ dengan nilai R_{square} sebesar 0,849, nilai F_{hitung} sebesar 297,196, F_{tabel} sebesar 2,78 pada taraf signifikansi 0,05 dengan kriteria pengujian yaitu $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka H_0 ditolak. Hal tersebut menunjukkan

bahwa faktor produksi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan dengan besaran pengaruh sebesar 84,9%, sedangkan sisanya 15,1% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti.

Saran yang dapat diberikan peneliti kepada pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo, diharapkan untuk selalu menggunakan faktor produksi dengan efisien dan sebaik mungkin dengan tujuan agar hasil produksi kue bakpia dapat terus dimaksimalkan dan kualitasnya semakin baik.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Yang Maha Esa atas berkah dan karuniaNya yang telah diberikan sehingga Skripsi yang berjudul “Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia Di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan” ini dapat diselesaikan dengan baik dalam rangka memenuhi persyaratan untuk meraih gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

Penulisan skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Drs. Dafik, M.Sc., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
2. Dr. Sumardi, M.Hum, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial;
3. Dra. Sri Wahyuni, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Ekonomi;
4. Ibu Hety Mustika Ani, S.Pd., M.Pd dan Bapak Wiwin Hartanto, S.Pd., M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, perhatian, dan tenaga agar skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik;
5. Bapak Drs. Joko Widodo, M.M dan Ibu Dr. Sri Kantun, M.Ed., selaku dosen Pembahas dan Penguji yang telah memberikan masukan-masukan terhadap penulisan skripsi ini;
6. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Ekonomi Universitas Jember;
7. Ibu Yana Andayani, S.Pd selaku ketua Koperasi Waru Sukses Berkarya yang telah memberikan izin dan membantu selama penelitian dilakukan;
8. Ibu dan Papa yang selalu memberikan yang terbaik untuk anak-anaknya;
9. Kakakku Dwi Wahyu Utomo dan Adikku Wahyu Aditya yang selalu memberikan banyak motivasi dan semangat tiada henti;
10. Sapto Arief Hidayat, terima kasih telah memberikan dukungan, perhatian, kasih sayang serta doa bagi penulis;

11. Terima kasih untuk teman-teman angkatan 2014 Pendidikan Ekonomi untuk kebersamaan selama ini, khususnya Diccit Darohma Jutisa, Ditta Nur Magviroh, Fawaidul Khoir dan teman-teman KKMT Posdaya 2017 SMP Negeri 11 Jember (Umi Mahmudah dan Mega Dwi Wahyuni) yang telah memberikan dukungan kepada penulis;
12. HMP Pendidikan Ekonomi Libra yang telah mengubah pola pikir menjadi lebih baik dan memberikan banyak pengalaman berorganisasi.

Penulis menerima segala kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi menyempurnakan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat.

Jember, 28 Mei 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
RINGKASAN	vii
PRAKATA.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB 2. KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu	6
2.2 Landasan Teori Tentang Faktor Produksi.....	7
2.2.1 Tenaga Kerja	9
2.2.2 Bahan Baku	11
2.2.3 Teknologi	13

2.3 Landasan Teori Tentang Hasil Produksi	14
2.3.1 Kuantitas	15
2.3.2 Kualitas	15
2.4 Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi	16
2.5 Kerangka Berpikir Penelitian	16
2.6 Hipotesis.....	17
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Rancangan Penelitian	18
3.2 Metode Penentuan Lokasi Penelitian	18
3.3 Metode Penentuan Populasi Penelitian	19
3.3.1 Populasi	19
3.4 Jenis Data dan Sumber Data	19
3.4.1 Jenis dan Sumber Data	19
3.5 Definisi Operasional Variabel.....	19
3.5.1 Faktor Produksi (X).....	20
3.5.2 Hasil Produksi (Y)	20
3.6 Metode Pengumpulan Data	21
3.6.1 Angket	21
3.6.2 Dokumen	21
3.7 Metode Pengolahan Data	22
3.7.1 Editing	22
3.7.2 Skoring	22
3.7.3 Tabulasi	22
3.8 Uji Instrumen Penelitian	23
3.8.1 Uji Validitas	23

3.8.2 Uji Reliabilitas	24
3.9 Metode Analisis Data	25
3.9.1 Analisis Inferensial	25
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Data Pendukung	28
4.1.1 Profil Pengusaha Kue Bakpia di Dusun Warurejo	28
4.2 Data Utama.....	30
4.2.1 Gambaran Umum Responden	30
4.3 Uji Instrumen Data	32
4.3.1 Uji Validitas	32
4.3.2 Uji Reliabilitas	33
4.4 Analisis Data	34
4.4.1 Analisis Inferensial.....	34
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian	36
BAB 5. KESIMPULAN	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran.....	41
DAFTAR BACAAN	42
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Kriteria r_{hitung} (r_{alpha}).....	24
Tabel 3.2 Pedoman Interpretasi Koefisien Korelasi	26
Tabel 4.1 Klasifikasi Responden Berdasarkan Usia	30
Tabel 4.2 Klasifikasi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	31
Tabel 4.3 Klasifikasi Responden Berdasarkan Pengalaman Kerja	31
Tabel 4.3 Hasil Uji Validitas.....	32
Tabel 4.4 Hasil Uji Reliabilitas.....	33
Tabel 4.5 Hasil Analisis Garis Regresi Linier Sederhana	34
Tabel 4.9 Nilai Koefisien Korelasi.....	35
Tabel 4.10 Hasil Rekapitulasi Hasil SPSS Uji F	35

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir Penelitian	16



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Matrik Penelitian.....	46
Lampiran B. Pedoman Pengumpulan Data	48
Lampiran C. Pedoman Penyusunan Kuesioner.....	49
Lampiran D. Kuesioner	50
Lampiran E. Biodata Responden	56
Lampiran F. Data Hasil Rekapitulasi Kuesioner.....	58
Lampiran G. Output Uji Validitas.....	61
Lampiran H. Output Uji Reliabilitas	66
Lampiran I. Output Uji F SPSS 23.0	68
Lampiran J. Nilai-Nilai (r) <i>Product Moment</i>	69
Lampiran K. Distribusi Nilai F tabel	70
Lampiran L. Lembar Bimbingan Skripsi.....	71
Lampiran M. Surat Izin Penelitian	73
Lampiran N. Surat Keterangan Selesai Penelitian	74
Lampiran O. Foto-Foto Penelitian	75
Lampiran P. Daftar Riwayat Hidup.....	79

BAB 1. PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian dan manfaat penelitian.

1.1 Latar Belakang

Perusahaan atau *home industry* tidak pernah lepas dari kegiatan produksi. Kegiatan produksi tidak akan terlaksana tanpa adanya orang yang mengerjakan, barang atau alat-alat yang digunakan untuk memproduksi suatu barang sebagai penunjangnya. Kegiatan produksi dalam penggunaan faktor-faktor produksi harus digabungkan, artinya antara faktor produksi yang satu dengan yang lainnya tidak dapat berdiri sendiri tetapi harus dikombinasikan. Faktor yang mempengaruhi berkembangnya suatu industri meliputi modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan bakar, dan transportasi (Godam, 2006).

Penggunaan faktor produksi pada usaha *home industry* umumnya kurang dimanfaatkan secara maksimal sehingga hasil produksi perusahaan tidak dapat dimaksimalkan. Faktor produksi seperti tenaga kerja, bahan baku dan teknologi yang digunakan perusahaan *home industry* umumnya terbatas jika dibandingkan dengan industri besar, sehingga perlu adanya kiat-kiat tertentu agar perusahaan mampu memaksimalkan penggunaan faktor produksi yang digunakan.

Tenaga kerja menjadi hal penting dan perlu diperhatikan dalam proses produksi. Jumlah yang cukup dan sesuai dengan kemampuannya harus dipertimbangkan dengan baik karena kualitas dan kuantitas produksi ditentukan oleh tenaga kerja. Pentingnya peran tenaga kerja, maka perusahaan harus mencari tenaga kerja yang berpengalaman dan terampil. Tenaga kerja yang memiliki pengalaman kerja akan biasa dan semakin terampil dalam melakukan pekerjaan sesuai kemampuannya. Semakin lama seseorang bekerja maka semakin cepat dan semakin terampil mereka menyelesaikan pekerjaan dan hasil kerjanya lebih baik dibandingkan dengan tenaga kerja yang tidak memiliki pengalaman.

Pengalaman kerja adalah keseluruhan pelajaran yang dipetik oleh seseorang dari peristiwa-peristiwa yang dilalui dalam perjalanan hidupnya (Siagian, 2004:60).

Pengalaman kerja menjadi pertimbangan tersendiri bagi perusahaan *home industry*. Masa kerja yang cukup lama akan membentuk pola kerja yang produktif dan efektif. Namun pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo menggunakan tenaga kerja yang umumnya hanya dari sekitar tempat tinggalnya yang mayoritas adalah ibu-ibu rumah tangga, bekerja secara *part time* atau sebagai sampingan selain menjadi ibu rumah tangga. Produksi kue bakpia di Dusun Warurejo menjadi kurang maksimal karena tenaga kerja yang terbatas pada ibu-ibu rumah tangga dan kurang memiliki pengalaman kerja membuat kue bakpia sebelumnya.

Tenaga kerja sebagai faktor penggerak kegiatan produksi, namun faktor lainnya juga mempengaruhi seperti bahan baku yang digunakan perusahaan. Bahan baku sebagai salah satu faktor yang diperlukan perusahaan dalam kegiatan produksi, maka kualitas bahan baku perlu diperhatikan dengan baik. Perusahaan yang selalu mengutamakan produk barangnya tentu akan menggunakan bahan baku yang baik dan berkualitas. Bahan baku yang baik juga akan menghasilkan kualitas hasil produksi atau *output* barang yang berkualitas. Jadi kualitas produk yang tinggi merupakan kunci keunggulan bersaing, dimana kualitas bahan bakunya bisa di upayakan dengan cara mengadakan seleksi sumber bahan, pemeriksaan penerimaan barang dan penjagaan gudang bahan baku perusahaan (Ahyari, 1990:264).

Menurut informasi yang diperoleh, bahan baku yang digunakan pengusaha kue bakpia menggunakan bahan baku yang berkualitas. Bahan baku diperoleh dari pemasok sekitar Kabupaten Pasuruan, dan beberapa ada yang di *supply* secara rutin oleh perusahaan tepung terigu seperti Bogasari, Cakra dan Sariboga. Bahan baku yang berkualitas tentu dengan harga yang lebih tinggi dibanding lainnya, sehingga beberapa pengusaha kue bakpia yang terbatas modal akan menggunakan kualitas bahan baku yang rendah atau lebih murah dari yang semestinya, sehingga kualitas kue bakpia yang dihasilkan juga kurang maksimal.

Faktor produksi yang sudah digunakan dengan baik akan lebih efisien jika dibantu dengan adanya mesin atau teknologi dalam kegiatan produksi. Kemajuan teknologi dapat membuat tingkat produktivitas meningkat (Rahardja, 2008:102). Penggunaan mesin dalam produksi tidak hanya untuk perusahaan besar saja, namun

home industry juga sangat memerlukan mesin untuk membantu kegiatan produksi supaya lebih efisien dengan tujuan mampu meningkatkan *output* barang.

Produk olahan makanan tradisional erat kaitannya pada pengolahan yang manual untuk memperoleh rasa yang lebih nikmat. Namun, jika perusahaan masih menggunakan teknik manual, akan sangat kesulitan dalam pemenuhan target produksi atau meningkatkan hasil produksi kue bakpia. Penggunaan mesin atau teknologi sebagai salah satu cara pemecahan masalah tersebut agar lebih efisien.

Mesin tersebut digunakan dalam kegiatan produksi agar mempermudah dan mempercepat proses produksi. Namun penggunaan mesin produksi yang masih terbatas pada pengusaha kue bakpia menjadi faktor penyebab hasil produksi kue bakpia menjadi kurang maksimal. Akibatnya pengusaha kue bakpia yang masih pemula melakukan improvisasi pada tahapan proses pembuatan untuk menekan biaya produksi yang justru malah menghasilkan *output* kue bakpia dengan kuantitas dan kualitas yang rendah.

Hasil produksi atau *output* menjadi salah satu tolak ukur produktivitas suatu perusahaan. Hasil produksi merupakan jumlah barang yang dihasilkan suatu perusahaan, dapat dilihat dari jumlah barang atau kualitas barang. Hasil produksi kue bakpia harus memiliki kualitas rasa yang enak, daya tahan kue yang lebih lama dan memiliki varian rasa yang beragam. Menurut informasi yang diperoleh, kegiatan produksi kue bakpia di Dusun Warurejo dilakukan setiap hari, dan semakin sibuk saat musim hajatan seperti pernikahan, khitanan, dan sebagainya. Setiap perusahaan kue bakpia rata-rata mampu memproduksi kue bakpia sebanyak 1500 hingga 2000 kue bakpia dalam sehari dan akan bertambah saat pesanan sedang ramai. Perusahaan kue bakpia masih banyak yang tidak bisa mencapai target produksi, hal tersebut dikarenakan penggunaan faktor-faktor produksi yang kurang maksimal dan tidak efisien.

Kue bakpia merupakan produk olahan makanan khas yang diproduksi masyarakat Dusun Warurejo Kecamatan Gempol. Kecamatan Gempol memiliki total unit usaha mikro sebesar 6,37 persen (*JawaPos,17-08-2017*). Perkembangannya sangat pesat, dalam kurun waktu 10 tahun Dusun Warurejo telah memiliki lebih dari 50 *merk* usaha mikro kue bakpia dari yang dulunya hanya

sekitar 5 pengusaha kue bakpia saja. Perkembangan ekonomi masyarakat yang semakin baik karena mayoritas penduduk setempat kini lebih memilih menjadi pengusaha kue bakpia atau sekedar menjadi buruh pembuat kue bakpia daripada hanya menjadi ibu rumah tangga atau pengangguran.

Lokasi Dusun Warurejo yang tergolong strategis karena berada di jalur utama Surabaya-Malang menambah daya tarik konsumen untuk singgah membeli oleh-oleh di kampung pia ini. Lokasi yang strategis untuk transit para konsumen ditambah jangkauan pemasaran meluas ke Pasuruan, Surabaya, Mojokerto, Jombang hingga Trenggalek menuntut pengusaha kue bakpia untuk terus memproduksi kue bakpia dengan jumlah yang besar.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan suatu penelitian dengan judul **“Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan”**.

1.2 Rumusan Masalah

Ditinjau dari judul dan uraian latar belakang tersebut, maka masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada pengaruh yang signifikan faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada pada rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh yang signifikan faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

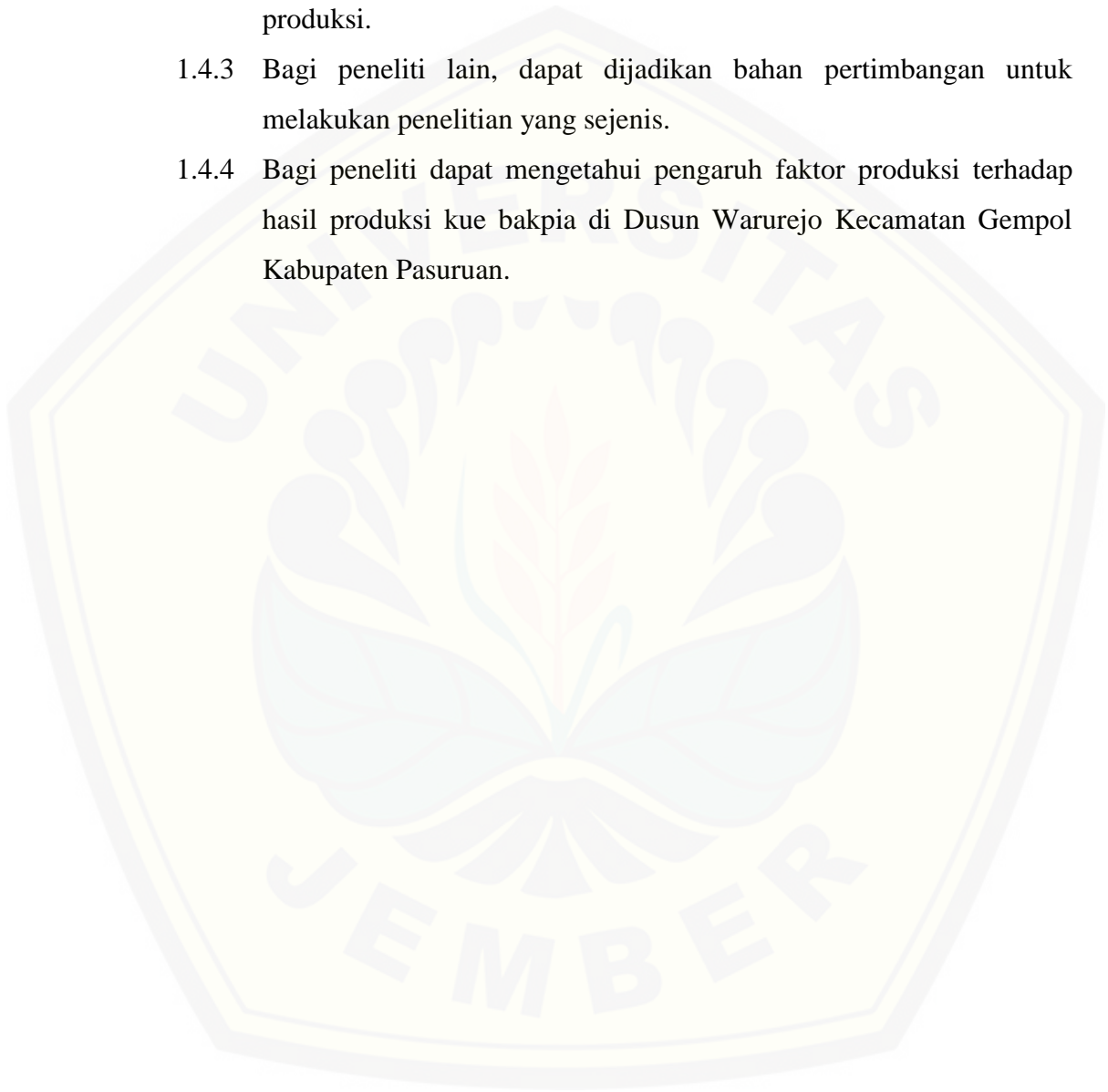
1.4 Manfaat Penelitian

Hasil akhir dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu:

- 1.4.1 Bagi masyarakat Dusun Warurejo dapat dijadikan sebagai referensi atau informasi tentang pengembangan bisnis untuk meningkatkan

hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

- 1.4.2 Bagi akademis, hasil penelitian ini diharapkan dapat mendukung penelitian selanjutnya tentang pengaruh faktor produksi terhadap hasil produksi.
- 1.4.3 Bagi peneliti lain, dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian yang sejenis.
- 1.4.4 Bagi peneliti dapat mengetahui pengaruh faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.



BAB 2. KAJIAN PUSTAKA

Bab ini membahas beberapa teori yang menjadi tinjauan pustaka dan dasar pandangan teori dalam penelitian ini. Kajian pustaka ini menyajikan pembahasan tinjauan pustaka yang meliputi tinjauan penelitian terdahulu, tinjauan teori tentang faktor produksi terkait tenaga kerja, bahan baku dan teknologi, teori produksi, pengaruh faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia, kerangka berpikir, dan hipotesis.

2.1 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang sejenis pernah dilakukan oleh Ayu Mutiara (2010), Fakultas Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan, Universitas Diponegoro dengan judul “Analisis Pengaruh Bahan Baku, Bahan Bakar dan Tenaga Kerja Terhadap Produksi Tempe di Kota Semarang (Studi Kasus Di Kelurahan Krobokan)”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan baku (X1), bahan bakar (X2), dan tenaga kerja (X3) mempunyai pengaruh yang positif dan signifikan terhadap produksi tempe (Y) di Kelurahan Krobokan Kota Semarang. Berdasarkan hasil uji t (parsial) variabel bahan baku, bahan bakar dan tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap variabel produksi tempe. Sedangkan berdasarkan uji simultan (Uji F) bahan baku, bahan bakar dan tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap produksi tempe di Kelurahan Krobokan Kota Semarang. Besarnya R^2 sebesar 0,960 hal ini menunjukkan bahwa bahan baku, bahan bakar dan tenaga kerja memberikan pengaruh terhadap produksi tempe sebesar 96% sedangkan sisanya sebesar 4% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

Penelitian lain pernah dilakukan oleh Pradipta Eka Permatasari (2015), Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Diponegoro dengan judul “Analisis Pengaruh Modal, Bahan Baku, Bahan Bakar dan Tenaga Kerja Terhadap Produksi Pada Usaha Tahu di Kota Semarang Tahun 2015”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modal (X1), bahan baku (X2), bahan bakar (X3) dan tenaga kerja (X4) mempunyai pengaruh yang positif dan signifikan terhadap produksi tahu (Y) di Kota Semarang. Berdasarkan hasil uji t (parsial) variabel modal, bahan baku, bahan

bakar, dan tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap produksi tahu. Sedangkan uji simultan (Uji F) variabel modal, bahan baku, bahan bakar dan tenaga kerja berpengaruh signifikan terhadap produksi tahu di Kota Semarang. Besarnya R^2 sebesar 0,98 hal ini menunjukkan bahwa variabel modal, bahan baku, bahan bakar, dan tenaga kerja memberikan pengaruh terhadap produksi tahu sebesar 98% sedangkan sisanya 2% dipengaruhi oleh variabel lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

Persamaan seluruh penelitian terdahulu tersebut dengan penelitian ini adalah ingin mengetahui pengaruh faktor-faktor produksi (modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan bakar) terhadap hasil produksi, ditujukan untuk perusahaan olahan makanan. Namun, ada perbedaan pada penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ayu Mutiara dan Pradipta Eka Permatasari dengan penelitian ini yaitu terletak pada lokasi penelitian dan ada variabel yang berbeda.

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ayu Mutiara dan Pradipta Eka Permatasari menggunakan analisis pengaruh variabel modal, bahan baku, bahan bakar dan tenaga kerja, sedangkan pada penelitian ini peneliti menambahkan teknologi yang tidak digunakan pada penelitian sebelumnya. Penelitian ini memfokuskan untuk mencari pengaruh faktor produksi terkait tenaga kerja, bahan baku dan teknologi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan. Kontribusi seluruh penelitian terdahulu tersebut terhadap penelitian ini adalah hasil analisis yang menunjukkan bahwa faktor produksi memiliki pengaruh positif terhadap hasil produksi.

2.2 Landasan Teori Tentang Faktor Produksi

Perusahaan erat kaitannya dengan kegiatan produksi. Menurut Fahmi (2016:2) produksi merupakan sesuatu yang dihasilkan oleh suatu perusahaan baik berbentuk barang (*goods*) maupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai nilai tambah bagi perusahaan. Produksi sudah pasti menggunakan faktor-faktor produksi untuk menjalankan kegiatan produksi perusahaan, karena faktor-faktor tersebut dikombinasikan dan tidak dapat berdiri sendiri.

Beberapa faktor produksi atau *input* yang digunakan akan menghasilkan *output* (keluaran). Faktor-faktor produksi dikenal pula dengan istilah *input* dan jumlah produksi selalu juga disebut sebagai *output* (Sukirno, 2016:195). Hubungan antara jumlah penggunaan *input* dan jumlah *output* yang dihasilkan, dengan teknologi tertentu, disebut fungsi produksi. Menurut Boediono (2016:64) fungsi produksi adalah suatu fungsi atau persamaan yang menunjukkan hubungan antara tingkat *output* dan tingkat (dan kombinasi) penggunaan *input-input*.

Menurut Pindyck dan Rubinfeld (2014:219) bahwa fungsi produksi mengindikasikan *output* tertinggi q (*output* perusahaan) yang dapat diproduksi atas setiap kombinasi spesifik *input*. Fungsi produksi menunjukkan sifat keterkaitan di antara faktor-faktor produksi dan tingkat produksi yang diciptakan (Laily dan Pristyadi, 2013:53). Fungsi produksi dapat dinyatakan sebagai berikut:

$$Q = F(C, L, R, T)$$

Keterangan :

$Q = Quantity$ (Jumlah produksi)

$K = Capital$ (Modal)

$L = Labour$ (Tenaga Kerja)

$R = Resource$ (Kekayaan Alam)

$T = Technology$ (Teknologi)

Persamaan diatas mempunyai pengertian, bahwa ia merupakan suatu pernyataan matematik yang pada dasarnya tingkat produksi suatu barang tergantung kepada jumlah modal, jumlah tenaga kerja, jumlah kekayaan alam dan teknologi yang digunakan (Laily dan Pristyadi, 2013:53). Setiap produsen dalam teori dianggap mempunyai suatu faktor produksi untuk “pabriknya” (Boediono, 2016:64). Hal ini dapat ditulis dengan suatu persamaan matematis sebagai berikut:

$$Q = f(X_1, X_2, X_3, \dots, X_n)$$

Q : tingkat produksi (*output*)

X_1, X_2, \dots, X_n : Berbagai input yang digunakan.

Menurut Boediono (2016:64) menyatakan bahwa:

“Asumsi dasar mengenai sifat dari fungsi produksi adalah di mana semua produsen dianggap tunduk pada satu hukum yang disebut *The Law of Diminishing Returns*. Hukum ini mengatakan bahwa bila satu macam input ditambah penggunaannya sedang *input-input* lain tetap maka *tambahan output* yang dihasilkan dari setiap *tambahan satu unit input* yang ditambahkan tadi mula-mula menaik, tetapi kemudian seterusnya menurun bila input tersebut ditambah. Karena tambahan input secara terus-menerus hanya akan membuat produktivitas tidak efektif, sehingga produksi tidak dapat maksimum”.

Penggunaan faktor produksi tidak dapat dilakukan sendiri, namun harus dikombinasikan sehingga mampu menghasilkan hasil yang makasimal. Faktor yang mempengaruhi berkembangnya suatu industri meliputi modal, tenaga kerja, bahan baku, bahan bakar, dan transportasi (Godam, 2006). Penelitian ini tidak menggunakan modal, bahan bakar dan transportasi sebagai indikator penelitian karena pada perusahaan kue bakpia di Dusun Warurejo tidak memiliki permasalahan pada modal, bahan bakar dan transportasi yang digunakan. Segi modal, pengusaha kue bakpia dapat meminjam pinjaman pada koperasi Wasuka, bahan bakar tidak mengalami kendala apapun dan transportasi para pengusaha menjual produknya secara *offline* sehingga konsumen yang berkunjung ke toko-toko kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol. Berikut indikator faktor produksi antara lain sebagai berikut:

2.2.1 Tenaga Kerja

Tenaga kerja menjadi salah satu faktor produksi yang utama pada perusahaan, karena berperan penting pada proses produksi sehingga menghasilkan suatu barang atau jasa. Tenaga kerja juga merupakan faktor penggerak faktor *input* yang lain sehingga tanpa adanya tenaga kerja maka faktor lainnya tidak akan berjalan dengan baik. Menurut Sattar (2017:25) menyatakan bahwa tenaga kerja meliputi jumlah buruh dalam perekonomian, keahlian, dan keterampilan yang dimiliki pekerja. Atas dasar keahlian dan pendidikannya, tenaga kerja dibedakan menjadi tiga yaitu tenaga kerja kasar, tenaga kerja terampil dan tenaga kerja terdidik. Tenaga kerja pembuat kue bakpia di Dusun Warurejo tergolong tenaga

kerja terampil. Tenaga kerja terampil merupakan tenaga kerja yang memiliki suatu keahlian atau keterampilan yang diperoleh dari pengalaman kerja.

a. Jumlah tenaga kerja

Jumlah tenaga kerja di sesuaikan dengan kemampuan perusahaan dan juga efisiensi penggunaan tenaga kerja pembuat kue bakpia. Penambahan jumlah tenaga kerja harus disesuaikan dengan kemampuan dan kebutuhan perusahaan. Menurut Rahardja (2008:98) menyatakan perusahaan dapat terus menambah tenaga kerja selama MP (Marginal Production) > 0 , jika MP sudah < 0 , penambahan tenaga kerja justru mengurangi produksi total.

Kegiatan produksi dalam pembuatan kue bakpia, perusahaan membagi tenaga kerja berdasarkan keterampilan dan bagiannya masing-masing selama proses produksi. Kegiatan produksi kue bakpia dibagi berdasarkan kegiatan produksi tahap 1 yaitu penyiapan bahan baku sampai pembuatan adonan kue bakpia yang dilakukan oleh 2-3 tenaga kerja. Kegiatan produksi tahap 2 yaitu pencetakan adonan kue yang dilakukan oleh 3-5 tenaga kerja. Kegiatan produksi tahap 3 yaitu proses memanggang kue bakpia ke dalam oven yang dilakukan oleh 2-3 tenaga kerja laki-laki karena memerlukan tenaga yang besar. Kegiatan *finishing/packaging* yaitu memasukkan kue bakpia kedalam kemasan *box/kardus* yang dilakukan oleh 4-5 tenaga kerja secara manual agar kue bakpia tidak hancur saat dikemas dalam kardus, *box* atau plastik mika. Dalam penelitian ini jumlah tenaga kerja dihitung dari tenaga kerja yang digunakan dalam kegiatan produksi pembuatan kue bakpia di Dusun Warurejo.

b. Jam kerja

Jam kerja merupakan waktu yang digunakan oleh tenaga kerja dalam memproduksi barang dan jasa setiap harinya. Jam kerja yang diterapkan masing-masing perusahaan berbeda, sesuai ketentuan perusahaan. Jam kerja bagi para pekerja sektor swasta telah diatur dalam Undang-undang No,13 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan, khususnya pasal 77 sampai pasal 85. Namun, yang saat ini terjadi para pekerja home industry atau pekerja kreatif dapat menggunakan jam kerja yang lebih fleksibel dan sesuai kebutuhan

perusahaan. Dikutip dari Tempo (5-02-2018) menyatakan bahwa Organisasi Buruh Dunia (International Labor Organization/ILO) mencatat 26,3 persen pekerja di Indonesia bekerja selama lebih dari 49 jam dalam sepekan. Padahal UU No.13/2013 tentang ketenagakerjaan hanya memperbolehkan maksimal jam kerja adalah 40 jam/pekan. Rata-rata pengusaha kue bakpia menggunakan sistem jam kerja dari jam 07.00 sampai jam 17.00 WIB untuk memaksimalkan kegiatan produksi dengan jam istirahat kurang lebih 2 jam dan jika lembur maksimal hingga jam 21.00 WIB.

c. Usia

Usia menjadi hal yang perlu diperhatikan dalam pemilihan tenaga kerja, karena tidak semua usia dapat bekerja menjadi tenaga kerja di Dusun Warurejo. Menurut Sedarmayanti (2016:1) bahwa tenaga kerja adalah penduduk dalam usia kerja (15 tahun ke atas) atau 15-64 tahun, atau penduduk yang secara potensial dapat bekerja. Usia produktif diharapkan mampu menambah produktivitas perusahaan kue bakpia di Dusun Warurejo. Usia untuk tenaga kerja di Indonesia adalah 15 tahun sampai 64 tahun, namun selayaknya usia yang dapat mulai bekerja adalah diatas 17 tahun. Rentan usia yang produktif yang paling banyak bekerja adalah usia 20 tahun 50 tahun karena pada masa tersebut tenaga kerja mampu bekerja dengan optimal, karena sudah memiliki kemampuan serta pengalaman dalam bekerja. Satuan hitung yang digunakan dalam usia tenaga kerja adalah tahun.

2.2.2 Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kue bakpia harus menggunakan bahan-bahan dengan kualitas yang baik agar produk kue bakpia yang dihasilkan juga berkualitas tinggi. Menurut informasi, para pengusaha kue bakpia menggunakan tepung terigu dengan kualitas tinggi dengan merek yang sudah terkenal seperti tepung Bogasari, Cakra Kembar dan Sariboga. Penggunaan bahan baku yang tidak berkualitas atau dibawah standar akan menghasilkan output kue bakpia yang kurang enak dan daya tahan yang lebih sedikit. Penggunaan bahan

baku lainnya seperti telur, gula, mentega, kacang hijau, minyak dan sebagainya juga harus diperhatikan, karena jika perusahaan mengurangi kualitas bahan baku yang digunakan akan berpengaruh terhadap hasil produksi yang kurang maksimal. Hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan bahan baku adalah sebagai berikut:

a. Jumlah bahan baku

Perusahaan yang baik akan menggunakan bahan baku yang dimiliki dengan sebaik mungkin, dari penggunaan tepung terigu, telur, mentega, gula, kacang hijau dan lainnya. Penggunaan tepung terigu yang digunakan untuk membuat kue bakpia dalam satu kali produksi idealnya sebanyak 30 s/d 40 Kg, gula sebanyak 10 s/d 20 Kg, mentega sebanyak 15 s/d 20 Kg, telur sebanyak 15 s/d 20 Kg, kacang hijau, coklat, keju, tape singkong sebagai varian isi kue bakpia idealnya sebanyak 10 s/d 20 Kg tanpa bahan campuran lainnya. Semakin banyak penggunaan bahan baku yang digunakan perusahaan, kemungkinan memperoleh hasil *output* yang juga besar. Pemakaian bahan baku atau jumlah barang yang akan digunakan dalam proses produksi kue bakpia di Dusun Warurejo harus dilaksanakan dengan ekonomis agar tidak meningkatkan biaya produksi.

b. Kualitas bahan baku

Kualitas bahan baku menjadi hal yang perlu diperhatikan dalam kegiatan produksi, utamanya untuk produksi pembuatan kue bakpia perlu memperhatikan kualitas bahan baku yang baik agar hasil produksinya juga baik dan berkualitas. Keberhasilan suatu perusahaan dalam pengolahan bahan baku tersebut tergantung perusahaan dalam menggunakan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.

Pembuatan kue bakpia harus menggunakan bahan baku yang berkualitas seperti tepung terigu Bogasari, Sariboga atau Cakra, apabila tepung terigu yang digunakan selain itu maka kualitasnya kurang. Mentega *Blueband* sebagai mentega pilihan dengan kualitas yang baik, dan penggunaan kacang hijau yang tanpa campuran apapun menjadikan kualitas kue bakpia yang baik. Perusahaan yang tidak menggunakan bahan baku tersebut, maka tergolong menggunakan kualitas bahan baku yang rendah, sehingga *output* produk yang dihasilkan kurang baik.

Kualitas bahan baku yang digunakan sebagai isi kue bakpia harus menggunakan bahan-bahan yang juga berkualitas dengan presentase penggunaan bahan baku yang tinggi. Misalnya untuk kacang hijau menggunakan presentase 100% tanpa menggunakan campuran kacang lainnya, coklat juga menggunakan 100% tanpa menggunakan campuran *cream* atau lainnya, dan sebagainya. Kue bakpia yang memiliki kualitas isi yang berkualitas akan menghasilkan produk yang baik dan lebih enak dibanding pengusaha yang mencampur isian kue bakpia dengan bahan lainnya untuk menekan biaya produksi.

2.2.3 Teknologi

Perkembangan dunia yang semakin canggih dan modern kini mengarahkan kegiatan produksi kepada penggunaan teknologi yang lebih cepat dan efisien. Menurut Tahid dan Nurcahyanie (2007:11) teknologi merupakan pengetahuan terbaru dari keahlian, pengetahuan dan praktik dalam produksi, konsumsi dan distribusi dari produk dan layanan dalam proses pembangunan. Menurut Winarsih dan Baedhowi, dkk (2014) menyatakan bahwa teknologi merupakan pengetahuan terhadap penggunaan alat, dan bagaimana alat tersebut mempengaruhi kemampuan untuk mengontrol dan beradaptasi dengan lingkungan alamnya.

Kemajuan teknologi dapat membuat tingkat produktivitas meningkat (Rahardja, 2008:102). Teknologi saat ini menentukan hasil produksi suatu perusahaan tersebut meskipun teknologi yang digunakan merupakan teknologi sederhana maupun modern. Menurut Assauri (2008:36-37) menyatakan bahwa suatu perusahaan atau industri harus dapat mengikuti perkembangan teknologi. Dibutuhkan pengetahuan dan latihan serta usaha-usaha agar teknologi yang dipergunakan tidak ketinggalan jaman dan tetap masih mutakhir atau *up-to-date*.

Teknologi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah cara yang digunakan dalam mengolah beberapa barang yang disebut *input* diubah menjadi barang-barang yang disebut *output*. Berikut adalah indikator teknologi, yaitu:

a. Teknologi Tradisional

Teknologi tradisional merupakan alat yang digunakan oleh pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo untuk memproduksi kue bakpia dengan cara tradisional dan menggunakan alat yang tradisional pula. Alat tradisional yang digunakan berupa alat pemanggang tradisional, cetakan dari bambu atau aluminium, selain itu dapat pula menggunakan cetakan plastik atau lainnya.

b. Teknologi Modern

Teknologi modern merupakan alat yang digunakan oleh pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo pada proses produksi pembuatan kue bakpia. Alat atau mesin modern tersebut digunakan untuk membantu kegiatan produksi agar lebih efisien. Alat atau mesin modern tersebut berupa alat pengaduk adonan (*mixer*), oven listrik, dan sebagainya.

2.3 Landasan Teori Tentang Hasil Produksi

Sistem ekonomi umumnya bertujuan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa guna pemenuhan kebutuhan manusia. Perusahaan yang memproduksi barang dan jasa bertujuan untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan masyarakat. Menurut Swasta (2002) dalam Sayuti (2015:132), produksi adalah pengubahan bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen yang dapat berupa barang atau jasa. *Input* terdiri dari bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi dan *output* adalah barang dan jasa yang dihasilkan dari suatu proses produksi. Proses produksi sudah dilakukan, maka akan diperoleh hasil produksi. Menurut Machfudz (2007:101) hasil produksi adalah hasil akhir dari suatu proses produksi dalam memanfaatkan (mengorbankan) *input* adalah *output* atau produk.

Berdasarkan pengertian dan penjabaran oleh para ahli tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa hasil produksi merupakan hasil akhir yang diperoleh perusahaan dari proses produksi yang dilakukan dengan mengorbankan faktor-faktor produksi menjadi *output*. Perusahaan dapat diukur tingkat efisiensinya dari tingkat produktivitas barang dan jasa yang dihasilkan. Konsumen berupaya mencapai kepuasan maksimum, maka produsen berupaya mencapai tingkat produksi yang maksimum (Rahardja, 2008:95).

Kegiatan produksi jika sudah dilakukan, maka akan diperoleh hasil produksi kue bakpia. Hasil produksi atau hasil akhir dari suatu proses produksi dalam memanfaatkan *input* yaitu berupa *output* atau produk kue bakpia. Indikator hasil produksi adalah:

2.3.1 Kuantitas

Kuantitas atau jumlah produk (*output*) yang dihasilkan perusahaan dalam memproduksi kue bakpia dalam sehari. Kemampuan menghasilkan produk kue bakpia dari masing-masing perusahaan berbeda-beda. Perusahaan dapat dikatakan produktif apabila dapat menghasilkan *output* dalam jumlah yang besar, dan pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo dituntut untuk terus memproduksi kue bakpia dengan jumlah yang besar karena pesanan yang tidak pernah sepi. Setidaknya per hari, perusahaan kue bakpia mampu memproduksi sebanyak 2000 biji. Saat pesanan sedang ramai setidaknya perusahaan mampu memproduksi hingga 20.000 biji perhari untuk memenuhi permintaan konsumen. Kuantitas kue bakpia di hitung dengan satuan biji.

2.3.2 Kualitas

Kualitas adalah keseluruhan sifat suatu produk atau pelayanan yang berpengaruh pada kemampuannya untuk memuaskan kebutuhan yang dinyatakan atau tersirat (Kotler, 2005:57). Kualitas produk yang tidak diperhatikan, berarti mematikan harapan bagi perusahaan dimasa yang akan datang sehingga perusahaan akan menghasilkan produk dengan kualitas yang rendah. Kualitas produk dilakukan sebagai upaya pemenuhan keinginan konsumen dengan memberikan keunggulan-keunggulan tertentu terhadap produknya.

Kualitas hasil produk tersebut seperti daya tahan produk (tanggal *expired*) yang lebih dari satu minggu, dilengkapi dengan label-label resmi pemerintah seperti BPOM, Depkes, label halal dan sebagainya dan memberikan beberapa varian isi seperti kacang hijau, tape, keju, pisang, coklat dan varian rasa strawberry, vanilla, nanas dan sebagainya. Selain itu untuk kemasan atau *packaging* pada perusahaan kue bakpia, baiknya menggunakan kardus/*box* yang di dalamnya dilapisi kertas minyak agar tidak cepat meresap minyak. Kemasan yang baik juga harus dilengkapi dengan tanggal *expired* atau kadaluarsa produk kue bakpia. Namun untuk beberapa

perusahaan kue bakpia juga dapat menggunakan plastik mika saja sebagai kemasan dari produk kue bakpia, namun dengan kualitas yang lebih rendah.

2.4 Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi

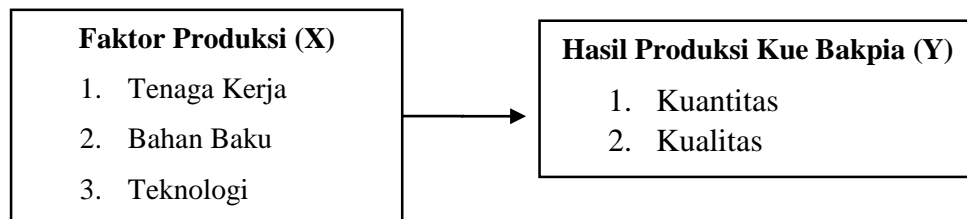
Perusahaan yang baik akan melakukan kegiatan produksi dengan memanfaatkan faktor-faktor produksinya secara efektif dan efisien, dengan tujuan agar hasil produksi atau *output* yang dihasilkan maksimal. Kegiatan produksi tidak terlepas dari faktor-faktor produksi, antara lain tenaga kerja, bahan baku dan ditunjang dengan penggunaan teknologi. Faktor produksi atau *input* merupakan hal yang harus ada untuk menghasilkan suatu produksi.

Tingkat produksi suatu barang tergantung kepada jumlah tenaga kerja, jumlah kekayaan alam dan teknologi yang digunakan (Laily dan Pristyadi, 2013:53). Membandingkan berbagai gabungan faktor-faktor produksi untuk menghasilkan sejumlah barang tertentu dapatlah ditentukan gabungan faktor-faktor produksi yang paling ekonomis untuk memproduksi sejumlah barang tersebut (Sukirno, 2016:195). Penggunaan faktor-faktor produksi yang semakin baik oleh perusahaan kue bakpia, khususnya dalam penggunaan tenaga kerja, bahan baku dan teknologi tentu akan berpengaruh terhadap hasil produksi kue bakpia yang juga akan mengalami peningkatan kuantitas dan kualitas.

Hubungan *input* dan *output* untuk setiap sistem produksi merupakan suatu fungsi dari tingkat teknologi pabrik, tenaga kerja bahkan bahan baku dan lain-lain yang digunakan dalam suatu perusahaan (Tasman dan Aima, 2013:68). Adanya faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, bahan baku, dan teknologi tentu memiliki pengaruh dalam menghasilkan *output* atau hasil produksi, khususnya produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol.

2.5 Kerangka Berpikir Penelitian

Kerangka berpikir ini disusun dengan harapan dapat mempermudah penelitian dalam menguraikan pokok permasalahan secara terstruktur dan sistematis yang dapat digambarkan seperti gambar 2.1 sebagai berikut:



Gambar 2.1 Kerangka Berpikir Penelitian

Berdasarkan gambar 2.1 diatas, penelitian ini terdiri atas variabel bebas dan terikat. Variabel bebasnya adalah faktor produksi terdiri atas tenaga kerja, bahan baku dan teknologi, sedangkan variabel terikatnya adalah hasil produksi kue produksi yang terdiri atas kuantitas dan kualitas.

2.6 Hipotesis

Ada pengaruh yang signifikan faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

BAB 3. METODE PENELITIAN

Bab ini membahas tentang metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini. Metode penelitian dalam bab ini mencakup rancangan penelitian, metode penentuan lokasi, metode penentuan populasi penelitian, pemilihan jenis dan sumber data, definisi operasional variabel, metode pengumpulan data, metode pengolahan data, dan metode analisis data.

3.1 Rancangan Penelitian

Penelitian yang dirancang secara sistematis tentu dapat mencapai hasil yang diharapkan. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif korelasional yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo.

Penentuan lokasi penelitian ini menggunakan metode *purposive area*. Peneliti menggunakan metode populatif untuk menentukan jumlah sampel penelitian dan mengumpulkan data responden tersebut menggunakan angket dan dokumen. Data yang dikumpulkan dari hasil angket selanjutnya akan diolah dengan proses *editing*, *scoring*, dan tabulasi, selanjutnya dianalisis menggunakan analisis inferensial yang terdiri dari regresi linier sederhana, analisis varian regresi, uji f, dan efektifitas garis regresi.

3.2 Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi penelitian ini menggunakan *purposive area* yaitu lokasi penelitian yang ditentukan secara sengaja karena sesuai dengan tujuan penelitian. Lokasi yang ditetapkan dalam penelitian ini adalah Dusun Warurejo Desa Kejapanan Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan sebagai lokasi penelitian, dengan beberapa pertimbangan sebagai berikut:

1. Dusun Warurejo satu-satunya desa yang mengembangkan usaha pembuatan kue bakpia wilayah di Kecamatan Gempol;
2. Belum pernah dijadikan sebagai objek penelitian dengan bahasan pengaruh tenaga kerja, bahan baku dan teknologi terhadap hasil produksi kue bakpia.

3.3 Metode Penentuan Populasi Penelitian

3.3.1 Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol yang berjumlah 55 pengusaha kue bakpi, karena jumlahnya yang sedikit maka semua pengusaha kue bakpia dijadikan sebagai responden dalam penelitian ini dengan menggunakan metode populatif.

3.4 Jenis Data dan Sumber Data

3.4.1 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah kuantitatif korelasional, sebab data yang diperoleh berbentuk angka atau bilangan. Data kuantitatif dapat diolah atau dianalisis menggunakan teknik penghitungan statistika.

Sumber data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data pokok atau inti yang diperoleh langsung dari responden yang terlibat langsung dalam penelitian yang dilakukan peneliti dengan cara memberikan angket kepada setiap responden yaitu pengusaha kue bakpia dari anggota koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka). Angket yang disebarkan kepada responden berupa daftar pertanyaan yang terkait faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo.

Data sekunder merupakan data yang bersifat mendukung data primer yang sudah ada dalam pelaksanaan penelitian. Data sekunder ini didapatkan dari dokumen koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka), literatur dan artikel dari internet yang mendukung penelitian ini.

3.5 Definisi Operasional Variabel

Variabel penelitian merupakan suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variabel tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Operasional konsep dalam penelitian diperlukan untuk mengetahui hubungan masing-masing variabel. Adapun konsep yang dioperasionalkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

3.5.1 Faktor Produksi (X)

Faktor produksi merupakan faktor-faktor yang digunakan pengusaha di Dusun Warurejo dalam memproduksi kue bakpia sehari-hari, faktor-faktor produksi tersebut antara lain tenaga kerja, bahan baku dan teknologi. Variabel bebas pada penelitian ini adalah faktor produksi kue bakpia di Dusun Warurejo yang meliputi:

1. Tenaga kerja

Tenaga kerja merupakan sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi pembuatan kue bakpia. Tenaga kerja tersebut ditinjau dari jumlah tenaga kerja, jam kerja dan usia tenaga kerja di masing-masing perusahaan kue bakpia di Dusun Warurejo. Satuan hitung untuk menghitung tenaga kerja adalah orang.

2. Bahan baku

Bahan baku merupakan bahan mentah yang digunakan untuk membuat kue bakpia seperti tepung terigu, mentega, telur dan sebagainya. Bahan baku tersebut ditinjau dari jumlah bahan baku yang digunakan dan kualitas bahan baku. Satuan untuk menghitung bahan baku adalah kilogram (Kg).

3. Teknologi

Teknologi merupakan mesin-mesin yang digunakan pengusaha dalam proses pembuatan kue bakpia, dapat berupa mesin modern ataupun alat-alat tradisional yang masih digunakan dalam kegiatan produksi kue bakpia di Dusun Warurejo. Satuan untuk menghitung teknologi adalah unit.

3.5.2 Hasil Produksi (Y)

Hasil produksi merupakan hasil atau *output* produk kue bakpia di Dusun Warurejo yang dilihat berdasarkan kuantitas dan kualitas kue bakpia setiap harinya dan setiap perusahaan berbeda-beda. Variabel terikat pada penelitian ini adalah hasil produksi kue bakpia yang ada di Dusun Warurejo yang meliputi:

1. Kuantitas

Kuantitas merupakan jumlah produksi kue bakpia yang dihasilkan pada masing-masing perusahaan di Dusun Warurejo setiap harinya. Satuan hitung yang digunakan untuk mengukur kuantitas hasil produksi adalah biji.

2. Kualitas

Kualitas merupakan standar mutu pada masing-masing perusahaan kue bakpia di Dusun Warurejo. Kualitas produk dapat dilihat dari beberapa kriteria produk kue bakpia yang dilengkapi dengan:

- a. Adanya tanggal *expired* pada kemasan;
- b. Adanya label halal;
- c. Lulus uji layak konsumsi oleh BPOM, Depkes, dan sebagainya;
- d. Varian isi dan varian rasa yang ditawarkan.

3.6 Metode Pengumpulan Data

Metode ini merupakan strategi atau cara yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian ini. Metode pengumpulan data yang digunakan sebagai berikut:

3.6.1 Angket

Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup. Angket pada penelitian ini berisi pertanyaan dan alternatif jawaban yang telah ditentukan oleh peneliti sehingga responden hanya memilih salah satu dari empat alternatif jawaban yang sudah disediakan. Data yang ingin diperoleh dari angket ini terkait dengan faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol.

3.6.2 Dokumen

Dokumen digunakan untuk memperoleh data yang sudah tersedia dalam bentuk catatan. Metode ini digunakan untuk mengumpulkan data tentang pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo, literatur dan artikel internet yang berkaitan dengan dengan variabel faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi serta informasi lainnya sebagai pendukung penelitian ini.

3.7 Metode Pengolahan Data

Tahap selanjutnya setelah dilakukan pengumpulan data adalah mengolah data, agar data yang diperoleh dapat di analisis. Tahapan pengolahan data penelitian ini adalah sebagai berikut:

3.7.1 Editing

Editing adalah kegiatan yang dilaksanakan setelah peneliti selesai menghimpun data dilapangan (Bungin, 2006:165). Editing merupakan langkah awal untuk mengecek kelengkapan data dan identitas responden, sehingga data yang diperoleh tidak menimbulkan keragu-raguan. Hal-hal yang akan diproses dalam editing meliputi: kelengkapan dalam pengisian, kejelasan makna jawaban, konsisten jawaban, relevansi jawaban dan keseragaman suatu jawaban. Peneliti akan meneliti kembali angket yang sudah diisi, jika angket tidak lengkap peneliti akan mengembalikan angket tersebut kepada responden untuk dilengkapi.

3.7.2 Skoring

Skoring adalah kegiatan memberikan skor atau nilai terhadap data yang telah terkumpul berdasarkan kriteria yang sudah ditetapkan. Pada tahap ini, peneliti memberi skor pada setiap alternatif jawaban yang telah disusun. Penilaian diambil dari hasil angket tertutup ini diisi oleh responden dengan menggunakan penentuan nilai sebagai berikut:

1. Jika jawaban a, skor yang diberikan adalah 4,
2. Jika jawaban b, skor yang diberikan adalah 3,
3. Jika jawaban c, skor yang diberikan adalah 2, dan
4. Jika jawaban d, skor yang diberikan adalah 1.

3.7.3 Tabulasi

Setelah melakukan skoring, tahap berikutnya dalam pengolahan data adalah tabulasi. Tabulasi adalah memasukkan data ke dalam tabel dan mengatur angka sehingga mudah dihitung dan dijumlahkan dengan memasukkan jawaban setiap responden ke dalam tabel tersebut akan terlihat berapa banyak skor responden yang

menjawab pertanyaan pada angket. Setelah melakukan tabulasi, kemudian peneliti akan melanjutkan ke tahap pengujian.

3.8 Uji Instrumen Penelitian

3.8.1 Uji Validitas

Kuesioner dikatakan valid jika pernyataan pada kuesioner mampu untuk mengungkapkan sesuatu yang akan diukur oleh kuesioner. Validitas instrumen kuesioner akan menjadi kurang valid jika memiliki nilai validitas yang rendah. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan sejauh mana data yang telah dikumpulkan tidak menyimpang dari gambaran tentang validitas yang dimaksud. Menguji validitas, penelitian ini menggunakan rumus korelasi *product moment* yang dirumuskan sebagai berikut:

$$R_{xy} = \frac{N \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[N \sum X^2 - (\sum X)^2][N \sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

(Arikunto, 2011:170)

Keterangan:

R_{xy} : Koefisien korelasi antar variabel x dan y

N : Jumlah responden

$\sum X$: Total dari variabel x

$\sum Y$: Total dari variabel y

$\sum XY$: Total dari hasil kali variabel x dan y

Menafsirkan tingkat validitas dari angket yang telah disebarkan kepada responden dengan cara berkonsultasi dengan tabel r *product moment*. Kriteria pengujiannya adalah:

1. Valid, jika nilai $r_{hit} >$ nilai r_{tabel} pada derajat bebas (db) n-2 dengan taraf signifikan 5%
2. Tidak valid, jika nilai $r_{hit} <$ nilai r_{tabel} pada derajat bebas (db) n-2 dengan taraf signifikan 5%

Penelitian ini menggunakan *software* SPSS 23.0 untuk melakukan uji validitas instrumen.

3.8.2 Uji Reliabilitas

Kuesioner dikatakan reliabel atau handal jika jawaban seseorang terhadap pernyataan adalah konsisten atau stabil dari waktu ke waktu. Pengukuran yang memiliki reliabilitas yang tinggi adalah pengukuran yang dapat menghasilkan data yang reliabel. Instrumen tes dikatakan dapat dipercaya (*reliable*) jika memberikan hasil yang tetap atau konsisten apabila diujikan berkali-kali (Widoyoko, 2012:157). Pengujian data menggunakan rumus *Cronbach Alpha* sebagai berikut:

$$r_{11} = \frac{k}{(k-1)} \left(1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_t^2} \right)$$

(Umar, 2003:176)

Keterangan:

r_{11} : Reliabilitas instrumen

k : Banyaknya butir pertanyaan

σ_t^2 : Varians total

$\sum \sigma_b^2$: Jumlah varians butir

Kriteria untuk mengujinya adalah sebagai berikut:

1. Jika r_{alpha} positif dan $r_{alpha} \geq r_{tabel}$, maka butir atau variabel tersebut reliabel.
2. Jika r_{alpha} negatif dan $r_{alpha} < r_{tabel}$, maka butir atau variabel tersebut tidak reliabel.

Reliabilitas instrumen dapat dilihat dari r_{hitung} (r_{alpha}) dengan kriteria sebagai berikut:

Tabel 3.1 Kriteria r_{hitung} (r_{alpha})

r_{hitung} (r_{alpha})	Kriteria
0,800 – 1,00	Sangat Kuat
0,600 – 0,799	Kuat
0,400 – 0,599	Cukup Kuat
0,200 – 0,399	Rendah
< 0,200	Sangat Rendah

Penelitian ini menggunakan *software* SPSS 23.0 untuk melakukan uji reliabilitas instrumen.

3.9 Metode Analisis Data

Metode analisis data digunakan untuk mengolah data hasil penelitian sehingga diperoleh suatu kesimpulan yang dapat dipertanggung jawabkan. Metode analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis inferensial.

3.9.1 Analisis Inferensial

Analisis inferensial adalah proses pengambilan kesimpulan-kesimpulan berdasarkan data sampel yang lebih sedikit menjadi kesimpulan yang lebih umum untuk sebuah populasi. Peneliti menggunakan regresi linear sederhana dengan menggunakan rumus statistik yang digunakan untuk menguji hipotesis yang diajukan oleh peneliti dalam melakukan penelitian. Untuk mempermudah dalam mengolah dan menganalisis data yang diperoleh, maka peneliti menggunakan *software* SPSS 23.0. Langkah-langkah dalam analisis ini sebagai berikut:

a. Regresi Linear Sederhana

Analisis ini mengandung makna bahwa suatu persamaan regresi terdapat satu variabel dependen atau lebih satu variabel independen dengan persamaan:

$$\hat{Y} = a + bX$$

Keterangan:

\hat{Y} : Variabel terikat

a : Konstanta

X : Variabel bebas

b : Derajat kemiringan

Untuk menyelesaikan persamaan garis regresi diatas, maka perlu mengetahui koefisien a dan b dengan rumus sebagai berikut:

$$b = \frac{N(\sum XY) - (\sum X)(\sum Y)}{N(\sum X^2) - (\sum X)^2}$$

$$a = \frac{\sum Y - b \sum X}{N}$$

b. Analisis Varian Garis Regresi

Analisis varian garis regresi digunakan untuk mengetahui kuat tidaknya atau tingkat keeratan komponen variabel bebas (faktor produksi) terhadap variabel

terikat (hasil produksi). Adapun rumus analisis varian garis regresi yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

$$Ry = \sqrt{\frac{a \sum XY}{\sum Y^2}}$$

(Sunyoto, 2011:63)

Keterangan:

Ry : Koefisien korelasi antara variabel terikat dengan variabel bebas

a : Bilangan koefisien prediktor (X)

$\sum XY$: Total variabel X dengan variabel Y

$\sum Y^2$: Total kuadrat variabel Y

Tabel 3.2 Pedoman Interpretasi Koefisien Korelasi

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,000 – 0,199	Sangat rendah
0,200 – 0,399	Rendah
0,400 – 0,599	Cukup kuat
0,600 – 0,799	Kuat
0,800 – 1,000	Sangat kuat

c. Uji Serentak (Uji F)

Uji F ini dikenal dengan uji model atau uji anova. Pengujian ini digunakan untuk mengetahui signifikansi pengaruh seluruh variabel bebas secara bersama-sama terhadap variabel terikat yaitu dengan persamaan:

$$F_o = \frac{R^2(n - k - 1)}{k(1 - R^2)}$$

(Hasan, 2010:103)

Keterangan:

F_o : Pengujian serentak

R^2 : Koefisien determinasi

n : Banyaknya responden

k : Banyaknya variabel bebas

1 : Bilangan konstan

Dari hasil F_o kemudian dikonsultasikan F_{tabel} 5% dengan menggunakan derajat kebebasan dengan persamaan sebagai berikut:

$$db = \frac{m}{n - m - 1}$$

Keterangan:

m : Variabel bebas

n : Jumlah responden

1 : Konstanta

Dasar-dasar pengambilan keputusan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Hipotesis:

H_o diterima: artinya tidak ada pengaruh yang signifikan dari faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

H_o ditolak: artinya ada pengaruh yang signifikan dari faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

2. Berdasarkan perbandingan antara F_{hitung} dan F_{tabel}

Jika $F_{hitung} \leq F_{tabel}$, maka H_o diterima.

Jika $F_{hitung} > F_{tabel}$, maka H_o ditolak.

3. Berdasarkan nilai probabilitas

Jika $sig > \alpha$, maka H_o diterima.

Jika $sig < \alpha$, maka H_o ditolak.

d. Efektifitas Garis Regresi

Efektifitas garis regresi ini digunakan untuk mengetahui besaran pengaruh variabel bebas dengan variabel terikat dalam persentase. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$r \times \beta \times 100\% = \dots\dots\dots\%$$

BAB 5. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan bahwa faktor produksi memiliki pengaruh yang signifikan terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan. Besarnya persentase pengaruh faktor produksi terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan adalah 84,9%.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dari penelitian ini, maka peneliti dapat memberikan saran kepada beberapa pihak antara lain:

1. Bagi pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo, diharapkan untuk selalu menggunakan faktor produksi dengan efisien dan sebaik mungkin dengan tujuan agar hasil produksi kue bakpia dapat terus dimaksimalkan dan kualitasnya semakin baik.
2. Bagi peneliti lain, untuk ikut mempertimbangkan variabel bebas lain yang tidak diteliti pada penelitian ini, seperti modal, bahan bakar dan lain sebagainya yang mempengaruhi hasil produksi.

DAFTAR BACAAN

Buku:

Ahyari, Agus. 1987. *Manajemen Produksi Pengendalian Produksi Edisi ke 4*, Yogyakarta, BPFE

Arikunto, Suharsimi. 2011. *Prosedur Penelitian Suatu Praktek. Edisi Revisi IV*. Jakarta: PT. Asdhi Mahasatya.

Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi Edisi Revisi 2008*. Jakarta: FE UI

Boediono. 2016. *Pengantar Ilmu Ekonomi No.1 Ekonomi Mikro*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta

Bungin, Burhan. 2006. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Hasan, Ali. 2010. *Marketing*. Yogyakarta: Media Presindo.

Fahmi, Irham. 2016. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung: Penerbit Alfabeta

Kotler, Philip. 2005. *Manajemen Pemasaran Edisi 11 Jilid 1 dan 2 Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks Jakarta

Laily, Nur dan Pristyadi, Budiyo. 2013. *Teori Ekonomi*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Mahchfudz, Masyhuri. 2007. *Dasar-Dasar Ekonomi Mikro*. Malang: Prestasi Pustaka Publisher

Pindyck, Robert S. dan Rubinfeld, Daniel L. 2014. *Mikroekonomi*. Jakarta. Erlangga

Rahardja, Pratama. 2008. *Pengantar Ilmu Ekonomi (Makroekonomi dan Mikroekonomi)*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Sattar. 2017. *Buku Ajar Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: CV Budi Utama

Sayuti, A. Jalaluddin. 2015. *Pengantar Bisnis Dalam Perspektif Aktivitas dan Kelembagaan*. Bandung: Alfabeta

Sedarmayanti. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia Reformasi Birokrasi dan Manajemen Pegawai Negeri Sipil Edisi Revisi*. Bandung: PT Refika Aditama

Siagian, Sondang. P. 2004. *Administrasi Kantor*. Jakarta : Bina Aksara.

Sukirno, Sadono. 2016. *Mikroekonomi Teori Pengantar*. Jakarta: Raja Grafindo Persada

Sunyoto, D. 2011. *Analisis Regresi dan Uji Hipotesis*. Jakarta: CAPS.

Tahid, Suwarno dan Nurcahyanie, Yunia Dwi. 2007. *Konsep Teknologi dalam Pengembangan Produk Industri*. Jakarta: Prenadamedia

Tasman, Aulia dan Aima, M. Havidz. 2013. *Ekonomi Manajerial Dengan Pendekatan Matematis Edisi Revisi*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Umar, H. 2003. *Metodologi Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Universitas Jember. 2016. *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Jember: Badan Penerbit Universitas Jember.

Jurnal :

Godam, 2006. *Faktor Pendukung dan Penghambat Industri Bisnis – Perkembangan dan Pembangunan Industri - Ilmu Sosial Ekonomi Pembangunan*.

http://organisasi.org/faktor_pendukung_dan_penghambat_industri_bisnis_perkebangan_dan_pembangunan_industry_ilmu_sosial_ekonomi_pembangunan [Diakses 7 Maret 2018]

Winarsih, Baedhowi, dkk. 2014. *Pengaruh Tenaga Kerja, Teknologi, dan Modal Dalam Meningkatkan Produksi di Industri Pengolahan Garam Kabupaten Pati*. Jurnal Ekonomi Universitas Sebelas Maret Surakarta. [Diakses 10 September 2017]

Skripsi :

Mutiara, Ayu. 2010. *Analisis Pengaruh Bahan Baku, Bahan Bakar Dan Tenaga Kerja Terhadap Produksi Tempe Di Kota Semarang (Studi Kasus Di Kelurahan Krobokan)*. Tidak dipublikasikan. Skripsi. Semarang: Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan Universitas Diponegoro.

Permatasari, Pradipta Eka. 2015. *Analisis Pengaruh Modal, Bahan Baku, Bahan Bakar, Dan Tenaga Kerja Terhadap Produksi Pada Usaha Tahu Di Kota Semarang Tahun 2015*. Tidak dipublikasikan. Skripsi. Semarang: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Diponegoro.

Undang-Undang :

Undang-Undang Republik Indonesia No.13 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan.

Website:

Jawa Pos (Radar Bromo). 2017. *Industri Masih Didominasi Pandaan-Gempol*. <https://www.jawapos.com/radarbromo/read/2017/08/8121/industri-masih-didominasi-pandaan-gempol> [Diakses pada tanggal 12 September 2017]



LAMPIRAN

Lampiran A.

MATRIK PENELITIAN

Judul	RUMUSAN MASALAH	VARIABEL	INDIKATOR	JENIS DAN SUMBER DATA	METODE PENELITIAN	HIPOTESIS
Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan	1. Apakah ada pengaruh signifikan dari faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan?	Faktor Produksi (X) Hasil Produksi kue bakpia (Y)	1. Tenaga kerja 2. Bahan Baku 3. Teknologi 1. Kuantitas 2. Kualitas	a. Jenis Data: Kuantitatif korelasional. b. Sumber Data: Data Primer (Angket)	1. Lokasi Penelitian: Dusun Warurejo Desa Kejapanan Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan. 2. Metode Penentuan Responden: Penelitian Populasi. 3. Metode pengumpulan data menggunakan angket dan dokumentasi. 4. Pengolahan data menggunakan <i>editing</i> , <i>skoring</i> , dan <i>tabulasi</i> . 5. Uji Instrumen Data : -Uji Validitas $R_{xy} = \frac{N \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[N \sum X^2 - (\sum X)^2][N \sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$ -Uji Reliabilitas $r_{11} = \frac{k}{(k-1)} \left(1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma_e^2} \right)$	1. Ada pengaruh signifikan dari faktor produksi (tenaga kerja, bahan baku dan teknologi) terhadap hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

					<p>6. Analisis Data Kuantitatif:</p> <p>a. Persamaan regresi linear sederhana: $\hat{Y} = a + bX$</p> <p>b. Analisis Varian Regresi: $Ry = \sqrt{\frac{a \sum XY}{\sum Y^2}}$</p> <p>c. Uji F: $F_o = \frac{R^2(n - k - 1)}{k(1 - R^2)}$</p> <p>d. Efektifitas garis regresi: $r \times \beta_x \times 100\% = \dots\dots\dots\%$</p>	
--	--	--	--	--	---	--

Lampiran B.**PEDOMAN PENGUMPULAN DATA****1. Metode Angket**

Data yang Ingin Diperoleh	Sumber Data
Faktor-faktor produksi terkait tenaga kerja, bahan baku, teknologi dan hasil produksi kue bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.	Responden: Pengusaha kue bakpia di Dusun Warurejo.

2. Metode Dokumen

Data yang Ingin Diperoleh	Sumber Data
1. Daftar nama-nama pengusaha kue bakpia yang menjadi anggota koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka).	Dokumen koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka) Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan
2. Struktur organisasi koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka).	

Lampiran C.

PEDOMAN PENYUSUNAN KUESIONER

Angket Faktor Produksi (X)		Angket Hasil Produksi (Y)	
Indikator	No. Soal	Indikator	No. Soal
Tenaga Kerja	1,2,3 dan 4	Kuantitas	21 dan 22
Bahan Baku	5,6,7,8,9,10 ,11,12,13,14,15,16,17 dan 18	Kualitas	23, 24, 25 dan 26
Teknologi	19 dan 20		

Lampiran D.

KUESIONER

Dengan hormat,

Dalam upaya menyelesaikan studi strata satu di FKIP Universitas Jember, peneliti bermaksud untuk menyusun skripsi sebagai salah satu pemenuhan syarat kelulusan dengan judul **Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.**

Berkaitan dengan hal tersebut, peneliti berharap kesediaan saudara/i untuk memberikan jawaban yang jujur sesuai dengan pendapat dan keadaan yang sebenarnya agar peneliti dapat memperoleh data yang akurat.

Atas perhatian dan kesediaan saudara/i peneliti mengucapkan terima kasih

Hormat saya,

Sheila Widya Ningrum

Peneliti

INSTRUMEN PENELITIAN
PENGARUH FAKTOR PRODUKSI TERHADAP HASIL PRODUKSI KUE
BAKPIA DI DUSUN WARUREJO KECAMATAN GEMPOL
KABUPATEN PASURUAN

A. Identitas Responden

Isilah data pribadi Bapak/Ibu/Saudara/Saudari dibawah ini:

Nama :

Jenis Kelamin* : Laki-laki / Perempuan

Umur :(tahun)

Nama Usaha Bakpia :

Pendidikan** :

a. Tidak Sekolah	d. SMA
b. SD	e. Diploma/Sarjana
c. SMP	f. lainnya (<i>isi sendiri</i>)

Alamat :

.....

.....

B. Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Bacalah pertanyaan dibawah ini dengan cermat dan teliti.
2. Isilah seluruh pertanyaan pada kuesioner ini dengan memberikan tanda silang (X) pada alternatif jawaban (a, b, c dan d).
3. Lengkapilah pernyataan/pertanyaan sesuai dengan kondisi sebenarnya.

* *Coret salah satu*

** *Silang salah satu pilihan alternatif jawaban*

DAFTAR PERTANYAAN**I. Daftar Pertanyaan Faktor Produksi (X)****A. Indikator Tenaga Kerja**

1. Berapa jumlah **total** tenaga kerja yang bekerja di perusahaan anda?
 - a. 13 - 16 orang
 - b. 9 – 12 orang
 - c. 5 – 8 orang
 - d. 1 – 4 orang
2. Berapa total jam kerja yang digunakan dalam **satu hari kerja** di perusahaan kue bakpia anda?
 - a. 7 s/d 8 jam kerja/hari
 - b. 5 s/d 6 jam kerja/hari
 - c. 3 s/d 4 jam kerja/hari
 - d. 1 s/d 2 jam kerja/hari
3. Bagaimana penerapan jam kerja pada perusahaan kue bakpia anda?
 - a. Jam 07.00 s/d 17.00 WIB
 - b. Jam 07.00 s/d 16.00 WIB
 - c. Jam 07.00 s/d 15.00 WIB
 - d. Jam 07.00 s/d 14.00 WIB
4. Berapa rata-rata usia tenaga kerja yang bekerja di perusahaan kue bakpia anda?
 - a. 30 s/d 34 tahun
 - b. 25 s/d 29 tahun
 - c. 20 s/d 24 tahun
 - d. 15 s/d 19 tahun

B. Indikator Bahan Baku

5. Berapa banyak **tepung terigu** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 31 s/d 40 Kg/hari
 - b. 21 s/d 30 Kg/hari
 - c. 11 s/d 20 Kg/hari
 - d. 1 s/d 10 Kg/hari
6. Berapa banyak **mentega** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari
7. Berapa banyak **gula** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari

8. Berapa banyak **telur** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari
9. Berapa banyak **kacang hijau** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari
10. Berapa banyak **coklat** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari
11. Berapa banyak **keju** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari
12. Berapa banyak **tape singkong** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kg/hari
 - b. 11 s/d 15 Kg/hari
 - c. 6 s/d 10 Kg/hari
 - d. 1 s/d 5 Kg/hari
13. Berapa banyak **susu** yang digunakan untuk produksi kue bakpia?
 - a. 16 s/d 20 Kaleng/hari
 - b. 11 s/d 15 Kaleng/hari
 - c. 6 s/d 10 Kaleng/hari
 - d. 1 s/d 5 Kaleng/hari
14. Tepung terigu *merk* apa yang digunakan perusahaan anda dalam produksi kue bakpia?
 - a. Bogasari
 - b. Sari Boga
 - c. Sania Tepung Terigu
 - d. Tidak Bermerek/Kiloan
15. Mentega merk apa yang digunakan perusahaan anda dalam produksi kue bakpia?
 - a. Blueband
 - b. RoseBrand
 - c. Sinar Mas
 - d. Tidak Bermerek/Kiloan
16. Berapakah presentase penggunaan **kacang hijau** yang digunakan perusahaan anda sebagai varian isi kue bakpia?
 - a. 100% kacang hijau
 - b. 75% kacang hijau
 - c. 50% kacang hijau
 - d. 25% kacang hijau

17. Berapakah presentase penggunaan **coklat** yang digunakan perusahaan anda sebagai varian isi kue bakpia?
- a. 100% coklat
 - b. 75% coklat
 - c. 50% coklat
 - d. 25% coklat
18. Berapakah presentase penggunaan **tape singkong** yang digunakan perusahaan anda sebagai varian isi kue bakpia?
- a. 100% tape singkong
 - b. 75% tape singkong
 - c. 50% tape singkong
 - d. 25% tape singkong

C. Indikator Tradisional

19. Cetakan apa yang digunakan perusahaan anda dalam produksi kue bakpia?
- a. Cetakan tangan
 - b. Cetakan bambu
 - c. Cetakan alumunium
 - d. Cetakan plastik
20. Teknologi modern apa yang anda gunakan dalam proses produksi kue bakpia?
- a. Pengaduk adonan (*Mixer*), pencetak adonan, oven/pemanggang otomatis, *packaging*, dll
 - b. Pengaduk adonan (*Mixer*), pencetak adonan, oven/pemanggang otomatis.
 - c. Pengaduk adonan (*Mixer*), pencetak adonan.
 - d. Pencetak adonan saja.

II. Daftar Pertanyaan Hasil Produksi (Y)

A. Indikator Kuantitas

21. Dalam **sehari**, berapa banyak kue bakpia yang diproduksi perusahaan anda?
- a. 1.600 s/d 2.000 biji/hari
 - b. 1.100 s/d 1.500 biji/hari
 - c. 600 s/d 1.000 biji/hari
 - d. 100 s/d 500 biji/hari
22. Saat sedang ramai pesanan, berapakah **produksi maksimal** yang mampu dihasilkan perusahaan kue bakpia anda?
- a. 16.000 s/d 20.000 biji/hari
 - b. 11.000 s/d 15.000 biji/hari
 - c. 6.000 s/d 10.000 biji/hari
 - d. 1000 s/d 5.000 biji/hari

B. Indikator Kualitas

23. Berapa lama daya tahan kue bakpia yang anda produksi mampu bertahan?
- a. 10 s/d 12 hari
 - b. 7 s/d 9 hari
 - c. 4 s/d 6 hari
 - d. 1 s/d 3 hari
24. Berapa varian rasa yang dimiliki perusahaan bakpia anda?
- a. 7 s/d 8 macam varian rasa
 - b. 5 s/d 6 macam varian rasa
 - c. 3 s/d 4 macam varian rasa
 - d. 1 s/d 2 macam varian rasa
25. Bagaimana kemasan atau *packaging* dari produk kue bakpia anda?
- a. Kardus/*box*, dilengkapi dengan kertas minyak dan tanggal *expired*
 - b. Kardus/*box* dan dilengkapi dengan kertas minyak.
 - c. Kardus atau *box* saja
 - d. Kemasan plastik mika
26. Pada kemasan produk kue bakpia anda, berapa banyak label resmi (DepKes, IRT, Halal, dll) yang dimiliki perusahaan anda?
- a. 3 label
 - b. 2 label
 - c. 2 label
 - d. Tidak memiliki label resmi

- TERIMA KASIH ATAS KERJASAMA ANDA -

Lampiran E.

BIODATA RESPONDEN

No.	Nama Responden	L/P	Umur	Nama Usaha Kue Bakpia	Lama Usaha	Alamat
1	Ibu Yana Andayani	P	41	Pia Karomah	6 thn	Warurejo
2	Ibu Yayuk	P	38	Pia Berkah	5,5 thn	Warurejo
3	Ibu Ike Cristian	P	31	Pia Anugrah	5 thn	Warurejo
4	Sdr Purwanto	L	30	Pia 3 Putra	6 thn	Warurejo
5	Ibu Sriatun	P	43	Pia 4 Sekawan	4 thn	Warurejo
6	Ibu Anik Agustini	P	44	Pia Surya R/D	6 thn	Warurejo
7	Aba Topo	P	65	Pia Khotijah	6 thn	Warurejo
8	Ibu Sriatin (Jamil)	P	50	Pia Putri	5 thn	Warurejo
9	Ibu Suwartiningsih	P	45	Pia Sari	4 thn	Warurejo
10	Ibu Rumiati	P	35	Pia Arum Jaya	3,5 thn	Warurejo
11	Ibu Dwi Lestari	P	35	Pia Tiara Lestari	2 thn	Warurejo
12	Ibu Hikmatul	P	36	Pia Bejo Mulyo	5 thn	Warurejo
13	Ibu Rini	P	37	Pia Kurnia	6 thn	Warurejo
14	Ibu Mulyati	P	48	Pia Ima	4 thn	Warurejo
15	Ibu Jumaiyah	P	55	Pia Nugi	6 thn	Warurejo
16	Ibu Nia	P	32	Pia Mandiri	2 thn	Warurejo
17	Ibu Anik Agustini	P	54	Pia R/B	4 thn	Warurejo
18	Ibu Nur Masamah	P	35	Pia Cahaya Tunggal	2 thn	Warurejo
19	Ibu Yuli	P	43	Pia Hafidz	5 thn	Warurejo
20	Ibu Tatik	P	33	Pia Happy	6 thn	Warurejo
21	Bpk Yudi	L	51	Pia Family	6 thn	Warurejo
22	Ibu Sulastri	P	45	Pia Puspita	4 thn	Warurejo
23	Ibu Novi Maharani	P	38	Pia Maharani	2 thn	Warurejo
24	Ibu Lilis	P	39	Pia Wisnu	5 thn	Warurejo
25	Bpk Nur Ali	L	50	Pia Nadro	3,5 thn	Warurejo
26	Ibu Dina	P	35	Pia Rasa Sayang	1,5 thn	Warurejo
27	Ibu Lasmiyarti	P	39	Pia Pendowo	5,5 thn	Warurejo
28	Ibu Ina	P	36	Pia Rama	5 thn	Warurejo
29	Ibu Janik	P	45	Pia Hosana	6 thn	Warurejo
30	Sdri Mudrikah	P	35	Pia – Pia	5 thn	Warurejo
31	Ibu Sunandiyah	P	54	Pia Cindy	5 thn	Warurejo
32	Ibu Kiki	P	32	Pia Umic	3 thn	Warurejo

33	Ibu Utami	P	45	Pia Rafi	5 thn	Warurejo
34	Ibu Wiwit	P	34	Pia Karunia	5 thn	Warurejo
35	Ibu Srinah	P	43	Pia Mahen	6 thn	Warurejo
36	Ibu Lilik Dwi N	P	45	Pia Amel	5 thn	Warurejo
37	Ibu Ratmi	P	45	Pia Aldy	5 thn	Warurejo
38	Ibu Iniswatin	P	43	Pia Vidy Rasa	5,5 thn	Warurejo
39	Ibu Lika Agustin	P	33	Pia Aqila	3,5 thn	Warurejo
40	Ibu Ika	P	35	Pia Miya Jaya	5 thn	Warurejo
41	Ibu Solikah	P	45	Pia Mawar	6 thn	Warurejo
42	Ibu Kastama	P	47	Pia Anggun	5 thn	Warurejo
43	Ibu Kamti	P	50	Pia Aisyah	5 thn	Warurejo
44	Ibu Asriati	P	34	Pia Crepes	5,5 thn	Warurejo
45	Bpk Sutiyani	L	49	Pia Nava	5 thn	Warurejo
46	Bpk Sugianto	L	45	Pia Bunda	5 thn	Warurejo
47	Bpk Tohir	L	46	Pia Smile	5 thn	Warurejo
48	Ibu Uliyah	P	50	Pia Dio	6 thn	Ngasem
49	Ibu Sunarti	P	38	Pia Yona	5,5 thn	Ngasem
50	Ibu Tiwi	P	37	Pia Dio	6 thn	Warurejo
51	Ibu Nurul	P	44	Pia Kharisma Jaya	5 thn	Warurejo
52	Ibu Rina	P	43	Pia Legendaris	5 thn	Warurejo
53	Ibu Iis Riama	P	46	Pia 2 Saudara	6 thn	Warurejo
54	Ibu Maslukha	P	38	Pia Mami	5 thn	Warurejo
55	Bpk M. Buadi	L	61	Pia Wardah	5,5 thn	Ngasem

Lampiran F.

DATA HASIL REKAPITULASI KUESIONER

No.	Faktor Produksi																			Hasil Produksi							
	Tenaga Kerja				Bahan Baku											Teknologi				Kuantitas		Kualitas					
1	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	
2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	3
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
7	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
8	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3
9	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3
10	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4
11	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	2	3	3	4	4	4	3	2
12	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	4	3	3	2	3	3	4	3	3	2	3	
13	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4	3	4	3	3	3	
14	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	2	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3
15	4	2	2	4	4	4	4	4	4	3	3	2	3	3	4	2	3	4	2	3	4	4	4	4	3	2	3
16	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	4	3	3	4	2	2	3	3	4	3	3	3	
17	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

18	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4
19	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	1	3	3	4	4	3	3
20	4	4	4	3	3	4	4	3	3	1	3	4	2	3	4	4	3	4	2	1	3	4	3	4	4	2
21	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4
22	4	4	4	4	2	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	1	4	4	3	4	4	4
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4
24	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4
25	3	2	2	3	3	4	3	4	4	3	3	2	2	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	2	2
26	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3
27	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	3
28	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
29	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	2	3	4	4	4	4	3
30	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
31	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
32	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	4	3	4	3	3
33	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3
34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
35	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3
36	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
37	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
38	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
39	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3
40	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4
41	4	4	4	4	2	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	1	4	4	3	4	4	4

42	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	
43	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	
44	3	2	2	3	3	4	3	4	4	3	3	2	2	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	2	2	
45	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	
46	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	
47	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	
48	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	4	4	3	3	
49	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	2	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3
50	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2	3	3	4	2	3	4	2	3	4	4	4	3	2	3
51	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	4	3	3	4	2	2	3	3	4	3	3	3	
52	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
53	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	
54	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	1	3	4	4	3	3	3
55	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	

Lampiran G.

OUTPUT UJI VALIDITAS

Uji Validitas Faktor Produksi (X)

Correlations

	x1	x2	x3	x4	x5	x6	x7	x8	x9	x10	x11	x12	x13	x14	x15	x16	x17	x18	x19	x20	sumX
x1 Pearson Correlation	1	.471**	.386**	.409**	.376**	.466**	1.000**	.318*	.501**	.103	.281*	.471**	.362**	.197	.604**	.284*	.185	.407**	.192	-.152	.645**
Sig. (2-tailed)		.000	.004	.002	.005	.000	.000	.018	.000	.454	.038	.000	.007	.148	.000	.036	.177	.002	.159	.268	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x2 Pearson Correlation	.471**	1	.934**	.438**	.169	.328*	.471**	.180	.325*	.119	.543**	1.000**	.460**	.498**	.295*	.273*	.263	.339*	.616**	.081	.758**
Sig. (2-tailed)	.000		.000	.001	.217	.014	.000	.189	.015	.388	.000	.000	.000	.000	.029	.044	.052	.011	.000	.556	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x3 Pearson Correlation	.386**	.934**	1	.366**	.162	.307*	.386**	.190	.279*	.032	.474**	.934**	.475**	.437**	.270*	.306*	.315*	.330*	.578**	.054	.709**
Sig. (2-tailed)	.004	.000		.006	.237	.023	.004	.166	.039	.814	.000	.000	.000	.001	.046	.023	.019	.014	.000	.696	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x4 Pearson Correlation	.409**	.438**	.366**	1	.301*	.433**	.409**	.319*	.507**	.245	.357**	.438**	.372**	.514**	.464**	.187	.364**	.465**	.427**	.306*	.702**
Sig. (2-tailed)	.002	.001	.006		.026	.001	.002	.017	.000	.071	.007	.001	.005	.000	.000	.171	.006	.000	.001	.023	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x5 Pearson Correlation	.376**	.169	.162	.301*	1	.519**	.376**	.507**	.190	.108	.337*	.169	.266*	.293*	.313*	.212	.373**	.260	.215	.191	.534**
Sig. (2-tailed)	.005	.217	.237	.026		.000	.005	.000	.165	.432	.012	.217	.050	.030	.020	.120	.005	.055	.116	.162	.000

N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x6 Pearson Correlation	.466**	.328*	.307*	.433**	.519**	1	.466**	.497**	.569**	.048	.407**	.328*	.211	.309*	.350**	.389**	.381**	.345**	.180	-.152	.600**
Sig. (2-tailed)	.000	.014	.023	.001	.000		.000	.000	.000	.727	.002	.014	.122	.022	.009	.003	.004	.010	.189	.268	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x7 Pearson Correlation	1.000**	.471**	.386**	.409**	.376**	.466**	1	.318*	.501**	.103	.281*	.471**	.362**	.197	.604**	.284*	.185	.407**	.192	-.152	.645**
Sig. (2-tailed)	.000	.000	.004	.002	.005	.000		.018	.000	.454	.038	.000	.007	.148	.000	.036	.177	.002	.159	.268	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x8 Pearson Correlation	.318*	.180	.190	.319*	.507**	.497**	.318*	1	.461**	.248	.479**	.180	.221	.411**	-.005	.263	.225	-.018	.397**	.302*	.553**
Sig. (2-tailed)	.018	.189	.166	.017	.000	.000	.018		.000	.068	.000	.189	.104	.002	.969	.052	.099	.895	.003	.025	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x9 Pearson Correlation	.501**	.325*	.279*	.507**	.190	.569**	.501**	.461**	1	.284*	.407**	.325*	.130	.321*	.394**	.191	.258	.436**	.235	.025	.595**
Sig. (2-tailed)	.000	.015	.039	.000	.165	.000	.000	.000		.036	.002	.015	.345	.017	.003	.163	.057	.001	.084	.853	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x10 Pearson Correlation	.103	.119	.032	.245	.108	.048	.103	.248	.284*	1	.036	.119	.174	.282*	-.006	.121	.057	.069	.207	.343*	.315*
Sig. (2-tailed)	.454	.388	.814	.071	.432	.727	.454	.068	.036		.792	.388	.204	.037	.966	.379	.681	.619	.130	.010	.019
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x11 Pearson Correlation	.281*	.543**	.474**	.357**	.337*	.407**	.281*	.479**	.407**	.036	1	.543**	.331*	.739**	.176	.113	.261	.133	.542**	.357**	.670**
Sig. (2-tailed)	.038	.000	.000	.007	.012	.002	.038	.000	.002	.792		.000	.014	.000	.199	.412	.054	.333	.000	.008	.000
N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55

x12	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	.471** .000 55	1.000** .000 55	.934** .000 55	.438** .001 55	.169 .217 55	.328* .014 55	.471** .000 55	.180 .189 55	.325* .015 55	.119 .388 55	.543** .000 55	1 .000 55	.460** .000 55	.498** .000 55	.295* .029 55	.273* .044 55	.263 .052 55	.339* .011 55	.616** .000 55	.081 .556 55	.758** .000 55
x13	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	.362** .007 55	.460** .000 55	.475** .000 55	.372** .005 55	.266* .050 55	.211 .122 55	.362** .007 55	.221 .104 55	.130 .345 55	.174 .204 55	.331* .014 55	.460** .000 55	1 .049 55	.267* .012 55	.335* .111 55	.217 .027 55	.299* .057 55	.258 .000 55	.500** .192 55	.179 .000 55	.596** .000 55
x14	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	.197 .148 55	.498** .000 55	.437** .001 55	.514** .000 55	.293* .030 55	.309* .022 55	.197 .148 55	.411** .002 55	.321* .017 55	.282* .037 55	.739** .000 55	.498** .000 55	.267* .049 55	1 .016 55	.325* .108 55	.219 .003 55	.398** .048 55	.268* .000 55	.522** .000 55	.527** .000 55	.709** .000 55
x15	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	.604** .000 55	.295* .029 55	.270* .046 55	.464** .000 55	.313* .020 55	.350** .009 55	.604** .000 55	-.005 .969 55	.394** .003 55	-.006 .966 55	.176 .199 55	.295* .029 55	.335* .012 55	.325* .016 55	1 .006 55	.367** .008 55	.355** .000 55	.577** .975 55	.004 .393 55	-.118 .000 55	.535** .000 55
x16	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	.284* .036 55	.273* .044 55	.306* .023 55	.187 .171 55	.212 .120 55	.389** .003 55	.284* .036 55	.263 .052 55	.191 .163 55	.121 .379 55	.113 .412 55	.273* .044 55	.217 .111 55	.219 .108 55	.367** .006 55	1 .000 55	.492** .300 55	.142 .080 55	.238 .256 55	-.156 .000 55	.456** .000 55
x17	Pearson Correlation Sig. (2-tailed) N	.185 .177 55	.263 .052 55	.315* .019 55	.364** .006 55	.373** .005 55	.381** .004 55	.185 .177 55	.225 .099 55	.258 .057 55	.057 .681 55	.261 .054 55	.263 .052 55	.299* .027 55	.398** .003 55	.355** .008 55	.492** .000 55	1 .001 55	.443** .003 55	.399** .906 55	.016 .000 55	.542** .000 55
x18	Pearson Correlation	.407**	.339*	.330*	.465**	.260	.345**	.407**	-.018	.436**	.069	.133	.339*	.258	.268*	.577**	.142	.443**	1	.143	-.216	.485**

	Sig. (2-tailed)	.002	.011	.014	.000	.055	.010	.002	.895	.001	.619	.333	.011	.057	.048	.000	.300	.001		.299	.113	.000
	N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x19	Pearson Correlation	.192	.616**	.578**	.427**	.215	.180	.192	.397**	.235	.207	.542**	.616**	.500**	.522**	.004	.238	.399**	.143	1	.386**	.671**
	Sig. (2-tailed)	.159	.000	.000	.001	.116	.189	.159	.003	.084	.130	.000	.000	.000	.000	.975	.080	.003	.299		.004	.000
	N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
x20	Pearson Correlation	-.152	.081	.054	.306*	.191	-.152	-.152	.302*	.025	.343*	.357**	.081	.179	.527**	-.118	-.156	.016	-.216	.386**	1	.294*
	Sig. (2-tailed)	.268	.556	.696	.023	.162	.268	.268	.025	.853	.010	.008	.556	.192	.000	.393	.256	.906	.113	.004		.029
	N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
su mX	Pearson Correlation	.645**	.758**	.709**	.702**	.534**	.600**	.645**	.553**	.595**	.315*	.670**	.758**	.596**	.709**	.535**	.456**	.542**	.485**	.671**	.294*	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.019	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.029	
	N	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Uji Validitas Hasil Produksi (Y)

		Correlations						
		y1	y2	y3	y4	y5	y6	sumY
y1	Pearson Correlation	1	.344*	.130	.133	.438**	.372**	.673**
	Sig. (2-tailed)		.010	.343	.333	.001	.005	.000
	N	55	55	55	55	55	55	55
y2	Pearson Correlation	.344*	1	.046	.073	.243	.344*	.517**
	Sig. (2-tailed)	.010		.737	.596	.073	.010	.000
	N	55	55	55	55	55	55	55
y3	Pearson Correlation	.130	.046	1	.006	-.004	.170	.294*
	Sig. (2-tailed)	.343	.737		.967	.976	.215	.029
	N	55	55	55	55	55	55	55
y4	Pearson Correlation	.133	.073	.006	1	.482**	.395**	.586**
	Sig. (2-tailed)	.333	.596	.967		.000	.003	.000
	N	55	55	55	55	55	55	55
y5	Pearson Correlation	.438**	.243	-.004	.482**	1	.460**	.770**
	Sig. (2-tailed)	.001	.073	.976	.000		.000	.000
	N	55	55	55	55	55	55	55
y6	Pearson Correlation	.372**	.344*	.170	.395**	.460**	1	.777**
	Sig. (2-tailed)	.005	.010	.215	.003	.000		.000
	N	55	55	55	55	55	55	55
sumY	Pearson Correlation	.673**	.517**	.294*	.586**	.770**	.777**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.029	.000	.000	.000	
	N	55	55	55	55	55	55	55

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Lampiran H.

OUTPUT UJI RELIABILITAS FAKTOR PRODUKSI (X)

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	55	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	55	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.893	.901	20

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
x1	3.38	.561	55
x2	3.33	.640	55
x3	3.27	.622	55
x4	3.49	.540	55
x5	3.25	.584	55
x6	3.47	.573	55
x7	3.38	.561	55
x8	3.36	.557	55
x9	3.36	.485	55
x10	3.16	.501	55
x11	3.16	.536	55
x12	3.33	.640	55
x13	3.35	.615	55
x14	3.24	.508	55
x15	3.45	.571	55
x16	3.53	.690	55
x17	3.58	.498	55
x18	3.56	.501	55
x19	3.24	.693	55
x20	3.02	.952	55

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
66.93	47.439	6.888	20

OUTPUT UJI RELIABILITAS HASIL PRODUKSI (Y)

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	55	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	55	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.683	.657	6

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
y1	3.49	.540	55
y2	3.82	.389	55
y3	3.84	.373	55
y4	3.67	.474	55
y5	3.33	.640	55
y6	3.35	.615	55

Scale Statistics

Mean	Variance	Std. Deviation	N of Items
21.49	3.699	1.923	6

Lampiran I.

OUTPUT UJI F PADA SPSS 23.0

Variables Entered/Removed^a

Model	Variables Entered	Variables Removed	Method
1	faktor produksi ^b	.	Enter

a. Dependent Variable: hasil produksi

b. All requested variables entered.

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.921 ^a	.849	.846	.755

a. Predictors: (Constant), faktor produksi

ANOVA^a

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	169.509	1	169.509	297.126	.000 ^b
	Residual	30.236	53	.570		
	Total	199.745	54			

a. Dependent Variable: hasil produksi

b. Predictors: (Constant), faktor produksi

Coefficients^a

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	4.275	1.004		4.258	.000
	faktor produksi	.257	.015	.921	17.237	.000

a. Dependent Variable: hasil produksi

Lampiran J.

NILAI-NILAI (r) *PRODUCT MOMENT*

N	Taraf Signifikansi		N	Taraf Signifikansi		N	Taraf Signifikansi	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,977	0,977	27	0,381	0,381	55	0,266	0,266
4	0,950	0,950	28	0,374	0,374	60	0,254	0,254
5	0,878	0,878	29	0,367	0,367	65	0,244	0,244
6	0,811	0,811	30	0,361	0,361	70	0,235	0,235
7	0,754	0,754	31	0,355	0,355	75	0,227	0,227
8	0,707	0,707	32	0,349	0,349	80	0,220	0,220
9	0,666	0,666	33	0,344	0,344	85	0,213	0,213
10	0,632	0,632	34	0,339	0,339	90	0,207	0,207
11	0,602	0,602	35	0,334	0,334	95	0,202	0,202
12	0,576	0,576	36	0,329	0,329	100	0,195	0,195
13	0,553	0,553	37	0,325	0,325	125	0,176	0,176
14	0,532	0,532	38	0,320	0,320	150	0,159	0,159
15	0,514	0,514	39	0,316	0,316	175	0,148	0,148
16	0,497	0,497	40	0,312	0,312	200	0,138	0,138
17	0,482	0,482	41	0,308	0,308	300	0,113	0,113
18	0,468	0,468	42	0,304	0,304	400	0,098	0,098
19	0,456	0,456	43	0,301	0,301	500	0,088	0,088
20	0,444	0,444	44	0,297	0,297	600	0,080	0,080
21	0,433	0,433	45	0,294	0,294	700	0,074	0,074
22	0,423	0,423	46	0,291	0,291	800	0,070	0,070
23	0,413	0,413	47	0,288	0,288	900	0,065	0,065
24	0,404	0,404	48	0,284	0,284	1000	0,062	0,062
25	0,396	0,396	49	0,281	0,281			
26	0,388	0,388	50	0,279	0,279			

$$Df = n-2$$

$$Df = 55-2$$

$$=53 = 2,66$$

Lampiran K.

DISTRIBUSI NILAI F TABEL

Titik Persentase Distribusi F untuk Probabilita = 0,05

df untuk penyebut (N2)	df untuk pembilang (N1)														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
46	4.05	3.20	2.81	2.57	2.42	2.30	2.22	2.15	2.09	2.04	2.00	1.97	1.94	1.91	1.89
47	4.05	3.20	2.80	2.57	2.41	2.30	2.21	2.14	2.09	2.04	2.00	1.96	1.93	1.91	1.88
48	4.04	3.19	2.80	2.57	2.41	2.29	2.21	2.14	2.08	2.03	1.99	1.96	1.93	1.90	1.88
49	4.04	3.19	2.79	2.56	2.40	2.29	2.20	2.13	2.08	2.03	1.99	1.96	1.93	1.90	1.88
50	4.03	3.18	2.79	2.56	2.40	2.29	2.20	2.13	2.07	2.03	1.99	1.95	1.92	1.89	1.87
51	4.03	3.18	2.79	2.55	2.40	2.28	2.20	2.13	2.07	2.02	1.98	1.95	1.92	1.89	1.87
52	4.03	3.18	2.78	2.55	2.39	2.28	2.19	2.12	2.07	2.02	1.98	1.94	1.91	1.89	1.86
53	4.02	3.17	2.78	2.55	2.39	2.28	2.19	2.12	2.06	2.01	1.97	1.94	1.91	1.88	1.86
54	4.02	3.17	2.78	2.54	2.39	2.27	2.18	2.12	2.06	2.01	1.97	1.94	1.91	1.88	1.86
55	4.02	3.16	2.77	2.54	2.38	2.27	2.18	2.11	2.06	2.01	1.97	1.93	1.90	1.88	1.85
56	4.01	3.16	2.77	2.54	2.38	2.27	2.18	2.11	2.05	2.00	1.96	1.93	1.90	1.87	1.85
57	4.01	3.16	2.77	2.53	2.38	2.26	2.18	2.11	2.05	2.00	1.96	1.93	1.90	1.87	1.85
58	4.01	3.16	2.76	2.53	2.37	2.26	2.17	2.10	2.05	2.00	1.96	1.92	1.89	1.87	1.84
59	4.00	3.15	2.76	2.53	2.37	2.26	2.17	2.10	2.04	2.00	1.96	1.92	1.89	1.86	1.84
60	4.00	3.15	2.76	2.53	2.37	2.25	2.17	2.10	2.04	1.99	1.95	1.92	1.89	1.86	1.84
61	4.00	3.15	2.76	2.52	2.37	2.25	2.16	2.09	2.04	1.99	1.95	1.91	1.88	1.86	1.83
62	4.00	3.15	2.75	2.52	2.36	2.25	2.16	2.09	2.03	1.99	1.95	1.91	1.88	1.85	1.83
63	3.99	3.14	2.75	2.52	2.36	2.25	2.16	2.09	2.03	1.98	1.94	1.91	1.88	1.85	1.83
64	3.99	3.14	2.75	2.52	2.36	2.24	2.16	2.09	2.03	1.98	1.94	1.91	1.88	1.85	1.83
65	3.99	3.14	2.75	2.51	2.36	2.24	2.15	2.08	2.03	1.98	1.94	1.90	1.87	1.85	1.82
66	3.99	3.14	2.74	2.51	2.35	2.24	2.15	2.08	2.03	1.98	1.94	1.90	1.87	1.84	1.82
67	3.98	3.13	2.74	2.51	2.35	2.24	2.15	2.08	2.02	1.98	1.93	1.90	1.87	1.84	1.82
68	3.98	3.13	2.74	2.51	2.35	2.24	2.15	2.08	2.02	1.97	1.93	1.90	1.87	1.84	1.82
69	3.98	3.13	2.74	2.50	2.35	2.23	2.15	2.08	2.02	1.97	1.93	1.90	1.86	1.84	1.81
70	3.98	3.13	2.74	2.50	2.35	2.23	2.14	2.07	2.02	1.97	1.93	1.89	1.86	1.84	1.81
71	3.98	3.13	2.73	2.50	2.34	2.23	2.14	2.07	2.01	1.97	1.93	1.89	1.86	1.83	1.81
72	3.97	3.12	2.73	2.50	2.34	2.23	2.14	2.07	2.01	1.96	1.92	1.89	1.86	1.83	1.81
73	3.97	3.12	2.73	2.50	2.34	2.23	2.14	2.07	2.01	1.96	1.92	1.89	1.86	1.83	1.81
74	3.97	3.12	2.73	2.50	2.34	2.22	2.14	2.07	2.01	1.96	1.92	1.89	1.85	1.83	1.80
75	3.97	3.12	2.73	2.49	2.34	2.22	2.13	2.06	2.01	1.96	1.92	1.88	1.85	1.83	1.80
76	3.97	3.12	2.72	2.49	2.33	2.22	2.13	2.06	2.01	1.96	1.92	1.88	1.85	1.82	1.80
77	3.97	3.12	2.72	2.49	2.33	2.22	2.13	2.06	2.00	1.96	1.92	1.88	1.85	1.82	1.80
78	3.96	3.11	2.72	2.49	2.33	2.22	2.13	2.06	2.00	1.95	1.91	1.88	1.85	1.82	1.80
79	3.96	3.11	2.72	2.49	2.33	2.22	2.13	2.06	2.00	1.95	1.91	1.88	1.85	1.82	1.79
80	3.96	3.11	2.72	2.49	2.33	2.21	2.13	2.06	2.00	1.95	1.91	1.88	1.84	1.82	1.79

Rumus F tabel adalah sebagai berikut:

$$F = f(k ; n-k)$$

$$F = f(3 ; 52) = 2,78$$

Lampiran L.

LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI



KEMENTERIAN RISTEK DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Alamat : Jl. Kalimantan III/3 Kampus Tegalboto Kotak Pos 162
Telp./Fax (0331) 334938 Jember 68121

LEMBAR KONSULTASI PENYUSUNAN SKRIPSI

Nama : Shella Widya Ningrum
NIM/ Angkatan : 140210301016/ 2014
Jurusan/ Prog. Studi : IPS/Pendidikan Ekonomi
Judul Skripsi : Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue
Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten
Pasuruan.
Pembimbing I : Hety Mustika Aai, S.Pd., M.Pd.

KEGIATAN KONSULTASI

NO	Hari/Tanggal	Materi Konsultasi	TT. Pembimbing I
1.	08-09-2017	Konsultasi Judul	<i>[Signature]</i>
2.	06-10-2017	BAB I	<i>[Signature]</i>
3.	19-12-2017	BAB I, II, III	<i>[Signature]</i>
4.	12-01-2018	Revisi BAB I, II, III	<i>[Signature]</i>
5.	23-01-2018	Revisi BAB I, II, III	<i>[Signature]</i>
6.	02-02-2018	Acc Seminar Proposal	<i>[Signature]</i>
7.	13-02-2018	Revisi Sempro	<i>[Signature]</i>
8.	19-02-2018	Revisi Sempro	<i>[Signature]</i>
9.	21-03-2018	Revisi Sempro	<i>[Signature]</i>
10.	10-04-2018	BAB IV, V	<i>[Signature]</i>
11.	18-04-2018	Revisi BAB IV, V	<i>[Signature]</i>
12.	17-05-2018	Revisi BAB IV, V	<i>[Signature]</i>
13.	18-05-2018	Acc GIBANG	<i>[Signature]</i>
14.			
15.			

Catatan:

1. Lembar ini harus dibawa dan diisi setiap melakukan konsultasi.
2. Lembar ini harus dibawa sewaktu Seminar Proposal Skripsi dan Ujian Skripsi



KEMENTERIAN RISTEK DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Alamat : Jl. Kalimantan 11/3 Kampus Tegalboto Kotak Pos 162
Telp./Fax (0331) 334988 Jember 68121

LEMBAR KONSULTASI PENYUSUNAN SKRIPSI

Nama : Shella Widya Ningrum
NIM/ Angkatan : 140210301016/ 2014
Jurusan/ Prog. Studi : IPS/Pendidikan Ekonomi
Judul Skripsi : Pengaruh Faktor Produksi Terhadap Hasil Produksi Kue
Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten
Pasuruan.
Pembimbing II : Wiwin Hartanto, S.Pd., M.Pd.

KEGIATAN KONSULTASI

NO	Hari/Tanggal	Materi Konsultasi	TT Pembimbing I
1.	08-09-2017	Konsultasi Judul	
2.	06-10-2017	BAB I	
3.	22-12-2017	BAB I, II, III	
4.	09-01-2018	Revisi BAB I, II, III	
5.	28-01-2018	Revisi BAB I, II, III	
6.	02-02-2018	Acc Seminar Proposal	
7.	12-02-2018	Revisi Sempro	
8.	15-03-2018	Revisi Sempro	
9.	12-04-2018	Revisi Sempro	
10.	25-04-2018	BAB IV, V	
11.	09-05-2018	BAB IV, V	
12.	17-05-2018	Revisi BAB IV, V	
13.	18-05-2018	Selesai	
14.			
15.			

Catatan:

1. Lembar ini harus dibawa dan diisi setiap melakukan konsultasi.
2. Lembar ini harus dibawa sewaktu Seminar Proposal Skripsi dan Ujian Skripsi

Lampiran M.

SURAT IZIN PENELITIAN

 KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PERGURUAN TINGGI
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
Jalan Kalimantan Nomor 37 Kampus Bumi Tegalboto Jember 68121
Telepon: 0331- 334988, 330738 Faks: 0331-332475
Laman: www.fkip.unej.ac.id

Nomor **2794**/UN25.1.5/LT/2018
Lampiran
Hal : Permohonan Izin Penelitian **29 MAR 2018**

Yth. Ketua **Koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka)**
di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol
Kabupaten Pasuruan

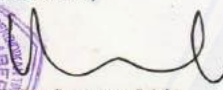
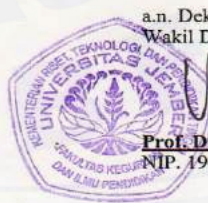
Dalam rangka memperoleh data-data yang diperlukan untuk penyusunan skripsi, mahasiswa FKIP Universitas Jember dibawah ini:

Nama : Shella Widya Ningrum
NIM : 140210301016
Program Studi : Pendidikan Ekonomi
Jurusan : Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

Berkenaan dengan penyelesaian studinya, mahasiswa tersebut bermaksud melaksanakan penelitian di Dusun Warurejo pada pengusaha kue bakpia, dengan judul: Pengaruh Tenaga Kerja, Bahan Baku dan Teknologi Terhadap Hasil Produksi Kue Bakpia di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan.

Sehubungan dengan hal tersebut, mohon Saudara berkenan memberikan izin dan sekaligus memberikan bantuan informasi yang diperlukan.

Demikian atas perkenaan dan kerjasama yang baik kami sampaikan terima kasih.

a.n. Dekan I
Wakil Dekan I,


Prof. Dr. Suratno, M.Si.
NIP. 196706251992031003

Lampiran N.

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

KOPERASI "WARU SUKSES BERKARYA" (WASUKA)
Sekretariat: Gg. Anggrek , Dusun Warurejo, Telp.085646072388
BADAN HUKUM NO. 504/40/BH/XVI.20/424.060/2015
KEJAPANAN - GEMPOL- PASURUAN

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

No : 01/SKSP/IV/18

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Yana Andayani
Jabatan : Ketua Koperasi Waru Sukses Berkarya (Wasuka)

Dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa yang beridentitas:

Nama : Shella Widya Ningrum
NIM : 140210301016
Program Studi : Pendidikan Ekonomi
Jurusan : Ilmu Pengetahuan Sosial
Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas : Universitas Jember

Telah selesai melakukan penelitian di Dusun Warurejo Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan selama 4 hari, terhitung dari tanggal 03 April 2018 sampai 06 April 2018 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "PENGARUH TENAGA KERJA, BAHAN BAKU DAN TEKNOLOGI TERHADAP HASIL PRODUKSI KUE BAKPIA DI DUSUN WARUREJO KECAMATAN GEMPOL KABUPATEN PASURUAN".

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan seperlunya.

Hormat kami,
KETUA KOP. WARU SUKSES BERKARYA



YANA ANDAYANI

Lampiran O.

FOTO-FOTO PENELITIAN



Suasana Kampung Bakpia Dusun Warurejo



Kegiatan Pengisian Angket oleh Responden



Faktor Produksi Tenaga Kerja Pembuat Kue Bakpia



Faktor Produksi Bahan Baku Kue Bakpia



Faktor Produksi Bahan Baku Kue Bakpia



Faktor Produksi Teknologi Pemanggang Kue Bakpia



Hasil Produksi Kue Bakpia (Proses *Packaging*)



Kualitas Hasil Produksi (Label Depkes, IRT, Varian Rasa, dan tanggal Kadaluaarsa)



Foto Bersama Salah Satu Pengusaha Kue Bakpia "Pia Mahen" di Dusun Warurejo

Lampiran P.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas

Nama : Shella Widya Ningrum
Tempat, Tanggal Lahir : Mojokerto, 12 Maret 1996
Agama : Islam
Nama Ayah : Imron Hadi
Nama Ibu : Iswatin
Alamat : Jl. Sumbergadung Dusun Watesnegoro RT.001 RW.009
Kecamatan Ngoro Kabupaten Mojokerto

B. Pendidikan

2002-2008 : SD Negeri 3 Watesnegoro
2008-2011 : SMP Negeri 2 Ngoro
2011-2014 : SMA Negeri 1 Mojosari
2014-2018 : FKIP Pendidikan Ekonomi Universitas Jember