

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK PENGOLAHAN KOPI
ARABIKA PADA PROSES *HONEY* DAN *NATURAL* DI DESA
PANTAN MUSARA KECAMATAN PEGASING
KABUPATEN ACEH TENGAH**

TESIS

OLEH

**FUAD STIADY PUTRA
NPM. 201802017**



**PROGRAM MAGISTER AGRIBISNIS
PASCASARJANA UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2022**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 19/12/22

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Access From (repository.uma.ac.id)19/12/22

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK PENGOLAHAN KOPI
ARABIKA PADA PROSES *HONEY* DAN *NATURAL* DI DESA
PANTAN MUSARA KECAMATAN PEGASING
KABUPATEN ACEH TENGAH**

TESIS

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Agribisnis pada
Pascasarjana Universitas Medan Area

OLEH

**FUAD STADY PUTRA
NPM. 201802017**

**PROGRAM MAGISTER AGRIBISNIS
PASCASARJANA UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2022**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 19/12/22

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Access From (repository.uma.ac.id)19/12/22

UNIVERSITAS MEDAN AREA MAGISTER AGRIBISNIS

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Analisis Nilai Tambah Produk Pengolahan Kopi Arabika pada Proses *Honey* dan *Natural* di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah

N a m a : Fuad Stiadly Putra

N P M : 201802017

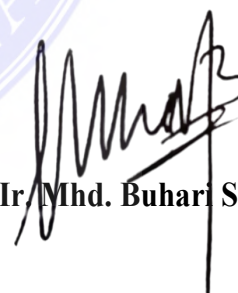
Menyetujui

Pembimbing I



Prof. Dr. Ir. Retna Astuti Kuswardani, MS

Pembimbing II



Prof. Dr. Ir. Mhd. Buhari Sibuea, M.Si

**Ketua Program Studi
Magister Agribisnis**



Dr. Ir. Syahbudin Hasibuan, M.Si

Direktur



Prof. Dr. Ir. Retna Astuti Kuswardani, MS

Teloh diuji pada Tanggal 19 September 2022

N a m a : Fuad Stiadly Putra

N P M : 201802017



Panitia Penguji Tesis :

Ketua : Dr. M. Akbar Siregar, SE, M.Si
Sekretaris : Prof. Dr. Ir. Yusniar Lubis, M.MA
Pembimbing I : Prof. Dr. Ir. Retna Astuti Kuswardani, MS
Pembimbing II : Prof. Dr. Ir. Mhd. Buhari Sibuea, M.Si
Penguji Tamu : Dr. Ihsan Effendi, SE, M.Si

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tesis ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Medan, 19 September 2022

Yang menyatakan,



Fuad Stiadly Putra

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR/SKRIPSI/TESIS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fuad Stiadly Putra
NPM : 201802017
Program Studi : Magister Agribisnis
Fakultas : Pascasarjana
Jenis karya : Tesis

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK PENGOLAHAN KOPI ARABIKA
PADA PROSES *HONEY* DAN *NATURAL* DI DESA PANTAN MUSARA
KECAMATAN PEGASING KABUPATEN ACEH TENGAH**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalihmedia/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir/skripsi/tesis saya.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Medan
Pada tanggal : 19 September 2022

Yang menyatakan



Fuad Stiadly Putra

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK PENGOLAHAN KOPI ARABIKA PADA PROSES *HONEY* DAN *NATURAL* DI DESA PANTAN MUSARA KECAMATAN PEGASING KABUPATEN ACEH TENGAH

N a m a : Fuad Stiadly Putra
N I M : 201802017
Program Studi : Magister Agribisnis
Pembimbing I : Prof. Dr. Ir. Retna Astuti Kuswardani, MS
Pembimbing II : Prof. Dr. Ir. Mhd. Buhari Sibuea, M.Si

Analisis nilai tambah dan factor-faktor yang mempengaruhi jenis Produk Olahan Kopi Arabika dengan proses *Honey* dan *Natural* Di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah. Pengambilan sampel dilakukan pada bulan Maret sampai Juni 2022. dengan pengambilan sampel pada proses produk olahan *Honey* dan *Natural*. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah pada masing-masing hasil peroduk olahan dari biji kopi arabika diproses menjadi produk olahan *Honey* dan *Natural*. Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu dilakukan dengan metode *sensus* dan menganalisis data dilakukan secara kuantitatif dengan menghitung besar nilai tambah pada masing – masing produk olahan. Produk olahan yang dikaji pada penelitian ini adalah peroses pengolahan kopi arabika dalam peroses *Honey* dan *Natural* Peroses. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, penerimaan tertinggi prses pengolahan ini didapati pada peroses *Natural* sebesar Rp. 108.720.000 dan setiap kali produksi dengan total cost sebesar Rp. 46.152.500. Sedangkan pada proses *Honey* penerimaan yang di dapatkan lebih kecil yaitu Rp. 103.284.000 di dibandingkan dengan proses *Natural*. Untuk kost yang didapat pada setiap kali produksi adalah sebesar Rp. 47.470.500. Adapun nilai tambah untuk setiap Kg pengolahan bahan baku tertinggi diperoleh dari hasil pengolahan *Natural* sebesar Rp. 26.488,67/Kg, Lebih besar dibandingkan dengan hasil tambah dalam proses *Honey* yaitu sebesar Rp. 24.682,67/Kg. Untuk nilai R/C tertinggi didapat pada proses *Natural* yaitu sebesar 2.36 sedangkan yang terendah didapati pada prosesh *Honey* sebesar 2.17.

Kata Kunci : Penerimaan, R/C, Nilai Tambah, Produksi kopi

ABSTRACT

ANALYSIS OF ADDED VALUE OF ARABICA COFFEE PROCESSING PRODUCTS ON HONEY AND NATURAL PROCESSES IN PANTAN MUSARA VILLAGE PEGASING DISTRICT CENTRAL ACEH REGENCY

Name : Fuad Stiadly Putra
Student Id. Number : 201802017
Study Program : Master of Agribusiness
Advisor I : Prof. Dr. Ir. Retna Astuti Kuswardani, MS
Advisor II : Prof. Dr. Ir. Mhd. Buhari Sibuea, M.Si

Analysis of added value and factors that affect the type of Arabica Coffee Processed Products with Honey and Natural processes in Pantan Musara Village, Pegasing District, Central Aceh Regency. Sampling was carried out from March to June 2022. Sampling was carried out in the process of Honey and Natural processed products. The purpose of this study was to analyze the added value of each processed product from Arabica coffee beans processed into Honey and Natural processed products. The data analysis method used in this study is a descriptive method, which is carried out by the census method and analyzes the data quantitatively by calculating the added value of each processed product. The processed product studied in this study is the Arabica coffee processing in the Honey and Natural Processes. The results showed that, the highest acceptance of this processing process was found in the Natural process of Rp. 108,720,000 and each time a production with a total cost of Rp. 46,152,500. While in the Honey process, the received income is smaller, namely Rp. 103,284,000 compared to the Natural process. For the boarding house that is obtained at each production time is Rp. 47,470,500. The highest added value for each Kg of raw material processing is obtained from the results of Natural processing of Rp. 26,488.67/Kg, bigger than the added result in the Honey process, which is Rp. 24,682.67/Kg. The highest R/C value was obtained in the Natural process, which was 2.36 while the lowest was found in the Honey process of 2.17.

Keywords : Revenue, R/C, Value Added, Coffee Production

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya ucapkan kepada Allah SWT, karena atas rahmat dan hidayah-Nya, Saya sebagai penulis dapat menyelesaikan tesis ini dengan baik.

Pada kesempatan ini, Saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak **Prof. Dr. Ir. Retna Astuti K, MS** selaku ketua komisi pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, mengajari dan membantu penulis dalam menyelesaikan proposal tesis ini.
2. Ibu **Prof. Dr. Mhd. Buhari Sibuea, M.Si** selaku anggota komisi pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, mengajari, dan membantu penulis dalam penyempurnaan tesis ini.
3. Seluruh dosen di Program Studi Magister Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah membekali penulis selama ini dengan berbagai ilmu pengetahuan.

Dengan hormat dan terima kasih secara khusus penulis ucapkan kepada kedua orang tua yang selalu memberikan doa, cinta kasih, pendidikan, dan dukungan moril maupun materil kepada penulis.

Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih dan semoga tesis ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Medan, 10 Oktober 2022



FUAD STADY PUTRA

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| HALAMAN PERSETUJUAN | |
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 6 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 6 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 7 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1. Mengidentifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika | 8 |
| 2.2. Landasan Teori | 10 |
| 2.3. Review Penelitian Terdahulu | 16 |
| 2.4. Kerangka Pemikiran..... | 17 |
| 2.5. Hipotesis Penelitian | 19 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | 21 |
| 3.1. Metode Pemilihan Lokasi | 21 |
| 3.2. Kondisi Fisik Dasar Perkampungan | 24 |
| 3.3. Metode Penentuan Sampel | 25 |
| 3.4. Metode Pengumpulan Data | 26 |
| 3.5. Metode Analisis Data | 26 |
| 3.5.1. Analisis Penerimaan | 27 |
| 3.5.2. Analisis Kelayakan Usahatani | 28 |
| 3.5.3. Analisis Nilai Tambah | 28 |
| 3.6. Definisi dan Batasan Operasional | 30 |
| 3.6.1. Makna Defenisi | 30 |
| 3.6.2. Batasan Operasional | 31 |
| | |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 33 |
| 4.1. Deskripsi Daerah Penelitian | 33 |
| 4.1.1. Letak Geografis dan Batas Wilayah | 33 |
| 4.1.2. Kondisi Fisik Kabupaten Aceh Tengah | 34 |
| 4.1.3. Hidrologi..... | 35 |

| | |
|--|-----------|
| 4.1.4. Demografi..... | 37 |
| 4.2. Proses Pengolahan Biji Kopi Dari Bentuk Gelondongan (Chery) Hingga Menjadi <i>Green Bean</i> Dalam Proses Pengolahan Berkelanjutan..... | 39 |
| 4.2.1. Penerimaan Home Industri Kopi Arabika Proses <i>Natural</i> dan <i>Honey</i> | 47 |
| 4.2.1.1. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>) | 48 |
| 4.2.1.2. Biaya Variabel (<i>Variabel Cost</i>)..... | 51 |
| 4.3. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 55 |
| 4.4. Total Biaya Keseluruhan Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 59 |
| 4.5. Penerimaan Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 61 |
| 4.6. Pendapatan Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> Proses | 63 |
| 4.7. Perbandingan R/C Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> dan <i>Honey</i> Proses | 65 |
| 4.8. Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> dan <i>Honey</i> | 67 |
| BABV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 76 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 76 |
| 5.2. Saran | 76 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 78 |
| LAMPIRAN | |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 3.1. Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Pegasing | 22 |
| Tabel 3.2. Lanjutan Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Pegasing | 23 |
| Tabel 3.3. Tabel Kondisi Fisik Dasar Perkampungan | 24 |
| Tabel 3.4. Jenis Data Pekerjaan Masyarakat Perkampungan | 24 |
| Tabel 3.5. Jumlah Industri Pengolahan Kopi Arabika di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah | 25 |
| Tabel 3.6. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Agricultural Marketing..... | 29 |
| Tabel 4.1. Ketinggian Tempat dan Luas Wilayah Kabupaten Aceh Tengah | 34 |
| Tabel 4.2. Daerah Aliran Sungai di Kabupaten Aceh Tengah | 35 |
| Tabel 4.3. Data Curah Hujan Kabupaten Aceh Tengah | 37 |
| Tabel 4.4. Jumlah Penduduk Menurut Sensus Kependudukan Beberapa Dusun | 38 |
| Tabel 4.5. Jumlah Penduduk Menurut Golongan Umur | 38 |
| Tabel 4.6. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 49 |
| Tabel 4.7. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses Honey | 50 |
| Tabel 4.8. Biaya Variabel Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 53 |
| Tabel 4.9. Biaya Variabel Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Honey</i> | 54 |
| Tabel 4.10. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 56 |
| Tabel 4.11. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Honey</i> | 57 |
| Tabel 4.12. Total Biaya Keseluruhan Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Natural</i> | 59 |
| Tabel 4.13. Total Biaya Keseluruhan Pengolahan Kopi Arabika dengan Proses <i>Honey</i> | 60 |
| Tabel 4.14. Penerimaan Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> Proses | 62 |

| | |
|--|----|
| Tabel 4.15. Penerimaan Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Honey</i> Proses | 63 |
| Tabel 4.16. Pendapatan Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> Proses | 64 |
| Tabel 4.17. Pendapatan Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Honey</i> Proses | 65 |
| Tabel 4.18. Perbandingan R/C Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> dan <i>Honey</i> Proses | 65 |
| Tabel 4.19. Nilai Tambah Oprasional Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> Proses | 69 |
| Tabel 4.20. Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Honey</i> Proses | 72 |



DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 2.1. Skema Kerangka Konsep Penelitian..... | 18 |
| Gambar 4.1. Skema Proses Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Natural</i> Proses | 42 |
| Gambar 4.2. Skema Proses Pengolahan Kopi Arabika dengan <i>Honey</i> Proses | 44 |



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berbagai jenis tumbuhan kopi tersebar di seluruh Indonesia salah satunya adalah kopi jenis Arabika. Arabika kopi adalah salah satu jenis komoditi yang berasal dari tumbuhan *Coffea arabica*. Saat ini berbagai macam biji kopi dapat diolah atau diproses menjadi berbagai macam rasa. Sejarah kopi tidak terlepas dari penamaan asal kopi, seperti kopi arabika menurut sejarahnya dibawa oleh pedagang bangsa arab, mereka mengelilingi dunia tidak terlepas dengan kegemarannya untuk meminum kopi, dan dari perjalanan mereka mulai mempopulerkan bagaimana mengekstraksi biji kopi arabika sehingga dapat dimanfaatkan sebagai minuman penyegar, oleh karena itu muncullah nama kopi tersebut bernama kopi arabika.

Tanaman kopi di Indonesia sudah dikembangkan sejak tahun 1699, yangmana pada waktu itu Indonesia masih dijajah oleh bangsa belanda. Pada waktu itu masyarakat Indonesia dipekerjakan diperkebunan-perkebunan, salah satu tanaman kopi menjadi tanaman yang digemari dengan masyarakat Indonesia dan jenis varietasnya yang dikenal adalah kopi Arabika dan Robusta masa panen yang singkat sehingga menjadikan ladang perekonomian Indonesia. Tanaman kopi arabika dapat tumbuh diseluruh wilayah Indonesia, di antaranya daratan tinggi Ijen (Jawa Timur), Toba, Sidikalang (Sumatera Utara), Gayo (Aceh), Toraja (Sulawesi Selatan) dan Kintamani (Bali). Tanaman Kopi Arabika termasuk genus *coffe*, yang merupakan spesies dari *coffe Arabica* Linn.

Tanaman kopi sangat baik tumbuh di antara 20⁰ Lintang Utara dan 20⁰ Lintang Selatan. Sebagian besar tanaman kopi di Indonesia tumbuh diantara 0⁰-0⁰ termasuk Sumatera bahagian Selatan (Lampung, Jawa, Bali, Sulawesi bahagian Selatan, dan dapat tumbuh diantara 0⁰- 5⁰ Lintang Utara termasuk provinsi Aceh).

Tumbuhan kopi Arabika dapat tumbuh pada elevasi (jarak) 500-2000 m di atas permukaan laut. Tetapi jarak tumbuh yang optimal berkisar antara 800-1500m dengan temperatur 17-21⁰C di atas permukaan laut, dengan curah hujan per tahun. Dalam perkembangan proses florasi dan penyerbukan, pembentukan primodial bunga diperlukan masa kering selama 3 bulan, dengan curah hujan kiriman yang cukup di perkirakan antara 2000-3000 mm. Disamping ketinggian tanah, temperatur curah hujan, pertumbuhan kopi juga membutuhkan derajat keasaman tanah (pH) diantara 5,5-6,5.

Seperti yang telah dijelaskan terdahulu bahwa tumbuhan kopi ini adalah salah satu jenis tanaman musiman yang hidupnya baik pada ketinggian 1,640 m dari permukaan laut. Indonesia terdiri dari beberapa provinsi dengan ke adaan iklim yang berbeda, ada perbukitan, ada yang datar. Dari beberapa daerah dapat ditumbuhi tanaman kopi seperti kopi arabika dan kopi Robusta.

Aceh Tengah adalah daerah yang saat ini dikenal sebagai daerah penghasil kopi, karena daerah ini memiliki dataran tinggi yang disebut Dataran tinggi Gayo, maka dikenal dengan nama kopi gayo. Para petani kopi selalu mengikuti event-event dan setiap pertandingan daerah ini selalu mendapat kemenangan dengan skor *cupping* tertinggi pada event Lelang Kopi Spesialti pertama yang pernah diselenggarakan oleh SCAI pada tahun 2010 di Bali. Akibat membludaknya

permintaan akan kopi-kopi Gayo yang tidak mengimbangi jumlah pasokan persediaannya, banyak eksportir kemudian mencari kopi-kopi dari daerah lain bahkan hingga keluar pulau untuk dilabeli dan dan dijual dengan nama “kopi Gayo” yaitu peneliti dari Balai Peneliti Kopi mengatakan bahwa permintaan kopi Gayo jumlahnya bisa mencapai ribuan ton per bulan.

Di dataran tinggi gayo, pohon-pohon kopi ditanam hampir sepanjang jalan, apalagi dilereng-lereng bukit tanaman kopi tumbuh terkadang di pekarangan rumah seolah olah menjadi tanaman hias, begitu pula setiap masyarakat yang memiliki kebun kopi mempunyai tempat- tempat penyangrai atau disebut roastery house atau tempat yang berfungsi untuk menyangrai kopi.

Kopi Gayo yang paling populer saat ini adalah jenis arabika, bibit pertama yang ditanam saat ini kemungkinan besar adalah merupakan peninggalan Belanda mengingat wilayah Aceh Tengah adalah daerah kebun kopi pertama yang dibuka kolonialis Eropah pada tahun 1918, namun sejak tahun 2000 hingga saat ini varietas yang ditanam adalah Gayo dimana varietas ini adalah hasil seleksi dari komunitas arabika TimTim dimana Gayo berasal dari kelompok arabika Timtim, tetapi tidak semua Timtim adalah Gayo, dengan pengertian varietas kopi Gayo-1 sudah menjadi hasil penyaringan spesifik dari kelompok tumbuhan kopi.

Tumbuhan biji kopi terdiri dari beberapa jenis atau varietas, diantaranya adalah biji kopi arabika, robusta, liberika, dan excelsa, dan keempat biji kopi telah diperdagangkan secara global, dan terdapat 99% perdagangan biji kopi dunia kebanyakan jenis kopi arabika dan robusta, sisanya adalah jenis liberika dan excels yang belum diketahui dari mana asal usul kopi tersebut.

Pada beberapa tahun yang lalu tepatnya pada tahun 2012 peminat minum kopi mulai bermunculan, dimana-mana daerah baik di perkotaan hingga pelosok perkampungan terdapat kedai kopi dan lebih dikenal dengan “Caffe” serta penggongsengan biji kopi atau lebih dikenal dengan istilah “roasting”. Dengan begitu banyaknya kopi shop atau kopi retail saat ini, masyarakat berkeinginan merasakan berbagai jenis biji kopi yaitu rasa kopi robusta dan arabika. Masyarakat mulai ingin mengetahui rasa kopi yang nikmat diminum, dari beberapa jenis kopi yang berasal dari masing-masing daerah baik biji kopi dari Lampung, Bali dan daerah lainnya hanya terkenal adalah kopi Gayo dan kopi Gayo ini sudah memasuki perdagangan internasional, peminatnya mulai dari Asia, Eropah dan Timur Tengah. Nikmatnya kopi arabika yang berasal dari tanah Gayo (Aceh Tengah) tidak terlepas dari proses roasting biji kopi tersebut sehingga peminatnya mulai melirik dengan kopi arabika dan bukan hanya sekedar komoditas ekspor (Nurazizi, 2013).

Berbagai macam jenis olahan biji kopi arabika dihasilkan oleh para industri kopi, salah satu kopi arabika banyak tumbuh di kampung Pantan Musara, namun masyarakatnya hanya mengandalkan jenis olahan kopi yang ada, ternyata jenis olahan kopi arabika dengan proses *Natural* dan *Honey* adalah salah satu pendapatan yang terbesar pada proses pengolahan, hal ini di dapatakan oleh para industri kopi arabika tersebut.

Permasalahan yang dihadapi oleh para industri kopi di desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah adalah belum ada penelitian yang meneliti tentang nilai tambah serta pendapatan dari hasil industri dalam

pengolahan proses *Natural* dan *Honey* dari biji kopi arabika, begitu juga dengan seberapa besar perbandingan proses antara *Natural* dan *Honey*. Oleh karena itu jenis industri tersebut perlu untuk diteliti sebagai bahan informasi bagi masyarakat yang ada di daerah tersebut melalui analisis pendapatan terhadap industri pengolahan Kopi Arabika.

Penelitian tentang analisa pendapatan dari prosesing biji kopi arabika ini sangat berguna bagi masyarakat industri, untuk mengukur keberhasilan dari industri tersebut dalam menjalankan usahanya. Keberhasilan suatu usaha dapat diukur dari sarana dan prasarana produksi. Menurut Mulyadi., (2005) Analisa penerimaan dan pengeluaran yang terperinci dalam kurun waktu tertentu akan memberikan informasi yang baik kepada masyarakat.

Adapun yang dimaksud dengan nilai tambah adalah besaran nilai yang didapat dibandingkan dengan nilai bahan baku. Menurut Zulkilfi (2012) nilai tambah adalah merupakan nilai produk dari proses produksi sesudah dan sebelum dilakukan.

Sebagaimana diketahui *Natural* proses adalah suatu proses pengeringan atau Dry proses (Unwashed) (tidak terkena air cucian). Proses ini dilakukan setelah kopi dipanenkan. *Natural* proses adalah hasil prosesing kopi arabika, nilai jualnya lebih tinggi di bandingkan dengan bentuk gabah, sehingga nilai tambah yang diperoleh para industri kopi arabika lebih signifikan dalam menentukan harga produknya tersebut. Sebagai gambaran harga yang di terima pada industri kopi arabika yaitu dalam bentuk green bean dengan proses *Natural* sebesar Rp 125.000,-/Kg. Sedangkan dalam bentuk *Honey* proses dihargakan sebesar Rp

115.000,- /Kg. Besar pendapatan bersih petani Kopi Arabika dari kegiatan industri pengolahan Kopi Arabika adalah, besarnya rasio penerimaan terhadap biaya yang dikeluarkan serta bagaimana nilai tambah jenis industri pengolahan Kopi Arabika di daerah tersebut perlu diteliti sehingga dapat diketahui industri pengolahan Kopi Arabika adalah paling potensial. Oleh karena itu penulis berkeinginan melakukan penelitian ini dengan memberi judul: **“Analisis Nilai Tambah Produk Pengolahan Kopi Arabika Pada Proses *Honey* Dan *Natural* Di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas maka masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana penerimaan industri pengolahan Kopi Arabika yang diolah menjadi proses *Natural* dan proses *Honey* di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah?.
- 2) Seberapa besar nilai tambah yang diterima oleh industri tersebut pada pengolahan Kopi Arabika yang diproses menjadi *Natural* dan *Honey*.
- 3) Bagaimana perbandingan R/C pada masing-masing industri pengolahan Kopi Arabika yang di olah menjadi *Natural* dan *Honey* Proses.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk menganalisis besarnya penerimaan industri pengolahan Kopi Arabika yang diolah menjadi *Natural* proses dan *Honey* proses di kampung Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah.
- 2) Untuk menganalisis nilai tambah pada industri pengolahan Kopi Arabika yang diolah menjadi *Natural* proses dan *Honey* proses
- 3) Untuk mengetahui analisis perbandingan R/C pada masing –masing industri pengolahan Kopi Arabika yang mengolah *Natural* proses dan *Honey* proses.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Sebagai bahan informasi bagi masyarakat dalam upaya meningkatkan penerimaan pasar dalam usaha dibidang industri pengolahan Kopi Arabika.
- 2) Sebagai bahan rujukan kepada pemerintah daerah Aceh khususnya dalam menunjang pendapatan daerah.
- 3) Sebagai bahan referensi bagi peneliti lain yang berhubungan dengan proses kopi Arabika.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Mengidentifikasi Proses Pengolahan Kopi Arabika

Aceh saat ini dikenal penghasil kopi yang terabik dengan jenis arabika khususnya kabupaten aceh Tengah. Kopi arabika adalah salah satu jenis kopi yang banyak di olah menjadi berbagai macam jenis minuman, sehingga menjadi komoditi unggulan yang memberikan kontribusi pendapatan asli daerah (PAD) dan dapat meningkatkan perekonomian petani, terutama petani kopi di Aceh Tengah dan Bener Meriah khususnya. Kopi merupakan sumber pendapatan masyarakat karena sebagian besar penduduk didua wilayah tersebut menggantungkan hidupnya dari hasil tanaman kopi, luas lahan mencapai 86.270 Ha dengan perincian 46.493 Ha terdapat di kabupaten Aceh Tengah dan sisanya 39.790 Ha terdapat di kabupaten Bener Meriah.

Saat ini Kopi dikenal diseluruh Indonesia, sebagai peminat kopi dengan cita rasa dan aroma yang khas dipercaya mempunyai manfaat besar bagi peminatnya. Biji kopi yang diperdagangkan adalah berupa biji kopi kering yang telah terkelupas dari kulit buah, kulit tanduk dan kulit arinya, butiran biji kopi seperti ini disebut kopi beras (*Coffe Beans*). Kopi beras ini berasal dari kopi basah yang telah mengalami beberapa kali proses pengolahan.

Proses pengolahan biji kopi yang harus dilakukan adalah tepat waktu, tepat cara dan jumlah timbangan yang tepat. Hasil panen biji kopi tidak baik disimpan terlalu lama, sebab penyimpanan biji kopi terlalu lama akan mengalami kerusakan seperti cita rasa dan aromanya, oleh karena itu perlu segera diolah

menjadi bentuk akhir dari proses pengelupasan kulit ari seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, apabila telah siap diproses maka aman disimpan dan dapat digunakan jangka waktu tertentu.

Beberapa kriteria mutu biji kopi seperti aspek fisik, citarasa, kebersihan, keseragaman dan konsistensi sangat diperlukan pada setiap tahapan proses produksi. Oleh karena itu, tahapan proses penggunaan peralatan dan spesifikasi perlu didefinisikan secara jelas sehingga hasil pengolahan kopi dapat menjamin keberhasilan mutu. Dalam pengolahan biji kopi yang perlu dijaga adalah mutu dari proses akhir sehingga mendapatkan hasil yang optimal, dengan mekanisme tataniaga kopi rakyat.

Kampung Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah merupakan daerah yang sesuai untuk penanaman kopi dimana ketinggiannya mencapai 1.640 m dari permukaan laut. Sehingga kopi dengan varietas Arabika sangat bagus kualitasnya jika dilakukan proses dengan benar, serta dalam memilih varietas yang baik sangat diperlukan terutama memahami klasifikasi kopi arabika.

Coffe Arabika yang baik dan berkualitas dapat dijadikan sebagai usaha mikro kecil dan menengah (UMKM). Indonesia dengan jumlah penduduk yang terbesar didunia, dengan lahan yang terbesar dapat dijadikan ladang kopi pemerintah harus bekerjasama dengan pengusaha kopi sehingga dapat menciptakan lapangan kerja, dan membantu pengusaha kecil dalam melakukan pengolahan kopi arabika. Hal ini sangat diharapkan oleh masyarakat banyak, terutama dari kalangan yang mempunyai modal kecil, sehingga dapat membuka lahan pekerjaan bagi masyarakat. Dengan bantuan pemerintah terhadap industri

kecil maka memperkecil pengangguran, dan bagi pengusaha industri kopi diharapkan dapat berperan sebagai motor penggerak pertumbuhan ekonomi terutama ekonomi daerah (Tambunan, 2010).

Pada proses pengolahan kopi dilakukan dengan dua perusahaan yaitu proses pengolahan oleh Industri dan Pabrik, industri sendiri dikenal sebagai pengelola mulai dari hulu sampai ke hilir. Sedangkan pabrik adalah kegiatan pengolahan yang dikerjakan oleh manusia dalam menghasilkan sesuatu produk yang sifatnya produktif dan komersial, dengan kata lain pabrik adalah suatu peroses pengolahan hanya mengolah bahan mentah menjadi barang setengah jadi disebut Industri hulu, kebalikannya industri yang mengolah barang setengah jadi menjadi barang jadi sehingga barang yang dihasilkan dapat langsung dipakai atau dinikmati oleh konsumen disebut Industri hilir.

Definisi Pabrik, pabrik adalah merupakan tempat dimana manusia melakukan pekerjaan dengan menggunakan peralatan seperti mesin penggerak, material, energy, modal, informasi dan sumber daya alam yang dikelola bersama-sama di dalam suatu sitem produksi tepat guna sehingga menghasilkan suatu produk atau jasa secara efektif, efesien dan aman serta berguna bagi masyarakat. Oleh karena itu istilah Pabrik dikenal sebagai salah satu tempat yang menghasilkan produk jadi.

2.2. Landasan Teori

Landasan teori adalah suatu konsep atau proposisi yang telah disusun rapi, secara sistematis dengan variable-variable sebagai dasar pendukung yang kuat didalam penelitian. Oleh karena itu landasan teori dapat dijadikan sebagai acuan

dalam menganalisis pendapatan industri Kopi Arabika dengan proses *Natural* dan *Honey* di desa Pantan Musara dengan menganalisa perhitungan pendapatan secara sederhana pada petani Kopi Arabika.

Menganalisa pendapatan serta nilai tambah secara sederhana ini menggunakan metode Hayani. Y (1987) untuk menghitung kedua proses pengolahan Kopi Arabika yaitu proses *Natural* dan *Honey*.

Sedangkan untuk menghitung perbandingan pengolahan Kopi Arabika yang diolah menjadi proses *Natural* dan *Honey* pada masing-masing industri menggunakan rumus perbandingan sederhana yaitu R/C.

Menurut Mubyarto (1991), bahwa pengertian pendapatan adalah hasil pengurangan antara hasil penjualan dengan semua biaya yang dikeluarkan mulai dari persiapan produksi sampai menjadi produk. Untuk meningkatkan pendapatan hasil produksi yang akan diterima semua ditentukan pada konsumen. Menurut Kartosapoetra.,(1991), hasil produksi dari setiap jenis usaha akan dinilai dari biaya yang dikeluarkan dan biaya yang diterima atau diperoleh.

Dalam menganalisis pendapatan diperlukan informasi bagaimana hasil penerimaan dan pengeluaran selama jangka waktu yang ditetapkan, pendapatan meliputi pendapatan kotor, penerimaan total atau pendapatan bersih. Pendapatan kotor atau penerimaan total adalah nilai hasil produksi olahan pertanian secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi.

Sedangkan penerimaan adalah merupakan nilai perproduksi yang diperoleh dalam jangka waktu tertentu berdasarkan hasil perkalian antara jumlah total

produksi dengan harga satuan produk. Sementara yang dimaksud pengeluaran adalah hasil usaha dengan menggunakan faktor-faktor produksi.

Dalam penelitian ini metoda pendapatan menggunakan rumus yang dikemukakan oleh (Rahim dan Hastuti, 2012) sebagai berikut:

$$\mathbf{Pd = TR - TC, \quad TR = Y \cdot Py, \quad TC = FC + VC \dots \dots \dots (2.1)}$$

Dimana : **Pd** (Pendapatan kegiatan pengolahan), **TR** (Total penerimaan) (*total revenue*), **TC** (Total biaya) (*total cost*), **FC** (Biaya tetap) (*fixed cost*), **VC** (Biaya Variabel) (*Variable cost*), **Y** (Produksi yang diperoleh dalam suatu kegiatan pengolahan), **Py** (Harga y).

Penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual, rumus yang digunakan adalah :

$$\mathbf{Tri = Yi \cdot Pyi \dots \dots \dots (2.2)}$$

Dimana: **Tri** (Total penerimaan), **Yi** (Produksi yang diperoleh dalam satu usaha), **Pyi** (Harga Y).

Pada perhitungan penerimaan diperlukan data-data frekuensi penjualan, disamping harga jual setiap masing -masing penjualan. Apabila dalam penelitian usahatani menggunakan responden konsumen, maka diperlukan teknik wawancara untuk membantu hasil penjualan yang diperoleh selama satu tahun terakhir (Soekartawi, 1995).

Analisis ratio R/C merupakan salah satu syarat untuk mengevaluasi kelayakan usahatani. R/C ratio adalah perbandingan antara penerimaan dengan total biaya per usahatani (Suratiyah, 2009). Metode analisis R/C ratio adalah :

$$\mathbf{\frac{R}{C} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \dots \dots \dots (2.3)}$$

Dengan kriteria : $R/C > 1$, (Maka usaha tersebut layak), $R/C = 1$, (Maka usaha tersebut berada pada titik impas), $R/C < 1$, (Maka usaha tersebut tidak layak / rugi).

Biaya produksi yang dikeluarkan setiap perusahaan dapat dibedakan kepada dua katagori, katagori pertama adalah biaya eksplisit yaitu biaya yang dikeluarkan dari perusahaan untu pembayaran faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan. Sedangkan katagori kedua adalah biaya tersembunyi, biaya tersembunyi adalah taksiran pengeluaran terhadap faktor- faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan itu sendiri (Sukirno, 2005).

Biaya (*cost*) adalah pengeluaran yang digunakan untuk mendapatkan barang atau jasa diukur dengan nilai uang, melalui tukar menukar ataupun pemberian jasa. Sedangkan ongkos (*expense*) adalah pengeluaran untuk memperoleh pendapatan. Menurut Musatofa (2008) biaya produksi dibagi atas 3 jenis biaya yaitu :

1. Biaya bahan baku langsung (*Direct Material Cost*), adalah biaya langsung dibayar bila bahan tersebut merupakan bahan integral, dapat dilihat, diukur secara jelas baik fisik maupun nilai produksi yang dihasilkan.
2. Biaya buruh langsung (*Direct Labor Cost*), adalah merupakan biaya buruh yang dikeluarkan langsung apabila keikut sertaan dalam membentuk produksi akhir.
3. Biaya Pabrik lainnya (*Factory Overhead Cost*), adalah biaya buruh di bebaskan kepada pabrik dalam mengerjakan produksi akhir, memberikan pelayanan dalam menunjang, memperlancar, mempermudah atau sebagai penggerak kegiatan.

Menurut Djojodipurwo (1991), bahwa biaya didefinisikan sebagai pengeluaran dalam bentuk proses produksi tidak tetap, dengan kata lain proses produksi harus dijalankan secara efisien agar tidak terjadi pemborosan, sedangkan menurut Soekartawi (1995), biaya adalah semua pengeluaran yang digunakan oleh petani dalam menjalankan suatu usaha. Suratiyah (2009) menyebutkan bahwa biaya dapat dibedakan menjadi biaya tetap ($FC = \textit{Fixed Cost}$) dan biaya variabel ($VC = \textit{Variable Cost}$).

Tenaga kerja berkaitan erat dengan sumberdaya manusia, dimana persyaratannya adalah masyarakat yang masih produktif berusia berumur antara 15-64 tahun, masih berpotensi dipekerjakan, atau masyarakat yang mencari pekerjaan. Tenaga kerja terdiri dari tenaga kerja pria, wanita dan anak – anak dari lingkungan dalam keluarga maupun bukan dari keluarga. Sistem operasional kerja (SOP) kepada pria ditentukan 1 hari kerja pria (1 HKP) ditetapkan selama 8 jam, metod ini mengacu pada standar menurut (Siregar, 2009) seperti berikut, :

- a) Tenaga kerja pria dewasa > 15 tahun = 1 Hari Kerja Pria (HKP)
- b) Tenaga kerja wanita dewasa > 15 tahun = 0.8 Hari Kerja Pria (HKP)
- c) Tenaga kerja anak – anak 10 – 15 tahun = 0.5 Hari Kerja Pria (HKP)

Tenaga kerja yang digunakan dalam usaha ini dibagi atas tiga kategori yaitu :

1. Tenaga Kerja Tetap, (bertanggung jawab pada proses produksi),
2. Tenaga Kerja Tidak Tetap, (bertanggung jawab pada proses non produksi) (seperti distribusi dan transportasi input-output), dan

3. Tenaga kerja manajemen, yang bertanggung jawab pada pengolahan usaha secara keseluruhan.

Menurut Hayami dan Hidayat (2009), dalam menghitung nilai tambah dijelaskan dengan 2 cara, yaitu nilai tambah pengolahan dan nilai tambah pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah pengolahan dapat dikelompokkan atas dua faktor yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis adalah faktor yang mempengaruhi kapasitas produk, yaitu jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang mempengaruhi adalah seperti harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai input lain selain tenaga kerja.

Dasar perhitungan dan analisis nilai tambah per kg hasil produksi, digunakan standar harga bahan baku dan produksi ditingkat pengelola/produsen. Nilai tambah juga menjelaskan manajemen, modal dan imbalan bagi tenaga kerja. Secara matematis faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dapat dijelaskan sebagai berikut :

Nilai Tambah = $f(K, B, I, U, H, h, L)$, **K** (Kapasitas Produksi) (Kg), **B** (Bahan baku yang digunakan) (Kg), **T** (Tenaga kerja yang digunakan) (HKP), **U** (Upah tenaga kerja) (Rp), **H** (Harga output) (Rp), **h** (Harga bahan baku), **L** (Nilai input lain).

Analisis nilai tambah dari suatu produk dapat dihitung dengan metode Hayami (1987), dimana untuk menghitung nilai tambah dalam suatu produk terdapat tiga komponen pendukung yaitu faktor konversi yang menunjukkan *output* persatuan *input*, faktor tenaga kerja dan faktor nilai produk. Aktifitas tenaga kerja pada suatu perusahaan sangat menentukan, dimana aktifitas bukan hanya merubah

satuan input menjadi output, tetapi aktifitas dapat meningkatkan nilai tambah yang dilakukan oleh para pelaku industri dan komponennya.

Hidayat (2009) mengemukakan bahwa ada kelebihan dan kekurangan menggunakan metode Hayami, dalam menganalisis nilai tambah. Kelebihan menggunakan perhitungan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami antara lain dapat diketahui bahwa besaran balas jasa terhadap pemilik dan faktor produksi, sedangkan prinsip nilai tambah diterapkan diluar pengelolaan, misalnya untuk kegiatan pemasaran sedangkan kekurangan analisis nilai tambah pada metode tersebut adalah, pendekatan nilai rata-rata tidak tepat diterapkan pada unit usaha yang menghasilkan banyak produk dari satu jenis bahan baku saja, sehingga produk sampingan tidak dapat dijelaskan. Kemungkinan untuk menentukan perbandingan sangat sulit, sehingga untuk menyimpulkan apakah balas jasa terhadap pemilik produksi tersebut sudah layak.

2.3. Review Penelitian Terdahulu

Review penelitian terdahulu mendapatkan banyak informasi, seperti yang dikemukakan oleh (Cut Nina, 2014) bahwa analisis peningkatan nilai tambah pada produk kopi olahan di dataran tinggi Gayo tentang proses Kopi Luwak dinyatakan berpengaruh terhadap pendapatan petani. Sedangkan menurut Rauzatul Jannah *et al* (2017) mengatakan bahwa pengelolaan Kopi Roating di Bandar Meriah Lebih dinikmati oleh petani sehingga diharapkan dapat meningkatkan lagi produksinya. Menurut Rizki Taufik Harahap, (2015), menyatakan bahwa dalam pengolahan kopi yang berlebihan, dapat mempengaruhi pendapatan petani. Berbeda dengan Emmia Tambarta (2017), yang mengatakan bahwa hasil produk kopi dalam

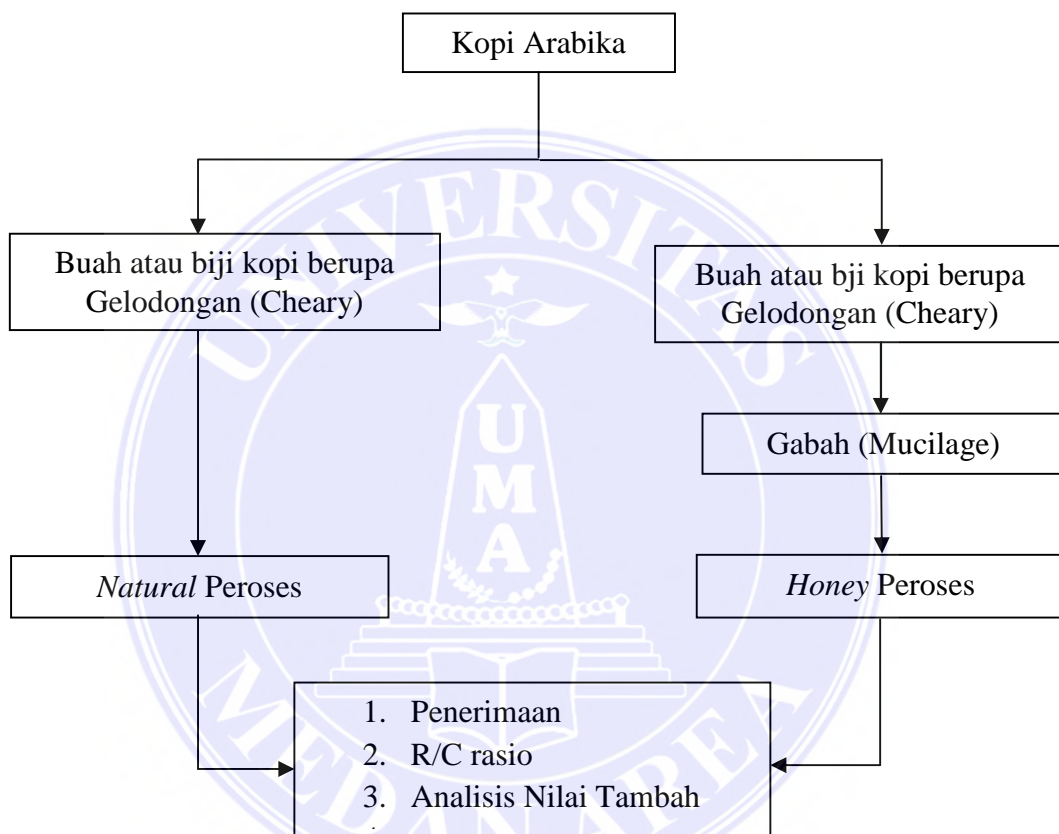
strategi pemasaran yang cukup signifikan merupakan nilai tambah dari matriks SWOT. Adapun Maimun (2009), menyatakan bahwa Kopi Arabika yang organik lebih besar pendapatannya dibandingkan dengan kopi yang bukan organik. Sedangkan Roswita (2016), menyatakan bahwa pendapatan petani dalam melakukan proses pengolahan kopi dari biji beras dijadikan kopi bubuk lebih menguntungkan.

2.4. Kerangka Pemikiran

Adapun kerangka pemikiran pada penelitian ini adalah menjelaskan secara garis besar alur logika bagaimana suatu berjalannya sebuah penelitian. Kerangka pemikiran dibuat berdasarkan pertanyaan penelitian (*research question*), dan mempresentasikan suatu himpunan dari beberapa konsep serta hubungan di antara konsep-konsep tersebut (Polanick, 2009).

Pada kerangka pemikiran (Gambar 1) dapat dijelaskan bahwa, penelitian ini dimulai dari biji kopi arabika yang diambil langsung dari perkebunan kopi berupa biji atau buah gelondongan atau disebut (*Cheary*) kemudian dilakukan dengan pengolahan dengan dua cara proses yaitu proses *Natural* dan *Honey*, proses *Natural* yaitu dari buah atau biji kopi diproses menjadi kopi *Natural* sedangkan yang satu lagi adalah proses *Honey* yaitu dari buah atau biji kopi gelondongan diproses menjadi gabah (*Mucilage*) dan kemudian diproses menjadi kopi *Honey*. Setelah kopi dipetik langsung dijemur tanpa dikupas dibawah sinar matahari dalam bentuk biji kopi. Kemudian dijemur untuk menghilangkan kadar air dalam biji kopi sampai kering. Penjemuran dilakukan kurang lebih 5 - 6 minggu bila kondisi panas matahari stabil (tidak hujan), metode ini dilakukan

agar kopi tersebut dapat berfermentasi dan membuat rasa kopi lebih bervariasi, sehingga membuat profil kopi lebih kuat dan mempunyai ciri khas tersendiri. Kedua proses ini dianalisis sebagai Penerimaan, R/C rasio dan Analisis Nilai Tambah seperti pada diagram dibawah ini:



Gambar 2.1. Skema Kerangka Konsep Penelitian

Kopi arabika yang di olah atau di peroses dalam penelitian ini adalah *Natural* proses dan *Honey* proses, dapat dijelaskan bahwa dari biji kopi dibagi menjadi dua bagian yaitu proses *Natural* dilakukan satu tahap sedangkan pada proses *Honey* dilakukan dua tahap yaitu bentuk gabah ke *Honey*, penjelasan proses sebagai berikut:

1. *Natural* proses

Home Industri membeli buah atau biji kopi dalam bentuk chery atau gelodongan, Setelah itu kopi dengan *Natural* Proses, dimulai dari biji gelodongan atau dalam bentuk chery di cuci dan langsung di jemur tanpa harus melepaskan kulit ari nya di dalam dry houses dan dijemur antara 3 minggu sampai 4 minggu, tergantung dari faktor cuaca yang ada di daerah tersebut.

2. *Honey* proses

Pada proses pengolahan *Honey*, disebut juga giling basah yaitu melepaskan kulit ari dari biji kopi menjadi gabah setelah itu di jemur didalam dry house dalam waktu lebih kurang 1 hingga 3 minggu, hal ini juga tergantung pada cuaca yang ada di daerah tersebut.

2.5. Hipotesis Penelitian

Hipotesis adalah merupakan jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai mendapatkan data yang terkumpul (Supriana, 2016).

Adapun hipotesis yang dijabarkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penerimaan industri pengolahan kopi arabika dengan *Natural* proses lebih besar dibandingkan dengan *Honey* proses.
2. Nilai tambah industri pengolahan kopi Arabika dengan *Natural* proses lebih besar dibandingkang dengan *Honey* proses.

3. Nilai R/C Ratio penerimaan industri pengolahan kopi arabika dengan *Natural* proses lebih besar dibandingkan dengan *Honey* proses.



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Metode Pemilihan Lokasi

Pemilihan lokasi ini ditentukan secara *purposive sampling* atau sengaja. Secara ilmiah *purposive* adalah salah satu teknik sampling yang dilakukan tidak secara random, dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menerapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian, penentuan daerah penelitian juga didasarkan atas pertimbangan tertentu yang sudah disesuaikan dengan tujuan penelitian serta dengan pemilihan lokasi penelitian yang sesuai untuk diteliti sehingga dapat menjawab permasalahan-permasalahan yang didapat pada masa penelitian.

Daerah penelitian yang telah dipilih oleh peneliti adalah Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah, untuk menentukan lokasi penelitian ini peneliti menggunakan *purposive sampling*, hal ini dikarenakan di Desa Pantan Musara ketinggian tanah dari permukaan laut sebesar 1.640 m. Sehingga untuk penanaman kopi dengan jenis Kopi Arabika di lokasi tersebut sangat baik sesuai dengan para peneliti terdahulu mengatakan bahwa dengan ketinggian tanah dari permukaan laut, penanaman kopi dapat mempengaruhi produktifitas Kopi Arabika.

Pemilihan lokasi terhadap penelitian ini selain memiliki luas areal tanaman kopi terbesar dan menghasilkan produksi kopi Arabika terbesar di Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah dibandingkan dengan desa-desa yang lain.

Namun demikian di kecamatan Pegasing ini terdapat 4 dusun yaitu Dusun Mekar Sari, Dusun Ceding Ayu, Dusun Tunas Harapan dan Dusun Mekar Jaya.

Luas areal dan produksi tanaman perkebunan di kecamatan Pegasing dapat di lihat dari Tabel 3.1 sebagai berikut :

Tabel 3.1. Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Pegasing

| No. | Komoditi | Luas Tanaman/Planted Area (Ha) | | | Jumlah | Produksi (Ton) |
|---------------------|--------------|--------------------------------|--------------|-------|--------|----------------|
| | | Belum Menghasilkan | Menghasilkan | Rusak | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) |
| 1 | Kopi Arabika | 98 | 4.067 | 146 | 4.311 | 3091 |
| 2 | Kopi Robusta | 1 | 3 | 2 | 6 | 2 |
| 3 | Tebu | - | - | - | - | - |
| 4 | Kemiri | - | 3 | 1 | 4 | 1 |
| 5 | Casiavera | - | 1 | - | 1 | 0,1 |
| 6 | Kakao | - | - | - | - | - |
| 7 | Kapulaga | - | - | - | - | - |
| 8 | Pinang | - | - | - | - | - |
| 9 | Aren | - | 0,5 | - | 0,5 | 0,2 |
| 10 | Tembakau | - | - | - | 20 | 24 |
| 11 | Sere Wangi | - | - | - | - | - |
| Jumlah Total | | | | | | |

Sumber : Badan Pusat Statistik, Kecamatan Pegasing dalam Angka 2017

Berdasarkan Tabel 3.1, dapat dijelaskan bahwa dari beberapa komoditi tanaman perkebunan berdasarkan luas areal tanaman dan produksi tanaman perkebunan yang ada di Kecamatan Pegasing, dapat dilihat dari angka yang dicantumkan menjelaskan bahwa komoditi perkebunan kopi arabika adalah tanaman terbesar dan paling dominan dibandingkan dengan komoditi tanaman lainnya dengan luas areal tanaman sebesar 4.311 Ha dan memiliki jumlah produksi sebesar 3.091 ton per tahun. Sehingga jenis komoditi kopi arabika di

Kecamatan Pegasing menjadi jenis perkebunan sangat diminati oleh masyarakat setempat sebagai ladang perekonomian.

Tabel 3.2. Lanjutan Luas Areal dan Produksi Tanaman Perkebunan di Kecamatan Pegasing

| No | Komoditi | Produktivitas Kg/Ha | Jumlah Petani (KK) | Potensi Pengembangan Lahan (Ha) |
|---------------------|--------------|---------------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) |
| 1 | Kopi Arabika | 500 | 12 | 2 |
| 2 | Kopi Robusta | - | - | - |
| 3 | Tebu | 250 | 13 | 10 |
| 4 | Kemiri | 100 | 7 | 3 |
| 5 | Casiavera | - | - | - |
| 6 | Kakao | - | - | - |
| 7 | Kapulaga | - | - | - |
| 8 | Pinang | - | - | - |
| 9 | Aren | - | - | - |
| 10 | Tembakau | 385 | 18 | 50 |
| 11 | Sere Wangi | - | - | - |
| 12 | Nilam | - | - | - |
| Jumlah/Total | | | | |

Sumber : Badan Pusat Statistik, Kecamatan Pegasing dalam Angka 2017

Dari Tabel 3.2, dapat dijelaskan bahwa luas areal dan produksi tanaman di kecamatan Pegasing dari data BPS dalam angka, menjelaskan bahwa produktifitas perekonomiannya dengan bercocok tanam Kopi Arabika, sehingga menghasilkan produksi Kopi Arabika sebesar 500 Kg/Ha. Sementara apabila dilihat berdasarkan jumlah kepala keluarga yang mengikuti penanaman kopi arabika di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing cukup besar yaitu sebanyak 12 kepala keluarga. Potensi pengembangan luas lahan kopi arabika menjadi faktor penentu atas semakin berkembangnya usahatani dari bercocok tanam kopi arabika, dengan potensi pengembangan lahan sebesar 2 Ha.

3.2. Kondisi Fisik Dasar Perkampungan

Berdasarkan kondisi fisik dasar perkampungan di Aceh Tengah Gayo dapat dilihat pada Tabel 3.3. dibawah ini:

Tabel 3.3. Tabel Kondisi Fisik Dasar Perkampungan

| No | Pemanfaatan Lahan | Luas (Ha) | Keterangan |
|----|--------------------------------|-----------|------------|
| 1 | Area Pusat Kampung | 5 | - |
| 2 | Area Pemukiman | 25 | - |
| 3 | Area Pertanian | 112 | - |
| 4 | Area Perkebunan | 350 | - |
| 5 | Area Perdagangan | 2 | - |
| 6 | Area Pusat Pelayanan Kesehatan | - | - |
| 7 | Area Rekreasi Dan Olahraga | 1,5 | - |
| 8 | Jalan/Lorong | 4 | - |
| 9 | Jembatan dan Gorong – gorong | 0,5 | - |

Sumber : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Perkampungan (RPJMK) 2017

Berdasarkan Tabel 3.3 dapat dijelaskan bahwa, dalam Rancangan Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) Desa Pantan Musara berdasarkan data kondisi fisik untuk pemanfaatan lahan area pertanian dan perkebunan menjadi paling besar dengan luas area sebesar 112 Ha dan luas area perkebunan sebesar 350 Ha.

Tabel 3.4. Jenis Data Pekerjaan Masyarakat Perkampungan

| No | Pekerjaan | Jumlah/Orang |
|----|-----------------|--------------|
| 1 | Petani | 340 |
| 2 | Pedangan | 18 |
| 3 | PNS | 6 |
| 4 | Honorar | 4 |
| 5 | Karyawan Swasta | 1 |
| 6 | Wiraswasta | 8 |
| 7 | Pensiun | 1 |
| 8 | Kader Posyandu | 5 |
| 9 | Buruh | 128 |

Sumber : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Kampung (RPJMK) 2017

Dapat dilihat dari data Rancangan Pembangunan Jangka Menengah Kampung (RPJMK) Tahun 2017 di desa Kampung Pantan Musara Kecamatan Pegasing bahwasanya jumlah petani lebih besar dari pada jenis pekerjaan, hal ini dikarenakan sumber alam yang sesuai untuk bercocok tanam Kopi Arabika sehingga perekonomian di daerah tersebut rata-rata pendapatannya dari hasil perkebunan kopi.

3.3. Metode Penentuan Sampel

Metode penentuan sampel dilakukan dengan mewawancarai seluruh pekerja industri yang mengolah Kopi Arabika di Kampung Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah. Oleh karena jumlah populasi pengolahan Kopi Arabika tidak banyak maka metode yang digunakan adalah metode sensus. Jumlah populasi industri Kopi Arabika di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah dapat di lihat pada Tabel 3.5.

Tabel 3.5. Jumlah Industri Pengolahan Kopi Arabika di Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah

| No | Desa | Jumlah Industri Pengolahan Kopi Arabika |
|---------------|---------------------|---|
| 1 | Dusun Mekar Sari | - |
| 2 | Dusun Ceding Ayu | 5 |
| 3 | Dusun Tunas Harapan | 5 |
| 4 | Dusun Mekar Jaya | - |
| Jumlah | | 10 |

Sumber : Data Primer Jumlah Industri Pengolahan kopi Arabika pada, 2022.

Pada Tabel 3.5, dapat diketahui bahwa di Kecamatan Pegasing, terdapat 4 dusun dalam satu desa, dan diantara ke 4 Dusun tersebut terdapat 2 yaitu Dusun Ceding Ayu yang memiliki 5 Industri pengolahan kopi arabika menjadi proses

Natural dan Dusun Tunas Harapan juga memiliki 5 Industri pengolahan Kopi Arabika menjadi peroses *Honey*.

Adapun alasan lain dalam pemilihan lokasi penelitian di dasarkan atas pertimbangan bahwa kampung Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah merupakan salah satu daerah prosesor kopi Arabika yang sering disebut kopi Gayo oleh masyarakat dan memiliki varietas super, sehingga dapat dijadikan kopi olahan dengan menghasilkan produk olahan kopi Arabica Gayo yang banyak diperjual belikan di pasar nasional maupun internasional.

3.4. Metode Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pelaku industri Kopi Arabika pada proses *Natural* dan *Honey* di daerah penelitian. Instrumen penelitian dengan menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner) bersentuhan langsung kepada pelaku industri pada masing-masing lokasi penelitian.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data pelengkap yang diperoleh dari instansi atau lembaga terkait seperti dinas perkebunan, BPS serta literatur-literatur yang relevan dan berhubungan dengan penelitian ini.

3.5. Metode Analisis Data

Analisis kuantitatif yang digunakan pada penelitian ini antara lain analisis penerimaan, analisis kelayakan usaha (R/C) dan analisis nilai tambah pada masing

-masing produk hasil olahan dari bahan baku. Penjelasan terhadap masing-masing metode analisis data dapat dilihat pada paragraf sebagai berikut :

3.5.1. Analisis Penerimaan

Penerimaan dalam suatu usahatani adalah merupakan hasil perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Menurut Soekartawi (1995) rumus yang digunakan dalam penerimaan adalah sebagai berikut :

$$TR = Y \cdot Py \dots \dots \dots (3.1)$$

Keterangan :

TR = Total penerimaan / *Total revenue* (Rp)

Y = Jumlah Produksi (Kg)

Py = Harga Jual Produk (Rp/Kg)

Dan untuk menghitung total biaya digunakan rumus :

$$TC = FC + VC \dots \dots \dots (3.2)$$

Keterangan :

TC = Total Biaya (Rp)

FC = Biaya Tetap (Rp)

VC = Biaya Variabel (Rp)

Biaya penyusutan alat-alat pertanian juga diperhitungkan dengan membagi selisih antara nilai pembelian awal dengan nilai sisa atau nilai jual alat pertanian pada saat sekarang yang diperkirakan dengan lamanya modal terpakai.

Perhitungan biaya penyusutan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode garis lurus. Metode ini digunakan karena jumlah penyusutan

alat tahunnya dianggap sama dan diasumsikan tidak laku dijual. Rumus yang digunakan adalah merujuk pada Soekartawi (2006) yaitu sebagai berikut :

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{N_b - N_s}{n} \dots\dots\dots(3.3)$$

Keterangan :

N_b = Nilai Pembelian (Rp)

N_s = Nilai Sisa (Rp)

n = Umur Ekonomis

3.5.2. Analisis Kelayakan Usahatani

Salah satu jenis analisis kelayakan usahatani yang banyak digunakan adalah R/C rasio. Dimana Analisis R/C merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya produksi pada masing-masing usahatani. Menurut Suratiyah (2009) rumus untuk menghitung dan penentuan kriteria R/C rasio adalah sebagai berikut :

$$R/C = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}} \dots\dots\dots(3.4)$$

Dengan kriteria :

- $R/C > 1$, maka usaha tersebut layak
- $R/C = 1$, maka usaha tersebut berada pada titik impas
- $R/C < 1$, maka usaha tersebut tidak layak /rugi

Rasio R/C menunjukkan besarnya penerimaan untuk setiap rupiah yang diperlukan dalam satu kegiatan usahatani.

3.5.3. Analisis Nilai Tambah

Pendekatan yang digunakan untuk menghitung nilai tambah pada penelitian ini dengan menggunakan metode Hayami (1987), dimana nilai

tambah dapat dibedakan atas tiga kelompok variabel diantaranya adalah kelompok variabel pertama terdiri atas output-input dan harga, kelompok variabel kedua terdiri atas penerimaan dan keuntungan, sedangkan variabel balas jasa adalah pemilik dan faktor-faktor produksi.

Untuk mengetahui prosedur perhitungan analisis nilai tambah secara terperinci berdasarkan besarnya masing-masing variabel kelompok dengan menggunakan metode Hayami (1987) dapat dilihat pada Tabel 3.6. sebagai berikut :

Tabel 3.6. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Agricultural Marketing

| No | Variabel | Rumus |
|---|---------------------------------|--------------------------|
| I Output, Input dan Harga | | |
| 1. | Output (Kg) | (1) |
| 2. | Input (Kg) | (2) |
| 3. | Tenaga Kerja (HKP) | (3) |
| 4. | Faktor Konversi | (1)/(2) |
| 5. | Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg) | (3)/(2) |
| 6. | Harga Output (Rp) | (6) |
| 7. | Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP) | (7) |
| II Penerimaan dan Keuntungan | | |
| 8. | Harga Bahan Baku (Rp/Kg) | (8) |
| 9. | Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) | (9) |
| 10. | Nilai Output (Rp/Kg) | (10) = (4) x (6) |
| 11. a. | Nilai Tambah (Rp/Kg) | (11a) = (10) – (9) – (8) |
| | b. Rasio Nilai Tambah (%) | (11b) = (11a/10) x 100% |
| 12. a. | Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) | (12a) = (5) x (7) |
| | b. Pangsa Tenaga Kerja (%) | (12b) = (12a/11a) x 100% |
| 13. a. | Keuntungan (Rp/Kg) | (13a) = 11a – 12a |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | (13b) = (13a/11a) x 100% |
| III Balas Jasa Pemilik Kantor Produksi | | |
| 14. | Marjin (Rp/Kg) | (14) = (10) – (8) |
| | a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) | (14a) = (12a/14) x 100% |
| | b. Sumbangan Input Lain (%) | (14b) = (9/14) x 100% |
| | c. Keuntungan Pengusaha (%) | (14c) = (13a/14) x 100% |

Sumber : Hayami, *et al.* Agricultural Marketing and Processing in Up Land Java (1987).

Dalam perhitungan analisis nilai tambah pada penelitian ini dapat dibedakan atas dua jenis hasil peroduk yaitu input dan output, dari hasil olahan Kopi Arabika menjadi peroses *Natural* dan *Honey*. Output adalah hasil olahan akhir dari peroduk Kopi Arabika dalam satu kali produksi (6 bulan). Sedangkan Input adalah bahan baku utama yang digunakan dalam satu kali peroduksi. Faktor konversi merupakan pembagian dari input dengan output dalam satu kali peroduksi. Sedangkan Koefisien tenaga kerja diperoleh dari hasil bagi antara tenaga kerja dengan input. Harga output dari hasil olahan persatuan peroduk dihgai dengan nilai Rupiah. Sedangkan untuk upah tenaga kerja diperhitungkan keseluruhan biaya yaitu tenaga kerja yang dipekerjakan dalam satu kali proses produksi dengan nilai Rupiah. Dasar perhitungan analisis nilai tambah pada penelitian ini digunakan 3 cara yaitu per-satuan peroduk olahan, standar harga yang digunakan untuk input/bahan baku dan produksi ditingkat pengolah/produsen.

3.6. Definisi dan Batasan Operasional

Untuk memperjelas dan menghindari kesalah fahaman mengenai pengertian tentang istilah-istilah dalam penelitian ini, maka dibuat makna defenisi dan batasan operasional sebagai berikut :

3.6.1. Makna Defenisi

Adapun makna defenisi disini adalah:

- 1) Industri pengolahan Kopi Arabika merupakan industri yang mengolah bahan baku Kopi Arabika menjadi proses *Natural* dan *Honey*.

- 2) Penerimaan industri pengolahan Kopi Arabika adalah merupakan total dana yang diperoleh dari hasil penjualan terhadap peroduk-peroduk hasil olahan Kopi Arabika (Rp/Produksi).
- 3) Biaya industri pengolahan Kopi Arabika adalah total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk-produk industri pengolahan Kopi Arabika seperti biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, biaya transportasi, dan biaya-biaya lainnya (Rp/Produksi)
- 4) Pendapatan industri pengolahan Kopi Arabika adalah selisih antara penerimaan biaya industri dengan pengolahan Kopi Arabika (Rp/Produksi).
- 5) Nilai tambah adalah hasil pengurangan antara nilai produksi dengan harga produk.

3.6.2. Batasan Operasional

- 1) Lokasi penelitian yang dipilih adalah Desa Pantan Musara Kecamatan Pegasing Kabupaten Aceh Tengah.
- 2) Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret hingga April 2022.
- 3) Sampel yang digunakan adalah Kopi Arabika dari industri pengolahan, selama penelitian dijalankan.
- 4) Satuan produk hasil olahan Kopi Arabika berupa proses *Natural* dalam perhitungan nilai tambah digunakan satuan kilogram (Kg) (Hayami 1987).

- 5) Satuan produk hasil olahan Kopi Arabika berupa proses *Honey* dalam perhitungan nilai tambah digunakan satuan kilogram (Kg) (Hayami, 1987).



BABV

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penerimaan industri pengolahan kopi arabika dengan *Natural* proses lebih besar (Rp.108.720.000 > Rp.103.284.000) dibandingkan dengan *Honey* proses.
2. Nilai R/C Ratio industri pengolahan kopi arabika dengan *Natural* proses lebih besar (2.36 > 2.17) dibandingkan dengan *Honey* proses. Hal ini dikarenakan biji kopi yang lebih nikmat dan rasa yang lebih sesuai dengan penikmat kopi dibandingkan dengan *Honey* proses membuat kopi dengan proses *Natural* nilai jual lebih mahal meskipun jarak proses lebih lama dibandingkan dengan *Honey* proses, ini dapat dibuktikan dipasaran penjualan minuman Barista.
3. Nilai tambah industri pengolahan kopi arabika dengan *Natural* proses lebih besar yaitu (Rp.26.488,67/Kg > Rp.24.682,67) dibandingkan dengan *Honey* proses.

5.2. Saran

1. Kepada Pemerintah Daerah

Diharapkan pemerintah daerah khususnya Dinas Perkebunan Kecamatan Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah untuk dapat memfasilitasi pembentukan organisasi/kelembagaan pengolahan industri kopi arabika seperti koperasi, membantu pelaksanaan sosialisasi kepada pihak

petani/kelompok tani ataupun pelaku usaha industri kopi, membantu kelengkapan sarana dan prasarana bagi home industri khususnya bagi home industri pengolahan kopi.

2. Pelaku Usaha Industri Kopi

Meningkatkan kegiatan proses pengolahan kopi arabika agar lebih ditingkatkan kembali khususnya pada proses pengolahan kopi arabika dengan *Natural* proses karena memiliki nilai tambah yang paling tinggi dibandingkan dengan proses pengolahan kopi arabika dengan *Honey* proses, agar dapat memanfaatkan modal industri pengolahan kopi yang kuat untuk dapat meningkatkan hasil produksi sehingga dapat memenuhi permintaan pasar serta membantu modal petani kopi yang lemah., dapat memanfaatkan dukungan pemerintah dalam peningkatan sosialisasi untuk bekerjasama dengan pedagang pengumpul kopi didesa.

3. Kepada Peneliti Selanjutnya

Perlu diadakan penelitian lanjutan mengenai analisis nilai tambah untuk jenis olahan kopi arabika yang lain seperti `pengolahan kopi arabika secara *full wash* dan *semi wash* di Kecamatan Pegasing, Kabupaten Aceh Tengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Silvana Sari. 2015. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tape Ubi.
- Amaliawati L, Murni A. 2012. Ekonomi Mikro. Bandung (ID): PT Refika Aditama.
- Aminah Nurul M.L. 2013. Analisis Nilai Tambah Dalam Pengolahan Susu Kedelai Pada Skala Industri Rumah Tangga di Kota Medan.
- Cut Nina Herlina. 2014. Analisis Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Kopi di Daratan Tinggi Gayo.
- Departemen Perdagangan Nanggroe Aceh Darussalam, 2006. Pengembangan Agroindustri Kopi Berbasis Pertanian dan Masyarakat Lokal. Banda Aceh.
- Dinas Perkebunan dan Kehutanan Aceh Tengah. 2008. Laporan Produksi Tanaman Kopi di Indonesia Penebar Protani-Serambi Indonesia. NAD.
- Emmia Tambarta. 2017. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Olahan Kopi Arabika di Kabupaten Bener Meriah.
- Hanum, R. 2000. Analisis Lingkungan Usaha dan Bauran Pemasaran Dalam Strategi Bersaing Produk Kopi Bubuk. Studi Kasus Pada PT Ayam Merak, DKI Jakarta. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hayami Y.1987. Agricultural Marketing And Processingin Upland Java, A Perspective from Sunda Village. Bogor (ID): CGPRT Center.
- Hidayati, N.W. 2000. Analisis Nilai Tambah dan Prospek Pengembangan Industri Pengolahan Ubi Kayu. Skripsi Sarjana. Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Maimun.2009. Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Non Organik.
- Mawardi, S. 2008. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo. Banda Aceh: Pusat Penelitian Kopi danKakao Indonesia.
- Mulyadi. 2005. Akuntansi Biaya. Ed ke-5. Yogyakarta (ID): UPP AMP YKPN
- Oxy Valentina.2009. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong di Kabupaten Karang Anyar.

- Pindyck S, Rubinfeld L. 2012. Mikro Ekonomi. Ed ke-8. Jakarta (ID): Penerbit Erlangga.
- Prastowo, B. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Raujatul Jannah, dan Sofyan Akhmad Balqi. 2017. Analisis Permintaan Arabika Roasting Dikecamatan Bandar Meriah.
- Rizki Taufik Harahap. 2015. Analisis dan Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Petani Sipirok.
- Rizky Rosyani Pohan. 2011. Analisis Pendapatan Usahatani Pemasaran dan Nilai Tambah Ubi Kayu.
- Roswita. 2016. Pendapatan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebongh.
- Sartika, S. 2007. *Analisis Pendapatan Usahatani dan Pemasaran Kopi Arabikadan Robusta*. Skripsi : Program Sarjana ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Jakarta (ID): Universitas Indonesia Press.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Jakarta (ID) : PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi, 2005. Agroindustri dan Prospektif Sosial Ekonomi. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Yusianto, 2008. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika Gayo. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jakarta.

Lampiran 1. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Huller | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 13.000.000 | 13.000.000 | 1.300.000 | 10 | 1.170.000 | 1.170.000 |
| 2 | 2 | 12.000.000 | 24.000.000 | 2.400.000 | 10 | 2.160.000 | 2.160.000 |
| 3 | 2 | 13.000.000 | 26.000.000 | 2.600.000 | 10 | 2.340.000 | 2.340.000 |
| 4 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 10 | 1.350.000 | 1.350.000 |
| 5 | 1 | 13.000.000 | 13.000.000 | 1.300.000 | 10 | 1.170.000 | 1.170.000 |
| Total | 7 | 66.000.000 | 91.000.000 | 9.100.000 | 50 | 8.190.000 | 8.190.000 |
| Rataan | 1.40 | 13.200.000 | 18.200.000 | 1.820.000 | 10 | 1.638.000 | 1.638.000 |

Lampiran1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Pencuci | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 6.000.000 | 6.000.000 | 600.000 | 10 | 540.000 | 540.000 |
| 2 | 2 | 6.000.000 | 12.000.000 | 1.200.000 | 10 | 1.080.000 | 1.080.000 |
| 3 | 2 | 5.000.000 | 10.000.000 | 1.000.000 | 10 | 900.000 | 900.000 |
| 4 | 1 | 5.000.000 | 5.000.000 | 500.000 | 10 | 450.000 | 450.000 |
| 5 | 1 | 6.000.000 | 6.000.000 | 600.000 | 10 | 540.000 | 540.000 |
| Total | 7 | 28.000.000 | 39.000.000 | 3.900.000 | 50 | 3.510.000 | 3.510.000 |
| Rataan | 1.40 | 5.600.000 | 7.800.000 | 780.000 | 10 | 702.000 | 702.000 |

Lampiran 1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|------------------------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Peralatan Tempat Pengeringan | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 2.300.000 | 2.300.000 | 230.000 | 5 | 414.000 | 414.000 |
| 2 | 1 | 2.600.000 | 2.600.000 | 260.000 | 5 | 468.000 | 468.000 |
| 3 | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 | 250.000 | 5 | 450.000 | 450.000 |
| 4 | 1 | 2.300.000 | 2.300.000 | 230.000 | 5 | 414.000 | 414.000 |
| 5 | 1 | 2.200.000 | 2.200.000 | 220.000 | 5 | 396.000 | 396.000 |
| Total | 5 | 11.900.000 | 11.900.000 | 1.190.000 | 25 | 2.142.000 | 2.142.000 |
| Rataan | 1 | 2.380.000 | 2.380.000 | 238.000 | 5 | 428.400 | 428.400 |

Lampiran1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Kipas (Grading) | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 2 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 3 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 4 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 5 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| Total | 5 | 75.000.000 | 75.000.000 | 7.500.000 | 75 | 4.500.000 | 4.500.000 |
| Rataan | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |

Lampiran1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Timbangan | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 4.000.000 | 4.000.000 | 400.000 | 6 | 600.000 | 600.000 |
| 2 | 1 | 3.500.000 | 3.500.000 | 350.000 | 6 | 525.000 | 525.000 |
| 3 | 1 | 3.800.000 | 3.800.000 | 380.000 | 6 | 570.000 | 570.000 |
| 4 | 1 | 4.000.000 | 4.000.000 | 400.000 | 6 | 600.000 | 600.000 |
| 5 | 1 | 3.600.000 | 3.600.000 | 360.000 | 6 | 540.000 | 540.000 |
| Total | 5 | 18.900.000 | 18.900.000 | 1.890.000 | 30 | 2.835.000 | 2.835.000 |
| Rataan | 1 | 3.780.000 | 3.780.000 | 378.000 | 6 | 567.000 | 567.000 |

Lampiran1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|---------------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Tes Kadar Air | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 | 250.000 | 10 | 225.000 | 225.000 |
| 2 | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 | 250.000 | 10 | 225.000 | 225.000 |
| 3 | 1 | 2.300.000 | 2.300.000 | 230.000 | 10 | 207.000 | 207.000 |
| 4 | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 | 300.000 | 10 | 270.000 | 270.000 |
| 5 | 1 | 2.600.000 | 2.600.000 | 260.000 | 10 | 234.000 | 234.000 |
| Total | 5 | 12.900.000 | 12.900.000 | 1.290.000 | 50 | 1.161.000 | 1.161.000 |
| Rataan | 1 | 2.580.000 | 2.580.000 | 258.000 | 10 | 232.200 | 232.200 |

Lampiran 1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Jahit | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 1.800.000 | 1.800.000 | 180.000 | 8 | 202.500 | 202.500 |
| 2 | 2 | 1.500.000 | 3.000.000 | 300.000 | 8 | 337.500 | 337.500 |
| 3 | 1 | 1.600.000 | 1.600.000 | 160.000 | 8 | 180.000 | 180.000 |
| 4 | 1 | 1.800.000 | 1.800.000 | 180.000 | 8 | 202.500 | 202.500 |
| 5 | 2 | 1.600.000 | 3.200.000 | 320.000 | 8 | 360.000 | 360.000 |
| Total | 7 | 8.300.000 | 11.400.000 | 1.140.000 | 40 | 1.282.500 | 1.282.500 |
| Rataan | 1.4 | 1.660.000 | 2.280.000 | 228.000 | 8 | 256.500 | 256.500 |

Lampiran1 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan *Natural Process*

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Temperatur Suhu | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 300.000 | 300.000 | 30.000 | 10 | 27.000 | 27.000 |
| 2 | 1 | 400.000 | 400.000 | 40.000 | 10 | 36.000 | 36.000 |
| 3 | 1 | 500.000 | 500.000 | 50.000 | 10 | 45.000 | 45.000 |
| 4 | 1 | 500.000 | 500.000 | 50.000 | 10 | 45.000 | 45.000 |
| 5 | 1 | 400.000 | 400.000 | 40.000 | 10 | 36.000 | 36.000 |
| Total | 5 | 2.100.000 | 2.100.000 | 210.000 | 50 | 189.000 | 189.000 |
| Rataan | 1 | 420.000 | 420.000 | 42.000 | 10 | 37.800 | 37.800 |

Lampiran 2. Total Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampe 1 | Jenis Biaya Tetap/Penyusutan (Rp/Produksi) | | | | | | | | Total (Rp) |
|------------|--|----------------------------|--|--------------------------|-------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------------|---------------|
| | Mesin Huller (Rp) | Mesin Pencucian (Rp) | Peralatan Tempat Penjemuran (Rp) | Mesin Grading (Rp) | Timbangan (Rp) | Mesin Tes Kadar Air (Rp) | Mesin Jahit (Rp) | Temperatur Suhu (Rp) | |
| 1 | 1.170.000 | 540.000 | 414.000 | 900.000 | 600.000 | 225.000 | 202.500 | 27.000 | 4.078.500 |
| 2 | 2.160.000 | 1.080.000 | 468.000 | 900.000 | 525.000 | 225.000 | 337.500 | 36.000 | 5.731.500 |
| 3 | 2.340.000 | 900.000 | 450.000 | 900.000 | 570.000 | 207.000 | 180.000 | 45.000 | 5.592.000 |
| 4 | 1.350.000 | 450.000 | 414.000 | 900.000 | 600.000 | 270.000 | 202.500 | 45.000 | 4.231.500 |
| 5 | 1.170.000 | 540.000 | 396.000 | 900.000 | 540.000 | 234.000 | 360.000 | 36.000 | 4.176.000 |
| Total | 8.190.000 | 3.510.000 | 2.142.000 | 4.500.000 | 2.835.000 | 1.161.000 | 1.282.500 | 189.000 | 23.809.500 |
| Rataan | 1.638.000 | 702.000 | 428.400 | 900.000 | 567.000 | 232.200 | 256.500 | 37.800 | 4.761.900 |

Lampiran 3. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan Mesin Pulper | | | | | | |
|--------|---------------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 9.000.000 | 9.000.000 | 900.000 | 15 | 540.000 | 540.000 |
| 2 | 2 | 8.000.000 | 16.000.000 | 1.600.000 | 15 | 960.000 | 960.000 |
| 3 | 2 | 8.000.000 | 16.000.000 | 1.600.000 | 15 | 960.000 | 960.000 |
| 4 | 1 | 9.000.000 | 9.000.000 | 900.000 | 15 | 540.000 | 540.000 |
| 5 | 1 | 8.500.000 | 8.500.000 | 850.000 | 15 | 510.000 | 510.000 |
| Total | 7 | 42.500.000 | 58.500.000 | 5.850.000 | 75 | 3.510.000 | 3.510.000 |
| Rataan | 1.4 | 8.500.000 | 11.700.000 | 1.170.000 | 15 | 702.000 | 702.000 |

Lampiran3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Huller | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 13.000.000 | 13.000.000 | 1.300.000 | 10 | 1.170.000 | 1.170.000 |
| 2 | 2 | 12.000.000 | 24.000.000 | 2.400.000 | 10 | 2.160.000 | 2.160.000 |
| 3 | 2 | 13.000.000 | 26.000.000 | 2.600.000 | 10 | 2.340.000 | 2.340.000 |
| 4 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 10 | 1.350.000 | 1.350.000 |
| 5 | 1 | 13.000.000 | 13.000.000 | 1.300.000 | 10 | 1.170.000 | 1.170.000 |
| Total | 7 | 66.000.000 | 91.000.000 | 9.100.000 | 50 | 8.190.000 | 8.190.000 |
| Rataan | 1.40 | 13.200.000 | 18.200.000 | 1.820.000 | 10 | 1.638.000 | 1.638.000 |

Lampiran 3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Pencuci | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 6.000.000 | 6.000.000 | 600.000 | 10 | 540.000 | 540.000 |
| 2 | 2 | 6.000.000 | 12.000.000 | 1.200.000 | 10 | 1.080.000 | 1.080.000 |
| 3 | 2 | 5.000.000 | 10.000.000 | 1.000.000 | 10 | 900.000 | 900.000 |
| 4 | 1 | 5.000.000 | 5.000.000 | 500.000 | 10 | 450.000 | 450.000 |
| 5 | 1 | 6.000.000 | 6.000.000 | 600.000 | 10 | 540.000 | 540.000 |
| Total | 7 | 28.000.000 | 39.000.000 | 3.900.000 | 50 | 3.510.000 | 3.510.000 |
| Rataan | 1.40 | 5.600.000 | 7.800.000 | 780.000 | 10 | 702.000 | 702.000 |

Lampiran3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|------------------------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Peralatan Tempat Pengeringan | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 2.300.000 | 2.300.000 | 230.000 | 5 | 414.000 | 414.000 |
| 2 | 1 | 2.600.000 | 2.600.000 | 260.000 | 5 | 468.000 | 468.000 |
| 3 | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 | 250.000 | 5 | 450.000 | 450.000 |
| 4 | 1 | 2.300.000 | 2.300.000 | 230.000 | 5 | 414.000 | 414.000 |
| 5 | 1 | 2.200.000 | 2.200.000 | 220.000 | 5 | 396.000 | 396.000 |
| Total | 5 | 11.900.000 | 11.900.000 | 1.190.000 | 25 | 2.142.000 | 2.142.000 |
| Rataan | 1 | 2.380.000 | 2.380.000 | 238.000 | 5 | 428.400 | 428.400 |

Lampiran 3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Kipas (Grading) | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 2 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 3 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 4 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| 5 | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |
| Total | 5 | 75.000.000 | 75.000.000 | 7.500.000 | 75 | 4.500.000 | 4.500.000 |
| Rataan | 1 | 15.000.000 | 15.000.000 | 1.500.000 | 15 | 900.000 | 900.000 |

Lampiran 3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Timbangan | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 4.000.000 | 4.000.000 | 400.000 | 6 | 600.000 | 600.000 |
| 2 | 1 | 3.500.000 | 3.500.000 | 350.000 | 6 | 525.000 | 525.000 |
| 3 | 1 | 3.800.000 | 3.800.000 | 380.000 | 6 | 570.000 | 570.000 |
| 4 | 1 | 4.000.000 | 4.000.000 | 400.000 | 6 | 600.000 | 600.000 |
| 5 | 1 | 3.600.000 | 3.600.000 | 360.000 | 6 | 540.000 | 540.000 |
| Total | 5 | 18.900.000 | 18.900.000 | 1.890.000 | 30 | 2.835.000 | 2.835.000 |
| Rataan | 1 | 3.780.000 | 3.780.000 | 378.000 | 6 | 567.000 | 567.000 |

Lampiran3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|---------------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Tes Kadar Air | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 | 250.000 | 10 | 225.000 | 225.000 |
| 2 | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 | 250.000 | 10 | 225.000 | 225.000 |
| 3 | 1 | 2.300.000 | 2.300.000 | 230.000 | 10 | 207.000 | 207.000 |
| 4 | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 | 300.000 | 10 | 270.000 | 270.000 |
| 5 | 1 | 2.600.000 | 2.600.000 | 260.000 | 10 | 234.000 | 234.000 |
| Total | 5 | 12.900.000 | 12.900.000 | 1.290.000 | 50 | 1.161.000 | 1.161.000 |
| Rataan | 1 | 2.580.000 | 2.580.000 | 258.000 | 10 | 232.200 | 232.200 |

Lampiran 3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Mesin Jahit | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 1.800.000 | 1.800.000 | 180.000 | 8 | 202.500 | 202.500 |
| 2 | 2 | 1.500.000 | 3.000.000 | 300.000 | 8 | 337.500 | 337.500 |
| 3 | 1 | 1.600.000 | 1.600.000 | 160.000 | 8 | 180.000 | 180.000 |
| 4 | 1 | 1.800.000 | 1.800.000 | 180.000 | 8 | 202.500 | 202.500 |
| 5 | 2 | 1.600.000 | 3.200.000 | 320.000 | 8 | 360.000 | 360.000 |
| Total | 7 | 8.300.000 | 11.400.000 | 1.140.000 | 40 | 1.282.500 | 1.282.500 |
| Rataan | 1.4 | 1.660.000 | 2.280.000 | 228.000 | 8 | 256.500 | 256.500 |

Lampiran3 Lanjutan. Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Peralatan | | | | | | |
|--------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Temperatur Suhu | | | | | | |
| | Jumlah (Unit) | Harga Satuan (Rp) | Harga Awal (Rp) | Harga Akhir (Rp) | Umur Ekonomis (Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Tahun) | Nilai Penyusutan (Rp/Produksi) |
| 1 | 1 | 300.000 | 300.000 | 30.000 | 10 | 27.000 | 27.000 |
| 2 | 1 | 400.000 | 400.000 | 40.000 | 10 | 36.000 | 36.000 |
| 3 | 1 | 500.000 | 500.000 | 50.000 | 10 | 45.000 | 45.000 |
| 4 | 1 | 500.000 | 500.000 | 50.000 | 10 | 45.000 | 45.000 |
| 5 | 1 | 400.000 | 400.000 | 40.000 | 10 | 36.000 | 36.000 |
| Total | 5 | 2.100.000 | 2.100.000 | 210.000 | 50 | 189.000 | 189.000 |
| Rataan | 1 | 420.000 | 420.000 | 42.000 | 10 | 37.800 | 37.800 |

Lampiran 4. Total Biaya Peralatan/Penyusutan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Biaya Tetap/Penyusutan (Rp/Produksi) | | | | | | | | | |
|--------|--|-------------------|----------------------|-----------------------------------|--------------------|----------------|--------------------------|------------------|----------------------|------------|
| | Mesin Pulper (Rp) | Mesin Huller (Rp) | Mesin Pencucian (Rp) | Peralatan Tempat Pengeringan (Rp) | Mesin Grading (Rp) | Timbangan (Rp) | Mesin Tes Kadar Air (Rp) | Mesin Jahit (Rp) | Temperatur Suhu (Rp) | Total (Rp) |
| 1 | 540.000 | 1.170.000 | 540.000 | 414.000 | 900.000 | 600.000 | 225.000 | 202.500 | 27.000 | 4.618.500 |
| 2 | 960.000 | 2.160.000 | 1.080.000 | 468.000 | 900.000 | 525.000 | 225.000 | 337.500 | 36.000 | 6.691.500 |
| 3 | 960.000 | 2.340.000 | 900.000 | 450.000 | 900.000 | 570.000 | 207.000 | 180.000 | 45.000 | 6.552.000 |
| 4 | 540.000 | 1.350.000 | 450.000 | 414.000 | 900.000 | 600.000 | 270.000 | 202.500 | 45.000 | 4.771.500 |
| 5 | 510.000 | 1.170.000 | 540.000 | 396.000 | 900.000 | 540.000 | 234.000 | 360.000 | 36.000 | 4.686.000 |
| Total | 3.510.000 | 8.190.000 | 3.510.000 | 2.142.000 | 4.500.000 | 2.835.000 | 1.161.000 | 1.282.500 | 189.000 | 27.319.500 |
| Rataan | 702.000 | 1.638.000 | 702.000 | 428.400 | 900.000 | 567.000 | 232.200 | 256.500 | 37.800 | 5.463.900 |

Lampiran 5. Biaya Variabel Bahan Baku Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Biaya Variabel Bahan Baku | | | |
|--------|---------------------------|--------|-------------------|-------------------|
| | Produksi Input Kopi | | | |
| | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | Kg | 2.400 | 13.000 | 31.200.000 |
| 2 | Kg | 2.940 | 13.000 | 38.220.000 |
| 3 | Kg | 3.450 | 13.000 | 44.850.000 |
| 4 | Kg | 2.250 | 13.000 | 29.250.000 |
| 5 | Kg | 2.550 | 13.000 | 33.150.000 |
| Total | | 13.590 | 65.000 | 176.670.000 |
| Rataan | | 2.718 | 13.000 | 35.334.000 |

Lampiran 6. Biaya Variabel Tambahan Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Jenis Biaya Variabel Tambahan | | | | | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|--------|-------------------|-------------------|---------|--------|-------------------|-------------------|--------|--------|-------------------|-------------------|
| | Karung | | | | Plastik | | | | Goni | | | |
| | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | Unit | 20 | 3.000 | 60.000 | Kg | 2 | 15.000 | 30.000 | Unit | 40 | 2.000 | 80.000 |
| 2 | Unit | 25 | 3.000 | 75.000 | Kg | 2.5 | 15.000 | 37.500 | Unit | 50 | 2.000 | 100.000 |
| 3 | Unit | 30 | 3.000 | 90.000 | Kg | 3 | 15.000 | 45.000 | Unit | 60 | 2.000 | 120.000 |
| 4 | Unit | 20 | 3.000 | 60.000 | Kg | 2 | 15.000 | 30.000 | Unit | 40 | 2.000 | 80.000 |
| 5 | Unit | 23 | 3.000 | 69.000 | Kg | 2.3 | 15.000 | 34.500 | Unit | 46 | 2.000 | 92.000 |
| Total | | 118 | 15.000 | 354.000 | | 11.8 | 75.000 | 177.000 | | 236 | 10.000 | 472.000 |
| Rataan | | 23.6 | 3.000 | 70.800 | | 2.36 | 15.000 | 35.400 | | 47.2 | 2.000 | 94.400 |

Lampiran 6 Lanjutan. Biaya Variabel Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Jenis Biaya Variabel Tambahan | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|--------|-------------------|-------------------|--------|--------|-------------------|-------------------|
| | Terpal | | | | Minyak | | | |
| | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah biaya (Rp) | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | Meter | 12 | 5.000 | 60.000 | Liter | 6 | 5.000 | 30.000 |
| 2 | Meter | 14 | 5.000 | 70.000 | Liter | 7 | 5.000 | 35.000 |
| 3 | Meter | 17 | 5.000 | 85.000 | Liter | 9 | 5.000 | 45.000 |
| 4 | Meter | 11 | 5.000 | 55.000 | Liter | 6 | 5.000 | 30.000 |
| 5 | Meter | 12 | 5.000 | 60.000 | Liter | 8 | 5.000 | 40.000 |
| Total | | 66 | 25.000 | 330.000 | | 36 | 25.000 | 180.000 |
| Rataan | | 13.2 | 5.000 | 66.000 | | 7.2 | 5.000 | 36.000 |

Lampiran 7. Total Biaya Variabel Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Jenis Biaya Variabel | | | | | | Total |
|---------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| | Produksi Input Kopi | Karung | Plastik | Goni | Terpal | Minyak | |
| | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | |
| 1 | 31.200.000 | 60.000 | 30.000 | 80.000 | 60.000 | 30.000 | 31.460.000 |
| 2 | 38.220.000 | 75.000 | 37.500 | 100.000 | 70.000 | 35.000 | 38.537.500 |
| 3 | 44.850.000 | 90.000 | 45.000 | 120.000 | 85.000 | 45.000 | 45.235.000 |
| 4 | 29.250.000 | 60.000 | 30.000 | 80.000 | 55.000 | 30.000 | 29.505.000 |
| 5 | 33.150.000 | 69.000 | 34.500 | 92.000 | 60.000 | 40.000 | 33.445.500 |
| Total | 176.670.000 | 354.000 | 177.000 | 472.000 | 330.000 | 180.000 | 178.183.000 |
| Rataan | 35.334.000 | 70.800 | 35.400 | 94.400 | 66.000 | 36.000 | 35.636.600 |

Lampiran 8. Biaya Variabel Bahan Baku Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Biaya Variabel Bahan Baku | | | |
|---------------|---------------------------|---------------|-------------------|--------------------|
| | Produksi Input Kopi | | | |
| | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | Kg | 2.375 | 13.000 | 30.875.000 |
| 2 | Kg | 2.800 | 13.000 | 36.400.000 |
| 3 | Kg | 3.250 | 13.000 | 42.250.000 |
| 4 | Kg | 2.400 | 13.000 | 31.200.000 |
| 5 | Kg | 2.765 | 13.000 | 35.945.000 |
| Total | | 13.590 | 65.000 | 176.670.000 |
| Rataan | | 2.718 | 13.000 | 35.334.000 |

Lampiran 9. Biaya Variabel Tambahan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Biaya Variabel Tambahan | | | | | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|--------|-------------------|-------------------|---------|--------|-------------------|-------------------|--------|--------|-------------------|-------------------|
| | Karung | | | | Plastik | | | | Goni | | | |
| | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | Unit | 20 | 3.000 | 60.000 | Kg | 2 | 15.000 | 30.000 | Unit | 40 | 2.000 | 80.000 |
| 2 | Unit | 25 | 3.000 | 75.000 | Kg | 2.5 | 15.000 | 37.500 | Unit | 50 | 2.000 | 100.000 |
| 3 | Unit | 30 | 3.000 | 90.000 | Kg | 3 | 15.000 | 45.000 | Unit | 60 | 2.000 | 120.000 |
| 4 | Unit | 20 | 3.000 | 60.000 | Kg | 2 | 15.000 | 30.000 | Unit | 40 | 2.000 | 80.000 |
| 5 | Unit | 23 | 3.000 | 69.000 | Kg | 2.3 | 15.000 | 34.500 | Unit | 46 | 2.000 | 92.000 |
| Total | | 118 | 15.000 | 354.000 | | 11.8 | 75.000 | 177.000 | | 236 | 10.000 | 472.000 |
| Rataan | | 23.6 | 3.000 | 70.800 | | 2.36 | 15.000 | 35.400 | | 47.2 | 2.000 | 94.400 |

Lampiran 9 Lanjutan. Biaya Variabel Tambahan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Biaya Variabel Tambahan | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|--------|-------------------|-------------------|--------|--------|-------------------|-------------------|
| | Terpal | | | | Minyak | | | |
| | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah biaya (Rp) | Satuan | Jumlah | Harga/Satuan (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | Meter | 12 | 5.000 | 60.000 | Liter | 6 | 5.000 | 30.000 |
| 2 | Meter | 14 | 5.000 | 70.000 | Liter | 7 | 5.000 | 35.000 |
| 3 | Meter | 17 | 5.000 | 85.000 | Liter | 9 | 5.000 | 45.000 |
| 4 | Meter | 11 | 5.000 | 55.000 | Liter | 6 | 5.000 | 30.000 |
| 5 | Meter | 12 | 5.000 | 60.000 | Liter | 8 | 5.000 | 40.000 |
| Total | | 66 | 25.000 | 330.000 | | 36 | 25.000 | 180.000 |
| Rataan | | 13.2 | 5.000 | 66.000 | | 7.2 | 5.000 | 36.000 |

Lampiran 10. Total Biaya Variabel Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Biaya Variabel | | | | | | Total |
|--------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------|
| | Produksi Input Kopi | Karung | Plastik | Goni | Terpal | Minyak | |
| | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | |
| 1 | 30.875.000 | 60.000 | 30.000 | 80.000 | 60.000 | 30.000 | 31.135.000 |
| 2 | 36.400.000 | 75.000 | 37.500 | 100.000 | 70.000 | 35.000 | 36.717.500 |
| 3 | 42.250.000 | 90.000 | 45.000 | 120.000 | 85.000 | 45.000 | 42.635.000 |
| 4 | 31.200.000 | 60.000 | 30.000 | 80.000 | 55.000 | 30.000 | 31.455.000 |
| 5 | 35.945.000 | 69.000 | 34.500 | 92.000 | 60.000 | 40.000 | 36.240.500 |
| Total | 176.670.000 | 354.000 | 177.000 | 472.000 | 330.000 | 180.000 | 178.183.000 |
| Rataan | 35.334.000 | 70.800 | 35.400 | 94.400 | 66.000 | 36.000 | 35.636.600 |

Lampiran 11. Jumlah HKP Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Sortasi | | | Pencucian | | | Penjemuran | | |
|--------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|
| | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) |
| 1 | 1 | 9.36 | 1.17 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 10.64 | 1.33 |
| 2 | 2 | 16 | 2.00 | 1 | 9.36 | 1.17 | 2 | 20 | 2.50 |
| 3 | 3 | 26 | 3.25 | 1 | 10.64 | 1.33 | 3 | 34 | 4.25 |
| 4 | 2 | 16 | 2.00 | 1 | 10.4 | 1.30 | 2 | 21.36 | 2.67 |
| 5 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10.4 | 1.30 |
| Total | 9 | 77.36 | 9.67 | 5 | 51.04 | 6.38 | 9 | 96.4 | 12.05 |
| Rataan | 1.8 | 15.44 | 1.93 | 1 | 10.24 | 1.28 | 1.8 | 19.28 | 2.41 |

Lampiran 11 Lanjutan. Jumlah HKP Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Hullering | | | Gradinging | | | Pengemasan | | |
|--------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|
| | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) |
| 1 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 9.36 | 1.17 |
| 2 | 1 | 9.36 | 1.17 | 1 | 9.36 | 1.17 | 2 | 16 | 2.00 |
| 3 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10.64 | 1.33 | 2 | 13.36 | 1.67 |
| 4 | 1 | 10.4 | 1.30 | 1 | 10.4 | 1.30 | 1 | 8 | 1.00 |
| 5 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10 | 1.25 |
| Total | 5 | 51.04 | 6.38 | 5 | 51.04 | 6.38 | 7 | 56.64 | 7.08 |
| Rataan | 1 | 10.24 | 1.28 | 1 | 10.24 | 1.28 | 1.4 | 11.36 | 1.42 |

Lampiran 12. Total Jumlah HKP Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | HKP Tenaga Kerja | | | | | | Jumlah HKP Tenaga Kerja (HKP) |
|--------|------------------|-----------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|-------------------------------|
| | Sortasi (HKP) | Pencucian (HKP) | Penjemuran (HKP) | Hullering (HKP) | Gradinging (HKP) | Pengemasan (HKP) | |
| 1 | 1.17 | 1.25 | 1.33 | 1.25 | 1.25 | 1.17 | 7.42 |
| 2 | 2.00 | 1.17 | 2.50 | 1.17 | 1.17 | 2.00 | 10.00 |
| 3 | 3.25 | 1.33 | 4.25 | 1.33 | 1.33 | 1.67 | 13.17 |
| 4 | 2.00 | 1.30 | 2.67 | 1.30 | 1.30 | 1.00 | 9.57 |
| 5 | 1.25 | 1.33 | 1.30 | 1.33 | 1.33 | 1.25 | 7.80 |
| Total | 9.67 | 6.38 | 12.05 | 6.38 | 6.38 | 7.08 | 47.95 |
| Rataan | 1.93 | 1.28 | 2.41 | 1.28 | 1.28 | 1.42 | 9.59 |

Lampiran 13. Jumlah HKP Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Sortasi | | | Pencucian | | | Penjemuran | | |
|--------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|
| | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) |
| 1 | 1 | 9.36 | 1.17 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 10.64 | 1.33 |
| 2 | 2 | 16 | 2.00 | 1 | 9.36 | 1.17 | 2 | 20 | 2.50 |
| 3 | 3 | 26 | 3.25 | 1 | 10.64 | 1.33 | 3 | 34 | 4.25 |
| 4 | 2 | 16 | 2.00 | 1 | 10.4 | 1.30 | 2 | 21.36 | 2.67 |
| 5 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10.4 | 1.30 |
| Total | 9 | 77.36 | 9.67 | 5 | 51.04 | 6.38 | 9 | 96.4 | 12.05 |
| Rataan | 1.8 | 15.44 | 1.93 | 1 | 10.24 | 1.28 | 1.8 | 19.28 | 2.41 |

Lampiran 13 Lanjutan. Jumlah HKP Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Hullering dan Pulpering | | | Gradinging | | | Pengemasan | | |
|--------|-------------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|
| | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) | Tenaga Kerja (Jiwa) | Jam Kerja (Jam) | Jumlah (HKP) |
| 1 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 10 | 1.25 | 1 | 9.36 | 1.17 |
| 2 | 1 | 9.36 | 2.33 | 1 | 9.36 | 1.17 | 2 | 16 | 2.00 |
| 3 | 1 | 10.64 | 4.00 | 1 | 10.64 | 1.33 | 2 | 13.36 | 1.67 |
| 4 | 1 | 10.4 | 2.60 | 1 | 10.4 | 1.30 | 1 | 8 | 1.00 |
| 5 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10.64 | 1.33 | 1 | 10 | 1.25 |
| Total | 5 | 51.04 | 11.52 | 5 | 51.04 | 6.38 | 7 | 56.64 | 7.08 |
| Rataan | 1 | 10.24 | 2.30 | 1 | 10.24 | 1.28 | 1.4 | 11.36 | 1.42 |

Lampiran 14. Total Jumlah HKP Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | HKP Tenaga Kerja | | | | | | Jumlah HKP Tenaga Kerja (HKP) |
|--------|------------------|-----------------|------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------|
| | Sortasi (HKP) | Pencucian (HKP) | Penjemuran (HKP) | Hullering dan Pulpering (HKP) | Gradinging (HKP) | Pengemasan (HKP) | |
| 1 | 1.17 | 1.25 | 1.33 | 1.25 | 1.25 | 1.17 | 7.42 |
| 2 | 2.00 | 1.17 | 2.50 | 2.33 | 1.17 | 2.00 | 11.17 |
| 3 | 3.25 | 1.33 | 4.25 | 4.00 | 1.33 | 1.67 | 15.83 |
| 4 | 2.00 | 1.30 | 2.67 | 2.60 | 1.30 | 1.00 | 10.87 |
| 5 | 1.25 | 1.33 | 1.30 | 1.33 | 1.33 | 1.25 | 7.80 |
| Total | 9.67 | 6.38 | 12.05 | 11.52 | 6.38 | 7.08 | 53.08 |
| Rataan | 1.93 | 1.28 | 2.41 | 2.30 | 1.28 | 1.42 | 10.62 |

Lampiran 15. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Sortasi | | | Pencucian | | | Penjemuran | | |
|--------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | 1 | 700.000 | 700.000 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 800.000 | 800.000 |
| 2 | 2 | 600.000 | 1.200.000 | 1 | 700.000 | 700.000 | 2 | 750.000 | 1.500.000 |
| 3 | 3 | 650.000 | 1.950.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 3 | 850.000 | 2.550.000 |
| 4 | 2 | 600.000 | 1.200.000 | 1 | 780.000 | 780.000 | 2 | 800.000 | 1.600.000 |
| 5 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 780.000 | 780.000 |
| Total | 9 | 3.300.000 | 5.800.000 | 5 | 3.830.000 | 3.830.000 | 9 | 3.980.000 | 7.230.000 |
| Rataan | 1.8 | 660.000 | 1.160.000 | 1 | 766.000 | 766.000 | 1.8 | 796.000 | 1.446.000 |

Lampiran 15 Lanjutan. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Hullering | | | Gradinging | | | Pengemasan | | |
|--------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 700.000 | 700.000 |
| 2 | 1 | 700.000 | 700.000 | 1 | 700.000 | 700.000 | 2 | 600.000 | 1.200.000 |
| 3 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 2 | 500.000 | 1.000.000 |
| 4 | 1 | 780.000 | 780.000 | 1 | 780.000 | 780.000 | 1 | 600.000 | 600.000 |
| 5 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 750.000 | 750.000 |
| Total | 5 | 3.830.000 | 3.830.000 | 5 | 3.830.000 | 3.830.000 | 7 | 3.150.000 | 4.250.000 |
| Rataan | 1 | 766.000 | 766.000 | 1 | 766.000 | 766.000 | 1.4 | 630.000 | 850.000 |

Lampiran 16. Total Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Jenis Biaya Tenaga Kerja | | | | | | Total Biaya TK (Rp) |
|--------|--------------------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| | Sortasi (Rp) | Pencucian (Rp) | Penjemuran (Rp) | Hullering (Rp) | Gradinging (Rp) | Pengemasan (Rp) | |
| 1 | 700.000 | 750.000 | 800.000 | 750.000 | 750.000 | 700.000 | 4.450.000 |
| 2 | 1.200.000 | 700.000 | 1.500.000 | 700.000 | 700.000 | 1.200.000 | 6.000.000 |
| 3 | 1.950.000 | 800.000 | 2.550.000 | 800.000 | 800.000 | 1.000.000 | 7.900.000 |
| 4 | 1.200.000 | 780.000 | 1.600.000 | 780.000 | 780.000 | 600.000 | 5.740.000 |
| 5 | 750.000 | 800.000 | 780.000 | 800.000 | 800.000 | 750.000 | 4.680.000 |
| Total | 5.800.000 | 3.830.000 | 7.230.000 | 3.830.000 | 3.830.000 | 4.250.000 | 28.770.000 |
| Rataan | 1.160.000 | 766.000 | 1.446.000 | 766.000 | 766.000 | 850.000 | 5.754.000 |

Lampiran 17. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Sortasi | | | Pencucian | | | Penjemuran | | |
|--------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | 1 | 700.000 | 700.000 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 800.000 | 800.000 |
| 2 | 2 | 600.000 | 1.200.000 | 1 | 700.000 | 700.000 | 2 | 750.000 | 1.500.000 |
| 3 | 3 | 650.000 | 1.950.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 3 | 850.000 | 2.550.000 |
| 4 | 2 | 600.000 | 1.200.000 | 1 | 780.000 | 780.000 | 2 | 800.000 | 1.600.000 |
| 5 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 780.000 | 780.000 |
| Total | 9 | 3.300.000 | 5.800.000 | 5 | 3.830.000 | 3.830.000 | 9 | 3.980.000 | 7.230.000 |
| Rataan | 1.8 | 660.000 | 1.160.000 | 1 | 766.000 | 766.000 | 1.8 | 796.000 | 1.446.000 |

Lampiran17 Lanjutan. Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Hullering dan Pulpering | | | Gradinging | | | Pengemasan | | |
|--------|-------------------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|---------------|-----------------|-------------------|
| | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) | Jumlah (Jiwa) | Biaya/Jiwa (Rp) | Jumlah Biaya (Rp) |
| 1 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 750.000 | 750.000 | 1 | 700.000 | 700.000 |
| 2 | 2 | 700.000 | 1.400.000 | 1 | 700.000 | 700.000 | 2 | 600.000 | 1.200.000 |
| 3 | 3 | 800.000 | 2.400.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 2 | 500.000 | 1.000.000 |
| 4 | 2 | 780.000 | 1.560.000 | 1 | 780.000 | 780.000 | 1 | 600.000 | 600.000 |
| 5 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 800.000 | 800.000 | 1 | 750.000 | 750.000 |
| Total | 9 | 3.830.000 | 6.910.000 | 5 | 3.830.000 | 3.830.000 | 7 | 3.150.000 | 4.250.000 |
| Rataan | 1.8 | 766.000 | 1.382.000 | 1 | 766.000 | 766.000 | 1.4 | 630.000 | 850.000 |

Lampiran 18. Total Biaya Tenaga Kerja Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Biaya Tenaga Kerja | | | | | | Total Biaya TK (Rp) |
|--------|--------------------------|----------------|-----------------|------------------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| | Sortasi (Rp) | Pencucian (Rp) | Penjemuran (Rp) | Hullering dan Pulpering (Rp) | Gradinging (Rp) | Pengemasan (Rp) | |
| 1 | 700.000 | 750.000 | 800.000 | 750.000 | 750.000 | 700.000 | 4.450.000 |
| 2 | 1.200.000 | 700.000 | 1.500.000 | 1.400.000 | 700.000 | 1.200.000 | 6.700.000 |
| 3 | 1.950.000 | 800.000 | 2.550.000 | 2.400.000 | 800.000 | 1.000.000 | 9.500.000 |
| 4 | 1.200.000 | 780.000 | 1.600.000 | 1.560.000 | 780.000 | 600.000 | 6.520.000 |
| 5 | 750.000 | 800.000 | 780.000 | 800.000 | 800.000 | 750.000 | 4.680.000 |
| Total | 5.800.000 | 3.830.000 | 7.230.000 | 6.910.000 | 3.830.000 | 4.250.000 | 31.850.000 |
| Rataan | 1.160.000 | 766.000 | 1.446.000 | 1.382.000 | 766.000 | 850.000 | 6.370.000 |

Lampiran 19. Total Biaya Keseluruhan Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Jenis Biaya | | | Total Biaya Keseluruhan (Rp) |
|--------|----------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------|
| | Biaya Peralatan (Rp) | Biaya Variabel (Rp) | Biaya Tenaga Kerja (Rp) | |
| 1 | 4.078.500 | 31.460.000 | 4.450.000 | 39.988.500 |
| 2 | 5.731.500 | 38.537.500 | 6.000.000 | 50.269.000 |
| 3 | 5.592.000 | 45.235.000 | 7.900.000 | 58.727.000 |
| 4 | 4.231.500 | 29.505.000 | 5.740.000 | 39.476.500 |
| 5 | 4.176.000 | 33.445.500 | 4.680.000 | 42.301.500 |
| Total | 23.809.500 | 178.183.000 | 28.770.000 | 230.762.500 |
| Rataan | 4.761.900 | 35.636.600 | 5.754.000 | 46.152.500 |

Lampiran 20. Total Biaya Keseluruhan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Jenis Biaya | | | |
|--------|-------------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| | Biaya Peralatan (Rp) | Biaya Variabel (Rp) | Biaya Tenaga Kerja (Rp) | Total Biaya Keseluruhan (Rp) |
| 1 | 4.618.500 | 31.135.000 | 4.450.000 | 40.203.500 |
| 2 | 6.691.500 | 36.717.500 | 6.700.000 | 50.109.000 |
| 3 | 6.552.000 | 42.635.000 | 9.500.000 | 58.687.000 |
| 4 | 4.771.500 | 31.455.000 | 6.520.000 | 42.746.500 |
| 5 | 4.686.000 | 36.240.500 | 4.680.000 | 45.606.500 |
| Total | 27.319.500 | 178.183.000 | 31.850.000 | 237.352.500 |
| Rataan | 5.463.900 | 35.636.600 | 6.370.000 | 47.470.500 |

Lampiran 21. Total Penerimaan Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Produksi Output (Kg) | Harga (Rp/Kg) | Penerimaan/Produksi (Rp) | Penerimaan/Bulan (Rp) |
|--------|-------------------------|------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1 | 800 | 120.000 | 96.000.000 | 16.000.000 |
| 2 | 980 | 120.000 | 117.600.000 | 19.600.000 |
| 3 | 1.150 | 120.000 | 138.000.000 | 23.000.000 |
| 4 | 750 | 120.000 | 90.000.000 | 15.000.000 |
| 5 | 850 | 120.000 | 102.000.000 | 17.000.000 |
| Total | 4.530 | 600.000 | 543.600.000 | 90.600.000 |
| Rataan | 906 | 120.000 | 108.720.000 | 18.120.000 |

Lampiran 22 . Total Penerimaan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

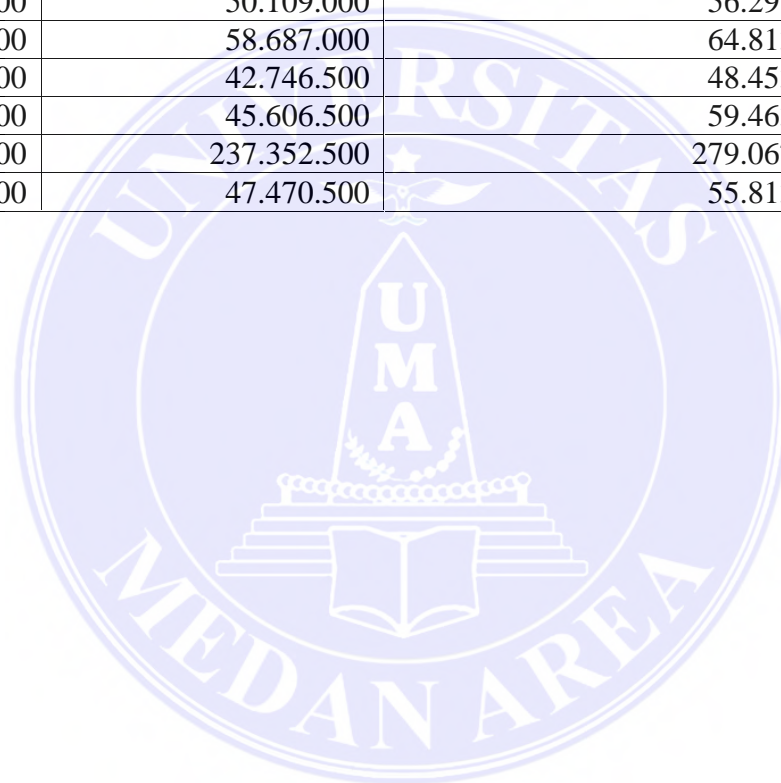
| Sampel | Produksi Output (Kg) | Harga (Rp/Kg) | Penerimaan/Produksi (Rp) | Penerimaan/Bulan (Rp) |
|--------|----------------------|---------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 | 950 | 95.000 | 90.250.000 | 15.041.667 |
| 2 | 1.120 | 95.000 | 106.400.000 | 17.733.333 |
| 3 | 1.300 | 95.000 | 123.500.000 | 20.583.333 |
| 4 | 960 | 95.000 | 91.200.000 | 15.200.000 |
| 5 | 1.106 | 95.000 | 105.070.000 | 17.511.667 |
| Total | 5.436 | 475.000 | 516.420.000 | 86.070.000 |
| Rataan | 1.087 | 95.000 | 103.284.000 | 17.214.000 |

Lampiran 23. Total Pendapatan Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Process

| Sampel | Penerimaan (Rp) | Total Biaya (Rp) | Total Pendapatan/Produksi (Rp) | Total Pendapatan/Bulan (Rp) |
|--------|-----------------|------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 | 96.000.000 | 39.988.500 | 56.011.500 | 9.335.250 |
| 2 | 117.600.000 | 50.269.000 | 67.331.000 | 11.221.833 |
| 3 | 138.000.000 | 58.727.000 | 79.273.000 | 13.212.167 |
| 4 | 90.000.000 | 39.476.500 | 50.523.500 | 8.420.583 |
| 5 | 102.000.000 | 42.301.500 | 59.698.500 | 9.949.750 |
| Total | 543.600.000 | 230.762.500 | 312.837.500 | 52.139.583 |
| Rataan | 108.720.000 | 46.152.500 | 62.567.500 | 10.427.917 |

Lampiran 24. Total Pendapatan Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Process

| Sampel | Penerimaan (Rp) | Total Biaya (Rp) | Total Pendapatan/Produksi (Rp) | Total Pendapatan/Bulan (Rp) |
|--------|-----------------|------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 | 90.250.000 | 40.203.500 | 50.046.500 | 8.341.083 |
| 2 | 106.400.000 | 50.109.000 | 56.291.000 | 9.381.833 |
| 3 | 123.500.000 | 58.687.000 | 64.813.000 | 10.802.167 |
| 4 | 91.200.000 | 42.746.500 | 48.453.500 | 8.075.583 |
| 5 | 105.070.000 | 45.606.500 | 59.463.500 | 9.910.583 |
| Total | 516.420.000 | 237.352.500 | 279.067.500 | 46.511.250 |
| Rataan | 103.284.000 | 47.470.500 | 55.813.500 | 9.302.250 |



Lampiran 25. Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika secara Natural Process dengan Perhitungan Metode Hayami

| No | Variabel | Rumus | Perhitungan | Nilai |
|------------|---|--------------------------|------------------------------|-----------|
| I | Output, Input dan Harga | | | |
| | 1. Output (Kg) | (1) | | 906 |
| | 2. Input (Kg) | (2) | | 2.718 |
| | 3. Tenaga Kerja (HKP) | (3) | | 47,95 |
| | 4. Faktor Konversi | (1)/(2) | (906)/(2.718) | 0,33 |
| | 5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg) | (3)/(2) | (47.95)/(2.718) | 0,018 |
| | 6. Harga Output (Rp) | (6) | | 120.000 |
| | 7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP) | (7) | | 600.000 |
| II | Penerimaan dan Keuntungan | | | |
| | 8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg) | (8) | | 13.000 |
| | 9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) | (9) | | 111,33 |
| | 10. Nilai Output (Rp/Kg) | (10) = (4) x (6) | (0.33) x (120.000) | 39.600 |
| | 11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg) | (11a) = (10) – (9) – (8) | (39.600)-(111,33)-(13.000) | 26.488,67 |
| | b. Rasio Nilai Tambah (%) | (11b) = (11a/10) x 100% | (26.488,67 / 39.600) x 100% | 66,9 |
| | 12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) | (12a) = (5) x (7) | (0.018) x (600.000) | 10.585 |
| | b. Pangsa Tenaga Kerja (%) | (12b) = (12a/11a) x 100% | (10.585,99/26.488,67) x 100% | 39,96 |
| | 13. a. Keuntungan (Rp/Kg) | (13a) = 11a – 12a | (26.488,67)-(10.584,99) | 15.903,68 |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | (13b) = (13a/11a) x 100% | (15.903,68/26.488,67) x 100% | 60,04 |
| III | Balas Jasa Pemilik Kantor Produksi | | | |
| | 14. Marjin (Rp/Kg) | (14) = (10) – (8) | (39.600)-(13.000) | 26.600 |
| | a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) | (14a) = (12a/14) x 100% | (10.585/26.600) x 100% | 39,79 |
| | b. Sumbangan Input Lain (%) | (14b) = (9/14) x 100% | (111,33/26.600) x 100% | 0,42 |
| | c. Keuntungan Pengusaha (%) | (14c) = (13a/14) x 100% | (15.903,68/26.600) x 100% | 59,79 |

Lampiran 26. Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika secara Honey Process dengan Perhitungan Metode Hayami

| No | Variabel | Rumus | Perhitungan | Nilai |
|------------|---|--------------------------|-----------------------------------|-----------|
| I | Output, Input dan Harga | | | |
| | 1. Output (Kg) | (1) | | 1.087 |
| | 2. Input (Kg) | (2) | | 2.718 |
| | 3. Tenaga Kerja (HKP) | (3) | | 53,08 |
| | 4. Faktor Konversi | (1)/(2) | (1.087)/(2.718) | 0,40 |
| | 5. Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg) | (3)/(2) | (53,08)/(2.718) | 0,02 |
| | 6. Harga Output (Rp) | (6) | | 95.000 |
| | 7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP) | (7) | | 600.000 |
| II | Penerimaan dan Keuntungan | | | |
| | 8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg) | (8) | | 13.000 |
| | 9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg) | (9) | | 310,34 |
| | 10. Nilai Output (Rp/Kg) | (10) = (4) x (6) | (0,40) x (95.000) | 37.993,01 |
| | 11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg) | (11a) = (10) – (9) – (8) | (37.993,01) - (310,34) - (13.000) | 24.682,67 |
| | b. Rasio Nilai Tambah (%) | (11b) = (11a/10) x 100% | (24.682,67/37.993,01) x 100% | 64,97 |
| | 12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg) | (12a) = (5) x (7) | (0,02) x (600.000) | 11.717,44 |
| | b. Pangsa Tenaga Kerja (%) | (12b) = (12a/11a) x 100% | (11.717,44/24.682,67) x 100% | 47,47 |
| | 13. a. Keuntungan (Rp/Kg) | (13a) = 11a – 12a | (24.682,67) - (11.717,44) | 12.965,23 |
| | b. Tingkat Keuntungan (%) | (13b) = (13a/11a) x 100% | (12.965,23/24.682,67) x 100% | 52,53 |
| III | Balas Jasa Pemilik Kantor Produksi | | | |
| | 14. Marjin (Rp/Kg) | (14) = (10) – (8) | (37.993,01) - (13.000) | 24.993,01 |
| | a. Pendapatan Tenaga Kerja (%) | (14a) = (12a/14) x 100% | (11.717,44/24.993,01) x 100% | 46,88 |
| | b. Sumbangan Input Lain (%) | (14b) = (9/14) x 100% | (310,34/24.993,01) x 100 | 1,24 |
| | c. Keuntungan Pengusaha (%) | (14c) = (13a/14) x 100% | (12.965,23/24.993,01) x 100% | 51,88 |

Lampiran 27. Bagan dan Gambar Proses Pengolahan Kopi Arabika dengan Natural Proses



1. Sortasi Buah Kopi



2. Penjemuran Buah Kopi



3. Hulling Biji Kopi



4. Grading Biji Kopi



5. Pengemasan Biji Kopi

Lampiran 28. Bagan dan Gambar Proses Pengolahan Kopi Arabika dengan Honey Proses



1. Sortasi Buah Kopi



2. Pulping Buah Kopi



3. Pencucian Biji Kopi



4. Penjemuran Biji Kopi



5. Hulling Biji Kopi



6. Grading Biji Kopi



7. Pengemasan Biji Kopi

Document Accepted 19/12/22