

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ARABIKA
(Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* Di
Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten
Tapanuli Selatan)**

SKRIPSI

**OLEH :
BIMA KURNIA R Y SIMATUPANG
NPM: 198220038**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
2024**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 10/2/25

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

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ARABIKA
(Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* Di Desa Simanosor
Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)

SKRIPSI

*Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Studi S1 di
Fakultas Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Medan Area*

OLEH:

BIMA KURNIA R Y SIMATUPANG

198220038

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2024

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 10/2/25

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)10/2/25

Judul Skripsi : ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* Di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)

Nama : Bima Kurnia R Y Simatupang

Npm : 198220038

Fakultas : Pertanian

Disetujui Oleh
Komisi Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Siti Mardiana, M. Si
Pembimbing I



Rika Fitri Ilwira S.TP, M.Sc
Pembimbing II

Disetujui Oleh:



Dr. Siswa Panjang Hermosa, SP., M.Si
Dekan



Marizha Nurcahyani, S.ST., M.Sc
Ketua Program Studi

Tanggal Lulus : 13 Agustus 2024

HALAMAN PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.



Medan 26 Februari 2024

META
TEMPEL
02AMX086713505
Bima Kurnia R Y Simatupang

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Bima Kurnia R Y Simatupang

NPM : 198220038

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Jenis Karya : Skripsi

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 PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* Di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan). Dengan hak bebas royalti noneksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media atau formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*data base*), merawat dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai emilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : Medan

Pada : Februari 2024

Tanggal

Yang Menyatakan



Bima Kurnia R Y Simatupang

ABSTRAK

Nilai tambah pada kopi adalah selisih antara harga jual kopi yang sudah diproses dan harga bahan baku kopi mentah yang digunakan dalam proses produksi kopi Arabika metode basah dan metode kering. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan serta membandingkan nilai tambah dari pengolahan kopi dengan metode basah dan kering menjadi *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee* di Unit Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee*, Desa Simanosor, Kabupaten Tapanuli Selatan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif, analisis nilai tambah dilakukan dengan metode Hayami (1987). Kemudian hasil analisis dibandingkan antara pengolahan metode basah dan kering dengan uji independen sampel t-test. Hasil analisis menunjukkan nilai tambah pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* dengan metode basah adalah Rp 8.623/Kg, *roasted bean* Rp 37.897/Kg dan *ground coffee* Rp 42.319/Kg. Sedangkan nilai tambah *green bean* metode kering adalah Rp 7.195/Kg, *roasted bean* Rp 37.689/Kg dan untuk *ground coffee* Rp 42.215/Kg. Perbandingan nilai tambah menunjukkan bahwa nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,976, lebih besar dari 0,05, menandakan tidak ada perbedaan signifikan antara metode basah dan kering. Keuntungan dari pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* metode basah adalah Rp 99.851.000, *roasted bean* Rp 20.423.500, dan *ground coffee* Rp 6.298.500. Sedangkan keuntungan *green bean* metode kering adalah Rp 78.936.000, *roasted bean* Rp 15.673.500, dan *ground coffee* Rp 5.385.500 selama satu bulan produksi. Berdasarkan keuntungan, *green bean* metode basah memberikan keuntungan lebih besar dibandingkan *roasted bean* dan *ground coffee*.

Kata Kunci: Metode Basah, Metode Kering, Kopi Arabika, Metode Hayami.

ABSTRACT

The added value of coffee is the difference between the selling price of processed coffee and the price of raw coffee beans used in the production process of Arabica coffee through wet and dry methods. This research aimed to determine the amount of added value and profit and to compare the added value from processing coffee using wet and dry methods into green beans, roasted beans, and ground coffee at the Darul Mursyid Coffee Trading Unit, Simanosor Village, South Tapanuli Regency. The method used in this research was descriptive quantitative, and the added value analysis was conducted using the Hayami method (1987). The results were then compared between the wet and dry processing methods using an independent sample t-test. The analysis showed that the added value of processing Arabica cherries into green beans using the wet method was IDR 8.623/kg, roasted beans IDR 37.897/kg, and ground coffee IDR 42.319/kg. Meanwhile, the added value for green beans using the dry method was IDR 7.195/kg, roasted beans IDR 37.689/kg, and ground coffee IDR 42.215/kg. The comparison of added value showed that the Sig. (2-tailed) value was 0.976, greater than 0.05, indicating no significant difference between the wet and dry methods. The profit from processing Arabica coffee into green beans using the wet method was IDR 99.851,000, roasted beans IDR 20.423,500, and ground coffee IDR 6.298,500. Meanwhile, the profit for green beans using the dry method was IDR 78.936,000, roasted beans IDR 15.673,500, and ground coffee IDR 5.385,500 for one month of production. Based on the profit, the wet method for green beans provided greater profits compared to roasted beans and ground coffee.

Keywords: *Wet Method, Dry Method, Arabica Coffee, Hayami Method*



RIWAYAT HIDUP

Bima Kurnia R Y Simatupang di lahirkankan pada tanggal 16 September 2001 di Kota Padang Sidempuan, Provinsi Sumatera Utara. Anak pertama dari dua bersaudara dari pasangan Bapak Ali Amri Simatupang dan Ibu Mutiaro Siregar. Pendidikan yang telah ditempuh penulis yaitu pada tahun 2013 menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar di (SDN) 100600 Arse. Tahun 2016 menyelesaikan Pendidikan di Madrasah Tsanawiyah Negeri di (MTsN) 1 Sipirok. Tahun 2019 menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di (SMKN) 1 Arse. Pada tahun 2019 diterima di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area dengan Program Studi Agribisnis.

Selama menjadi mahasiswa, penulis pernah mengikuti Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT Perkebunan Nusantara II (Persero) Kebun Bandar Klipa berlokasi di Kecamatan Batang Kuis Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara dari tanggal 25 Juli 2022 sampai dengan 09 September 2022. Dan pada tahun 2023 penulis melakukan Penelitian Skripsi dengan judul “ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid Coffee Di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)”.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini dengan judul Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika.

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area mensyaratkan skripsi ini sebagai salah satu syarat kelulusan untuk meraih gelar sarjana. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

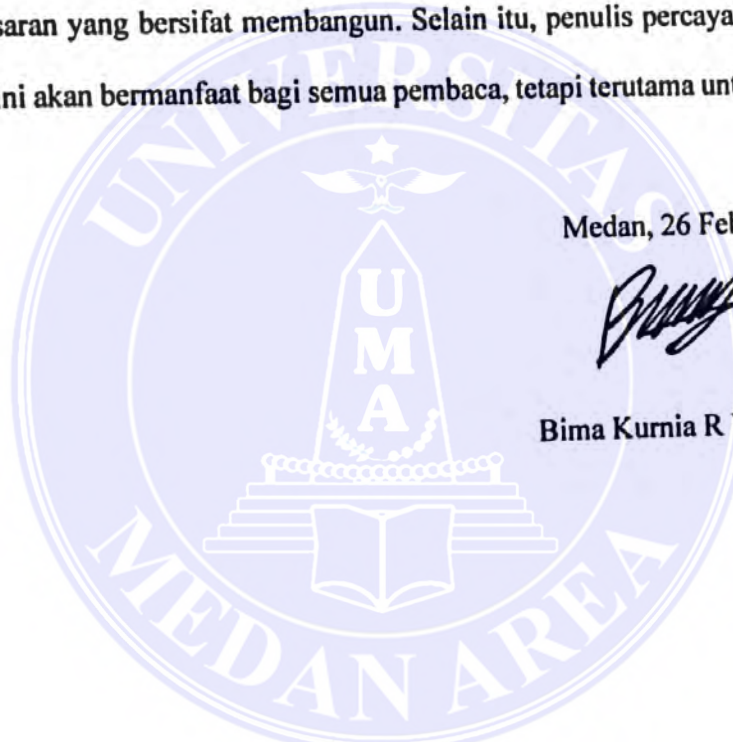
1. Dr. Siswa Panjang Hermosa, SP. M.Si Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area
2. Marizha Nurcahyani, S.ST.,M.Si Selaku Ketua Prodi Agribisnis Universitas Medan Area
3. Prof. Dr. Ir. Siti Mardiana, M.Si Selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis selama masa penyusun proposal ini.
4. Rika Fitri Ilvira S.TP, M.Sc Selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan proposal.
5. Bapak dan Ibu serta staf pegawai program studi agribisnis yang telah banyak memberikan pengetahuan selama masa pendidikan di fakultas pertanian Universitas Medan Area.
6. Orang tua dan saudara yang selalu memberikan dukungan, doa serta semangat selama masa menjalani pendidikan difakultas pertanian Universitas Medan Area.

7. **Seluruh teman-teman mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, khususnya teman-teman sekelas saya di Program Studi Agribisnis angkatan 2019.**
8. **Semua pihak yang telah membantu dalam penelitian dan penulisan skripsi ini namun tidak dapat disebutkan secara khusus oleh penulis. Penulis menyadari bahwa teori ini belum dalam kondisi terbaiknya. Oleh karena itu, dalam rangka penyempurnaan skripsi ini, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Selain itu, penulis percaya bahwa skripsi ini akan bermanfaat bagi semua pembaca, tetapi terutama untuk diri sendiri.**

Medan, 26 Februari 2024



Bima Kurnia R Y Simatupang



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Manfaat Penelitian.....	9
1.5 Kerangka Pemikiran	9
II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Kopi Arabika (<i>Coffea Arabica</i>).....	12
2.2 Pengolahan Kopi	14
2.2.1 <i>Green bean</i>	18
2.2.2 <i>Roasted Bean</i>	19
2.2.3 <i>Ground coffee</i>	20
2.3 Biaya Produksi	20
2.4 Penerimaan	21
2.5 Keuntungan	22
2.6 Analisis Nilai Tambah.....	23
2.7 Penelitian Terdahulu.....	25
III METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian.....	28
3.2 Metode Pengambilan Sampel.....	28
3.3 Metode Pengumpulan Data	28
3.4 Metode Analisis Data	29
3.4.1 Analisis Penerimaan.....	29
3.4.2 Analisis perbandingan.....	31
3.4.3 Analisis Nilai Tambah.....	32

3.4.4	Analisis Keuntungan	34
3.5	Defenisi Operasional	35
IV	GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN.....	38
4.1	Kondisi Geografi di Kecamatan Saipar Dolok Hole	38
4.2	Keadaan Penduduk di Kecamatan Saipar Dolok Hole	39
4.3	Profil UD. PDM <i>Coffee</i>	40
4.3.1	Sejarah Perusahaan UD. PDM <i>Coffee</i>	40
4.3.2	Visi dan Misi UD. PDM <i>Coffee</i>	42
4.3.3	Struktur Organisasi UD. PDM <i>Coffee</i>	42
4.3.4	Tenaga Keja di UD. PDM <i>Coffee</i>	43
4.3.4.1	Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin	44
4.3.4.2	Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Usia	44
4.3.4.3	Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Pendidikan.....	45
4.3.4.4	Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Pengalaman	46
4.3.4.5	Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Gaji/Bulan	47
4.4	Proses Pengolahan Metode Basah	47
4.5	Proses Pengolahan Metode Kering.....	55
4.6	Karakteristik Responden	63
V	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	64
5.1	Hasil.....	64
5.1.1	Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika	64
5.1.1.1	Pengolahan Metode Basah.....	65
5.1.1.2	Pengolahan Metode Kering	70
5.1.2	Analisis Keuntungan Pengolahan Kopi Arabika	76
5.1.2.1	Analisis Keuntungan Pengolahan Metode Basah	76
5.1.2.2	Analisis Keuntungan Pengolahan Metode Kering.....	80
5.1.3	Analisis Perbandingan Metode Basah Dan Metode Kering.....	84
5.2	Pembahasan	86
5.2.1	Analisis Nilai Tambah pengolahan kopi Arabika	86
5.2.1.1	Analisis Nilai Tambah Metode Basah	86
5.2.1.2	Analisis Nilai Tambah Metode Kering.....	91
5.2.2	Keuntungan	95
5.2.2.1	Keuntungan Metode Basah.....	95
5.2.2.2	Keuntungan Metode Kering.....	99
5.2.3	Analisis Perbandingan Metode Basah dan Metode Kering.	102
VI	KESIMPULAN DAN SARAN.....	103

6.1 Kesimpulan.....	103
6.2 Saran.....	104
Daftar Pustaka	105
Lampiran	109



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Produksi Tanaman Kopi Arabika (Ton) 2019-2021	5
Tabel 2. Produksi Tanaman Kopi Arabika Rakyat (Ton) 2019-2021	6
Tabel 3. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah metode Hayami.....	33
Tabel 4. Jumlah penduduk menurut jenis kelamin Tahun 2021	40
Tabel 5. Karakteristik Responden	63
Tabel 6. Hasil Analisis Nilai Tambah <i>Green Bean</i>	65
Tabel 7. Hasil Analisis Nilai Tambah <i>Roasted Bean</i>	67
Tabel 8. Hasil Analisis Nilai Tambah <i>Ground Coffee</i>	69
Tabel 9. Hasil Analisis Nilai Tambah <i>Green Bean</i>	71
Tabel 10. Hasil Analisis Nilai Tambah <i>Roasted Bean</i>	73
Tabel 11. Hasil Analisis Nilai Tambah <i>Ground Coffee</i>	75
Tabel 12. Keuntungan Pengolahan <i>Green Bean</i> Metode Basah	77
Tabel 13. Keuntungan Pengolahan <i>Roasted Bean</i> Metode Basah	78
Tabel 14. Keuntungan Pengolahan <i>Ground Coffee</i> Metode Basah.....	79
Tabel 15. Keuntungan Pengolahan <i>Green Bean</i> Metode Kering	81
Tabel 16. Keuntungan Pengolahan <i>Roasted Bean</i> Metode Kering	82
Tabel 17. Keuntungan Pengolahan <i>Ground Coffee</i> Metode Kering	83



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 . Kerangka Pemikiran.....	11
Gambar 2. Lokasi UD. PDM <i>Coffee</i> di Desa Simanosor.....	38
Gambar 3. Pabrik UD.PDM <i>Coffee</i> di Desa Simanosor	41
Gambar 4. Struktur Organisasi PDM <i>Coffee</i>	43
Gambar 5. Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin	44
Gambar 6. Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Usia.....	45
Gambar 7. Profil Tenaga kerja Berdasarkan Pendidikan.....	45
Gambar 8. Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Pengalaman.....	46
Gambar 9. Profil Tenaga Kerja Berdasarkan Gaji/Bulan.....	47
Gambar 10. Alur proses produksi kopi metode basah di UD.PDM <i>Coffee</i>	48
Gambar 11. Penyediaan bahan baku kopi Arabika	49
Gambar 12. Perambangan buah kopi	50
Gambar 13. Pengupasan kopi Arabika dengan mesin Pulper	50
Gambar 14. Proses Fermentasi biji kopi	51
Gambar 15. Proses Huller <i>green bean</i>	52
Gambar 16. Sortasi <i>green bean</i>	52
Gambar 17. Proses sangrai biji kopi	53
Gambar 18. Proses pendinginan biji kopi yang di sanrai.....	54
Gambar 19. Proses pembubukan biji kopi	54
Gambar 20. Pengemasan dengan mesin Sealer.....	55
Gambar 21. Alur proses produksi kopi metode kering di UD. PDM <i>Coffee</i>	56
Gambar 22. Penyediaan bahan baku kopi Arabika	57
Gambar 23. Sortasi buah kopi Arabika	58
Gambar 24. Pengeringan buah kopi	58
Gambar 25. Pengupasan kopi Arabika dengan mesin huller	59
Gambar 26. Sortasi <i>green bean</i>	60
Gambar 27. Proses sangrai biji kopi Arabika.....	60
Gambar 28. Proses pendinginan biji kopi yang di sangrai.....	61
Gambar 29. Pembubukan biji kopi.....	62
Gambar 30. Pengemasan deangan mesin Sealer	62

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Lokasi UD. Pesantren Darul Mursyid <i>Coffee</i>	109
Lampiran 2. Karakteristik Tenaga kerja Penelitian.....	110
Lampiran 3. Biaya Bahan Baku	111
Lampiran 4. Biaya Penyusutan	113
Lampiran 5. Biaya Kemasan Produk	114
Lampiran 6. Biaya Variabel	116
Lampiran 7. Hasil Produksi dan Penerimaan	116
Lampiran 8. Analisis Nilai Tambah	119
Lampiran 9. Analisis Perbandingan	121
Lampiran 10. Daftra Pertanyaan	122
Lampiran 11. Dokumentasi	126



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negara agraris yang memiliki beragam jenis tanaman kopi, salah satunya adalah kopi Arabika. Sektor pertanian merupakan bagian penting dari ekonomi nasional Indonesia. Salah satu sub sektor pertanian, perikanan dan kehutanan yang cukup besar potensinya terhadap Produksi Domestik Bruto (PDB) adalah sub sektor perkebunan. Kontribusi sub sektor perkebunan dalam PDB yaitu sekitar 3,63% pada tahun 2020 yang merupakan urutan pertama di serktor pertanian, perikanan dan kehutanan (Badan Pusat Statistik, 2020).

Menurut Boroh (2017), pembangunan sektor pertanian memiliki dua pilar yang saling terintegrasi. Salah satu pilar utamanya adalah agribisnis atau pertanian hilir yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian. Untuk meningkatkan nilai tambah produk pertanian, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengkaitkan pertanian dengan industri atau jasa di bidang pertanian. Kopi merupakan salah satu minuman yang sangat populer dan memiliki prospek yang baik untuk diusahakan. Terlihat bahwa minum kopi Arabika sedang menjadi tren yang baru di berbagai kalangan masyarakat, terutama kalangan muda yang kini mulai menggemari kopi Arabika.

Kopi Arabika adalah salah satu produk pertanian yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan memegang peran penting sebagai sumber devisa bagi negara. Pada tahun 2020, luas lahan kopi Arabika mencapai 336.414 hektar dan menghasilkan 206.962 ton yang tersebar di hampir seluruh provinsi di Indonesia. (Statistik Perkebunan Indonesia, 2020). Kopi Arabika yang di jual dalam bentuk

kopi hijau (*green bean*), kopi sangrai (*roasted bean*) dan kopi bubuk (*ground coffee*) yang menghasilkan nilai tambah yang dapat diketahui untuk melihat adanya alternatif pilihan proses pengolahan yang menguntungkan bagi pengusaha. Kopi termasuk dalam salah satu komoditas ekspor andalan dari sektor pertanian (Putri 2023).

Volume ekspor kopi Arabika Sumatera utara melalui Belawan per Februari 2021 adalah 8.820 ton dengan nilai ekspor US\$36,02 juta. Jenis kopi ini memberi andil 92 persen terhadap ekspor kopi Sumut. Sementara, ekspor kopi robusta sebesar 466,80 ton dengan nilai ekspor US\$518.151. Ekspor jenis kopi lain-lain sebesar 233,23 ton dengan nilai ekspor US\$3,66 juta (Biroekon, Sumutprov 2021). Kopi Arabika memiliki keunggulan tersendiri seperti kadar kafein lebih rendah, rasa lebih manis, aroma lebih kompleks dan halus (Pratiwi 2020). Dengan berbagai kualitas yang dimiliki kopi Arabika tentunya harga kopi ini akan lebih mahal di bandingkan dengan kopi Robusta. Area perkebunan kopi di Sumatera Utara pada tahun 2020 seluas 95.477 hektar yang terdiri dari jenis arabika seluas 77.834 hektar dan juga robusta seluas 17.643 hektar dan produksi pada tahun 2020 sebesar 76.597 ton yang terdiri dari arabika sebanyak 67.569 ton dan robusta 9.128 ton (BPS Provinsi Sumatra Utara, 2021).

Sebagian besar kopi Indonesia diproduksi oleh perkebunan rakyat. Kebanyakan petani hanya menjual hasil usaha taninya dalam bentuk gelondong merah (*cerry red*) ataupun biji kopi, hal ini tidak meningkatkan nilai tambah ditingkat petani. Para petani harus meningkatkan nilai tambah hasil usahatannya untuk mendapatkan keuntungan. Keuntungan dapat dilakukan dengan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Kopi Arabika adalah tanaman

perkebunan yang sangat potensial untuk di kembangkan dan memberikan pendapatan pada petani kopi. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai tambah kopi, harus disertai dengan penyebaran informasi teknologi budidaya dan cara pengolahan yang benar, sehingga petani dapat memahami dan menerapkannya. Dengan menerapkan teknologi yang lebih canggih, petani akan memperoleh hasil kopi yang berkualitas baik sekaligus mempermudah proses produksi dan meningkatkan keuntungan (Mawardi dkk., 2019).

Menurut Suwali dkk (2017), Agroindustri kopi di Indonesia memiliki prospek yang menjanjikan untuk dikembangkan karena permintaan kopi yang tinggi baik di pasar domestik maupun internasional. Agroindustri merupakan kegiatan industri yang mengelola hasil pasca panen pertanian. Agroindustri memberikan nilai tambah pada hasil-hasil pertanian dan memiliki kemampuan untuk memperluas permintaan terhadap turunan produk. Agroindustri mengelola hasil pertanian menjadi produk yang tahan lama, memiliki nilai tambah dan meningkatkan kualitas sehingga mampu memperbesar permintaan pasar terhadap produk yang dihasilkan (Halkam, 2021).

Metode Hayami (1987) menyediakan kerangka kerja untuk menghitung nilai tambah suatu produk, dengan tiga komponen utama: faktor konversi, faktor tenaga kerja, dan faktor nilai produk. Peran aktivitas tenaga kerja dalam perusahaan sangat penting karena bukan hanya mengubah input menjadi output, tetapi juga dapat meningkatkan nilai tambah, seperti yang terlihat dalam industri pengolahan kopi Arabika.

Pengolahan buah kopi Arabika menjadi biji kopi beras (*green bean*) yang telah mengalami beberapa proses pengolahan. Berdasarkan cara kerjanya, terdapat

2 cara pengolahan buah kopi menjadi *green bean* yaitu dengan pengolahan buah kopi secara basah dan kering. Terdapat perbedaan dari kedua cara pengolahan tersebut ialah pada pengolahan metode basah pengupasan daging buah kopi dilakukan sewaktu masih berbentuk ceri atau basah, sedangkan cara pengolahan metode kering pengupasan daging buah, kulit tanduk dan kulit arinya dilakukan setelah proses pengeringan buah kopi (ceri). Mengubah buah kopi menjadi *green bean* yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi setelah melalui proses pengolahan yang panjang. Ini memberikan nilai tambah karena biaya-biaya pengolahan yang dikeluarkan membentuk harga baru yang lebih tinggi dan memberikan keuntungan yang lebih besar dibandingkan jika tidak melalui pengolahan. Pengolahan memiliki peranan yang sangat signifikan dalam menangani hasil panen yang sudah dipetik. Fungsi dari pengolahan adalah untuk memanipulasi produk agar mendapatkan kualitas dan nilai tambah yang lebih baik dibandingkan dengan bahan mentahnya. Jika pengolahan tidak dilakukan dengan tepat, maka akan berdampak buruk dan merugikan (Afriliana, 2018).

Nilai tambah pada kopi adalah perbedaan antara harga jual kopi yang sudah diproses dan harga bahan baku kopi mentah yang digunakan dalam proses produksi. Nilai tambah tersebut dapat diterima melalui proses pemanenan, penyortiran, pengeringan, penggilingan, dan pengemasan kopi. Adanya pengolahan *green bean* Arabika menjadin *ground coffee*, yang mengubah bentuk bahan baku menjadi produk baru dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi setelah melalui proses pengolahan, dapat memberikan nilai tambah karena adanya pengeluaran biaya-biaya yang membentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar dibandingkan tanpa melalui pengolahan. Nilai tambah produk kopi Arabika

dengan metode pengolahan basah sudah dianalisis dan ditentukan melalui beberapa penelitian yang dilakukan (Epa, dkk, 2019).

Ada beberapa kabupaten di Provinsi Sumatera Utara yang mengusahakan kopi Arabika, seperti Kabupaten Tapanuli Selatan. Mayoritas masyarakat di Kabupaten Tapanuli Selatan berprofesi sebagai petani untuk memenuhi kebutuhan hidup. Komoditas kopi menjadi komoditas yang banyak dikembangkan oleh petani di Kabupaten Tapanuli Selatan karena kondisi iklim dan cuaca yang sangat baik untuk tanaman kopi. Produksi kopi Arabika di Kabupaten Tapanuli Selatan salah satu produksi kopi Arabika tertinggi di Provinsi Sumatera Utara. Kabupaten Tapanuli Selatan sendiri berada pada urutan ke-9 sebagai penghasil kopi Arabika di Provinsi Sumatera Utara (Badan Pusat Statistik Sumatera Utara, 2021).

Tabel 1. Produksi Tanaman Kopi Arabika Menurut Kabupaten di Provinsi Sumatera Utara (Ton) 2019-2021

No	Kabupaten/ Kota	2019	2020	2021
1	Tapanuli Utara	15.213,00	15.220,00	16.036,00
2	Simalungun	10.324,00	10.523,00	11.235,00
3	Humbang Hasundutan	9.677,00	9.683,00	9.690,00
4	Dairi	9.612,00	9.613,00	9.620,00
5	Karo	7.402,00	7.403,00	7.411,00
6	Toba Samosir	4.187,00	4.403,00	6.018,00
7	Samosir	4.157,00	4.163,00	4.172,00
8	Mandailing Natal	2.332,00	2.533,00	3.049,00
9	Tapanuli Selatan	2.098,00	2.103,00	2.514,00
10	Pakpak Bharat	1.085,00	1.085,00	1.090,00
11	Deli Serdang	666,00	663,00	671,00
12	Langkat	78,00	78,00	82,00

Sumber: *BPS Sumatera Utara(2019-2021)*

Tabel 1 menunjukkan pada tahun 2019-2021, produksi kopi Arabika di Kabupaten Tapanuli Selatan mengalami peningkatan mencapai 2.098,00 ton dan bertambah menjadi 2.514,00 ton. Perbedaan produksi setiap tahunnya mempengaruhi pendapatan petani kopi. Untuk memperkuat perekonomian

masyarakat, sangat penting untuk mengembangkan hilirisasi kopi. Pertumbuhan permintaan akan kopi terus berlanjut setiap tahunnya, baik di pasar dalam negeri maupun pasar Internasional. Tradisi minum kopi menjadi suatu kebudayaan bagi kalangan masyarakat baik di perkotaan maupun pedesaan (Radiah, 2021).

Kabupaten Tapanuli Selatan adalah salah satu daerah di Sumatera Utara yang memiliki potensi pengembangan kopi. Jumlah produksi kopi Arabika tahun 2020 di Kabupaten Tapanuli Selatan sebanyak 2.103.00 ton dengan luas tanaman perkebunan 4.606.00 ha. Kopi Arabika Sipirok yang di kembangkan di ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut, di hasilkan dari 6 Kecamatan yaitu di Kecamatan Sipirok, Marancar, Angkola Timur, Aek Bila, Arse dan Saipar Dolok Hole (BPS Provinsi Sumatra Utara, 2020).

Tabel 2. Produksi Tanaman Perkebunan Kopi Arabika Rakyat Menurut Kecamatan di Kabupaten Tapanuli Selatan (Ton) 2019-2021

No	Kecamatan	Kopi Arabika		
		2019	2020	2021
1	Sipirok	689,00	689,00	1.446,00
2	Saipar Dolok Hole	329,50	532,00	523,00
3	Arse	551,50	152,00	340,00
4	Marancar	264,00	254,00	428,40
5	Angkola Timur	129,00	129,00	249,90
6	Aek Bilah	232,00	285,50	285,50
7	Angkola Barat	7,50	8,00	8,00
8	Angkola Sangkunar	2,10	1,00	1,00
9	Angkola Selatan	24,50	23,00	23,00
10	Muara Batang Toru	4,29	0,50	0,50
11	Batang Toru	4,29	4,00	4,00
12	Angkola Muara Tais	7,00	4,50	4,50
13	Batang Angkola	8,00	5,50	5,50
14	Tano Tombangan Angkola	-	-	-
	Tapanuli Selatan	1.848,89	2.098,00	3.319,30

Sumber: BPS Tapanuli Selatan (2019-2021)

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa produksi kopi di Tapanuli Selatan dari tahun 2019 -2021 mengalami peningkatan. Kecamatan Saipar Dolok Hole

merupakan salah satu produksi kopi Arabika terbesar di Tapanuli Selatan. Jumlah produksi kopi Arabika di kecamatan Saipar Dolok Hole mencapai 523,00 Ton di tahun 2021. Kopi Arabika di panen dengan teknik olah basah dan kering, dengan jenis produksi biji kopi (*green bean*), kopi sangrai (*roasted bean*), dan kopi bubuk (*ground coffee*). Kopi Arabika Sipirok memiliki mutu dan fisik yang baik dengan mengandung rasa lemon tea dan gula aren dan cita rasa rata-rata 83,55 dengan kisaran nilai cita rasa 81,37 sampai 84,75 (Smile Batang Toru, 2020).

Pesantren Darul Mursyid (PDM) *Coffee* adalah Usaha Dagang (UD) yang bergerak di bidang pengolahan kopi yang memproduksi berbagai jenis olahan kopi secara basah dan kering dan menghasilkan 3 jenis produk olahan salah satunya biji kopi *green bean*, *roasted bean*, *ground coffee* jenis Arabica terbesar di Kecamatan Saipar Dolok Hole. Akan tetapi UD. PDM *Coffee* belum dapat memenuhi permintaan konsumen dalam jumlah besar di karenakan bahan baku yang terbatas dan bersifat musiman. Untuk itu UD.PDM *Coffee* menerapkan pola produksi dari hulu hingga hilir dimulai dari pengolahan lahan, penanaman tanaman tahunan, perawatan tanaman, pemanenan, proses produksi hingga pemasaran. PDM *Coffee* juga menjadi mitranya Bank Indonesia (BI) yang menjadi salah satu kopi terbaik di Sumatra Utara. PDM *Coffee*, sebuah agroindustri di Tapanuli Selatan, telah memulai pengolahan kopi sejak tahun 2018, tetapi baru mendapatkan izin untuk beroperasi pada tahun 2019. Produsen kopi perlu memanfaatkan kemampuan untuk menciptakan produk yang dapat menambah nilai, memiliki harga yang tinggi, dan dapat bersaing dengan keinginan pembeli. Dengan adanya proses pengolahan kopi Arabika, diharapkan nilai tambah kopi dapat meningkat dan bersaing dengan produsen kopi dari luar daerah maupun negara lain.

Adanya nilai tambah pengolahan biji kopi Arabika menjadi *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* tentu saja akan menimbulkan keuntungan bagi pengusaha kopi Arabika Sipirok. Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* Di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat di tentukan dua rumusan masalah sebagai berikut

1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi menjadi kopi hijau (*green bean*), kopi sangrai (*roasted bean*) dan kopi bubuk (*ground coffee*).
2. Berapa besar keuntungan dari pengolahan kopi menjadi kopi hijau (*green bean*), kopi sangrai (*roasted bean*), kopi bubuk (*ground coffee*).
3. Bagaimana perbandingan nilai tambah antara pengolahan kopi Arabika metode basah dan kering.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi menjadi kopi hijau (*green bean*), kopi sangrai (*roasted bean*) dan kopi bubuk (*ground coffee*).
2. Untuk mengetahui keuntungan dari pengolahan kopi menjadi kopi hijau (*green bean*), kopi sangrai (*roasted bean*), kopi bubuk (*ground coffee*)
3. Untuk mengetahui perbandingan nilai tambah antara pengolahan kopi Arabika metode basah dan kering.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan diharapkan dapat memberikan informasi mengenai nilai tambah dari usaha pengolahan kopi Arabika yang sedang dijalankan.
2. Sebagai bahan informasi bagi petani dapat menjadi gambaran untuk terus memproduksi Kopi Arabika sehingga bisa membuka pengolahannya sendiri.
3. Bagi pembaca sebagai bahan referensi bagi peneliti lain yang berhubungan dengan nilai tambah kopi Arabika.
4. Bagi penulis penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dan menambah pengetahuan sebagai pengaplikasian ilmu mengenai pendapatan dan nilai tambah kopi Arabika.

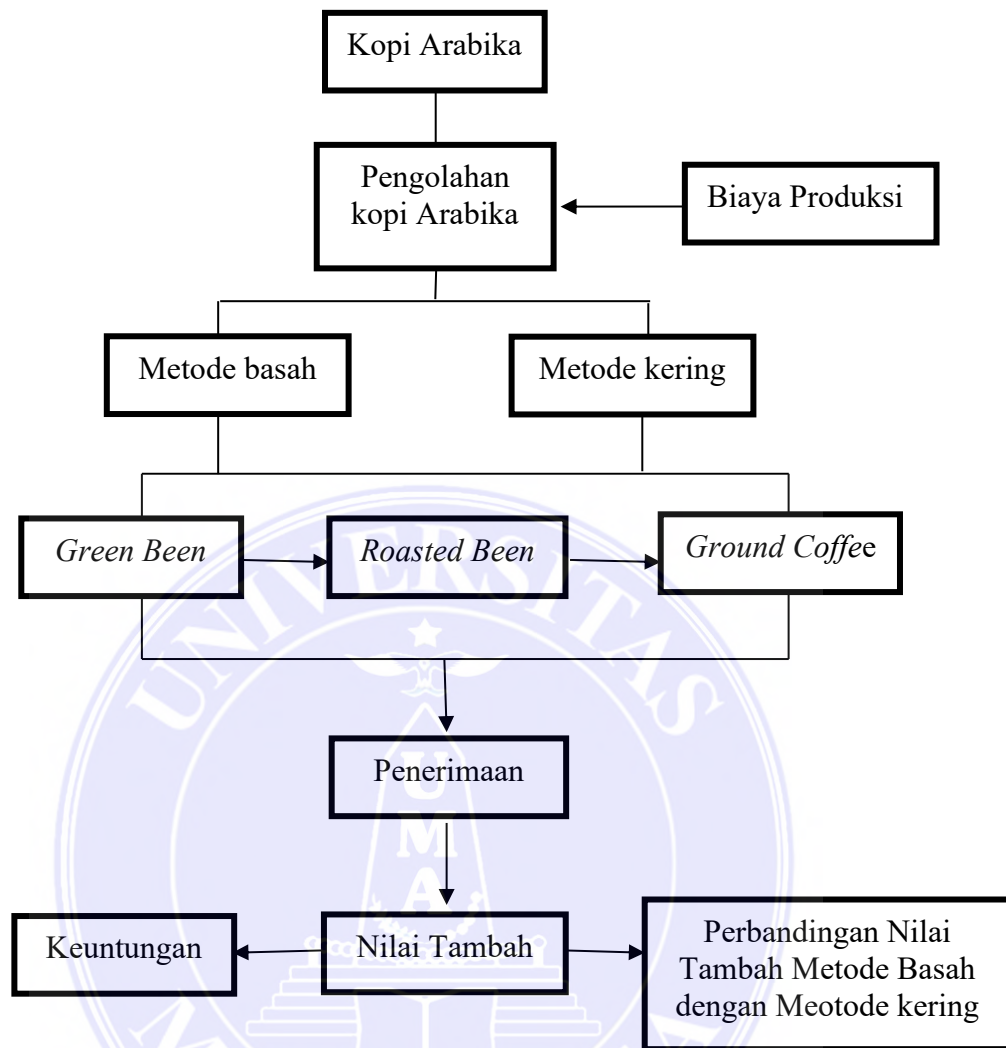
1.5 Kerangka Pemikiran

Kopi merupakan tanaman perkebunan yang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk siap konsumsi, yang dapat memberikan nilai tambah pada proses pengolahan buah kopi. Sebagian besar tanaman kopi dikelola oleh petani dalam skala kecil. Meskipun demikian, banyak petani yang belum melakukan proses pengolahan dari biji kopi menjadi kopi bubuk. Sebaliknya, mereka umumnya hanya menjual hasil panen dalam bentuk gelondong merah atau biji kopi mentah, yang tidak memberikan nilai tambah secara signifikan. Oleh karena itu, para petani perlu meningkatkan nilai tambah dari hasil panen mereka untuk meningkatkan keuntungan. Salah satu cara untuk meningkatkan keuntungan tersebut adalah dengan melakukan proses pengolahan ceri kopi menjadi kopi bubuk.

Analisis nilai tambah pengolahan kopi Arabika merupakan metode untuk mengukur seberapa besar nilai tambah pada produk kopi Arabika selama proses pengolahan. Nilai tambah dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan kopi, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, penyortiran biji kopi, pencucian biji kopi, pengeringan biji kopi, hingga pengemasan menjadi produk kopi *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee*.

Sektor pertanian dapat ditingkatkan dalam peranannya melalui usaha diversifikasi yaitu pengembangan sektor pertanian kearah agroindustri seperti berkembangnya usaha agroindustri berbahan baku tanaman agroindustri di Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid Desa Sidapdap Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan ini dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi penduduk setempat dan dapat meningkatkan pendapatan daerah.

Kopi merupakan minuman yang terbuat dari biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan. Kopi dibudidayakan di lebih dari 50 negara di dunia dan terdapat dua jenis yang umum dikenal, yaitu kopi Robusta dan kopi Arabika. Sebelum dapat dikonsumsi, biji kopi harus dipanen dan diproses dengan teknik yang tepat, baik secara mekanis maupun manual. Setelah itu, biji kopi tersebut harus dikeringkan sebelum menjadi kopi gelondong. Selanjutnya, biji kopi tersebut disangrai dengan tingkat kekerasan yang berbeda-beda. Setelah disangrai, biji kopi tersebut dihaluskan menjadi bubuk sebelum bisa dikonsumsi.



Keterangan:

→ : Menyatakan proses atau perlakuan

Gambar 1 . Kerangka Pemikiran

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kopi Arabika (*Coffea Arabica*)

Kopi Arabika, yang memiliki nama ilmiah *Coffea Arabica*, dikenal sebagai varietas kopi dengan kualitas cita rasa terbaik. Karakteristiknya termasuk biji yang pipih dan daun berwarna hijau tua dengan permukaan yang berombak. Kopi jenis ini biasanya ditanam di daerah dengan ketinggian lebih dari 1.000 meter di atas permukaan laut. Lokasinya meliputi Provinsi Aceh, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Bali, Nusa Tenggara Timur, Sulawesi Selatan, Papua Barat, dan Papua (Nurawan, dkk., 2022).

Kopi Arabika dapat tumbuh dengan optimal di sebabkan beberapa faktor yang dapat mempengaruhinya. Beberapa faktor yang mempengaruhi pertumbuhan kopi Arabika terdiri atas iklim, ketinggian tempat 1000-2000 mdpl, suhu udara 15-25 °C, curah hujan 1250-2500 mm/tahun, tanah/1yang subur sebagai media tumbuh, pH tanah optimal dan budidaya. Budidaya kopi Arabika dilakukan beberapa tahap yang terdiri dari persiapan lahan kopi Arabika dengan pembukaan lahan, pembuatan lobang tanam di buat 6 bulan sebelum tanam dan pembuatan pohon penang. Pemilihan bibit kopi Arabika dengan varietas yang unggul. Tahap selanjutnya penanaman kopi Arabika dengan benih yang siap tanam yang sehat dan memiliki 6-8 pasang daun yang sehat. Beberapa tahap perawatan kopi Arabika yang harus di perhatikan di yaitu dengan pemangkasan cabang yang tidak produktif ataupun cabang berlebih. Untuk meningkatkan kualitas tanaman dapat diberikan pupuk organik maupun an-organik supaya mendapatkan kualitas mutu biji kopi terbaik (Sasongko, 2022).

Green bean merupakan biji kopi mentah yang telah dipisahkan dari kulit buahnya dan belum mengalami proses pemanggangan. Buah kopi biasanya dipanen saat telah matang dan berwarna merah. Biji kopi yang terdapat di dalam buah harus dipisahkan dari daging buah, kemudian dikeringkan dan dipilah untuk proses selanjutnya. Setelah biji kopi mengering biasanya berwarna hijau, yang memberikan asal-usul nama "*green bean*" atau biji kopi hijau. Pada tahap ini, biji kopi belum memiliki aroma atau rasa khas. Aroma dan rasa tersebut baru akan muncul setelah melalui proses pemanggangan atau *roasting*. *Green bean* atau biji kopi hijau merupakan salah satu komoditas pertanian yang diperdagangkan di seluruh dunia, seperti halnya kakao dan kelapa sawit (Yoga & Musika, 2022).

Roasted bean merupakan biji kopi Arabika yang sudah di sangrai. *Roasting* kopi merupakan proses pemanggangan kopi mentah (*green bean*) secara bertahap sampai biji berubah warna dari warna hijau menjadi kuning, lalu kuning kecoklatan, terus coklat muda, coklat tua, sampai berubah menjadi hitam. Ada 3 tingkatan *roasting* yang paling umum di Indonesia yaitu coklat muda (*light roast*), *medium roast* dan *dark roast* (Coffeeland, 2016).

Ground coffee merupakan kopi Arabika yang sudah menjadi kopi bubuk. Proses penggilingan biji kopi Arabika yang sudah di sangrai (*roasting*) digiling dengan mesin penghalus (*grinder*) sampai dihasilkan butiran bubuk kopi dengan ukuran tertentu. Mesin penggilingan biji kopi sangrai yang paling umum digunakan oleh pabrik pengolahan kopi bubuk skala IKM (Industri Kecil Menengah) adalah tipe piringan dengan material dari stainless steel (Mulato, 2019).

Specialty grade coffee Arabika adalah sebuah penilaian baru untuk Kopi dengan *cupping score* diatas 80. Dalam menentukan biji yang berkualitas dapat

dilihat dari keseragaman bentuk yang oval dan warna coklat cerah yang dimiliki keseluruhan *green bean*. Selain itu *specialty grade coffee bean* dapat dilihat dari total *defect* (biji rusak, biji bolong, biji pecah) dalam satu kilo *green bean*. *Specialty Grade* harus memiliki total kerusakan(*defect*) maksimal 5%. Jadi dapat diberatkan, dari 100 kg biji yang ada, hanya ada dan tidak lebih dari 4 kg yang rusak. Hal ini membuat *Specialty Coffee* Indonesia memiliki harga yang lebih mahal, karena proses pengolahan dan pensortiran dilakukan dengan pengawasan ketat, aroma dan rasanya pun sangat istimewa (JWP Indonesia,2013). Kualitas biji kopi Arabika grade 1 dengan tingkat kerusakan 11% disebut sebagai kopi kualitas premium sedangkan tingkat kerusakan lebih dari 11% dikatakan sebagai biji kualitas komersil.

2.2 Pengolahan Kopi

Pembuatan kopi bubuk melibatkan berbagai pihak termasuk petani, pedagang pengecer, industri kecil, dan pabrik. Petani umumnya membuat kopi bubuk secara tradisional dengan menggunakan peralatan sederhana. Biasanya, kopi bubuk yang dihasilkan digunakan untuk konsumsi sendiri atau dijual jika ada permintaan. Pedagang pengecer dan industri kecil menggunakan mesin yang lebih baik untuk membuat kopi bubuk, meskipun masih dalam skala terbatas. Hasilnya biasanya dijual secara mandiri atau kepada pedagang pengecer yang lebih besar. Sementara itu, pabrik memproduksi kopi (baik hijau, yang sudah dipanggang, maupun bubuk) secara modern dengan skala besar. Produknya dikemas dengan rapi menggunakan kertas aluminium foil untuk memastikan kualitasnya dan dapat dipasarkan ke berbagai wilayah yang lebih luas (Najiyati & Danarti, 2012).

Proses pengolahan biji kopi dimulai dengan pengelolaan pasca panen, yang mencakup pemilihan buah kopi merah dan sortasi awal untuk memisahkan biji yang busuk dari biji yang baik. Selanjutnya, biji kopi mengalami fermentasi dan pencucian dengan menggunakan metode kering (*dry*) atau basah (*washed*). Meskipun sistem pengolahan basah (*washed*) hanya digunakan di beberapa daerah, sistem basah (*washed*) membutuhkan penggunaan air yang lebih besar karena proses pencucian yang berulang-ulang. Biji kopi yang telah difermentasi kemudian dimasukkan ke mesin pulper untuk mengupas kulit luar (kulit merah) yang menghasilkan gabah kopi. Gabah kopi kemudian dijemur hingga kadar airnya mencapai 17-18%. Setelah itu, gabah yang telah dikeringkan dimasukkan ke mesin *huller* untuk menghilangkan kulit ari, menghasilkan produk yang disebut *green bean*. *Green bean* kemudian dikeringkan kembali hingga kadar airnya mencapai 12% (Kembaren & Taufiqurrahman, 2021).

Pengolahan pascapanen metode basah merupakan proses pengolahan buah kopi hasil panen dengan perendaman dan pencuciannya menggunakan air. Biaya proses produksi Pengolahan kopi Arabika dengan metode basah lebih mahal dibandingkan proses kering di karenakan membutuh alat atau mesin pengupas kopi (*pulper*), tangki fermentasi, instalasi pencuci biji kopi dan instalasi pengering. Proses basah sering digunakan untuk mengolah kopi Arabika karena kopi jenis ini memiliki nilai jual yang tinggi. Oleh karena itu, biaya pengolahan yang dikeluarkan masih sebanding dengan harga jualnya (Sari, 2021).

Beberikut tahap pengolahan biji kopi Arabika secara basah yaitu:

1. Pemanenan

Pemetikan pada tanaman kopi dilakukan dengan teknik petik merah atau matang sempurna. Buah kopi yang berwarna hijau dan kuning tidak memenuhi kriteria panen.

2. Perambangan

Perambangan ini berfungsi untuk menyortir buah yang bagus dengan kotoran seperti daun dan ranting pada saat pemanenan. Selanjutnya buah kopi dimasukkan kedalam bak yang berisi air. buah kopi yang mengapung di pisahkan dengan buah yang tenggelam.

3. *Pulping*

Pulping bertujuan untuk memisahkan kopi dari pulp yang terdiri atas daging dan kulit buah. Pengupasan kulit buah kopi dilakukan dengan mesin pengupas kulit buah kopi (*pulper*). Saat proses pengupasan kulit pada buah kopi, air di alirkan kedalam mesin pulper bersamaan dengan buah kopi yang akan di kupas. Setelah proses pengupasan kulit buah selanjutnya dilakukan perendaman, buah kopi yang tenggelam umumnya buah berwarna merah dan kekuningan. sedangkan buah yang mengapung biasanya terdiri dari buah yang berwarna hitam, terserang bubuk buah atau cacat. Selanjutnya buah kopi yang tenggelam akan di fermentasikan.

4. Fermentasi dan pencucian

Setelah gabah kopi sudah bersih selanjutnya dilakukan perendaman biji digenangan air ditempat bak semen ataupun di karung/goni selama 12-18 jam. Gabah kopi yang masih berlendir dicuci kembali sampai bersih.

5. Pengeringan biji kopi

Penjemuran biji kopi ditebarkan di atas terpal ataupun di lantai penjemuran secara merata di bawah sinar matahari. Penjemuran dilakukan sampai menghasilkan gabah kopi dengan kadar air 12%.

6. Pengupasan kulit tanduk

Untuk menghasil kopi hijau (*green bean*) di perlukan Pengupasan kulit tanduk pada biji kopi Arabika dilakukan dengan mesin pengupas (*huller*).

7. Sortasi biji kopi

Setelah dihasilkan kopi hijau (*green bean*) lakukan sortasi akhir untuk memisahkan biji pecah dan kotoran kulit tanduk yang masihempel pada biji kopi Arabika (Nurdin, 2019).

Metode kering merupakan cara pengolahan biji kopi tidak perlu sama sekali menggunakan banyak air (Coffeeland, 2016). Pada metode kering, biji kopi di jemur tanpa terlebih dahulu dihilangkan lendir dan tanpa pengupasan kulit buah kopi.

Berikut tahapan proses pengolahan buah kopi dengan metode kering:

1. Pemanenan

Pemetikan pada tanaman kopi dilakukan dengan teknik petik merah atau matang sempurna.

2. Sortasi

Sortasi bertujuan untuk memisahkan kualitas yang bagus. Dengan cara memisahkan buah yang matang sempurna dan buah kopi kering ataupun berjamur. Sortasi juga bertujuan untuk membersihkan buah kopi dari kotoran seperti ranting dan

daun. Buah kopi di sortir dengan teliti untuk memisahkan buah superior (masak dan seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, terserang hama atau jamur).

3. Pengerinan buah kopi

Penjemuran kopi yang sudah disortasi di tebar dengan merata di atas lantai penjemuran ataupun di atas terpal di atas sinar matahari. Pada waktu pengerinan, buah kopi harus sering di balik agar tidak tumbuh jamur pada buah kopi. Penjemuran/memerlukan waktu beberapa hari untuk menghasilkan buah kopi kering dengan kadar air 12%. Hal ini dilakukan agar biji kopi yang disimpan tidak mudah jamur dan ini sesuai dengan yang diungkapkan oleh (Edowai & Tahoba, 2018) bahwa kadar air merupakan salah satu karakteristik yang sangat penting, karena mempengaruhi tekstur dan cita rasa

4. Pengupasan kulit buah dan kulit tanduk

Buah kopi yang sudah kering siap untuk di kupas kulit buah dan kulit tanduknya. Pengupasan dilakukan dengan mesin huller sampai kulit tanduk dipisahkan dengan biji kopi hujaunya (*green bean*).

5. Sortasi kopi hijau (*green bean*)

Perlakuan ini dilakukan dengan tujuan untuk memisahkan kulit luar, kulit tanduk dan kulit ari buah kopi. Buah kopi di sortir dengan teliti untuk memisahkan buah superior (masak dan seragam) dari buah inferior (cacat, berlobang, hitam, pecah, terserang hama atau jamur (Cibext, 2021).

2.2.1 *Green bean*

Kopi hijau (*green bean*) adalah biji dari buah kopi masak yang sudah dihilangkan daging buah dan cangkangnya (Coffeebland, 2016). Pemilihan biji kopi yang baik sangat penting dalam memastikan kualitas kopi yang dihasilkan. Biji kopi

yang dipilih harus bersih dan bebas dari kotoran, batang, dan biji kopi yang cacat. Setelah dipilih, biji kopi kemudian dibersihkan dengan air untuk menghilangkan debu dan kotoran yang menempel pada permukaannya. Salah satu metode pengolahan *green bean* Arabika yang paling umum adalah metode basah. Dalam metode ini, biji kopi dicuci dengan air untuk menghilangkan lapisan buahnya. Setelah itu, biji kopi dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan mesin pengering hingga kadar airnya mencapai sekitar 12%. Metode pengolahan *green bean* Arabika yang lain adalah pemrosesan kering. Dalam metode ini, biji kopi dijemur di bawah sinar matahari atau menggunakan mesin pengering hingga kadar airnya mencapai sekitar 12%. Proses ini dapat memakan waktu lebih lama daripada metode pemrosesan basah (Yoga, Musika, 2022).

2.2.2 *Roasted Bean*

Roasted bean merupakan biji kopi Arabika yang sudah mengalami proses sangrai. Penyangraian adalah proses pemanasan kopi hijau (*green bean*) pada suhu 200- 225 derajat celcius. Penyangraian kopi dilakukan secara tertutup dengan menggunakan mesin penyangrai seperti *batch roaster*. Penyangraian suatu proses yang penting pada pembuatan kopi bubuk, penyangraian bertujuan untuk mendapatkan kopi sangrai berwarna hitam dan menurunkan kadar air biji sampai 4% untuk membentuk aroma dan cita rasa khas kopi. kemudian Masukkan *green bean* kedalam mesin sangrai (*roasting*), waktu penyangraian bervariasi dari 7- 30 menit tergantung jenis dan keinginan pasar dengan tingkat kematangan yang diinginkan. Lakukan pemanggangan (*green bean*) sampai berubah warna secara bertahap dari warna hijau sampai menjadi coklat sampai menjadi hitam (Kinetika, 2021).

2.2.3 *Ground coffee*

Ground coffee merupakan kopi Arabika yang sudah diolah menjadi kopi bubuk. Sebelum dilakukan proses penggilingan sebaiknya biji kopi diperiksa tingkat kekeringannya dan kondisi biji sangrainya tidak bau apek atau berjamur. Untuk mendapatkan kopi bubuk dilakukan penggilingan kopi sangrai menjadi butiran butiran kecil. Penggilingan dilakukan dengan mesin grinder untuk mendapatkan ukuran butiran kopi yang diinginkan. Cara untuk menghasilkan kopi bubuk dengan menghidupkan mesin penggiling kopi (grinder), setelah tingkat kehalusannya dengan memutar handle. Masukkan biji kopi yang sudah di sangrai ke dalam corong *input* penggilingan kopi, kemudian biji kopi akan digiling oleh mesin. Kemudian bubuk kopi akan keluar dari corong *output* mesin (Mulato, 2019).

2.3 **Biaya Produksi**

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual disebut biaya produksi (Mulyadi, 2015:14). Produksi merupakan kegiatan yang menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa (Assauri, 2009). Biaya dalam proses produksi berdasarkan jangka waktu dapat dibedakan menjadi dua yaitu biaya jangka panjang dan biaya jangka pendek. Biaya jangka pendek berkaitan dengan penggunaan biaya dalam waktu atau situasi/1yang tidak lama, jumlah masukan faktor produksi tidak sama. Sedangkan jangka panjang semua faktor produksi adalah biaya variabel (Lipsey dkk, 1990).

Menurut sudarno Sukirno (2013) biaya dapat dibagi berdasarkan sifatnya, artinya mengkaitkan antara pengeluaran yang harus dibayar dengan produk atau *output* yang dihasilkan yaitu:

- a. Biaya tetap (*fixed cost*) merupakan kewajiban yang harus dibayar oleh suatu perusahaan dalam satuan waktu tertentu, tidak peduli seberapa banyak produk yang dihasilkan. Sebagai contoh, pembelian mesin untuk proses pengolahan kopi Arabika merupakan salah satu jenis biaya tetap.
- b. Biaya variabel (*variabel cost*) adalah kewajiban yang harus dibayar oleh perusahaan pada waktu tertentu untuk semua input variabel yang digunakan dalam proses produksi. Besar kecilnya biaya ini dipengaruhi oleh jumlah produksi yang dihasilkan, contohnya biaya untuk sarana produksi seperti buah kopi.
- c. Biaya total (*total cost*) adalah penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel dalam proses produksi.

Biaya produksi dihitung dengan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = *Total cost* (Total biaya)

FC = *Fixed Cost* (Biaya tetap)

VC = *Variabel cost* (Biaya variabel)

2.4 Penerimaan

Penerimaan usaha adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Penerimaan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu penerimaan bersih dan penerimaan kotor. Penerimaan bersih merupakan selisih antara penerimaan kotor dengan dengan pengeluaran total. Pengeluaran total adalah nilai semua pemasukan yang habis terpakai dalam proses produksi. Sedangkan Penerimaan atau pendapatan

kotor usaha di defenisikan sebagai nilai produk total usahatani dalam jangka waktu tertentu, baik yang dijual maupun yang tidak dijual (soekartawi dkk, 1986).

$$Tr = Y \times Py$$

Dimana:

Tr = Total penerimaan

Y= Jumlah produksi

Py= Harga jual produk

Total penerimaan merupakan total produsen yang diperoleh dari hasil penjualan outputnya. Total penerimaan di peroleh dengan memperhitungkan output dikalikan harga jualnya.

2.5 Keuntungan

Keuntungan adalah selisih lebih pendapatan atas beban sehubungan dengan kegiatan usaha. Apabila beban lebih besar dari pendapatan, selisihnya disebut rugi. Keuntungan hanya dapat di peroleh apabila perusahaan melakukan penjuln dengan harga yang lebih tinggi dengan biaya yang dikeluarkan. Laba atau rugi adalah hasil dari perhitungan berkala (Soemarso, 2010). Pengukuran laba sangat penting untuk menilai kinerja perusahaan serta menyediakan informasi untuk pembagian laba dan penentuan kebijakan investasi. Kinerja perusahaan dapat diukur melalui laba atau rugi. Pendapatan dan biaya adalah unsur-unsur yang membentuk laba. Dengan mengelompokkan unsur-unsur pendapatan dan biaya, hasil pengukuran laba yang berbeda dapat diperoleh, seperti laba kotor, laba sebelum pajak, laba operasi, dan laba bersih (Firdhausya, 2019).

Octaviana, (2017) mendefinisikan laba bersih adalah laba setelah pajak merupakan laba yang diperoleh setelah dikurangkan dengan biaya-biaya dan pajak.

Ini disebut *net income* (laba bersih) atau *net profit* (pendapatan bersih) yang diterima oleh perusahaan. Untung atau rugi seringkali digunakan sebagai alat evaluasi kinerja perusahaan atau sebagai dasar penilaian yang lain, seperti laba per saham. Unsur-unsur yang membentuk bagian dari laba adalah pendapatan dan pengeluaran.

$$R = TR - TC$$

R = Keuntungan

TR = Penerimaan total

TC = Biaya total

Keuntungan menunjukkan nilai tambah yang diperoleh dari modal yang dijalankan. Dengan modal usaha yang dijalankan pengusaha untuk mendapatkan keuntungan didapatkan sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi, atau dengan selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti keuntungannya negatif atau bisa disebut rugi (Lipsey dkk, 1990)

2.6 Analisis Nilai Tambah

Salah satu tujuan dari proses pengolahan di Agroindustri adalah untuk meningkatkan nilai tambah dari produk pertanian yang diolah. Dalam penelitian ini, output yang dihasilkan dari bahan baku kopi Arabika adalah *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee*. Analisis nilai tambah menunjukkan bagaimana modal perusahaan diciptakan melalui proses produksi dan bagaimana distribusi modal tersebut dilakukan. Analisis ini berguna untuk menentukan faktor yang paling berperan dalam meningkatkan nilai tambah dalam proses produksi. Selain itu, analisis nilai tambah juga dapat digunakan sebagai acuan untuk mengalokasikan

sumber daya, memperbaiki metode kerja, dan meningkatkan efisiensi penggunaan input.

Nilai tambah adalah peningkatan nilai suatu komoditas akibat proses pengolahan, pengangkutan atau penyimpanan dalam produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dan nilai biaya bahan baku serta input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dan harga bahan bakunya saja. Margin ini mencakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya, dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami dkk, 1987).

Menurut Hayami (1987), analisis nilai tambah dari pengolahan produk pertanian dapat dilakukan dengan cara sederhana, yaitu melalui perhitungan nilai tambah per kilogram bahan baku untuk satu bulan pengolahan yang menghasilkan produk tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah dalam pengolahan dapat dibagi menjadi dua, yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, dan tenaga kerja. Sementara itu, faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah kerja, harga bahan baku, dan nilai input lainnya. Nilai input lainnya mencakup semua pengorbanan selain bahan baku dan tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan. Besarnya nilai tambah tergantung pada teknologi yang digunakan dalam proses produksi serta adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan.

2.7 Penelitian Terdahulu

Review penelitian terdahulu bisa mendapatkan informasi, seperti yang dilakukan Toha (2020) CV. Enreco *Coffee* mendapatkan nilai tambah dari 3 produknya. Produk bean green dengan nilai tambah produk Rp. 6.443.200 dengan sumber pendapatan sebesar Rp. 2.317.600, untuk produk *bean* roasting nilai tambah Rp. 5.131.400 dengan sumber pendapatan sebesar Rp. 7.392.600, dan untuk bubuk kopi nilai tambah sebesar Rp. 5.181.400 dengan sumber pendapatan Rp. 7.342.600.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Adawiyah (2022), melakukan penelitian studi perbandingan nilai tambah produk agroindustri rumah tangga berbasis nira di desa kekait kabupaten lombok barat. Dengan menggunakan analisis hayami, analisis perbandingan uji-t hitung dan analisis pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil nilai tambah gula bumbung sebesar Rp. 2.296 /kg dengan rasio nilai tambah sebesar 44,26% dan nilai tambah pengolahan gula semut sebesar Rp. 4.652/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 58,81%. Perbandingan nilai tambah gula bumbung dengan gula semut di uji dengan t-tes pada taraf 5% diperoleh nilai t-hitung $-18.736 >$ dari t-tabel 2,1009 per liter bahan baku. Artinya nilai tambah gula semut lebih besar dari pada nilai tambah gula bumbung (Signifikan).

Simatupang dan Aditya (2021) melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Nilai Tambah dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Kopi Arabika di Kecamatan Payung, Kabupaten Karo." Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan kopi arabika dalam bentuk gabah adalah Rp 1.771,54 per kilogram, dalam bentuk *green bean* adalah Rp 9.310,59 per kilogram, dan dalam bentuk bubuk adalah Rp 135.678 per kilogram. Pendapatan dari pengolahan kopi arabika dalam bentuk gabah adalah Rp 2.377.742,3 per produksi,

dalam bentuk *green bean* adalah Rp 3.823.977,5 per produksi, dan dalam bentuk bubuk adalah Rp 11.152.347,7 per produksi.

Palup, Wibowo (2022) melakukan Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika (Studi Kasus: Rumah Kopi Banjarsengon, Jember) Hasilnya menunjukkan bahwa ada perbedaan jumlah nilai tambah yang dihasilkan dari penggunaan tiga metode pengolahan yang berbeda. Itu nilai tambah tertinggi dihasilkan pada pengolahan alami sebesar Rp10.158/kg (54,40%), diikuti pengolahan dicuci Rp9.380/kg (52,58%), dan pengolahan madu Rp9.709/kg (52,96%). Hasil dari analisis nilai tambah dapat memberikan panduan bagi perusahaan untuk menentukan prioritas produksi.

Waknate dan Gultom (2020) melakukan penelitian berjudul "Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan *Specialty Coffee* di Kecamatan Wih Pesam, Kabupaten Benar Meriah, Provinsi Aceh." Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha pengolahan *Specialty Coffee* di Kecamatan Wih Pesam memperoleh keuntungan sebesar Rp 2.843.798 per sekali proses. Pengolahan *Specialty Coffee* di daerah tersebut menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 145.449 per kilogram bahan baku, dengan rasio nilai tambah sebesar 72,63%. Artinya, nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan *Specialty Coffee* dikatakan tinggi karena rasio nilai tambahnya melebihi 50%. Strategi yang akan digunakan adalah strategi agresif.

Puryantoro (2021) melakukan penelitian berjudul "Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika di Kelompok Tani Sejahtera, Kabupaten Situbondo." Data primer dikumpulkan melalui wawancara dengan ketua kelompok tani Sejahtera, sementara data sekunder diperoleh dari literatur dan sumber lain yang

relevan dengan permasalahan dan analisis penelitian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah dari pengolahan kopi arabika menjadi arabika full wash dan natural, serta kopi tubruk, memberikan nilai tambah yang sama yaitu Rp 50.600 atau 40,48%, meskipun keuntungan yang diperoleh berbeda. Pengolahan full wash memberikan keuntungan sebesar Rp 47.600 per kilogram, sedangkan natural memberikan keuntungan sebesar Rp 46.850 per kilogram.



III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pabrik PDM *Coffee* di desa Simanosor, Kecamatan Saipar Dolok Hole, Kabupaten Tapanuli Selatan. Lokasi penelitian ini ditentukan secara *purposive sampling* (sengaja) dengan pertimbangan PDM *Coffee* merupakan unit usaha pertanian yang mengolah langsung hasil kopinya sendiri, dimana PDM *Coffee* memiliki luas lahan 5 Ha tepat di sekitaran pengolahan kopi.

Penelitian ini dilaksanakan bulan Agustus 2023 di pabrik PDM *Coffee* di desa Simanosor, Kecamatan Saipar Dolok Hole, Kabupaten Tapanuli Selatan.

3.2 Metode Pengambilan Sampel

Sampel merupakan bagian dari populasi yang diambil melalui cara-cara atau menarik sampel dengan cara proporsi dari populasi yang ada dan juga memiliki karakteristik tertentu jelas dan lengkap yang dianggap bisa mewakili populasi (Sugiyono,2015). Penentuan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive*) dalam menentukan informasinya. Adapun sampel dalam penelitian ini yaitu kepala bidang keuangan, kepala bagian budidaya dan produksi yang merupakan tenaga ahli yang ada di pengolahan pabrik PDM *Coffee*. Responden tersebut mengetahui dan memiliki informasi pengolahan kopi Arabika yang ada di PDM *Coffee*.

3.3 Metode Pengumpulan Data

Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif yaitu hasil penelitian diolah dan di analisis untuk mendapatkan kesimpulannya. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi dan wawancara. Metode observasi digunakan untuk mengamati beberapa masalah guna mendapatkan fakta yang diperlukan.

Sedangkan metode wawancara merupakan proses komunikasi atau interaksi dalam bentuk pertanyaan langsung kepada responden untuk mendapatkan informasi. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Dimana data sekunder di peroleh dari instansi seperti data dari BPS dan instansi pemerintahan, sedangkan data primer di peroleh dari wawancara langsung terhadap responden.

Observasi: Penelitian ini dilakukan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap proses pengolahan kopi Arabika di lapangan, dengan tujuan untuk mengidentifikasi tahap-tahap pengolahan yang menambahkan nilai tambah terbesar.

Wawancara: Penelitian ini dilakukan dengan melakukan wawancara dengan staf pengolahan atau pihak-pihak terkait lainnya yang dapat memberikan informasi tentang proses pengolahan kopi Arabika.

Dokumentasi: penelitian ini menggunakan data sekunder penelitian ini seperti lokasi penelitian dan foto-foto yang bisa menunjang kegiatan penelitian.

3.4 Metode Analisis Data

3.4.1 Analisis Penerimaan

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

$$TR = Y \times P_y$$

Keterangan:

TR = Penerimaan / revenue (Rp/kg)

$Y = \text{Jumlah Produksi (kg)}$

$P_y = \text{Harga Jual (Rp/kg)}$

Biaya total merupakan jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel sehingga dapat dituliskan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

$TC = \text{Total Biaya (Rp/ kg)}$

$FC = \text{Total Biaya Tetap (Rp/ kg)}$

$VC = \text{Total Biaya Variabel (Rp/kg)}$

Biaya penyusutan peralatan pengolahan dihitung dengan membagi selisih antara nilai pembelian awal dengan nilai sisa atau nilai jual saat ini yang diperkirakan berdasarkan umur pemakaian. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan untuk menghitung biaya penyusutan adalah metode garis lurus. Metode ini dipilih karena jumlah penyusutan per tahun dianggap sama dan diasumsikan bahwa peralatan tersebut tidak dapat dijual. Rumus yang digunakan merujuk pada Soekartawi (1986), yaitu sebagai berikut:

$$\text{Biaya penyusutan} = Nb - Ns/n$$

Keterangan:

$Nb = \text{Nilai Pembelian (Rp/kg)}$

$Ns = \text{Nilai Sisa (Rp/kg)}$

$n = \text{Umur Ekonomis}$

3.4.2 Analisis perbandingan

Data yang diperoleh selama proses penelitian melalui proses wawancara dan observasi akan dianalisis secara kuantitatif. Untuk mengetahui tingkat perbandingan nilai tambah pada pengolahan pascapanen kopi Arabika metode basah dan metode kering dari proses pengolahan ceri kopi menjadi *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* yang diterima pengusaha, maka dilakukan uji independent sample t-test. Uji perbandingan dua variabel bebas yang bertujuan untuk membandingkan apakah kedua variabel tersebut sama atau berbeda. Untuk menghitung apakah nilai tambah pengolahan pascapanen kopi Arabika berbeda nyata, maka dilakukan perhitungan dengan menggunakan uji t pada taraf 5%.

$$t = \frac{(\bar{x}_1 - \bar{x}_2)}{s \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}}$$

t = Nilai distribusi t

X1 = Rata-rata nilai tambah pengolahan metode basah

X2 = Rata-rata nilai tambah pengolahan metode kering

1 = Jumlah petani kopi yang menerapkan diversifikasi usahatani

n1 = Deviasi standar metode basah

n2 = Deviasi standar metode kering

Dengan kriteria uji:

Jika t-hitung < t-tabel, maka Ho diterima dan H, tidak diterima. Jika t-hitung > t-tabel, maka Ho tidak diterima dan H, diterima.

Dimana:

H0: X1= X2 Artinya tidak ada perbedaan secara signifikan nilai tambah metode basah dengan metode kering

H: $X_1 \neq \bar{X}_2$ Artinya penerimaan diversifikasi lebih besar secara signifikan dengan nilai tambah pengolahan metode basah dengan metode kering (Soekartawi 2002).

Dalam proses menganalisis data, penulis menggunakan alat bantu SPSS (*Statistical Package for Social Science*).

Kebijakan Pengambilan Keputusan Uji T Sampel Independen. Sebelum kita menginterpretasikan hasil outputnya, terlebih dahulu kita harus mengetahui dasar pengambilan keputusan pada uji Independent Sample t Test sebagai berikut.

1. Jika nilai Sig. (2-tailed) $> 0,05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak yang berarti tidak terdapat perbedaan rata-rata hasil pengolahan antara metode basah dan metode kering.

2. Jika nilai Sig. (2-tailed) $< 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima yang berarti terdapat perbedaan rata-rata hasil pengolahan antara metode basah dan metode kering (V. Wiratna Sujarweni, 2014:99).

3.4.3 Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah dari pengolahan kopi Arabika di daerah penelitian dihitung menggunakan metode perhitungan Hayami. Selain nilai tambah, metode ini juga menganalisis keuntungan pengusaha dan margin yang diperoleh dari pengolahan kopi Arabika tersebut. Perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami didasarkan pada data yang diperoleh dari lapangan (Hayami, 1987).

Pendekatan metode kuantitatif digunakan dalam penelitian ini untuk menentukan nilai tambah dan keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan. Pendekatan yang diterapkan untuk menghitung nilai tambah adalah metode Hayami (1987), di mana nilai tambah diukur dari pabrik pengolahan kopi untuk

mendapatkan prosedur perhitungan yang terperinci berdasarkan variabel yang ada.

Kerangka analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada

Tabel 3.

Tabel 3. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah metode Hayami

	Variabel (<i>green bean, roasted bean, ground coffee</i>)	Rumus	Nilai Tambah		
			Basah dan Kering		
			<i>Green bean</i>	<i>Roasted bean</i>	<i>Groud coffee</i>
I	Output, Input Harga				
1.	Output (<i>green been, roasted bean dan ground coffee</i>) (kg)	(1)	1	1	1
2.	<i>Input</i> (kg)	(2)	2	2	2
3.	Tenaga Kerja (HOK)	(3)	3	3	3
4.	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)	4	4	4
5.	Koevisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	(5) = (3)/(2)	5	5	5
6.	Harga Output (Rp/kg)	(6)	6	6	6
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)	7	7	7
II	Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	(8)	8	8	8
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)	9	9	9
10	Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4)x(6)	10	10	10
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11a) = (10)-(9)-	11a	11a	11a
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/kg)	(8)	11b	11b	11b
		(11b) =			
		(11a)/(10) x			
		100%			
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12a) = (5) x (7)	12a	12a	12a
		(12b) = (12a)/	12b	12b	12b
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(11a) x 100%			
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	(13a) = (11a)-	13a	13a	13a
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(12a)	13b	13b	13b
		(13b) =			
		(13a)/(11a)x			
		100%			
III	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain				
14	Marjin (Rp/kg)	(14)= (10)-(8)	14	14	14
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a)= (12a)/(14) x 100%	14a	14a	14a
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b)= (9)/(14) x 100%	14c	14c	14c
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a)/(14) x 100%			

Sumber: Hayami 1987

Keterangan:

- A = *Output*/ total produksi kopi hijau, kopi sangrai dan kopi bubuk
- B = *Input*/ bahan baku berupa biji kopi yang digunakan saat proses produksi
- C = Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi *output* dihitung dalam satuan (orang/bulan)
- F = harga produk yang berlaku pada satu periode analisis
- G = jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi
- H = harga *input* bahan baku utama per kilogram (Kg) pada suatu periode analisis
- I = sumbangan/ biaya *input* lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan dan biaya pengemasan

Kategori rasio nilai tambah ditentukan dengan kriteria hasil; (1) < 15% nilai tambah dikatakan rendah; (2) 15%-40% nilai tambah dikatakan sedang; (3) dan >40% maka nilai tambah dikatakan tinggi (Novia dkk, 2013; dalam Zedha dkk 2023).

3.4.4 Analisis Keuntungan

Besarnya Pendapatan yang diperoleh merupakan hasil dari peningkatan antara harga jual biji kopi dan jumlah bubuk kopi yang dihasilkan. Oleh karena itu, semakin tinggi harga jual biji kopi dan seminimal mungkin biaya, maka akan mempengaruhi keuntungan. Menurut Rahim dkk (2010), keuntungan adalah selisih antara pendapatan kotor dan pengeluaran total. Secara teknis, keuntungan dapat dihitung dengan mengurangkan total penerimaan (*total revenue*) dari total biaya (*total cost*). Dengan demikian, pendapatan usaha pertanian adalah selisih antara

penerimaan dan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan oleh petani. Menurut Soekartawi (1995), pendapatan bersih atau keuntungan usaha pertanian dapat dirumuskan sebagai berikut:

Analisis Keuntungan

$$r = TR - TC$$

r = Keuntungan/ bulan (Rp)

TR = Total Revenue/ Total Penerimaan (Rp)

TC = Total cost/ Total biaya/ bulan (Rp)

3.5 Defenisi Operasional

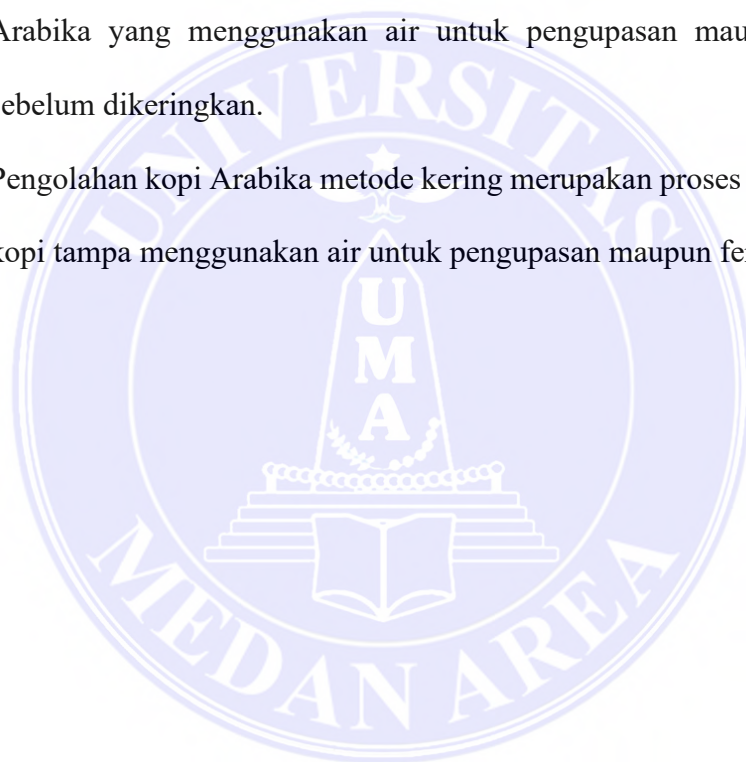
Untuk memastikan pemahaman yang konsisten dan mencegah kebingungan terkait dengan konsep dasar yang terkait dalam penulisan ini, diperlukan definisi operasional.

Definisi operasional dalam penelitian ini dinyatakan sebagai berikut:

1. Kopi Arabika adalah salah satu jenis kopi yang ada di Indonesia yang dapat tumbuh baik di daerah dengan ketinggian 1.000-2.000 meter diatas permukaan laut.
2. Produksi adalah proses pengolahan kopi sebagai bahan baku menjadi *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* (Kg/bulan produksi).
3. Input produksi adalah segala sesuatu yang digunakan dalam proses pengolahan kopi, yang terdiri dari bahan baku berupa kopi gelondong merah atau kopi yang baru dipetik, serta hasil pengolahan berupa kopi hijau (*green bean*).

4. Tenaga kerja adalah jumlah tenaga kerja langsung yang dipergunakan dalam memproduksi *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* dikalikan dengan jumlah hari kerja selama satu bulan produksi
5. *Output* produksi adalah produk yang dihasilkan dari proses produksi.
6. Nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi pada produk pertanian setelah mengalami proses pengolahan selama satu bulan produksi.
7. Biji kopi hijau kering (*green bean*) atau kopi beras adalah biji kopi yang sudah mengalami proses pengeringan atau penjemuran dan dipisahkan dari kulitnya.
8. Kopi sangrai (*roasting*) merupakan biji kopi yang telah melalui proses penyangraian sehingga berwarna kecoklatan.
9. Kopi bubuk (*ground coffee*) adalah biji kopi yang sudah diproses dan digiling halus dalam bentuk butiran-butiran kecil dan siap dikonsumsi.
10. Bahan baku adalah bahan mentah ceri Arabika yang menjadi penunjang dasar pembuatan *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee*.
11. Faktor konversi adalah banyaknya *output* yang dapat dihasilkan dalam satuan *input*, yaitu banyaknya produk kopi yang dihasilkan dari satu bulan produksi kopi.
12. Keuntungan adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya yang terjadi selama satu bulan produksi (Rp/Bulan).
13. Tingkat keuntungan adalah presentase keuntungan terhadap nilai tambah yang didapat (%).
14. Rasio nilai tambah adalah presentase nilai tambah dari nilai *output* (%).

15. Penerimaan adalah sejumlah uang yang di terima oleh PDM. *Coffee* dari hasil penjualan *green Bean, roasted bean* dan *ground coffee* metode basah dan kering (Rp/Bulan)
16. Margin adalah selisih nilai *output* dengan harga bahan baku (Rp/Kg).
17. Proses produksi adalah serangkaian kegiatan yang memanfaatkan *input* produksi untuk menghasilkan *output*.
18. Pengolahan kopi Arabika metode basah adalah proses pengolahan ceri Arabika yang menggunakan air untuk pengupasan maupun fermentasi sebelum dikeringkan.
19. Pengolahan kopi Arabika metode kering merupakan proses pengolahan ceri kopi tanpa menggunakan air untuk pengupasan maupun fermentasi.



V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil

5.1.1 Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika

Analisis nilai tambah dapat di analisis dengan menggunakan metode Hayami, yaitu dengan mencari nilai variabel-variabel guna untuk mengukur nilai tambah. Didalam penelitian ini bahan baku utama yang digunakan adalah kopi Arabika yang diproses menjadi beberapa produk yang berkelanjutan dengan menggunakan dua jenis metode pengolahan yaitu pengolahan metode basah dan pengolahan metode kering, namun untuk produk yang dihasilkan dari 2 metode pengolahan tersebut sama yaitu mulai dari kopi Arabika, menjadi *green bean*, dari *green bean* menjadi *roasted bean*, dan dari *roasted bean* diolah kembali menjadi *ground coffee*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besaran nilai tambah dari masing-masing produk yang dihasilkan dari dua metode pengolahan kopi Arabika yaitu metode pengolahan basah dan metode pengolahan kering dan selanjutnya membandingkan perbedaan besaran nilai tambah dari masing-masing produk.

Analisis nilai tambah dilakukan dengan menggunakan metode Hayami (1987), di mana perhitungan awal didasarkan pada nilai variabel untuk pengukuran nilai tambah dalam satu kali proses produksi. Variabel-variabel ini meliputi input, output, tenaga kerja, upah rata-rata tenaga kerja, harga bahan baku, dan biaya-biaya lainnya.

Adapun hasil analisis nilai tambah dapat dijelaskan sebagai berikut :

5.1.1.1 Pengolahan Metode Basah

1. Analisis Nilai Tambah *Green Bean* Metode Basah

Green bean merupakan produk turunan pertama dari hasil pengolahan kopi Arabika yang dilakukan dengan cara pengolahan model basah, adapun hasil perhitungan nilai tambah sebagai berikut :

Tabel 6. Hasil Analisis Nilai Tambah *Green Bean*

No	Variabel (<i>Green Bean</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah
I Output, Input Harga			
1.	Output (Kg)	1	1568
2.	Input (Kg)	2	9800
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	7
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	0.16
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0.0007
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	130000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1657143
II Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	10000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	2177
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	20800
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	8623
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	41.45
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	1184
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	13.73
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	7439
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$	86.27
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain			
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	10800
14	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	10.96
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	20.16
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	68.88

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan pada Tabel 6, dapat diketahui bahwa jumlah *output* yang dihasilkan dari pengolahan 9.800 kg bahan baku buah kopi Arabika metode basah menjadi produk *green bean* yaitu sebanyak 1.568 kg dengan harga jual *green bean* adalah Rp. 130.000,-/kg. Tenaga kerja langsung yang digunakan dalam proses

pengolahan kopi Arabika menjadi produk *green bean* adalah sebanyak 7 orang dengan koefisien tenaga kerja adalah 0,0007 TK.

Berdasarkan Tabel 6, penerimaan dan keuntungan dari setiap produk yang dihasilkan dijelaskan secara rinci. Selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, terdapat juga biaya sumbangan input lain yang harus dikeluarkan. Untuk setiap pengolahan 1 kg *green bean*, biaya sumbangan input lain sebesar Rp. 2.177. Setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai output sebesar Rp. 20.800. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* adalah sebesar Rp. 8.623 per kg. Untuk rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 41,45%, berdasarkan kriteria pengujian untuk besaran nilai tambah berada pada kategori tinggi (>40%). Imbalan tenaga kerja yang diperoleh dalam pengolahan *green bean* kopi Arabika di UD. PDM *Coffee* adalah sebesar Rp. 1.184/kg bahan baku dengan rata-rata bagian yang diterima tenaga kerja 13,73% untuk produk *green bean*. Dari setiap pengolahan 1 kg *green bean* mampu menghasilkan persentase keuntungan yang sangat tinggi, dimana 86,27% dari nilai tambah yang dihasilkan merupakan keuntungan yang diterima oleh perusahaan.

Berdasarkan Tabel 6, dijelaskan juga bentuk balas jasa terhadap faktor produksi *green bean*, yang menggambarkan balas jasa dari penggunaan faktor produksi. Marjin merupakan selisih antara nilai output dan harga bahan baku yang digunakan. Rata-rata marjin yang dihasilkan dari pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* adalah sebesar Rp. 10.800 /kg bahan baku, yang terdiri atas pendapatan tenaga kerja sebesar 10,96%, sumbangan input lain sebesar 20,16%, dan keuntungan pengusaha sebesar 68,88%.

2. Analisis Nilai Tambah *Roasted Bean* Metode Basah

Roasted bean merupakan produk turunan *green bean* dari hasil pengolahan *green bean* yang dilakukan dengan cara melakukan *roasting* dari *green bean* hingga mencapai tingkatan *roasting* yang diinginkan, adapun perhitungan nilai tambah sebagai berikut :

Tabel 7. Hasil Analisis Nilai Tambah *Roasted Bean*

No	Variabel (<i>Roasted Bean</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah
I Output, Input Harga			
1.	Output (Kg)	1	475
2.	Input (Kg)	2	558
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	2
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	0.85
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0.0036
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	210000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1400000
II Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	130000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	10866
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	178763
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	37897
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	21.20
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	5018
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	13.24
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	32879
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$	86.76
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain			
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	48763
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	10.29
14	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	22.28
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	67.43

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan Tabel 7, dapat diketahui Jumlah *output* yang dihasilkan dari pengolahan 558 kg bahan baku *green bean* akan menghasilkan produk *roasted bean* sebanyak 475 dengan harga jual Rp. 210.000.-/kg. Untuk proses pengolahan produk

roasted bean membutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 TK dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0,0036 TK.

Rata-rata biaya sumbangan *input* lain yang dikeluarkan pada proses produksi *Roasted Bean* adalah Rp. 10.866.-/kg dari setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai *output* sebesar Rp. 178.763. Untuk nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *green bean* menjadi *roasted bean* sebesar Rp. 37.897/kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 21.20%, berdasarkan kriteria pengujian untuk besaran nilai tambah berada pada kategori sedang (15% - 40%). Untuk produk *roasted bean* imbalan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp. 5.018/kg bahan baku dengan rata-rata bagian yang diterima tenaga kerja sebesar 13,24%. Untuk keuntungan produksi *roasted bean* dalam satu kilogram bahan baku adalah sebesar Rp. 32.879,- dengan presentase keuntungan 86,76%.

Besaran rata-rata margin yang dihasilkan dari pengolahan *roasted bean* adalah sebesar Rp. 48.763 /kg bahan baku. Rincian persentase margin ini terdiri dari pendapatan tenaga kerja sebesar 10,29%, sumbangan input lain sebesar 22,28%, dan keuntungan pengusaha sebesar 67,43%. Hal ini menunjukkan bahwa persentase balas jasa faktor produksi terbesar dari nilai margin yang dihasilkan adalah keuntungan yang diterima oleh perusahaan, diikuti oleh persentase sumbangan input lain, dan yang paling kecil adalah persentase pendapatan tenaga kerja.

3. Analisis Nilai Tambah *Ground Coffee* Metode Basah

Ground coffee merupakan produk turunan *roasted bean* yang dilakukan dengan cara melakukan pengilingan dari *roasted bean* hingga menjadi bubuk kopi (*ground coffe*) yang siap untuk dikemas dan dipasarkan, adapun perhitungan nilai tambah sebagai berikut :

Tabel 8. Hasil Analisis Nilai Tambah *Ground Coffee*

No	Variabel (<i>Ground Coffee</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah
I Output, Input Harga			
1.	Output (Kg)	1	215
2.	Input (Kg)	2	215
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	2
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	1.00
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0.009
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	260000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1400000
II Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	210.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	7.681
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	260.000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	42.319
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	16,28
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	13.023
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	30.77
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	29.295
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$	69,23
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain			
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	50.000
14	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	26,05
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	15,36
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	58,59

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan pada Tabel 8, dapat diketahui jumlah *output* yang dihasilkan dari pengolahan 215 kg bahan baku *roasted bean* akan menghasilkan produk *ground coffee* sebanyak 215 kg dengan harga jual Rp. 260.000.-/kg. Proses produksi *ground coffee* membutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 TK dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0,009 TK.

Rata-rata biaya sumbangan *input* lain yang dikeluarkan pada proses produksi *ground coffee* adalah Rp. 7.681.-/kg. Setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai *output* sebesar Rp. 260.000. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *roasted bean* menjadi *ground coffee* sebesar Rp. 42.319/kg. Untuk

rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 16,28%, berdasarkan kriteria pengujian untuk besaran nilai tambah berada pada kategori sedang (15%- 40%). Untuk imbalan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp. 13.023/kg bahan baku dengan rata-rata bagian yang diterima tenaga kerja sebesar 30,77%. Dari setiap pengolahan 1 kg *ground coffee* mampu menghasilkan persentase keuntungan yang tinggi, dimana 69,23% dari nilai tambah yang dihasilkan merupakan keuntungan yang diterima oleh UD. PDM *coffee*.

Sedangkan Besaran margin rata-rata satu bulan produksi untuk produksi *ground coffee* adalah sebesar Rp. 50.000,-/kg bahan baku yang terdiri atas pendapatan tenaga kerja sebesar 26,05%, sumbangan *input* lain sebesar 15,36% dan keuntungan pengusaha sebesar 58,59%.

5.1.1.2 Pengolahan Metode Kering

1. Analisis Nilai Tambah *Green Bean* Metode Kering

Green bean merupakan produk turunan pertama dari hasil pengolahan kopi Arabika yang dilakukan dengan cara pengolahan metode kering, adapun hasil perhitungan nilai tambah sebagai berikut :

Berdasarkan pada Tabel 9, dapat diketahui bahwa jumlah *output* yang dihasilkan dari pengolahan 8.800 kg bahan baku buah kopi Arabika metode basah menjadi produk *green bean*/1 yaitu sebanyak 1.407 kg dengan harga jual *green bean* adalah Rp. 120.000,-/kg. Tenaga kerja langsung yang digunakan dalam proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *green bean* adalah sebanyak 5 orang dengan koefisien tenaga kerja adalah 0,0006 TK.

Tabel 9. Hasil Analisis Nilai Tambah *Green Bean*

No	Variabel (<i>Green Bean</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah
I Output, Input Harga			
1.	Output (Kg)	1	1407
2.	Input (Kg)	2	8800
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	5
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	0.16
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0.0006
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	120000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1200000
II Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	10000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	1991
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	19186
	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	7195
11	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	37.50
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	682
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	9.48
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	6.514
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$	90.52
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain			
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	9186
14	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	7.42
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	21.67
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	70,90

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan tabel 9 dijelaskan juga penerimaan dan keuntungan dari setiap produk yang dihasilkan. Biaya yang dikeluarkan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja adalah biaya sumbangan *input* lain. Rata-rata biaya sumbangan *input* lain yang dikeluarkan pada proses produksi *green bean* adalah Rp. 1.991.-kg. Dari setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai *output* sebesar Rp. 19.186. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* sebesar Rp. 7.195/kg. Dan untuk rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 37,50, berdasarkan kriteria pengujian untuk besaran nilai tambah berada pada kategori sedang (15%- 40%). Imbalan tenaga kerja yang diperoleh dalam

pengolahan *green bean* kopi Arabika di UD. PDM *Coffee* adalah sebesar Rp. 682/kg bahan baku dengan rata-rata bagian yang diterima tenaga kerja 9,48% untuk produk *green bean*. Setiap pengolahan 1 kg *green bean* mampu menghasilkan persentase keuntungan yang sangat tinggi, dimana 90,52% dari nilai tambah yang dihasilkan merupakan keuntungan yang diterima oleh perusahaan.

Berdasarkan tabel 9, dijelaskan juga bentuk balas jasa terhadap faktor produksi *green bean* yang merupakan gambaran dari balas jasa terhadap penggunaan faktor produksi. Rata-rata marjin yang dihasilkan dari pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* adalah sebesar Rp. 9.186/kg bahan baku yang terdiri atas pendapatan tenaga kerja sebesar 7,42%, sumbangan *input* lain sebesar 21,67% dan keuntungan pengusaha sebesar 70,90%.

2. Analisis Nilai Tambah *Roasted Bean* Metode Kering

Roasted bean merupakan produk turunan *green bean* dari hasil pengolahan *green bean* yang dilakukan dengan cara melakukan *roasting* dari *green bean* hingga mencapai tingkatan *roasting* yang diinginkan, adapun perhitungan nilai tambah sebagai berikut :

Berdasarkan pada Tabel 10, dapat diketahui bahwa Jumlah *output* yang dihasilkan dari pengolahan 447 kg bahan baku *green bean* akan menghasilkan produk *roasted bean* sebanyak 380 dengan harga jual Rp. 200.000.-/kg. Untuk proses pengolahan produk *roasted bean* membutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 tenaga kerja dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0,004TK.

Tabel 10. Hasil Analisis Nilai Tambah *Roasted Bean*

No	Variabel (<i>Roasted Bean</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah
I Output, Input Harga			
1.	Output (Kg)	1	380
2.	Input (Kg)	2	447
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	2
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	0.85
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3) / (2)$	0.004
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	200000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1400000
II Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	120000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	12.333
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	170.022
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	37.689
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100\%$	22.17
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	6.264
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100\%$	16,62
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	31.425
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (11a) \times 100\%$	83.38
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain			
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	50.022
14	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a) / (14) \times 100\%$	12.52
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9) / (14) \times 100\%$	24.65
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a) / (14) \times 100\%$	62.82

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Rata-rata biaya sumbangan *input* lain yang dikeluarkan pada proses produksi *roasted bean* adalah Rp. 12.333.-/kg. Dari setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai *output* sebesar Rp. 170.022. Untuk nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *green bean* menjadi *roasted bean* sebesar Rp. 37.689/kg. dan untuk rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 22,21%, berdasarkan kriteria pengujian untuk besaran nilai tambah berada pada kategori sedang (15% - 40%). Untuk imbalan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp. 6.264/kg bahan baku dengan rata-rata bagian yang diterima tenaga kerja sebesar

16,62%. Untuk keuntungan produksi *roasted bean* dalam satu kilogram bahan baku adalah sebesar Rp. 31.425,- dengan presentase keuntungan 83,38%.

Besaran rata-rata margin yang dihasilkan dari pengolahan *roasted bean* adalah sebesar Rp. 50.022/kg bahan baku yang terdiri atas pendapatan tenaga kerja sebesar 12,52%, sumbangan *input* lain sebesar 24,65% dan keuntungan pengusaha sebesar 62,82%.

3. Analisis Nilai Tambah *Ground Coffee* Metode Kering

Ground coffee merupakan produk turunan *roasted bean* dari hasil pengolahan *roasted bean* yang dilakukan dengan cara melakukan pengilingan dari *roasted bean* hingga menjadi bubuk kopi (*ground coffee*) yang siap untuk dikemas dan dipasarkan, adapun perhitungan nilai tambah sebagai berikut:

Berdasarkan pada Tabel 11, dapat diketahui bahwa output yang dihasilkan dari pengolahan 207 kg bahan baku *roasted bean* akan menghasilkan produk *ground coffee* sebanyak 207 kg dengan harga jual Rp. 250.000.-/kg. Proses produksi *ground coffee* membutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 tenaga kerja dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0,005 TK/Kg.

Rata-rata biaya sumbangan *input* lain yang dikeluarkan pada proses produksi *ground coffee* adalah Rp. 7.785.-/kg. Dari setiap pengolahan 1 kg bahan baku akan menghasilkan nilai *output* sebesar Rp. 250.000. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan *roasted bean* menjadi *ground coffee* sebesar Rp. 42.215/kg. Dan untuk rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 16,89%, berdasarkan kriteria pengujian untuk besaran nilai tambah berada pada kategori sedang (15% - 40%). Untuk produk *ground coffee* imbalan tenaga kerja yang diperoleh adalah sebesar Rp. 13.527/kg bahan baku dengan rata-rata bagian yang

diterima tenaga kerja sebesar 32,04%. Keuntungan rata-rata produksi *ground coffee* adalah sebesar Rp. 28.688/kg dengan presentase keuntungan 67,96%.

Tabel 11. Hasil Analisis Nilai Tambah *Ground Coffee*

No	Variabel (<i>Ground Coffee</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah
I Output, Input Harga			
1.	Output (Kg)	1	207
2.	Input (Kg)	2	207
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	2
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	1.00
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0.010
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	250000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1400000
II Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	200000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	7785
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	250000
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	42215
	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$	16.89
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	13527
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$	32.04
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	28.688
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$	67.96
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain			
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	50000
14	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100\%$	27,05
	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100\%$	15,57
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$	57,38

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Sedangkan Besaran margin rata-rata satu bulan produksi untuk produksi *ground coffee* adalah sebesar Rp. 50.000,-/kg bahan baku yang terdiri atas pendapatan tenaga kerja sebesar 27,05%, sumbangan *input* lain sebesar 15,57% dan keuntungan pengusaha sebesar 57,38%.

5.1.2 Analisis Keuntungan Pengolahan Kopi Arabika

Keuntungan dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi beberapa produk turunan yaitu *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee* dapat dihitung dengan menjumlahkan seluruh total biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, selanjutnya dilakukan perhitungan penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan dikalikan dengan harga jual yang berlaku pada periode waktu tertentu, selanjutnya untuk mengetahui besaran keuntungan yang diperoleh dengan mengurangi total besaran penerimaan dengan total biaya produksi.

Proses pengolahan kopi Arabika untuk menghasilkan produk *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* berlangsung dalam sebuah proses yang berkelanjutan yaitu 1 siklus produksi dan dibedakan menjadi dua jenis proses pengolahan yaitu pengolahan metode basah dan pengolahan metode kering, adapun hasil perhitungan keuntungan yang diperoleh dari dua jenis pengolahan metode basah dan pengolahan metode kering adalah sebagai berikut:

5.1.2.1 Analisis Keuntungan Pengolahan Metode Basah

1. Analisis Keuntungan *Green Bean* Metode Basah

Green bean merupakan produk turunan pertama dari hasil pengolahan kopi Arabika yang dilakukan dengan cara pengolahan model basah, adapun hasil perhitungan keuntungan pengolahan kopi Arabika *green bean* metode basah sebagai berikut :

Berdasarkan pada Tabel 12, dapat diketahui bahwa total biaya variabel pengolahan *green bean* metode basah yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 98.126.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya pembelian bahan baku kopi Arabika sebesar Rp. 98.000.000, biaya kemasan (karung) *green bean* sebesar Rp.

120.000 dan kemasan (karung) *green bean* komersil sebesar Rp. 6.000. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 14.828.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 1.228.000, upah karyawan sebesar Rp. 11.600.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 200.000, bahan bakar sebesar Rp. 700.000, dan biaya tranfortasi sebesar Rp. 800.000.

Tabel 12. Keuntungan Pengolahan *Green Bean* Metode Basah

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				98126000
Bahan Baku Kopi Arabika	9800	Kg	10000	98000000
Kemasan GB komersil	1	50 Kg	6000	6000
Kemasan <i>green bean</i>	20	50 Kg	6000	120000
Biaya Tetap				14828000
Biaya Penyusutan				1228000
Upah Karyawan	7	Hk		11600000
Listrik				300000
Pajak				200000
Bahan bakar (minyak)	70	Liter	10000	700000
Biaya tranportasi				800000
Total Biaya				112954000
Penerimaan GB komersil	163	Kg	55000	8965000
Penerimaan Green Bean	1568	Kg	130000	203840000
Total Penerimaan				212805000
Keuntungan				99851000

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Adapun penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *green bean* metode basah dengan total penjualan perbulan berjumlah 1568 Kg dengan harga perkilogram sebesar Rp. 130.000, dengan penerimaan sebesar Rp. 203.840.000. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *green bean* dengan metode pengolahan basah, dengan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 112.954.000, dan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *green bean* sebesar Rp. 203.840.000 dan *green bean* komersil sebesar Rp 8.965.000, maka dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 99.851.000, selama 1 bulan.

2. Analisis Keuntungan *Roasted Bean* Metode Basah

Roasted bean merupakan produk turunan *green bean* dari hasil pengolahan *green bean* yang dilakukan dengan cara melakukan *roasting* dari *green bean* hingga mencapai tingkatan *roasting* yang diinginkan, adapun perhitungan keuntungan pengolahan kopi Arabika *roasted bean* metode basah sebagai berikut :

Tabel 13. Keuntungan Pengolahan *Roasted Bean* Metode Basah

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				73840000
Kemasan <i>roasted bean</i>	260	Pcs	5000	1300000
Bahan baku	558	Kg	130000	72540000
Biaya Tetap				5486500
Biaya Penyusutan				1861500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Bahan bakar (gas)	5	3 Kg	20000	100000
Biaya pemeliharaan				300000
Total Biaya				79326500
Penerimaan <i>Roasted Bean</i>	475	Kg	210000	99750000
Keuntungan				20423500

Sumber: Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan pada Tabel 13, dapat diketahui bahwa biaya variabel pengolahan *roasted bean* metode basah yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 73.840.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 72.540.000, dan biaya kemasan (*Aluminium foil*) *roasted bean* sebesar Rp. 1.300.000. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 5.486.500, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 1.861.500, upah karyawan sebesar Rp. 2.800.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 125.000, dan biaya pemeliharaan sebesar Rp. 300.000.

Adapun penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *roasted bean* metode basah dengan total penjualan perbulan berjumlah 475 Kg dengan harga

perkilogram sebesar Rp. 210.000, dengan penerimaan sebesar Rp. 99.750.000, Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *roasted bean* dengan metode pengolahan basah, dengan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 79.326.500, dan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *roasted bean* sebesar Rp. 99.750.000 , maka dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 20.423.500, selama 1 bulan.

3. Analisis Keuntungan *Ground Coffee* Metode Basah

Ground coffee merupakan produk turunan *roasted bean* dari hasil pengolahan *roasted bean* yang dilakukan dengan cara melakukan pengilingan dari *roasted bean* hingga menjadi bubuk kopi (*ground coffee*) yang siap untuk dikemas dan dipasarkan, adapun perhitungan keuntungan *ground coffee* metode basah sebagai berikut :

Tabel 14. Keuntungan Pengolahan *Ground Coffee* Metode Basah

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				46225000
Kemasan <i>ground coffee</i>	215	Pcs	5000	1075000
Bahan baku	215	Kg	210000	45150000
Biaya Tetap				3376500
Biaya Penyusutan				51500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Biaya pemeliharaan				100000
Total Biaya				49601500
Penerimaan <i>Ground Coffee</i>	215	Kg	260000	55900000
Keuntungan				6298500

Sumber: Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan pada Tabel 14, dapat diketahui bahwa biaya variabel pengolahan *ground coffee* metode basah yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 46.225.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya kemasan (*Aluminium foil*) *ground coffee* sebesar Rp. 1.075.000, dan biaya bahan baku sebesar

45.150.000. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 3.451.500, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 51.500, upah karyawan sebesar Rp. 2.800.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 125.000, dan biaya pemeliharaan sebesar Rp. 100.000.

Adapun penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *ground coffee* metode basah sebesar Rp. 55.900.000. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *ground coffee* dengan metode pengolahan basah, dengan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 49.601.500, dan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *ground coffee* sebesar Rp. 55.900.000, maka dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 6.298.500, selama 1 bulan.

5.1.2.2 Analisis Keuntungan Pengolahan Metode Kering

Proses pengolahan kopi Arabika untuk menghasilkan produk *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* berlangsung dalam sebuah proses yang berkelanjutan yaitu 1 siklus produksi. Adapun hasil perhitungan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan metode kering sebagai berikut:

1. Analisis Keuntungan *Green Bean* Metode Kering

Green bean merupakan produk turunan pertama dari hasil pengolahan kopi Arabika yang dilakukan dengan cara pengolahan model basah, adapun hasil perhitungan keuntungan pengolahan kopi Arabika *green bean* metode kering sebagai berikut :

Berdasarkan pada Tabel 15, dapat diketahui bahwa total biaya variabel pengolahan *green bean* metode kering yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 88.126.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya pembelian bahan

baku kopi Arabika sebesar Rp. 88.000.000, biaya kemasan (karung) *green bean* sebesar Rp. 120.000 dan biaya kemasan (karung) *green bean* komersil sebesar Rp 6.000. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 9.228.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 1.228.000, upah karyawan sebesar Rp. 6.000.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 125.000, bahan bakar (minyak) sebesar Rp. 700.000, dan biaya transportasi sebesar Rp. 800.000.

Tabel 15. Keuntungan Pengolahan *Green Bean* Metode Kering

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				88126000
Bahan Baku Kopi Arabika	8800	Kg	10000	88000000
Kemasan GB komersil	1	50 Kg	6000	6000
Kemasan <i>green bean</i>	20	50 Kg	6000	120000
Biaya Tetap				9228000
Biaya Penyusutan				1228000
Upah Karyawan	5	Hk		6000000
Listrik				300000
Pajak				200000
Bahan bakar (minyak)	70	Liter	10000	700000
Biaya transportasi				800000
Total Biaya				97354000
Penerimaan GB komersil	149	Kg	50000	7450000
Penerimaan Green Bean	1407	Kg	120000	168840000
Total penerimaan				176290000
Keuntungan				78936000

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Adapun penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *green bean* metode kering dengan total penjualan perbulan berjumlah 1407 Kg dengan harga perkilogram sebesar Rp. 120.000, dengan penerimaan sebesar Rp. 168.840.000, dan penerimaan *green bean* komersil sebesar Rp 7.450.000 Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *green bean* dengan metode pengolahan kering, dengan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 97.354.000, dan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *green bean* sebesar Rp.168.840.000

dan penerimaan *green bean* komersil sebesar Rp. 7.450.000, maka dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 71.518.667, selama 1 bulan.

2. Analisis Keuntungan *Roasted Bean* Metode Kering

Roasted bean merupakan produk turunan *green bean* dari hasil pengolahan *green bean* yang dilakukan dengan cara melakukan *roasting* dari *green bean* hingga mencapai tingkatan *roasting* yang diinginkan, adapun perhitungan keuntungan pengolahan kopi Arabika *roasted bean* metode kering sebagai berikut:

Tabel 16. Keuntungan Pengolahan *Roasted Bean* Metode Kering

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				54840000
Kemasan <i>roasted bean</i>	240	Pcs	5000	1200000
Bahan baku	447	Kg	120000	53640000
Biaya Tetap				5486500
Biaya Penyusutan				1861500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Bahan bakar (gas)	5	3 Kg	20000	100000
Biaya pemeliharaan				300000
Total Biaya				60326500
Penerimaan <i>Roasted Bean</i>	380	Kg	200000	76000000
Keuntungan				15673500

Sumber : Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan pada Tabel 16, dapat diketahui bahwa biaya variabel pengolahan *roasted bean* metode kering yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 54.840.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya kemasan (*Aluminium foil*) *roasted bean* sebesar Rp. 1.200.000, dan biaya bahan baku sebesar 53.640.000. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 5.586.500, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 1.861.500, upah karyawan sebesar Rp. 2.800.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 125.000, bahan bakar (gas) 100.000 dan biaya pemeliharaan sebesar Rp. 200.000.

Adapun penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *roasted bean* metode basah dengan total penjualan perbulan berjumlah 380 Kg dengan harga perkilogram sebesar Rp. 200.000, dengan penerimaan sebesar Rp. 76.000.000. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *roasted bean* dengan metode pengolahan kering, dengan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 60.326.500, dan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *roasted bean* sebesar Rp.76.000.000, maka dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 15.673.500, selama 1 bulan.

3. Analisis Keuntungan *Ground Coffee* Metode Kering

Ground coffee merupakan produk turunan *roasted bean* dari hasil pengolahan *roasted bean* yang dilakukan dengan cara melakukan pengilingan dari *roasted bean* hingga menjadi bubuk kopi (*ground coffee*) yang siap untuk dikemas dan dipasarkan, adapun keuntungan pengolahan kopi Arabika *ground coffee* metode kering sebagai berikut:

Tabel 17. Keuntungan Pengolahan *Ground Coffee* Metode Kering

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				42435000
Kemasan <i>ground coffee</i>	207	Pcs	5000	1035000
Bahan baku	207	Kg	200000	41400000
Biaya Tetap				3376500
Biaya Penyusutan				51500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Biaya pemeliharaan				100000
Total Biaya				45811500
Penerimaan <i>Ground Coffee</i>	207	Kg	250000	51750000
Keuntungan				5938500

Sumber: Data Primer Diolah Peneliti (2023)

Berdasarkan pada Tabel 17, dapat diketahui bahwa biaya variabel pengolahan *ground coffee* metode kering yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu

sebesar Rp. 42.435.000, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya kemasan *ground coffee* (*Aluminium foil*) sebesar Rp. 1.035.000, dan biaya bahan baku sebesar Rp. 41.400.000. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam 1 bulan yaitu sebesar Rp. 3.376.500, dengan rincian yaitu terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 51.500, upah karyawan sebesar Rp. 2.800.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 125.000, dan biaya pemeliharaan sebesar Rp. 100.000.

Adapun penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *ground coffee* metode kering dengan total penjualan perbulan berjumlah 207 Kg dengan harga perkilogram sebesar Rp. 250.000, dengan penerimaan sebesar Rp. 51.750.000. Keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *ground coffee* dengan metode pengolahan kering, dengan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 45.811.500, dan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *ground coffee* sebesar Rp. 51.750.000, maka dihasilkan keuntungan sebesar Rp. 5.938.500, selama 1 bulan.

5.1.3 Analisis Perbandingan Metode Basah Dan Metode Kering

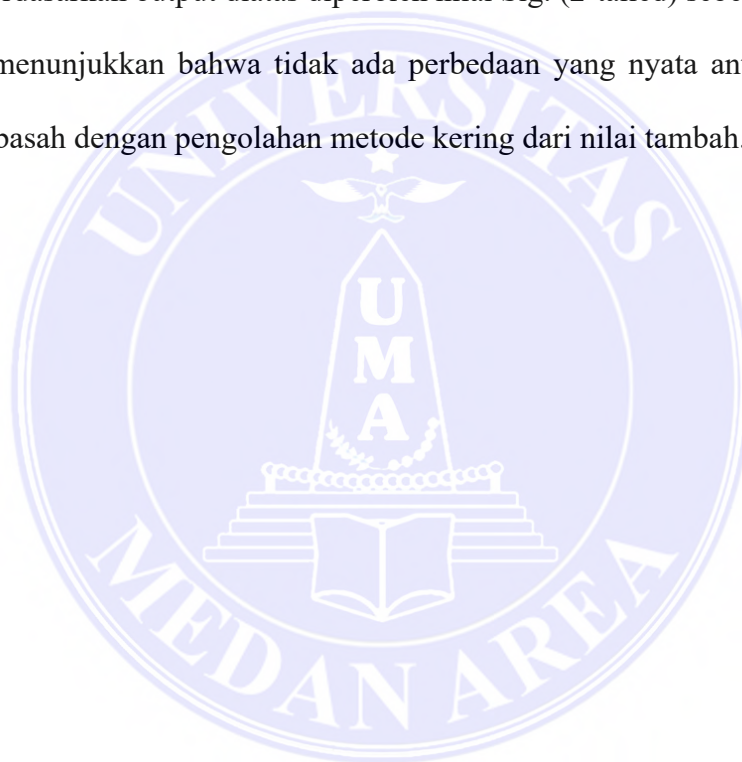
Uji Independent sample t test dalam penelitian ini digunakan untuk menjawab rumusan masalah apakah terdapat perbedaan nilai tambah (Rp) dari pengolahan kopi Arabika metode basah dan metode kering, persyaratan pokok dalam uji independent test adalah data berdistribusi normal dan homogen (tidak mutlak). Adapun hasil uji perbedaan data pada penelitian dapat ditampilkan sebagai berikut:

Tabel 19. Analisis nilai tambah metode basah dan metode kering

Produk	Nilai tambah		Uji T Sig. (2-tailed)	Dasar pengambilan keputusan
	Metode basah	Metode kering		
<i>Green bean</i>	8.623	7.195		
<i>Roasted bean</i>	37.897	37.689	0,976	0,05
<i>Ground coffee</i>	42.319	42.215		

Sumber: Data Primer Di Olah Peneliti

Berdasarkan output diatas diperoleh nilai Sig. (2-tailed) sebesar $0,976 > 0,05$ hal ini menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang nyata antara pengolahan metode basah dengan pengolahan metode kering dari nilai tambah.



5.2 Pembahasan

5.2.1 Analisis Nilai Tambah pengolahan kopi Arabika

Analisis nilai tambah kopi Arabika melalui proses pengolahan *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee* di UD. PDM Coffee. Penelitian ini menggunakan metode analisis nilai tambah yang dikembangkan oleh Hayami untuk menganalisis nilai tambah dari proses pengolahan kopi Arabika. Bahan baku utama penelitian ini adalah kopi Arabika, yang menjalani dua metode pengolahan, yaitu metode basah dan metode kering. Proses pengolahan melibatkan transformasi kopi Arabika menjadi beberapa produk berkelanjutan, termasuk *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee*.

Berikut ini pembahasan analisis nilai tambah pengolahan kopi Arabika metode basah dan metode kering:

5.2.1.1 Analisis Nilai Tambah Metode Basah

1. Analisis Nilai Tambah *Green Bean* Metode Basah

Nilai tambah pengolahan kopi Arabika metode basah yang dihitung merupakan hasil produksi selama satu bulan produksi. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid Coffee di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)” Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengolahan 9.800 kg bahan baku ceri Arabika metode basah menjadi produk *green bean* dengan jumlah *output* sebesar 1.568 /kg. Jadi, diperlukan sekitar 6,25 kg bahan baku ceri Arabika yang digunakan untuk menghasilkan 1 kg *green bean*. Kembaren dan muchsin (2021) setiap 1 kg *green bean* membutuhkan 5-6 kg

buah kopi ceri. Harga jual *green bean* yang ditetapkan adalah Rp. 130.000 /kg. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku kopi dan sumbangan input lain /kg. Menurut (Ramawati, dkk. 2019) rasio nilai tambah dikatakan tinggi apabila memiliki persentase diatas >40%. Sementara itu UD.PDM *Coffee* menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 8.623-/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 41,45% yang termasuk dalam kategori tinggi (>40%). Hal ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Jaka Sulaksana (2015) nilai tambah merupakan nilai tambah yang diperoleh karena melakukan proses pengolahan kopi ceri sehingga menghasilkan produk *green bean*.

Tabel 6 juga menyajikan rincian biaya produksi, termasuk biaya bahan baku dan tenaga kerja. Selain itu, terdapat biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp. 2.177 /kg yang diperoleh dari jumlah biaya penyusutan, biaya kemasan dan biaya tetap yang digunakan, menunjukkan bahwa setiap kilogram produk *green bean* memerlukan kontribusi tambahan. Hal ini berdampak pada margin, yang mencerminkan selisih antara nilai *output* dan biaya bahan baku. Imbalan tenaga kerja dalam proses pengolahan *green bean* di UD. PDM *Coffee* adalah sebesar Rp. 1.184 /kg bahan baku yang didapatkan dari perkalian upah rata-rata tenaga kerja per tenaga kerja dengan koefisien tenaga kerja. Keuntungan rata-rata produksi *green bean* per kilogram bahan baku adalah Rp. 7.439, dengan persentase keuntungan sebesar 86,27%. Artinya, perusahaan berhasil memperoleh keuntungan dari setiap kilogram *green bean* yang dihasilkan. Keuntungan tersebut merupakan nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Pada Tabel 6 mencantumkan bentuk balas jasa terhadap faktor produksi *green bean*. Margin merupakan selisih nilai output produk dengan harga input

bahan baku. Marjin yang dihasilkan dari pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* sebesar Rp. 10.800 /kg bahan baku, terdiri dari pendapatan tenaga kerja (10,96%), sumbangan *input* lain (20,16%), dan keuntungan pengusaha (68,88%). Marjin ini mencerminkan alokasi nilai *output* kepada berbagai faktor produksi.

Analisis nilai tambah pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* di UD. PDM *Coffee* mengindikasikan keberhasilan perusahaan dalam mencapai nilai tambah dan keuntungan yang signifikan. Dengan rasio nilai tambah sebesar 41,45% dan persentase keuntungan sebesar 86,27%, perusahaan dapat dianggap berhasil dalam meningkatkan nilai tambah dan menghasilkan keuntungan yang menguntungkan. Selain itu, alokasi marjin kepada faktor produksi menunjukkan kontribusi masing-masing elemen terhadap nilai ekonomi keseluruhan dalam proses produksi *green bean*.

Hal ini sejalan dengan review penelitian terdahulu bisa mendapatkan informasi, seperti yang dilakukan toha (2020) CV. Enreco *coffee* yang mendapatkan nilai tambah dari pengolahan satu kali produksi kopi ceri untuk menghasilkan *green bean* sebesar Rp. 6.443.200 dan rasio nilai tambah *green bean* 24,85%.

2. Analisis Nilai Tambah *Roasted Bean* Metode Basah

Analisis nilai tambah pada proses produksi *roasted bean* metode basah memberikan gambaran mengenai hasil pengolahan 558 kg bahan baku *green bean* menjadi *roasted bean*, menghasilkan 474 kg *roasted bean* dengan harga jual Rp. 210.000 /kg. Jadi, diperlukan sekitar 1,17 Kg *green bean* untuk mengasilkan 1 kg *roasted bean*. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku kopi dan sumbangan input lain per kg. Hal ini menciptakan nilai

output sebesar Rp. 178.763 /kg, menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 37.897/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 21,20%, yang berada dalam kategori sedang (15% - 40%).

Proses produksi *roasted bean* melibatkan biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp. 8.898 /kg. Dengan demikian, setiap kilogram produk *roasted bean* memerlukan kontribusi tambahan dari sumbangan *input* lain. Imbalan tenaga kerja dalam proses produksi *roasted bean* adalah Rp. 5.018 /kg bahan baku, dengan bagian yang diterima tenaga kerja mencapai 13,24%. Keuntungan rata-rata produksi *roasted bean* per kilogram bahan baku adalah Rp. 32.879 kg, dengan persentase keuntungan sebesar 86,27%. Hasil ini menunjukkan bahwa perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang sangat tinggi dari setiap kilogram *roasted bean* yang dihasilkan.

Rata-rata marjin yang dihasilkan dari pengolahan *roasted bean* adalah sebesar Rp. 48.763 /kg bahan baku. Marjin ini terdiri dari pendapatan tenaga kerja (10,29%), sumbangan *input* lain (22,28%), dan keuntungan pengusaha (67,43%). Persentase keuntungan pengusaha merupakan komponen terbesar dari marjin, menandakan bahwa perusahaan dapat mendapatkan sebagian besar nilai ekonomi dari keuntungan produksi *roasted bean*. Analisis nilai tambah dalam produksi *roasted bean* di UD. PDM *Coffee* menunjukkan bahwa perusahaan berhasil mencapai nilai tambah yang signifikan dan keuntungan yang tinggi. Dengan rasio nilai tambah sebesar 21,20% dan persentase keuntungan sebesar 86,76%, perusahaan dapat dianggap berhasil dalam meningkatkan nilai tambah produksi *roasted bean*.

3. Analisis Nilai Tambah *Ground Coffee* Metode Basah

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah pada proses produksi *ground coffee* dari *roasted bean*, terdapat beberapa aspek yang dapat diperhatikan. Pada Tabel 9 memberikan informasi mengenai hasil pengolahan 215 kg bahan baku *roasted bean* menjadi 215 kg produk *ground coffee* dengan harga jual Rp. 260.000 /kg. Jadi, untuk menghasilkan 1 Kg *ground coffee* diperlukan bahan baku 1 Kg *roasted bean*. Berdasarkan penelitian (Puryantoro, 2021) diperoleh nilai tambah biji kopi Arabika menjadi kopi bubuk fullwash sebesar Rp.50.600/kg dengan rasio nilai tambah tinggi sebesar 40,48%. Berbeda dengan UD. PDM *coffee* menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 42.319/kg dan rasio nilai tambah sebesar 16,28%, yang masih berada dalam kategori sedang (15% - 40%).

Biaya sumbangan *input* lain yang dikeluarkan pada proses produksi *ground coffee* adalah Rp. 7.681 /kg. Oleh karena itu, setiap kilogram produk *ground coffee* memerlukan kontribusi tambahan dari sumbangan *input* lain, yang perlu diperhitungkan dalam analisis nilai tambah. Imbalan tenaga kerja dalam proses produksi *ground coffee* adalah Rp. 13.023-/kg bahan baku, dengan bagian yang diterima tenaga kerja mencapai 30,77%. Keuntungan rata-rata produksi *ground coffee* per kilogram bahan baku adalah Rp. 29,295, dengan persentase keuntungan sebesar 69,23%. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan berhasil memperoleh keuntungan dari setiap kilogram *ground coffee* yang dihasilkan.

Rata-rata margin produksi *ground coffee* adalah sebesar Rp. 50.000 /kg bahan baku. Margin ini terdiri dari pendapatan tenaga kerja (26,05%), sumbangan *input* lain (15,36%), dan keuntungan pengusaha (58%). Persentase keuntungan

pengusaha menjadi komponen terbesar dari margin, menandakan bahwa perusahaan dapat mendapatkan sebagian besar nilai tambah dari keuntungan produksi *ground coffee*. Analisis nilai tambah dalam produksi *ground coffee* di UD. PDM *Coffee* menunjukkan keberhasilan perusahaan dalam mencapai nilai tambah yang memadai dan keuntungan yang tinggi. Meskipun rasio nilai tambah sebesar 16,28% berada dalam kategori sedang namun persentase keuntungan yang tinggi sebesar 69,23% menunjukkan efisiensi yang baik dalam pengelolaan produksi. Alokasi margin menunjukkan bahwa persentase keuntungan pengusaha memiliki dampak yang signifikan terhadap nilai tambah, sementara persentase pendapatan tenaga kerja dan sumbangan *input* lain memberikan kontribusi yang lebih kecil.

5.2.1.2 Analisis Nilai Tambah Metode Kering

1. Analisis Nilai Tambah *Green Bean* Metode Kering

Nilai tambah pengolahan kopi Arabika metode kering yang dihitung merupakan hasil produksi selama satu bulan produksi di UD.PDM *Coffee*. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan “Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)” Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil pengolahan 8.800 kg bahan baku kopi Arabika metode kering menjadi *green bean*, menghasilkan 1.407 kg produk dengan harga jual Rp. 120.000 /kg. Jadi diperlukan sekitar 6,25 kg bahan baku ceri Arabika yang digunakan untuk menghasilkan 1 kg *green bean*. Menurut (Rahman, dkk. 2020) nilai tambah di peroleh dari nilai produk akhir di kurangi biaya bahan baku dan bahan pendukung dalam proses produksi. Hal ini menghasilkan nilai tambah

sebesar Rp. 7.195/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 37,50%, yang termasuk dalam kategori sedang (15% - 40%).

Proses produksi *green bean* melibatkan biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp. 1991 /kg. Dengan demikian, setiap kilogram produk *green bean* memerlukan kontribusi tambahan dari sumbangan *input* lain, yang perlu diperhitungkan dalam analisis nilai tambah produksi pengolahan kopi. Imbalan tenaga kerja dalam proses produksi *green bean* adalah Rp. 682 /kg bahan baku, dengan bagian yang diterima tenaga kerja mencapai 9,48%. Keuntungan rata-rata produksi *green bean* per kilogram bahan baku adalah Rp. 6.514, dengan persentase keuntungan sebesar 90,52%. Hasil ini menunjukkan bahwa perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang tinggi dari setiap kilogram *green bean* yang dihasilkan, meskipun rasio nilai tambah tergolong rendah.

Rata-rata marjin yang dihasilkan dari pengolahan *green bean* adalah sebesar Rp. 9.186 /kg bahan baku. Marjin ini terdiri dari pendapatan tenaga kerja (7,42%), sumbangan *input* lain (21,67%), dan keuntungan pengusaha (70,90%). Meskipun rasio nilai tambah dalam produksi *green bean* di UD. PDM Coffee tergolong sedang (37,50%), perusahaan berhasil memperoleh keuntungan sebesar (70,90%). Dengan demikian, meskipun nilai tambah tergolong rendah, alokasi sumber daya dapat memberikan kontribusi positif terhadap keuntungan perusahaan.

2. Analisis Nilai Tambah *Roasted Bean* Metode Kering

Analisis nilai tambah pada proses produksi *roasted bean* metode kering memberikan informasi mengenai hasil pengolahan 447 kg bahan baku *green bean* menjadi *roasted bean* menghasilkan 380 kg produk dengan harga jual Rp. 200.000

/kg. Jadi, diperlukan sekitar 1,17 Kg *green bean* untuk menghasilkan 1 Kg *roasted bean*. Ini menciptakan nilai *output* sebesar Rp. 170.022 /kg, yang menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 37.689 /kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 22,17%, berada dalam kategori sedang (15% - 40%). Menurut (Ramawati, dkk. 2019) rasio nilai tambah dikatakan tinggi apabila memiliki persentase diatas >40%. Sehingga rasio nilai tambah pengolahan *Roasted Bean* di UD. PDM *Coffee* dikatakan sedang karena memiliki persentase (15% - 40%).

Proses produksi *roasted bean* melibatkan biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp. 12.333 /kg. Dengan demikian, setiap kilogram produk *roasted bean* membutuhkan kontribusi tambahan dari sumbangan *input* lain, yang perlu diperhitungkan dalam analisis nilai tambah produksi *roasted bean*. Imbalan tenaga kerja dalam proses produksi *roasted bean* adalah Rp. 6.264 /kg bahan baku, dengan bagian yang diterima tenaga kerja mencapai 16,62%. Keuntungan rata-rata produksi *roasted bean* per kilogram bahan baku adalah Rp. 31.425, dengan persentase keuntungan sebesar 83,38%. Hasil ini menunjukkan bahwa perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang sangat tinggi dari setiap kilogram *roasted bean* yang dihasilkan.

Rata-rata marjin yang dihasilkan dari pengolahan *roasted bean* adalah sebesar Rp. 50.022 /kg bahan baku. Marjin ini terdiri dari pendapatan tenaga kerja (12,52%), sumbangan *input* lain (24,65%), dan keuntungan pengusaha (62,82%). Persentase keuntungan pengusaha merupakan komponen terbesar dari marjin, menandakan bahwa perusahaan dapat mendapatkan sebagian besar nilai ekonomi dari keuntungan produksi *roasted bean*. Sejalan dengan itu, persentase sumbangan *input* lain menjadi faktor kedua terbesar, sementara persentase pendapatan tenaga

kerja paling kecil. Analisis nilai tambah dalam produksi *roasted bean* di UD. PDM *Coffee* menunjukkan bahwa perusahaan berhasil mencapai nilai tambah dan keuntungan yang tinggi. Dengan rasio nilai tambah sebesar 22,17% dan persentase keuntungan sebesar 83,38%. Alokasi margin yang mencerminkan balas jasa faktor produksi menunjukkan bahwa keuntungan pengusaha menjadi faktor paling dominan dalam distribusi nilai ekonomi hasil produksi *roasted bean*.

3. Analisis Nilai Tambah *Ground Coffee* Metode Kering

Berdasarkan hasil analisis nilai tambah pada proses produksi *ground coffee* dari *roasted bean*, terdapat beberapa aspek yang dapat diperhatikan. Pada Tabel 12 menjelaskan mengenai hasil pengolahan 207 kg bahan baku *roasted bean* menjadi *ground coffee*, menghasilkan 207 kg produk dengan harga jual Rp. 250.000 /kg. Jadi, untuk menghasilkan 1 Kg *ground coffee* diperlukan bahan baku 1 Kg *roasted bean*. Berdasarkan penelitian (Puryantoro, 2021) nilai tambah dengan pengolahan 48 kg biji kopi Arabika menjadi 40 kg kopi bubuk Arabika natural. Hal ini menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 42.215/kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 16,89%, yang berada dalam kategori sedang (15% - 40%).

Proses produksi *ground coffee* melibatkan biaya sumbangan *input* lain sebesar Rp. 7.785 /kg. Oleh karena itu, setiap kilogram produk *ground coffee* memerlukan kontribusi tambahan dari sumbangan *input* lain, yang perlu diperhitungkan dalam analisis nilai tambah produksi pengolahan *ground coffee*. Imbalan tenaga kerja dalam produksi *ground coffee* sebesar Rp. 13.527 /kg bahan baku, dengan bagian yang diterima tenaga kerja mencapai 32,04%. Keuntungan rata-rata produksi *ground coffee* per kilogram bahan baku adalah Rp. 28.688,

dengan persentase keuntungan sebesar 67,96%. Ini menunjukkan bahwa perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang sangat tinggi dari setiap kilogram *ground coffee* yang dihasilkan.

Rata-rata margin produksi *ground coffee* adalah sebesar Rp. 50.000 /kg bahan baku. Margin ini terdiri dari pendapatan tenaga kerja (27,05%), sumbangan *input* lain (15,57%), dan keuntungan pengusaha (57,88%). Persentase keuntungan pengusaha menjadi komponen terbesar dari margin, menunjukkan bahwa sebagian besar nilai tambah hasil produksi *ground coffee* diterima oleh perusahaan. Analisis nilai tambah dalam produksi *ground coffee* di UD. PDM Coffee menunjukkan kesinambungan peningkatan nilai tambah dan keuntungan yang tinggi dari tahap sebelumnya. Dengan rasio nilai tambah sebesar 16,89% dan persentase keuntungan sebesar 67,96%.

5.2.2 Keuntungan

Keuntungan dalam Proses pengolahan *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee* di UD. PDM Coffee. Terdapat dua metode pengolahan dengan tiga produk utama yang dihasilkan yaitu *green bean*, *roasted bean*, dan *ground coffee*.

5.2.2.1 Keuntungan Metode Basah

1. Analisis Keuntungan Pengolahan *Green Bean* Metode Basah

Menurut Rizkiawan (2023) mengatakan keuntungan merupakan selisih pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi *green bean*. Keuntungan dari proses pengolahan kopi Arabika metode basah menjadi produk turunan *green bean* dapat dihitung dengan menjumlahkan seluruh total biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

Biaya variabel adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi yang dihasilkan. Dapat diketahui bahwa total biaya variabel pengolahan *green bean* metode basah dalam satu bulan mencapai Rp. 98.126.000. Biaya ini terdiri dari pembelian bahan baku kopi Arabika sebesar Rp. 98.000.000 dan biaya kemasan (karung) *green bean* sebesar Rp. 120.000. Hal ini memberikan gambaran mengenai besarnya investasi yang dikeluarkan untuk memulai proses produksi *green bean*.

Biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu bulan adalah sebesar Rp. 14.828.000. Rincian biaya tetap meliputi biaya penyusutan Rp. 1.228.000, upah karyawan Rp. 11.600.000, listrik Rp. 300.000, pajak Rp. 200.000, transportasi Rp. 800.000. Biaya tetap merupakan komponen yang harus dikeluarkan secara teratur tanpa memandang jumlah produksi, dan bisa memberikan gambaran mengenai stabilitas operasional perusahaan.

Menurut Purba (2019) Penerimaan merupakan jumlah produksi petani kopi Arabika yang dihasilkan dalam satu bulan produksi di kalikan dengan harga produksi. Penerimaan yang diperoleh dari hasil penjualan *green bean* metode basah mencapai 1568 kg per bulan dengan harga jual Rp. 130.000/kg, sehingga penerimaan mencapai Rp. 203.840.000. Dan untuk penerimaan *green bean* komersil sebesar Rp. 8.965.000. Penerimaan ini mencerminkan pendapatan yang diperoleh dari hasil proses produksi dan penjualan *green bean*. Keuntungan yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* dengan metode pengolahan basah dapat dihitung sebagai selisih antara total penerimaan dan total biaya produksi per bulan. Dengan total biaya produksi sebesar Rp. 112.954.000 dan penerimaan dari penjualan sebesar Rp. 212.805.000 maka keuntungan bersih yang dihasilkan selama satu bulan adalah sebesar Rp. 99.851.000. Analisis keuntungan

dari proses pengolahan *green bean* metode basah di UD. PDM *Coffee* menunjukkan bahwa perusahaan mampu mencapai keuntungan yang signifikan dari penjualan *green bean*. Keuntungan pengolahan ceri Arabika per kilogram menjadi *green bean* adalah Rp. 99.851.000:1568 kg/bulan menjadi Rp. 63.680/kg *green bean* dalam satu bulan produksi.

2. Analisis Keuntungan Pengolahan *Roasted Bean* Metode Basah

Analisis keuntungan dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *roasted bean* dengan metode pengolahan basah. Berdasarkan data yang terdapat pada Tabel 14, dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa komponen biaya yang harus diperhitungkan dalam proses ini. Pertama, biaya variabel pengolahan *roasted bean* metode basah selama 1 bulan mencapai Rp. 73.840.000. Rinciannya meliputi biaya kemasan (*one way degassing valve*) *roasted bean* sebesar Rp. 1.300.000 dan biaya bahan baku sebesar Rp. 72.540.000. Di sisi lain, biaya tetap yang dikeluarkan selama 1 bulan mencapai Rp. 5.486.500. Komponen biaya tetap tersebut terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp 1.861.500, upah karyawan sebesar Rp. 2.800.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 125.000, dan biaya pemeliharaan sebesar Rp. 300.000. Selanjutnya, penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan *roasted bean* metode basah dihitung berdasarkan total penjualan perbulan sebesar Rp. 99.750.000.

Keuntungan merupakan selisih antara pendapatan kotor dengan pengeluaran total. Dengan membandingkan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 79.326.500 dengan penerimaan yang dihasilkan dari penjualan *roasted bean* sebesar Rp. 99.750.000, dapat diperoleh keuntungan bersih sebesar Rp. 20.423.500

selama 1 bulan. Analisis ini memberikan gambaran yang jelas mengenai potensi keuntungan dari proses pengolahan kopi Arabika dengan metode basah, dan menunjukkan bahwa usaha ini memiliki prospek yang menguntungkan dalam jangka waktu tertentu. Keuntungan pengolahan *green bean* per kilogram menjadi *roasted bean* adalah Rp. 20.423.500:475 kg/bulan menjadi Rp. 42.996/ 1 kg *roasted bean* dalam satu bulan produksi.

3. Analisis Keuntungan Pengolahan *Ground Coffee* Metode Basah

Berdasarkan analisis data yang tercantum pada Tabel 15, dapat disimpulkan bahwa keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan *ground coffee* metode basah adalah sebesar Rp. 6.298.500 per bulan. Analisis tersebut didasarkan pada perbandingan antara biaya produksi dan penerimaan dari penjualan produk. Biaya variabel pengolahan *ground coffee* metode basah, yang mencakup biaya kemasan (*one way degassing valve*) mencapai Rp. 1.075.000 dan biaya bahan baku sebesar 45.150.000 per bulan. Sementara itu, biaya tetap yang dikeluarkan, seperti biaya penyusutan, upah karyawan, listrik, pajak, dan biaya maintenance, mencapai total Rp. 49.601.500 per bulan.

Dari sisi penerimaan *ground coffee* metode basah terjual sebanyak 215 Kg per bulan dengan harga perkilogram Rp. 260.000, hal ini menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 55.900.000. Dengan membandingkan total biaya produksi (Rp. 49.601.500) dengan penerimaan dari penjualan (Rp.55.900.000), dapat disimpulkan bahwa keuntungan bersih yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi Arabika menjadi produk *ground coffee* metode basah mencapai Rp. 6.298.500 selama satu bulan. Keuntungan pengolahan *roasted bean* per kilogram menjadi

ground coffee adalah Rp. 6.298.500:215 kg/bulan menjadi Rp. 29.295/ 1kg *ground coffee* dalam satu bulan produksi. Analisis ini memberikan gambaran bahwa metode pengolahan basah pada produk *ground coffee* menghasilkan keuntungan yang cukup signifikan, menunjukkan potensi bisnis yang baik. Dengan pemahaman ini, dapat diambil langkah-langkah strategis untuk meningkatkan produksi guna meningkatkan pendapatan dan mengoptimalkan keuntungan yang telah berhasil dicapai.

5.2.2.2 Keuntungan Metode Kering

1. Analisis Keuntungan pengolahan *Green Bean* Metode Kering

Analisis keuntungan dari metode pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* metode kering menunjukkan hasil dalam 1 bulan dengan total biaya variabel mencapai Rp. 88.126.000. Biaya variabel merupakan biaya yang digunakan tergantung pada jumlah produksi yang dihasilkan (Rizkiawan. dkk, 2023). Rincian biaya variabel mencakup biaya pembelian bahan baku kopi Arabika sebesar Rp. 88.000.000, dan biaya kemasan (karung) *green bean* sebesar Rp. 126.000. Di sisi lain, biaya tetap yang dikeluarkan mencapai Rp. 9.228.000, yang terdiri dari biaya penyusutan sebesar Rp. 1.228.000, upah karyawan sebesar Rp. 6.000.000, listrik sebesar Rp. 300.000, pajak sebesar Rp. 200.000, transportasi sebesar Rp. 800.000.

Hasil penjualan *green bean* per bulan mencapai 1.407 Kg dengan harga perkilogram Rp. 120.000. Dengan demikian, penerimaan yang diperoleh dari penjualan mencapai Rp. 168.840.000 dan penerimaan *green bean* komersil 7.450.000. Keuntungan didapatkan dari selisih antara penerimaan dan total biaya produksi, keuntungan yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi Arabika

menjadi *green bean* metode kering selama 1 bulan adalah sebesar Rp. 78.936.000. Dengan demikian, hasil analisis keuntungan ini menunjukkan bahwa metode pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean* dengan metode kering memiliki potensi keuntungan yang cukup signifikan. Dengan mempertimbangkan keuntungan yang dihasilkan, dapat diambil kesimpulan bahwa penggunaan metode pengolahan kering pada *green bean* memiliki dampak positif terhadap aspek ekonomi produksi dan mengoptimalkan hasil usaha pengolahan kopi. Keuntungan pengolahan ceri Arabika per kilogram menjadi *green bean* adalah Rp. 78.936.000:1407 kg/bulan menjadi Rp. 56.102/ 1kg *green bean* dalam satu bulan produksi.

2. Analisis Keuntungan Pengolahan *Roasted Bean* Metode Kering

Keuntungan dari proses pengolahan kopi Arabika metode kering menjadi produk turunan yaitu *roasted bean*, dapat dihitung dengan menjumlahkan seluruh total biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Pada Tabel 17 menyajikan rincian biaya produksi *roasted bean* metode kering per bulan di UD. PDM *Coffee*. Biaya variabel pengolahan *roasted bean* metode kering mencapai Rp. 54.840.000. Sementara itu, biaya tetap per bulan mencapai Rp. 5.486.500, yang meliputi biaya penyusutan (Rp 1.861.500), upah karyawan (Rp. 2.800.000), listrik (Rp. 150.000), pajak (Rp. 200.000), dan biaya pemeliharaan (Rp. 200.000).

Dari hasil pengolahan *roasted bean* metode kering menghasilkan total penerimaan per bulan mencapai Rp. 76.000.000. Setelah dikurangkan dengan total biaya produksi sebesar Rp. 60.326.500, maka perusahaan memperoleh keuntungan bersih sebesar Rp. 15.673.500 selama satu bulan yang menunjukkan bahwa

perusahaan mampu menghasilkan surplus nilai ekonomi dari penjualan produknya. Keuntungan pengolahan *green bean* per kilogram menjadi *roasted bean* adalah Rp. 15.573.500:380 kg/bulan menjadi Rp. 40.982/ 1kg *roasted bean* dalam satu bulan produksi.

3. Analisis Keuntungan Pengolahan *Ground Coffee* Metode Kering

Pada analisis keuntungan dari proses pengolahan *ground coffee* metode kering, dapat ditarik beberapa kesimpulan penting. Tabel 18 memberikan gambaran rinci tentang biaya produksi dan penerimaan yang dihasilkan selama satu bulan. Dapat dilihat bahwa biaya variabel pengolahan *ground coffee* metode kering dalam satu bulan adalah sebesar Rp. 42.435.000. Sementara itu, biaya tetap dalam satu bulan mencapai Rp. 3.376.500, yang terdiri dari biaya penyusutan (Rp. 51.500), upah karyawan (Rp. 2.800.000), listrik (Rp. 300.000), pajak (Rp. 125.000), dan biaya pemeliharaan (Rp. 100.000).

Menurut Purba (2019), bahwa penerimaan merupakan hasil produksi yang diperoleh di kali dengan harga jual. Total penjualan *ground coffee* per bulan sejumlah 207 kg dengan harga jual Rp. 250.000 /kg, menghasilkan penerimaan sebesar Rp. 51.750.000. Dengan mengurangi biaya produksi dari penerimaan penjualan, diperoleh keuntungan bersih per bulan sebesar 5.938.500 selama satu bulan. Keuntungan yang signifikan sebesar Rp. 5.938.500 menunjukkan bahwa UD. PDM *Coffee* berhasil dalam mengelola proses produksi *ground coffee* metode kering secara efisien. Keuntungan pengolahan *roasted bean* per kilogram menjadi *ground coffee* adalah Rp. 5.938.500:207 kg/bulan menjadi Rp. 28.688/ 1kg *ground coffee* dalam satu bulan produksi.

5.2.3 Analisis Perbandingan Metode Basah dan Metode Kering.

Uji Independent Sample t-test digunakan untuk mengevaluasi perbedaan nilai tambah (Rp) antara pengolahan metode basah dan metode kering pada pengolahan kopi Arabika. Analisis data menunjukkan bahwa nilai Sig. (2-tailed) sebesar 0,976, yang lebih besar dari 0,05. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara pengolahan metode kering dan metode basah dalam hal nilai tambah (Rp). Hal ini menunjukkan bahwa, berdasarkan data yang dianalisis, pilihan antara metode basah atau metode kering tidak memiliki dampak signifikan pada nilai tambah. Oleh karena itu, pemilihan metode pengolahan dapat disesuaikan dengan faktor-faktor lain seperti efisiensi, biaya, atau preferensi praktis tanpa khawatir akan perbedaan hasil yang nyata. Mufidah & Aminah (2024) mengatakan bahwa nilai tambah tertinggi terdapat pada metode natural (kering) sebesar 18,67% dan yang terendah terdapat pada metode *full washed* sebesar 16,36%. Tinggi rendahnya nilai tambah dilihat dari besar kecilnya presentase rasio nilai tambah yang dihasilkan (Winardi, 2020).

VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Nilai tambah pengolahan ceri Arabika metode basah menjadi *green bean* sebesar Rp 8.623/kg, *green bean* menjadi *roasted bean* sebesar Rp 37.897/Kg, dan *roasted bean* menjadi *ground coffee* sebesar Rp. 42.319/ Kg. Sedangkan pengolahan ceri Arabika metode kering menjadi *green bean* sebesar Rp 7.195/kg, *green bean* menjadi *roasted bean* sebesar Rp. 37.689/ Kg, dan *roasted bean* menjadi *ground coffee* sebesar Rp. 42.215/Kg.
2. Keuntungan yang diperoleh pengolahan ceri Arabika dengan metode basah menjadi *green bean* sebesar Rp.63.680/kg per bulan, pengolahan *green bean* menjadi *roasted bean* sebesar Rp. 42.996/kg per bulan dan pengolahan *roasted bean* menjadi *ground coffee* sebesar Rp. 29.295/kg per bulan. Sedangkan keuntungan pengolahan ceri Arabika metode kering menjadi *green bean* menghasilkan keuntungan sebesar Rp.56.102/kg per bulan, pengolahan *green bean* menjadi *roasted bean* sebesar Rp. 40.982/kg per bulan dan pengolahan *roasted bean* menjadi *ground coffee* sebesar Rp. 28.688/kg per satu bulan produksi.
3. Perbandingan nilai tambah antara pengolahan metode kering dan metode basah dalam pengolahan kopi Arabika menjadi *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* tidak ada perbedaan signifikan.

6.2 Saran

1. *Ground coffee* metode basah memiliki nilai tambah terbesar yang cukup baik bagi perusahaan maka pengolahan *ground coffee* perlu ditingkatkan kapasitas produksinya.
2. Perusahaan tetap mempertahankan produksi *green bean* metode basah walaupun dengan biaya produksi tinggi namun memiliki keuntungan tinggi dibanding yang lain.



Daftar Pustaka

- Adawiyah, R., Bambang D., & Asri H 2022. Studi perbandingan Nilai Tambah Produk Agroindustri Rumah Tangga Berbasis Nira di Desa Kakait Kabupaten Lombok Barat.
- Aditia Erick Cantona Simatupang. 2021. Analisis Nilai Tambah dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Kopi Arabika di Kecamatan Payung Kabupaten Kar. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Afriliana, 2018. Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Yogyakarta: Deepublish.
- Ariyanti, W., Suryantini, A., & Jamhari. 2019. Usaha tani kopi robusta di Kabupaten Tanggamus: Kajian strategi pengembangan agrobisnis. Jurnal Kawistara Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora.
- Assauri, S. 2009. Manajemen produksi. Jakarta: Fakultas Ekenomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Direktorat Statistik Tanaman Pangan, Holtikultura dan Perkebunan. Badan Pusat Statistik Indonesia. Freepik. com
- Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Kopi Indonesia. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Perkebunan. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatra Utara.2021. Luas Tanaman Perkebunan Rakyat Menurut jenis. Kabupaten Tapanuli Selatan Dalam Angka. Medan. At: <https://tapanuliselatankab.bps.go.id/publication/2021/02/26/c7904874152b524cd6f0536d/kabupaten-tapanuli-selatan-dalam-angka-2021.html>. (Diakses 13 Februari, 2023)
- Biroekon. 2021. Pengiriman Tertunda, Ekspor Kopi Sumut Turun 11 Persen. <http://biroekon.sumutprov.go.id/news/2779>. Sumatera Utara
- Boroh ,i. 2017 Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka studi kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang. LP UMM. Malang.
- Cibext. 2021. Pengolahan Kopi Beras Kering. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/98611/Pengolahan-Kopi-Beras-Cara-Kering/>. Diakses 13, 2023.
- Coffeeland. 2016. Cara Memilih *Green Bean* Yang Baik. <https://coffeeland.co.id/cara-memilih-green-bean-yang-baik/>.
- Coffeeland. 2016. Roasted coffee. <https://coffeeland.co.id/roasting-coffee-proses-penting-dalam-menentukan-karakteristik-kopi/>. diakses 5 april, 2023.
- Coffeeland. 2016. Mengenal Proses Pasca Panen Kopi: Proses Kering dan Basah. <https://coffeeland.co.id/mengenal-proses-pasca-panen-kopi-proses-basah-proses-kering/>. (Diakses 24 januari 2023).
- Daud, F. 2016. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Bubuk Organik Di Desa Gunung Terang Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2022. Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022. www. Ditjenbun.pertanian.go.id.
- Edowai. D.N, A. E. Tahoba. 2018. PROSES PRODUKSI DAN UJI MUTU BUBUK KOPI ARABIKA (*Coffea arabica* L) ASAL KABUPATEN DOGIYAI, PAPUA

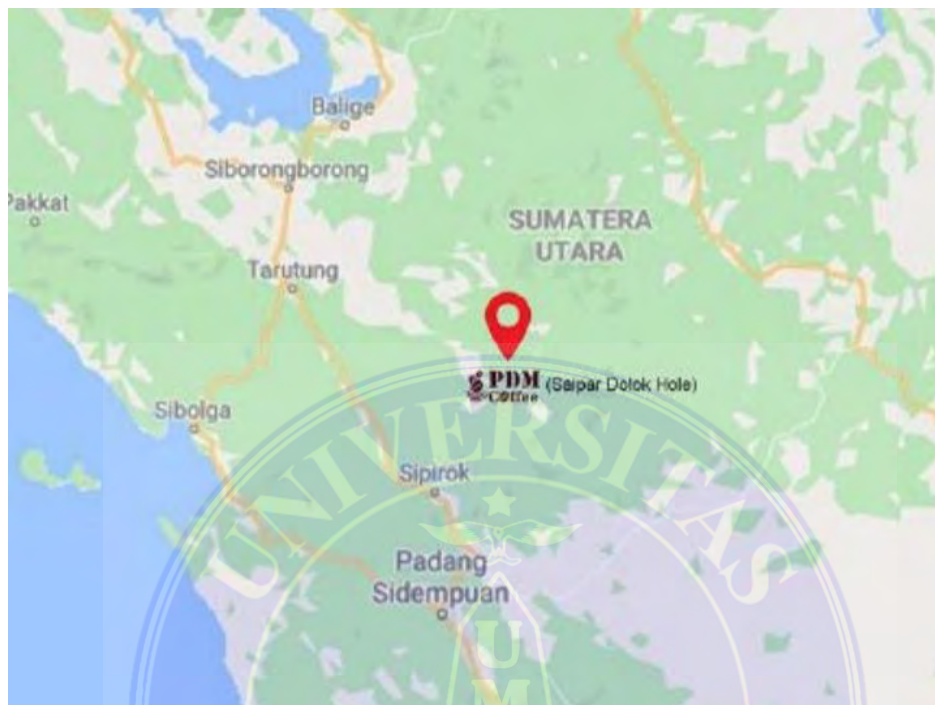
- Elida Septina. 2020. AGROINDUSTRI SAGU Di KABUPATEN KEPULAUAN MERANTI
- Epaga, P., Baihaqi, A., Burrahmad, M., & Susanti. 2019. Analisis nilai tambah agroindustri pengolahan kopi arabika ekspor di Kabupaten Aceh Tengah (Studi kasus pada KSU Sara Ate). *Agricore (Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian)*.
- Firdhausya 2019. Pengaruh Utang Terhadap Laba Usaha Pada Perusahaan Barang Konsumsi Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. Docplayer.
- Halkam Hamka. 2021. Peran Agroindustri dalam Perekonomian Nasional. Universitas Parsada Indonesia Y.A.I. Jakarta
- Hayami Yujiro. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java: A prospectif from A Sunda Village*. CGPRT. Bogor.
- Lipsey, G.R, Peter, O.P dan Douglas, D,P. 1990. Pengantar mikroekonomi 1 jilid 1. Diterjemahkan oleh jaka, A. W/1 dan kirbrandoko. Erlangga, Jakarta.
- JWP Indonesia. Specialty Coffee – Supplier Kopi Indonesia Specialty Grade <http://www.specialtycoffee.co.id/>.
- Kembaren, ET, & Taufiqurrahman. 2021. Analisis Nilai Tambah Proses Pengolahan Kopi Arabika Gayo pada Kabupaten Centra Produksi di Aceh.
- Kinetika. 2021. Pengolahan Biji Kopi Arabika Hingga menjadi Bubuk Kopi. UNDIP. At: <https://kinetika.hmtk.undip.ac.id/pengolahan-biji-kopi-arabika-hingga-menjadi-bubuk-kopi/>.
- Mawardi, I., Hanif, H., Zaini, Z., & Abidin, Z. 2019. Penerapan teknologi tepat guna pascapanen dalam upaya peningkatan produktifitas petani kopi di Kabupaten Bener Meriah. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 205-213.
- Mufidahh Afifahtul., Aminah Happy Moninthofa Ariyani. 2024. Koperasi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika UMKM Sumber Wandhe Wonosalam, Jombang. *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis (JEPA)*.
- Mulato Sri. 2019. Proses Produksi Kopi Skala IKM. At: <https://www.cctcid.com/2019/03/11/proses-produksi-kopi-bubuk-skala-ikm/>. Diakses, 14 februari 2023.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya. Edisi ke 5, Penerbit UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Mulyara,B. 2021. Fermentasi dan Flavour Kopi Arabika. Medan. USU Press.
- Musika, Yoga A. 2017. MENGAPA PROSES ALAMI BUTUH KUALITAS KONTROL. Majalah Dari Oten Kopi. <https://majalah.ottencoffee.co.id/mengapa-proses-natural-butuh-quality-control/>.
- Najiyati, S dan Danarti. 2012. Kopi, Budidaya dan Penanganan Lepas Panen. PT. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nurawan Agus., Yiyi Sulaeman., Kiki Kusyaeri Hamdani. 2022. Teknologi Pembenihan dan Budidaya Kopi Arabika. IPB Press. Bogor.
- Nur Zaman, Deddy Wahyudin Purba., Ismail Marzuki., Ita Aristia Sa'ida., Danner Sagala., Bonaraja Purba., Tioner Purba., Dewi Marwati Nuryanti., Diah Retno Dwi Hastuti., Mardia. 2020. Ilmu Usaha Tani. (Jakarta: Yayasan Kita Menulis)

- Nurdin. 2019. PROSES PENGOLAHAN BUAH KOPI. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/86292/PROSES-PENGOLAHAN-BUAH-KOPI/>.
- Octaviana. 2017. Pengaruh Modal Kerja Dan Biaya Produksi Terhadap Laba Bersih (Survei Pada Perusahaan Sub Sektor Makanan dan Minuman yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2011-2015)
- Palup Bella cita., Yuli Wibowo. 2020. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Arabika. Agroteknologi. Jember
- Pratiwi Yunia. 2020. Pecinta Kopi Wajib Tahu Perbedaan dasar kopi Arabika dan Robusta. TEMPO.CO, Jakarta. <https://cantik.tempo.co/read/1315173/pecinta-kopi-wajib-tahu-perbedaan-dasar-kopi-arabika-dan-robusta>.
- Pudji rahardjo. 2017. Berkebun kopi. Penebar swadaya perum. Bukit permai. Cibubur. Jakarta.
- Purba Gunarty. 2019. Melakukan Analisis Pendapatan Petani Kopi Arabika di Kecamatan Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan. Medan.
- Puryantoro. 2021. Melakukan Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Di Kelompok Tani Sejahtera Kabupaten Situbondo. Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian (JIMDP). Jawa Timur.
- Putri Aulia Mutiara Hatia. 2023. Kontribusi Komoditas Ekspor Perkebunan Utama Indonesia Berdasarkan Nilai Ekspor (2021). Diakses 25 januari 2024 dari <https://www.cnbcindonesia.com/research/20230803121917-128-459816/kakao-kopi-sawit-mana-penyumbang-ekspor-terbesar-ri>.
- Radiah. 2021. ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PERMINTAAN KOMODITI KOPI DI PROVINSI SUMATERA UTARA. Medan
- Rahim., Supardi, S., dan Hastuti, D, R, D. 2012. Model Analisis Ekonomika Pertanian. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Rahman. Radiah. Atahnan Aid. 2020. Analisis Finansial dan Nilai Tambah usaha Pengolahan Kopi Robusta (*Coffee Robusta*) di Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar.
- Rizkiawan, Indra Tjahaja, Dona Wahyuning laily. 2023. Analisis nilai Tambah Usaha Pengolahan Kopi *Green Bean* dan Kopi Bubuk di Begawan Ringgit. (MEA). Jawa Timur.
- Sari Pertiwi. 2021. Pengolahan kopi metode basah. <http://cybex.pertanian.go.id/artikel/98503/pengolahan-kopi-metoda--basah/>.
- Sasongko T. 2022. Cara Budidaya Kopi Arabika, Tingkatkan Kualitas Mutu dan Harga Jual Panen. At <https://gdm.id/budidaya-kopi/>. Akses 4 april, 2023.
- Septina Elida. 2020. Agroindustri Sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti. Jurnal Agribisnis. Riau.
- Simatupang, Aditia Erick Cantona. 2021. Analisis Nilai Tambah dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Kopi Arabika di Kecamatan Payung Kabupaten Karo. <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/32719>
- Smile Batang Toru. 2020. Mengenal Kopi Sipirok, Arabika Spesial Dari Gunung Sibual-Buali. At:

- <https://smilebatangtoru.ipb.ac.id/NewsClient/Detail/3059#:~:text=Kopi%20Arabika%20Sipirok%20dikembangkan%20dari,%2C37%20sampai%2084%2C75>. Diakses 23 Februari, 2023.
- Soemarso SR. 2010. Akutansi Suatu Pengantar. Jakarta
- Soekartawi, A, S., J, L, Dillon., dan J, B, Hardaker. 1986. Ilmu Usahatani dan Penelitian untuk Pengembangan Petani Kecil. UI Press. Jakarta.
- Soekartawi. 1995. Ilmu Usahatani. UI Press. Jakarta
- Statistik Perkebunan Indonesia. 2020. Statistik Perkebunan Kopi Indonesia Periode 2017 sampai 2019. Available online at: <https://drive.google.com/file/d/1S8UHnTgSVwKggEJB5WXFSp6903sRiiWH/view>. Diakses 8 February, 2023.
- Suwali, Anwar S dan Setiadi A. 2017. Strategi pengembangan Agroindustri Kopi Pada Gapoktan Gunung Kelir di Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang. AGROMEDIA, 35 (2): 83-92. <https://juralkampus.stipfarming.ac.id/index.php/am/article/view/208>.
- Suwali, Anwar, S., & Setiadi, A. 2017. Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Pada Gapoktan Gunung Kelir Di Kecamatan Jambu Kabupaten Semarang. Jurnal Agromedia Vol. 35 No. 02 September 2017.
- Toha S. 2020. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Arabika (Studi Kasus CV. Enreco Caffea di Desa Masalle Kecamatan Masalle Kabupaten Enrekang). Program Studi Agribisnis. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Makassar: Makassar.
- Waknate Ruhdi., Fransiskus Gultom., Asrah Feriany Maksaida Harahap. 2020. melakukan penelitian Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Specialty Coffee DI Kecamatan Wih Pasam Kabupaten Benar Meriah Provinsi Aceh. PROINTEGRITA. Aceh
- Winardi Widita., Safrida. Indra. 2020. Analisis Perbandingan Nilai Tambah dan Keuntungan Pengolahan Minyak Nilam Menjadi Produk Parfum dan Aromaterapi. (Studi Kasus pada ARC). Aceh.
- Yoga A. Musika. 2022. Apa itu *green bean* kopi, Seperti Apa Manfaatnya. At:1<https://ottencoffee.co.id/majalah/green-bean-kopi>. diakses 24 jaunuari 2023.
- Zedha M, Zakiah dan Cut feradilla. 2023. Analisis Nilai Tambah Menggunakan Metode Hayami dan Keuntungan pengolahan Ikan Tuna Pada PT. Yakin Pasifik Tuna Kota Banda Aceh. Agrisep

Lampiran

Lampiran 1. Peta Lokasi UD. Pesantren Darul Mursyid *Coffee*



Lampiran 2. Karakteristik Tenaga kerja Penelitian

Tenaga kerja pengolahan ceri kopi menjadi green bean metode basah

No	Nama Karyawan	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama Berkerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Amir	<i>Pulper</i>	Pria	29	SMA	4	2800000
2	Abdur	<i>Pulper</i>	Pria	30	SMA	4	2800000
3	Zenroto	<i>Huller</i>	Pria	27	SMA	4	1400000
4	Handika	<i>Huller</i>	Pria	41	SMA	5	1400000
5	Eli	Sortasi manual	Wanita	32	SMA	1	900000
6	Rika	Sortasi manual	Wanita	34	SMA	1	900000
7	Rijani	Sortasi Mesin	Pria	38	SMA	4	1400000
Total (Rp)							11600000
Rata-Rata Bulan (Rp)							1657143
Rata-Rata Hari (Rp)							69048

Tenaga kerja pengolahan green bean menjadi roasted bean metode basah

No	Nama Karyawan	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama Berkerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Anan	Sangrai	Pria	38	SMA	5	1400000
2	Amry	Sangrai	Pria	37	D3	5	1400000
Total (Rp)							2800000
Rata-Rata Bulan (Rp)							1400000
Rata-Rata Hari (Rp)							58333

Tenaga kerja pengolahn roasted bean menjadi ground coffee metode basah

No	Nama Karyawan	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama Berkerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Rahma	Pembukuan	Wanita	23	SMA	4	1400000
2	Anisya	Pembukuan	Wanita	33	SMA	3	1400000
Total (Rp)							2800000
Rata-Rata Bulan (Rp)							1400000
Rata-Rata Hari (Rp)							58333

Tenaga kerja pengolahan ceri kopi menjadi green bean metode kering

No	Nama Karyawan	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Zenroto	<i>Huller</i>	Pria	27	SMA	4	1400000
2	Handika	<i>Huller</i>	Pria	41	SMA	5	1400000
3	Rika	Sortasi manual	Wanita	34	SMA	1	900000
4	Eli	Sortasi manual	Wanita	32	SMA	1	900000
5	Rijani	Sortasi Mesin	Pria	36	SMA	4	1400000
Total (Rp)							6000000
Rata-Rata Bulan (Rp)							1200000
Rata-Rata Hari (Rp)							50000

Tenaga kerja pengolahan green bean menjadi roasted bean metode kering

No	Nama Karyawan	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Amry	Sangrai	Pria	37	D3	5	1400000
2	Anan	Sangrai	Pria	38	SMA	5	1400000
Total (Rp)							2800000
Rata-Rata Bulan (Rp)							1400000
Rata-Rata Hari (Rp)							58333

Tenaga kerja pengolahan roasted bean menjadi ground coffee metode kering

No	Nama Karyawan	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama Bekerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Anisya	Pembukuan	Wanita	33	SMA	3	1400000
2	Rahma	Pembukuan	Wanita	23	SMA	4	1400000
Total (Rp)							2800000
Rata-Rata Bulan (Rp)							1400000
Rata-Rata Hari (Rp)							58333

Tenaga ahli pengolahan kopi Arabika metode basah dan metode kering

No	Nama Responden	Bagian	Jenis Kelamin	Usia (Tahun)	Pendidikan	Lama bekerja (Tahun)	Gaji/Bulan
1	Erwin Sulaiman	Kabag. Produksi	Pria	33	SMA	5	4000000
2	Robi Yuweldi	Kabag. ADM Keuangan	Pria	35	S1	3	3000000
Total (Rp)							7000000

Lampiran 3. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku pengolahan buah kopi menjadi *green bean* metode basah

Output	Minggu	Bahan Baku (Kg)	Harga/Kg	Jumlah (Rp)	Produksi (Kg)	Penjualan (Kg)	Harga Jual/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Green bean</i>	1	2350	10000	23500000	415	240	130000	31200000
	2	2500	10000	25000000	443	265	130000	34450000
	3	2450	10000	24500000	432	250	130000	32500000
	4	2500	10000	25000000	441	255	130000	33150000
Rata-Rata		2450	10000	24500000	433	253	130000	32825000
Total		9800	-	98000000	1731	1010	-	131300000

Output	Minggu	Bahan baku (Kg)	Produksi (Kg)	Harga Jual/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>GB komersil</i>	1	39	39	55000	2145000
	2	43	43	55000	2365000
	3	40	40	55000	2200000
	4	41	41	55000	2255000
Rata-Rata		41	40,75	55000	2241250
Total		163	163	-	8965000

Ouput	Minggu	Bahan baku (Kg)	Produksi (Kg)	Penjualan (Kg)	Harga Jual/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Roasted bean</i>	1	136	116	65	210000	13650000
	2	135	115	65	210000	13650000
	3	142	121	65	210000	13650000
	4	145	123	65	210000	13650000
Rata-Rata		140	119	65	210000	13650000
Total		558	475	260	-	54600000

Biaya bahan baku pengolahan *roasted bean* menjadi *ground coffee* metode basah

Output	Minggu	Bahan baku (Kg)	Produksi (Kg)	Harga/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Ground coffee</i>	1	51	51	260000	13260000
	2	50	50	260000	13000000
	3	56	56	260000	14560000
	4	58	58	260000	15080000
Rata-Rata		54	54	260000	13975000
Total		215	215	-	55900000

Biaya bahan baku pengolahan buah kopi menjadi *green bean* metode kering

Output	Minggu	Bahan Baku (Kg)	Harga/Kg	Jumlah (Rp)	Produksi (Kg)	Penjualan (Kg)	Harga Jual/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Green bean</i>	1	1900	10000	19000000	336	200	120000	24000000
	2	2100	10000	21000000	371	220	120000	26400000
	3	2400	10000	24000000	423	270	120000	32400000
	4	2400	10000	24000000	426	270	120000	32400000
Rata-Rata		2200	10000	22000000	389	240	120000	28800000
Total		8800	-	88000000	1556	960	-	115200000

Biaya bahan baku pengolahan buah kopi menjadi *green bean* komersil metode kering

Output	Minggu	Bahan baku (Kg)	Produksi (Kg)	Harga Jual/Kg	Penerimaan (Rp)
GB komersil	1	32	32	50000	1600000
	2	35	35	50000	1750000
	3	40	40	50000	2000000
	4	42	42	50000	2100000
Rata-Rata		37	37,25	50000	1862500
Total		149	149	-	7450000

Biaya bahan baku pengolahan *green bean* menjadi *roasted bean* metode kering

Output	Minggu	Bahan baku (Kg)	Produksi (Kg)	Penjualan (Kg)	Harga Jual/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Roasted bean</i>	1	104	88	60	200000	12000000
	2	116	99	60	200000	12000000
	3	113	96	60	200000	12000000
	4	114	97	60	200000	12000000
Rata-Rata		111,75	95	60	200000	12000000
Total		447	380	240	-	48000000

Biaya bahan baku pengolahan *roasted bean* menjadi *ground coffee* metode kering

Output	Minggu	Bahan baku (Kg)	Produksi (Kg)	Harga/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Ground coffee</i>	1	44	44	250000	11000000
	2	56	56	250000	14000000
	3	53	53	250000	13250000
	4	54	54	250000	13500000
Rata-Rata		51,75	51,75	250000	12937500
Total		207	207	-	51750000

Lampiran 4. Biaya Penyusutan

Komponen biaya penyusutan green bean metode basah

Mesin & Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp/Unit)	Nilai sisa	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan/ Bulan (Rp)
Mesin Sortasi Digital	1	17000000	3400000	120	1133333
Mesin Huller	1	600000	120000	120	40000
Mesin Pulper	1	320000	64000	120	21333
Mesin pengemasan	1	400000	80000	120	26667
Timbangan (100 Kg)	1	100000	20000	120	6667
Total					1228000

Komponen biaya penyusutan roasted bean metode basah

Mesin & Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp/Unit)	Nilai sisa	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan/ Bulan (Rp)
Mesin pengemasan	1	400000	80000	120	26667
Timbangan (3Kg)	1	225000	45000	120	1500
Mesin sangrai	1	27500000	5500000	120	1833333
Total					1861500

Komponen biaya penyusutan ground coffee metode basah

Mesin & Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp/Unit)	Nilai sisa	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan/ Bulan (Rp)
Mesin Pembubukan	1	350000	70000	120	23333
Mesin pengemasan	1	400000	80000	120	26667
Timbangan (3Kg)	1	225000	45000	120	1500
Total					51500

Komponen biaya penyusutan green bean metode kering

Mesin & Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp/Unit)	Nilai sisa	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan/ Bulan (Rp)
Mesin Sortasi Digital	1	17000000	3400000	120	566667
Mesin Huller	1	600000	120000	120	20000
Mesin pengemasan	1	400000	80000	120	26667
Timbangan (100 Kg)	1	100000	20000	120	3333
Total					616667

Komponen biaya penyusutan roasted bean metode kering

Mesin & Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp/Unit)	Nilai sisa	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan/ Bulan (Rp)
Mesin pengemasan	1	400000	80000	120	26667
Timbangan (3Kg)	1	225000	45000	120	1500
Mesin sangrai	1	27500000	5500000	120	1833333
Total					1861500

Komponen biaya penyusutan ground coffee metode kering

Mesin & Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Beli (Rp/Unit)	Nilai sisa	Umur Ekonomis (Bulan)	Biaya Penyusutan/ Bulan (Rp)
Mesin Pembubukan	1	3500000	700000	120	23333
Mesin pengemasan	1	4000000	800000	120	26667
Timbangan (3Kg)	1	225000	45000	120	1500
Total					51500

Lampiran 5. Biaya Kemasan Produk

Biaya kemasan produk pengolahan *green bean* metode basah metode basah

Output	Minggu	Green Bean (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Jumlah (Rp)
<i>Green bean</i>	1	240	5	6000	30000
	2	265	5	6000	30000
	3	250	5	6000	30000
	4	255	5	6000	30000
Rata-Rata		253	5	6000	30000
Total		1010	20	-	120000

Keterangan: Harga kemasan ukuran 50 kg, harga per pcs Rp. 6.000

Biaya kemasan produk pengolahan *green bean* komersil metode basah metode basah

Output	Minggu	Green Bean (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Jumlah (Rp)
<i>GB komersil</i>	1	39	1	6000	6000
	2	43	1	6000	6000
	3	40	1	6000	6000
	4	41	1	6000	6000
Rata-Rata		41	1	6000	6000
Total		163	4	-	24000

Biaya kemasan produk pengolahan *roasted bean* metode basah metode basah

Output	Minggu	Roasted Bean (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Jumlah (Rp)
<i>Roasted bean</i>	1	65	65	5000	325000
	2	65	65	5000	325000
	3	65	65	5000	325000
	4	65	65	5000	325000
Rata-Rata		65	65	5000	325000
Total		260	260	-	1300000

Keterangan: Harga kemasan ukuran 1 kg, per pcs Rp. 5.000

Biaya kemasan produk pengolahan ground coffee metode basah metode basah

Output	Minggu	Ground Coffe (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Penerimaan (Rp)
<i>Ground coffee</i>	1	51	51	5000	255000
	2	50	50	5000	250000
	3	56	56	5000	280000
	4	58	58	5000	290000
Rata-Rata		53,75	54	5000	268750
Total		215	215	-	1075000

Keterangan: Harga kemasan ukuran 1 kg, per pcs Rp. 5.000

Biaya kemasan produk pengolahan *green bean* metode basah metode kering

Output	Minggu	Green Bean (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Jumlah (Rp)
<i>Green bean</i>	1	200	4	6000	24000
	2	220	5	6000	30000
	3	270	6	6000	36000
	4	270	6	6000	36000
Rata-Rata		240	5	6000	31500
Total		960	21	-	126000

Keterangan: Harga kemasan ukuran 50 kg, harga per pcs Rp. 6.000

Biaya kemasan produk pengolahan *green bean* komersil metode basah metode kering

Output	Minggu	Green Bean (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Jumlah (Rp)
<i>GB komersil</i>	1	32	1	6000	6000
	2	35	1	6000	6000
	3	40	1	6000	6000
	4	42	1	6000	6000
Rata-Rata		37	1	6000	6000
Total		149	4	-	24000

Biaya kemasan produk pengolahan *roasted bean* metode basah metode kering

Output	Minggu	Roasted Bean (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Pcs	Jumlah (Rp)
<i>Roasted bean</i>	1	60	60	5000	300000
	2	60	60	5000	300000
	3	60	60	5000	300000
	4	60	60	5000	300000
Rata-Rata		60	60	5000	300000
Total		240	240	-	1200000

Keterangan: Harga kemasan ukuran 1 kg, per pcs Rp. 5.000

Biaya kemasan produk pengolahan *roasted bean* metode basah metode kering

Output	Minggu	Ground Coffee (Kg)	Kemasan (Pcs)	Harga/Kg	Penerimaan (Rp)
<i>Ground coffee</i>	1	44	44	5000	220000
	2	56	56	5000	280000
	3	53	53	5000	265000
	4	54	54	5000	270000
Rata-Rata		51,75	51,75	5000	258750
Total		207	207	-	1035000

Keterangan: Harga kemasan ukuran 1 kg, per pcs Rp. 5.000

Lampiran 6. Biaya VariabelBiaya variabel pengolahan *green bean* metode basah dan metode kering

Variabel	Jumlah/Bulan	Harga Beli (Rp/Unit/Bulan)	Total Bayar (Rp)
Pajak	1	200000	200000
Listrik	1	300000	300000
Bahan bakar (Minyak)	1	700000	700000
Biaya Pemeliharaan	1	800000	800000
Total			2000000

Biaya variabel pengolahan *roasted bean* metode basah dan metode kering

Variabel	Jumlah/Bulan	Harga Beli (Rp/Unit/Bulan)	Total Bayar (Rp)
Pajak	1	125000	125000
Listrik	1	300000	300000
Bahan bakar (Gas)	10	20000	200000
Biaya pemeliharaan	1	300000	300000
Total			925000

Biaya variabel pengolahan *ground coffee* metode basah dan metode kering

Variabel	Jumlah/Bulan	Harga Beli (Rp/Unit/Bulan)	Total Bayar (Rp)
Pajak	1	125000	125000
Listrik	1	300000	300000
Biaya pemeliharaan	1	100000	100000
Total			525000

Lampiran 7. Hasil Produksi dan PenerimaanHasil produksi dan penerimaan pengolahan *green bean* metode basah

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				98126000
Bahan Baku Kopi Arabika	9800	Kg	10000	98000000
Kemasan GB komersil	1	50 Kg	6000	6000
Kemasan <i>green bean</i>	20	50 Kg	6000	120000
Biaya Tetap				14828000
Biaya Penyusutan				1228000
Upah Karyawan	7	Hk		11600000
Listrik				300000
Pajak				200000
Bahan bakar (minyak)	70	Liter	10000	700000
Biaya pemeliharaan				800000
Total Biaya				112954000
Penerimaan GB komersil	163	Kg	55000	8965000
Penerimaan <i>Green Bean</i>	1568	Kg	130000	203840000
Total Penerimaan				212805000
Keuntungan				99851000

Hasil produksi dan penerimaan pengolahan *roasted bean* metode basah

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				73840000
Kemasan <i>roasted bean</i>	260	Pcs	5000	1300000
Bahan baku	558	Kg	130000	72540000
Biaya Tetap				5486500
Biaya Penyusutan				1861500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Bahan bakar (gas)	5	3 Kg	20000	100000
Biaya pemeliharaan				300000
Total Biaya				79326500
Penerimaan <i>Roasted Bean</i>	475	Kg	210000	99750000
Keuntungan				20423500

Hasil produksi dan penerimaan pengolahan *ground coffee* metode basah

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				46225000
Kemasan <i>ground coffee</i>	215	Pcs	5000	1075000
Bahan baku	215	Kg	210000	45150000
Biaya Tetap				3376500
Biaya Penyusutan				51500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Biaya pemeliharaan				100000
Total Biaya				49601500
Penerimaan <i>Ground Coffee</i>	215	Kg	260000	55900000
Keuntungan				6298500

Hasil produksi dan penerimaan pengolahan *green bean* metode kering

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				88126000
Bahan Baku Kopi Arabika	8800	Kg	10000	88000000
Kemasan GB komersil	1	50 Kg	6000	6000
Kemasan <i>green bean</i>	20	50 Kg	6000	120000
Biaya Tetap				9228000
Biaya Penyusutan				1228000
Upah Karyawan	5	Hk		6000000
Listrik				300000
Pajak				200000
Bahan bakar (minyak)	70	Liter	10000	700000
Biaya pemeliharaan				800000
Total Biaya				97354000
Penerimaan GB komersil	149	Kg	50000	7450000
Penerimaan <i>Green Bean</i>	1407	Kg	120000	168840000
Total penerimaan				176290000
Keuntungan				78936000

Hasil produksi dan penerimaan pengolahan *roasted bean* metode kering

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				5484000
Kemasan <i>roasted bean</i>	240	Pcs	5000	1200000
Bahan baku	447	Kg	120000	53640000
Biaya Tetap				5586500
Biaya Penyusutan				1861500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Bahan bakar (gas)	5	3 Kg		200000
Biaya pemeliharaan				300000
Total Biaya				60426500
Penerimaan <i>Roasted Bean</i>	380	Kg	200000	76000000
Keuntungan				15573500

Hasil produksi dan penerimaan pengolahan *ground coffee* metode kering

Item	Jumlah	Satuan	Harga	Total (Rp)
Biaya Variabel				42435000
Kemasan <i>ground coffee</i>	207	Pcs	5000	1035000
Bahan baku	207	Kg	200000	41400000
Biaya Tetap				3376500
Biaya Penyusutan				51500
Upah Karyawan	2	Hk		2800000
Listrik				300000
Pajak				125000
Biaya pemeliharaan				100000
Total Biaya				45811500
Penerimaan <i>Ground Coffee</i>	207	Kg	250000	51750000
Keuntungan				5938500

Lampiran 8. Analisis Nilai TambahAnalisis nilai tambah pengolahan *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* metode kering

No	Variabel (<i>Green Bean</i> , <i>Roasted Bean</i> , <i>Ground Coffee</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah		
			<i>Green bean</i>	<i>Roasted Bean</i>	<i>Ground Coffee</i>
I Output, Input Harga					
1.	Output (Kg)	1	1568	475	215
2.	Input (Kg)	2	9800	558	215
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	7	2	2
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	0,16	0,85	1,00
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0,0007	0,0036	0,009
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	130000	210000	260000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1657143	1400000	1400000
II Penerimaan dan Keuntungan					
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	10000	130000	210000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	2177	10866	7681
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	20800	178763	260000
	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	8623	37897	42319
11.	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$	41,45	21,20	16,28
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	1184	5018	13023
12.	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$	13,73	13,24	30,77
	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	7439	32879	29295
13.	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$	86,27	86,76	69,23
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain					
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	10800	48763	50000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100\%$	10,96	10,29	26,05
14.	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100\%$	20,16	22,28	15,36
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$	68,88	67,43	58,59

Analisis nilai tambah pengolahan *green bean*, *roasted bean* dan *ground coffee* metode kering

No	Variabel (<i>Green Bean</i> , <i>Roasted Bean</i> , <i>Ground Coffee</i>)	Rumus	Analisis Nilai Tambah		
			<i>Green bean</i>	<i>Roasted Bean</i>	<i>Ground Coffee</i>
I Output, Input Harga					
1.	Output (Kg)	1	1407	380	207
2.	Input (Kg)	2	8800	447	207
3.	Tenaga Kerja (TK)	3	5	2	2
4.	Faktor Konversi	$(4) = (1)/(2)$	0,16	0,85	1,00
5.	Koefisien Tenaga Kerja (TK/Kg)	$(5) = (3)/(2)$	0,0006	0,004	0,010
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	120000	200000	250000
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/TK)	7	1200000	1400000	1400000
II Penerimaan dan Keuntungan					
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	10000	120000	200000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	1991	12333	7785
10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	19186	170022	250000
	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	7195	37689	42215
11	b. Rasio Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11b) = (11a)/(10) \times 100\%$	37,50	22,17	16,89
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	682	6264	13527
12	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100\%$	9,48	16,62	32,04
	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$	6514	31425	28688
13	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(11a) \times 100\%$	90,52	83,38	67,96
III Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Lain					
	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	9186	50022	50000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a)/(14) \times 100\%$	7,42	12,52	27,05
14	b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9)/(14) \times 100\%$	21,67	24,65	15,57
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a)/(14) \times 100\%$	70,90	62,82	57,38

Lampiran 9. Analisis Perbandingan

metode pengolahan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
nilai tambah metode basah	3	27559,3333	21572,42919	12454,84780
metode kering	3	26984,6667	22298,07889	12873,80185

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means	
		F	Sig.	T	Df
nilai tambah	Equal variances assumed	,008	,932	,032	4
	Equal variances not assumed			,032	3,996

Independent Samples Test

		t-test for Equality of Means		
		Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference
nilai tambah	Equal variances assumed	,976	574,66667	17912,50982
	Equal variances not assumed	,976	574,66667	17912,50982

Independent Samples Test

		t-test for Equality of Means	
		95% Confidence Interval of the Difference	
		Lower	Upper
nilai tambah	Equal variances assumed	-49158,43353	50307,76687
	Equal variances not assumed	-49179,89406	50329,22739

Lampiran 10. Daftar Pertanyaan

Daftar Pertanyaan

Assalamualaikum Warohmatullohi Wabarokatuh

Perkenalkanlah saya Bima Kurnia R Y Simatupang mahasiswa S1 program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area, yang saat ini sedang melakukan penelitian yang berjudul “ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ARABIKA (Studi Kasus Usaha Dagang Pesantren Darul Mursyid *Coffee* Di Desa Simanosor Kecamatan Saipar Dolok Hole Kabupaten Tapanuli Selatan)” sehubungan dengan hal tersebut saya/1mengajukan beberapa pertanyaan di bawah ini sebagai bahan untuk melakukan penelitian dalam rangka menyelesaikan studi pada program Sarjana Pertanian Universitas Medan Area.

Saya ucapkan terima kasih atas perhatian, kerja sama dan bantuan bapak/ibu yang memberikan jawaban dengan baik terhadap daftar pertanyaan ini.

Tanggal wawancara : 31 juli 2023

Pewawancara :

Waktu wawancara :

1. Identitas Responden

1. Nama responden :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin : laki-laki
4. Pendidikan Terakhir :
5. Alamat : Simanosor Julu
6. Penghasilan :
7. Pekerjaan Utama :
8. Pekerjaan Sampingan :
9. Bekerja sebagai apa :
10. Bagian yang diolah :
11. Lama bekerja :

2. Profil Usaha

1. Nama Unit Usaha : (Pesantren Darul Mursyid) PDM Coffee
2. Alamat : Simanosor, Kecamatan Saipar dolok Hole
3. Tahun Berdiri : 2018
4. Pendiri Usaha : H. Jafar Shabudin Ritonga DBA
5. Jumlah Tenaga Kerja : 11 orang
 - a. Laki – laki : 7 orang
 - b. Perempuan : 4 orang
6. Nama Pemilik : H. Jafar Shabudin Ritonga DBA
7. Fungsi lahan : Sebagai penghasil bahan baku kopi Arabika

8. Luas lahan kebun : 5 hektar
 9. Luas lahan pabrik : 10x30 meter
 10. Apa alasan Bapak/Ibu menjalankan usaha pengolahan kopi ini?
 - a. Warisan turun-temurun
 - b. Keterampilan
 - c. Bahan baku banyak tersedia
 - d. Peluang usaha terbuka lebar ●
 - e. Lainnya : _____
 11. Apakah Bapak/Ibu menggunakan modal sendiri atau modal pinjaman dalam pendirian usaha tersebut ?
 - a. Modal sendiri : Rp _____
 - b. Kerja sama: Rp _____
 - c. Modal Pinjaman : Rp _____
 - d. Lainnya: Rp _____
 12. Jika menggunakan modal pinjaman, modal tersebut diperoleh darimana?
 - a. Pemerintah
 - b. BPR (Bank Perkreditan Rakyat)
 - c. Lainnya : _____
 13. Berapa besar modal awal :
 14. Sejarah perusahaan : Mulai di bangun tahun 2018
 15. Manajemen organisasi :
 16. Struktur organisasi :
3. Bahan Baku yang digunakan
1. Dari mana saja Bapak/Ibu memperoleh bahan baku ?
 - a. Dari kebun sendiri ●
 - b. Pasar Langsung dari kopi
 - c. Petani ●
 - d. Lainnya : _____
 2. Apakah Bapak/Ibu mengalami kesulitan dalam memperoleh bahan baku (Kopi) tersebut ? Alasannya apa ?
Tidak ada _____
 3. Berapa harga bahan baku yang Bapak/Ibu gunakan dalam proses produksi ?
Rp 10.000 _____
 4. Bagaimana cara pembayaran/pembelian bahan baku digunakan dalam proses produksi ?
 - a. Tunai ●
 - b. Kredit
 5. Apakah ada standar kualitas bahan baku yang diterima
 - a. Ada standar/ kualitas ●
 - b. Tidak ada
 - c. Lainnya : Biji merah dan baru di petik _____
 6. Kontinuitas bahan baku
 - a. Selalu ada ●
 - b. Kadang -kadang

4 . Proses Produksi

1. Berapa jumlah bahan baku (buah kopi) yang dibutuhkan dalam satu kali proses produksi ? _____(Kg)
2. Berapa kali proses produksi dilakukan untuk sekali pembelian bahan baku?

3. Berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi?/11 minggu _____(minggu)
4. Berapa kali berlangsung proses produksi dalam satu minggu/bulan ?
1 kali seminggu _____
5. Berapa jumlah produk yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi?

6. Bagaimana cara pengolahan *green bean*, roasted bean dan kopi bubuk ?

7. Bagaimana bentuk produk yang dipasarkan?
a. Kemasan aluminium foil ●
b. Lainnya : _____
8. Berapa harga jual produk ?
Rp _____ / _____
9. Bagaimana cara pembayarannya ?
Tunai dan transfer _____

5. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Produksi pada pabrik pengolahan di PDM Coffee

1. Biaya alat

No	Nama Alat	Jumlah (unit)	Harga beli (Rp/Unit)	Total harga (Rp)	Umur ekonomis (Tahun)
1.	Mesin sangrai				
2.	Mesin huller				
3.	Mesin Pendingin				
4.	Mesin pembubukan				
5.	Mesin pengemasan				
6.	Mesin pengupasan				
7.	Timbangan				

1. Biaya Tenaga Kerja

a. Upah Tenaga Kerja Per Proses Produksi

- a) _____ Rp/hari
- b) _____ Rp/minggu
- c) _____ Rp/bulan
- d) _____ Rp/_____

b. Apa saja jenis pekerjaan yang dikerjakan untuk pemberian upah tersebut

- :
- a) _____
 - b) _____
 - c) _____
 - d) _____
 - e) _____

6. Biaya Produksi

No	Bentuk produk	Jumlah (unit)	Harga (Rp/unit)	Nilai Produksi
1	<i>Green bean</i>			
2	<i>Roasted bean</i>			
3	Ground coffee			
Jumlah				

7. Biaya lain- lain

No	Uraian	Nilai (Rp)	Keterangan
1			
2			
3			
Jumlah			

Lampiran 11. Dokumentasi



(1)Pabrik PDM



(2) Bahan baku



(3) Pulper



(4) Fermentasi



(5) Penjemuran kering



(6) Penjemuran Basah



(7) Huller



(8) Green bean



(9) Green bean komersil



(10) Penyangraian



(11) Pendinginan



(12) Pengemasan



(13) Responden (Kabag Keuangan)



(14) Responden (Kabag produksi)

