

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA
PENGOLAHAN BIJI KOPI ARABIKA MENJADI BUBUK
KOPI DI KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN**

SKRIPSI

OLEH

**PARDAMEAN TULUS HASIROLAN SIMAMORA
178220125**



**PROGRAM STUDI AGRIBSNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

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

vi
Document Accepted 4/9/25

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA
PENGOLAHAN BIJI KOPI ARABIKA MENJADI BUBUK
KOPI DI KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN**

OLEH

PARDAMEAN TULUS HASIHOLAN SIMAMORA

178220125

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
di Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area*



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

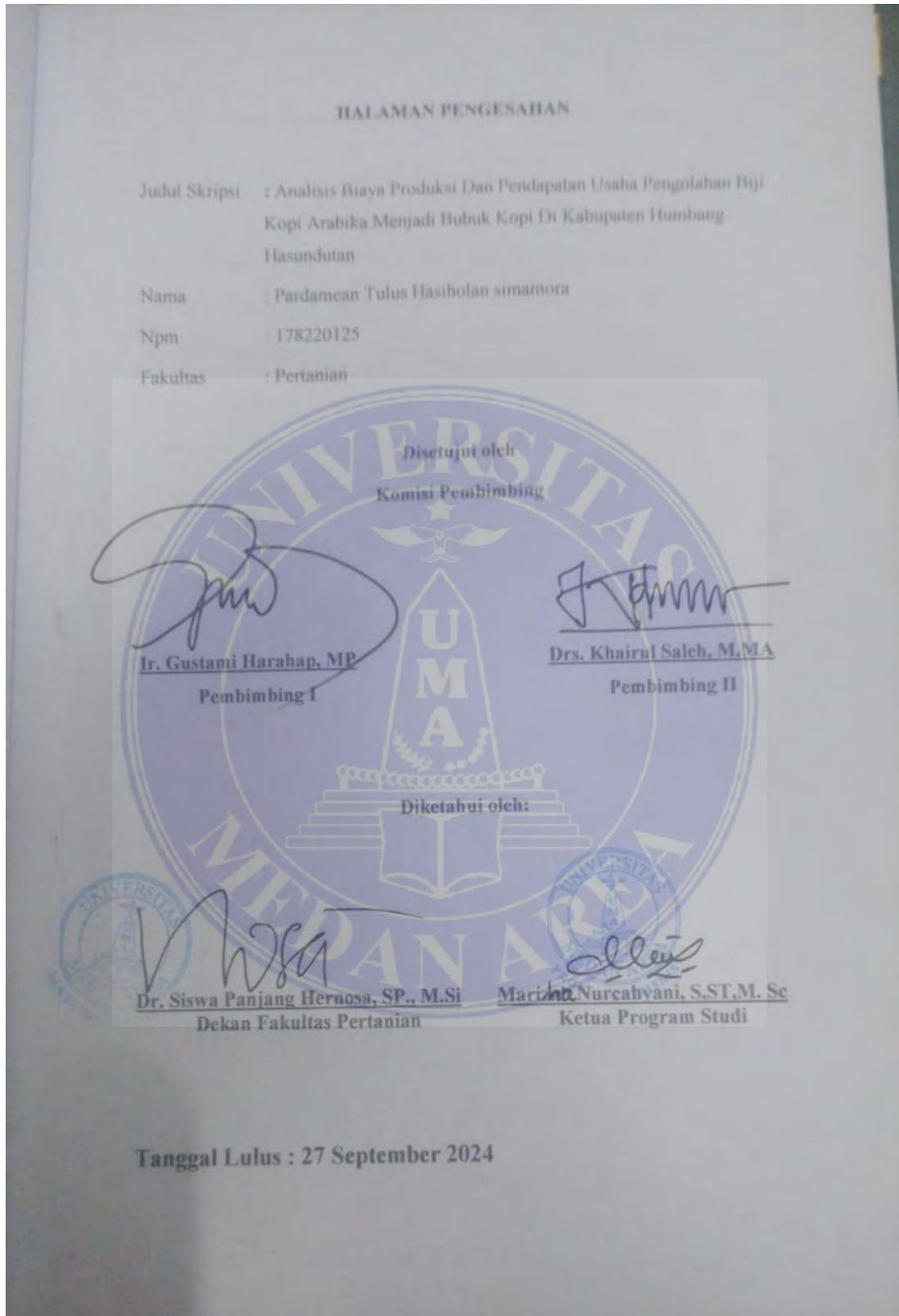
2025

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

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

vii
Document Accepted 4/9/25



HALAMAN PERNYATAAN ORISINALISASI

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumber nya 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 dikemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini.

Medan, Agustus 2025

(Pardamean Tulus Hasiholan Simamora)
178220047

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

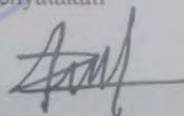
Sebagai civitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : PARDAMEAN TULUS HASIHOLOAN SIMAMORA
NIM : 178220125
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Nonklusif (Non- exclusive Royalty Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul "Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Biji Kopi Arabika Menjadi Bubuk Kopi Di Kabupaten Humbang Hasundutan". Dengan bebas royalti nonklusif 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 pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : Medan
Pada tanggal : Agustus 2024
Yang Menyatakan



(Pardamean Tulus Hasiholan Simamora)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui biaya produksi biji kopi menjadi bubuk kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan. Jenis penelitian dengan menggunakan metode kuantitatif dan deskriptif Lokasi penelitian ini dilakukan di industri kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan. Pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive* Sampel pada penelitian ini merupakan pelaku usaha bubuk kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan sebanyak 9 usaha . Teknik Pengumpulan data. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi dan wawancara. Hasil dan pembahasan biaya produksi biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berjalan. Rata-rata biaya tetap produksi Rp. 4.844.000. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku dan biaya penunjang dimana biaya penunjang yang selama proses produksi berlangsung biaya penunjang itu sendiri terdiri dari Kemasan Bubuk Kopi, Listrik, Tabung Gas, dengan total biaya rata-rata 1.064.000. Biaya bahan baku ialah biaya yang harus dikeluarkan dalam satu bulan produksi dengan total rata-rata biaya, Rp.13.320.000. Rata-rata total keseluruhan biaya produksi Rp.19.228.000. Total penerimaan hasil dari penjualan yang sudah terjual yang akan dihitung dari nilai jual per bungkusnya, rata-rata penjualan bubuk kopi 250 gram 292 bungkus dan harga jualnya Rp.131.000 dan penjualan 500 gram sebanyak 25 Bungkus dengan harga per bungkus Rp.237.000 rata-rata penerimaan bubuk kopi Di kabupaten Humbang Hasundutan sebesar Rp.41.262.000. Pendapatan usaha produksi dapat dihasilkan dari jumlah penerimaan dikurangi biaya produksi { $PD=TV-TC$ }. Rata-rata pendapatan usaha produksi bubuk kopi di kabupaten Humbang Hasundutan sebesar Rp.22.034.000

Kata kunci: Analisis biaya, kopi, analisis produksi kopi

ABSTRACT

This study aims to determine the cost of producing coffee beans into coffee powder in Humbang Hasundutan Regency. This type of research uses quantitative and descriptive methods. The location of this research was carried out in the coffee industry in Humbang Hasundutan Regency. The location selection was carried out purposively. The sample in this study was 9 coffee powder business actors in Humbang Hasundutan Regency. Data Collection Techniques. The data collection method used in this study was by using observation and interview methods. Results and discussion of production costs are costs incurred during the production process. The average fixed cost of production is IDR 4,844,000. Variable costs consist of raw material costs and supporting costs where the supporting costs during the production process, the supporting costs themselves consist of Coffee Powder Packaging, Electricity, Gas Cylinders, with a total average cost of 1,064,000. Raw material costs are costs that must be incurred in one month of production with a total average cost of Rp. 13,320,000. The average total production cost is Rp. 19,228,000. Total revenue from sales that have been sold will be calculated from the selling value per pack, the average sale of 250 gram coffee powder is 292 pics and the selling price is Rp. 131,000 and the sale of 500 grams is 25 pics with a price per pic of Rp. 237,000, the average revenue of coffee powder in Humbang Hasundutan Regency is Rp. 41,262,000. Production business income is generated by subtracting total revenue from production costs ($PD=TV-TC$). The average income from coffee powder production in Humbang Hasundutan Regency is IDR 22,034,000.

Keywords: *cost analysis, coffee, coffee production analysis*

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Desa Lumban Tobing Kec,Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Provinsi Sumatera Utara, lahir pada Tanggal 16 Juni 1998 anak ke enan dari enan bersaudara, yang merupakan putra dari bapak Lamser Simamora dan ibu Mariani Purba.

Pendidikan yang ditempuh penulis SD Negeri 02 Dolok Sanggul Desa Pasaribu Kecamatan Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan. Selanjutnya Penulis melanjutkan Pendidikan Sekolah Menengah pertama di SMP Negeri 1 Jln. Melanton Kecamatan Dolok Sanggul Kabupaten Humbang Hasundutan. Penulis melanjutkan Pendidikan Menengah Keatas di SMK Negeri 2 Desa sirisirisi Kecamatan Dolok Sanggul, setelah lulus penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Medan Area pada tahun 2017 penulis memilih di Fakultas Pertanian Prodi Agribisnis.

KATA PENGANTAR

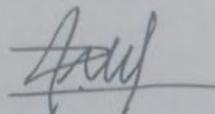
Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Tuhan yang Maha Esa, atas kasih dan karunia-nya yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi penelitian ini dengan judul “Analisis Biaya Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Biji Kopi *Arabika* Menjadi Bubuk Kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan” yang merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Medan Area. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr.Siswa Panjang Hernosa,SP,M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
2. Marizha nurcahyani,S.ST,M.Sc selaku Ketua Prodi Agribisnis Universitas Medan Area.
3. Ir.Gustami Harahap,MP selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
4. Drs. Khairul Saleh,M. MA selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa penyusunan skripsi ini.
5. Serta kepada seluruh staf pengajar selaku Dosen Fakultas Pertanian Universitas Medan Area yang telah membimbing dan memperhatikan selama masa pendidikan di program studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Medan Area.
6. Kedua Orang Tua Bapak dan Mamak tercinta atas jerih payah dan doa serta dorongan moral dan material kepada penulis.
7. Serta kepada pihak usaha industri pengolahan biji kopi arabika menjadi bubuk kopi arabika Di kabupaten Humbang Hasundutan yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian skripsi saya.

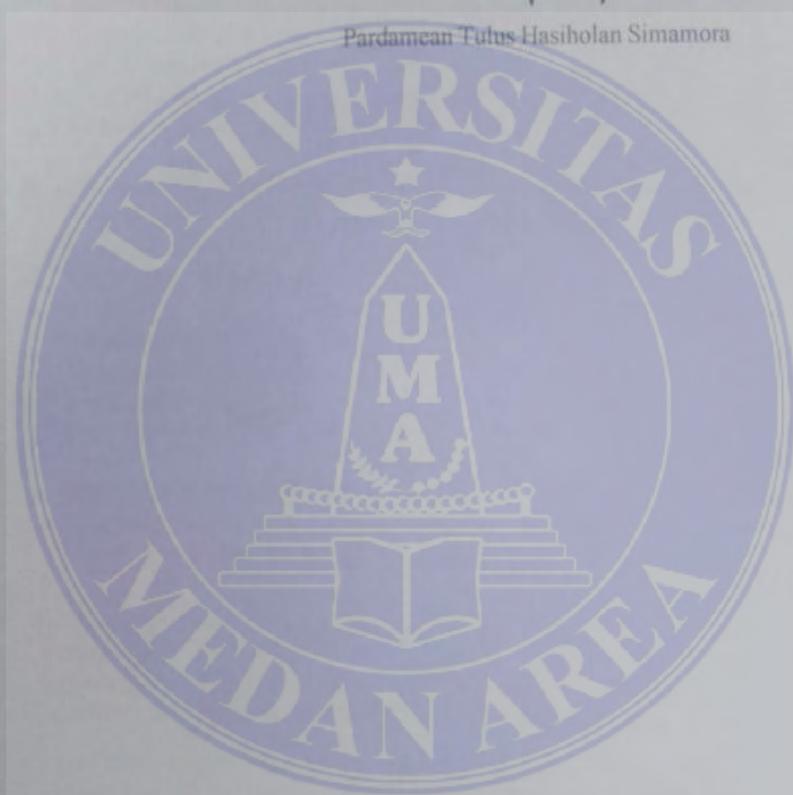
Penulis menyadari masih banyak kekurangan yang terdapat dalam skripsi penelitian ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi penelitian ini.

Medan Agustus 2025

Penulis



Pardamean Tulus Hasiholan Simamora



DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumus Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Kerangka Pemikiran	6
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Sejarah Kopi	8
2.2 Konsep Kopi	9
2.3 Pengolahan Sekunder Kopi	11
2.4 Produksi	16
2.5 Biaya Produksi	19
2.6. Penerimaan	20
2.7 Pendapatan	21
2.8 Penelitian Terdahulu	22
METODE PENELITIAN	25
3.1 Jenis Penelitian	25
3.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian	25
3.3 Sampel	25
3.4 Teknik Pengumpulan Data	26
3.5 Metode Analisis Data	26
3.6 Definisi Variabel Operasional	27
GAMBARAN UMUM PENELITIAN	30
4.1 Gambaran Umum lokasi Penelitian	30
4.1 Gambaran UKM Di Kabupaten Humbang Humbang Hasundutan	31
4.1.2 Karakteristik Responden	32
4.1.3 Umur Responden.....	33
4.1.4 Tingkat Pendidikan Responden.....	34
4.1.5 Tingkat Pengalaman Responden	34
V HASIL DAN PEMBAHASAN	36
5.1 Proses Produksi	37
5.2 Biaya Tetap Usaha Pengolahan Bubuk Kopi	37
5.2.1 Biaya Penyusutan Peralatan	38
5.2.2 Gaji Tenaga Kerja	39

5.3 Biaya Variabel	40
5.3.1 Biaya Bahan Baku	41
5.3.2 Biaya Penunjang	41
5.6 Penerimaan	43
5.7 Pendapatan.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN	48
6.1 Kesimpulan	48
6.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Luas areal Dan produksi Perkebunanan kopi <i>Arabika</i> di Sumatera Utara Tahun 2015 -2019	2
2.	Luas Arel Dan Produksi Perkebunana Rakyat Kopi <i>Arabika</i> di Kabupaten Humbang Hasundutan	3
3.	Produksi Bubuk di Kabupaten Humbang Hasundutan	3
4.	Lokasi Penelitian	36
5.	Karakteristik Respomdem Berdasarkan Jenis Umur Tingkat Pendidikan Nama Usaha, Lama Usaha	34
6.	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	35
7.	Karakteristik Responden Berdasarkan Lama Usaha	36
8.	Jenis dan Harga Barang Pengolahan Biji Kopi Kebubuk Kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan Biaya	39
9.	Penyusutan Perlatan Usaha Kopi di Kabupaten Hubang Hasundutan	40
10.	Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Pengolahan Biji Kopi Ke Bubuk Kopi Dikabupaten Humbang Hasundutan	42
11.	Rata-Rata Gaji Tenaga Kerja Perbulan Usaha Pengolahan Produksi Bubuk Kopi Arbika di kabupaten Humbang Hasaundutan	41
12.	Harga Bahan Baku Yang Digunakan Oleh Usaha Pengolahan Produksi Kopi <i>Arabika</i> di kabupataten Humbang Hasundutan	42
13.	Selisi Margine Bahan Baku Ke Bubuk Kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan	42
14.	Biaya Penunjang Dalam Satu Bulan Produksi Usaha Bubuk Kopi di Kabupaten Hubang Hasundutan	43
15.	Jumlah Penerimaan usaha Bubuk Kopi Di Kabupaten Humbang Hasundutan	44
16.	Pendapatan Usaha UKM Dikabupaten Humbang Hasundutan	46

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Kerangka Pemikiran	7
2.	Proses Produksi Biji Kopi Menjadi Bubuk Kopi	38
3.	Dokumentasi Penelitian	69



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Karakteristik Responden.....	55
2.	Jumlah Peralatan	56
3.	Jumlah Harga Peralatan Yang Digunakan	57
4.	Harga Satuan Alat	58
5.	Biaya Tetap Tenaga Kerja	59
6.	Biaya Variabel Bahan Baku	60
7.	Jumlah Kemasan Yang Dibutuhkan	61
8.	Harga Kemasan Bubuk Kopi <i>Arabika</i> Aluminium Foil	62
9.	Biaya Penunjang	63
10.	Penerimaan Bubuk Kopi.....	64
11.	Tabulasi Data Biaya Produksi Biji Kopi Menjadi Bubuk Kopi Dikabupaten Humbang Hasundutan	65
12.	Tabulasi Penerimaan Dan Pendatan Usaha Pengolahan Biji Kopi Menjadi Bubuk Kopi Dikabupaten Humbang Hasundutan	66
13.	Pendapatan Bersih Usaha Pengolahan Biji Kopi <i>Arabika</i> Menjadi Bubuk Kopi Di Kabupaten Humbang Hasunduta	67

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang mampu memperkokoh perekonomian Nasional. Hal tersebut dikarenakan sektor pertanian merupakan penyedia bahan pangan, bahan baku industri, dan penyedia lapangan kerja bagi sebagian besar penduduk sehingga dapat menurunkan tingkat kemiskinan (Lubis, 2017).

Sub sektor perkebunan merupakan salah satu sub sektor dari sektor pertanian yang dapat meningkatkan devisa negara dan menyerap tenaga kerja. Komoditas tanaman perkebunan di Indonesia menjadi tulang punggung perekonomian masyarakat Indonesia. Selain itu, produk-produk hasil perkebunan memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan. Prospek itu antara lain adalah tumbuhnya industri hulu sampai hilir, menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani perkebunan, dan tersedianya lahan yang cukup luas serta menghasilkan aneka produk olahan (Budiman, 2012).

Salah satu komoditi pada sub sektor perkebunan adalah tanaman kopi. Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting bagi Indonesia hal ini terlihat dari peran sektor perkebunan kopi terhadap penyediaan lapangan kerja, penyediaan devisa negara melalui ekspor, dalam penyediaan lapangan kerja industri usaha kopi dapat memberikan kerja sebagai tengkulak kopi dan buruh industri pengolahan kopi.

Kopi arabika jenis kopi Internasional, dianggap paling enak rasanya dan kopi robusta yang memiliki kafein lebih tinggi, dapat dikembangkan dalam lingkungan dimana kopi arabika dapat tumbuh, dengan rasa yang pahit dan asam, kopi arabika

di Indonesia pada umumnya ditanan di Aceh, Sulawesi Selatan, Bali dan Sumatera Utara.

Berikut data luas areal produksi dan produktivitas perkebunan rakyat kopi *arabika* Sumatera Utara tahun 2015 sampai tahun 2019 dapat dilihat tabel 1.

Tabel 1 Luas Areal Produksi Dan Produktivitas Perkebunan Rakyat Kopi Arabika Sumatera Utara 2015 – 2019

Tahun	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (%)
2015	62.731	52.902.10	1.19
2016	66.533.53	53.962.36	1.23
2017	70,199.09	58,255.09	1.21
2018	76.237.64	63.233,04	1.21
2019	77,765	66.831	1.16

Sumber: Data BPS Sumatera Utara, 2020

Berdasarkan data tabel 1 dapat kita lihat luas areal kopi *arabika* dan produksi kopi *arabika* di Sumatera Utara, selalu mengalami peningkatan tiap tahunnya, luas lahan dan produksi kopi *arabika* tertinggi pada tahun 2018 sebesar : 76.237.64 Ha dan dapat diproduksi 63.233.04 Ton dan produktivitasnya 1.21, yang dihitung dari jumlah luas lahan ditahun terakhir, tahun 2019 luas lahan dan produksi kopi *arabika* mengalami penurunan sebesar : luas 77.765 Ha, dapat diproduksi 66.831 Ton dan produktivitasnya 1.16.

Di Sumatera Utara terdapat beberapa Kabupaten yang membudidayakan kopi *arabika*, salah satunya adalah Kabupaten Humbang Hasundutan, yang mayoritas masyarakat di Kabupaten Humbang Hasundutan membudidayakan kopi *arabika*, dapat kita lihat pada data tabel 2 dibawah ini

Tabel 2 Luas Areal Dan Produksi Dan Proporsi Perkebunan Rakyat Kopi Arabika Di Humbang Hasundutan

Tahun	Luas lahan (Ha)	Proporsi	Produksi (Ton)	Proporsi
2018	11.494,50	2,44	7.067,37	3,21
2019	12.113,49	2,57	7.386,67	3,35
2020	12.113,49	2,57	7.546,22	3,43

Sumber : Data BPS Humbang Hasundutan, 2020

Berdasarkan data tabel 2 luas lahan dan produksi kopi arabika di Kabupaten Humbang Hasundutan selalu mengalami kenaikan setiap tahunnya, luas dan produksi kopi arabika tertinggi pada tahun 2020 sebesar :12.113.49 Ha dan diproduksi 7.546.22 Ton proporsi 3.21 yang dihitung jumlah keseluruhan dikali jumlah pertahun di kali 100% maka didapatkan proporsinya.

Produksi biji kopi arabika yang mengalami kenaikan setiap tahunnya adalah salah satu faktor pendorong bagi masyarakat Kabupaten Humbang Hasundutan, untuk menjadikan hasil produksi biji kopi arabika menjadi bubuk kopi, dapat dilihat pada tabel 3 dibawah

Tabel 3 Produksi Bubuk Kopi Tahun 2018 Sampe Dengan 2020 Di Kabupaten Humbang Hasundutan

Tahun	Produksi bubuk kopi Kg/Ton	Proporsi
2018	50.200	49,50
2019	35.400	34,91
2020	15.800	15,58

Sumber : Data Usaha Industri Bubuk Kopi, 2020

Dari tabel 3 dapat dilihat pengolahan bubuk kopi ditahun 2018 sampe dengan tahun 2020 selalu mengalami penurunan, produksi bubuk tertinggi pada tahun 2018 sebanyak 50.200 Ton dengan Proporsinya 49,50. Produksi bubuk kopi terendah ditahun 2019 yaitu :15,580 Ton dengan proporsinya 15,58.

Pada Kegiatan usaha produksi bubuk kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan berpeluang besar dalam mengolah bentuk primer menjadi produk baru dan salah satu alternatif dalam memperkenalkan produk–produk lokal Kabupaten Humbang Hasundutan. Hal ini menjadi daya tarik bagi pengusaha bubuk kopi Dikabupaten Humbang Hasundutan memproduksi kopi dalam bentuk kemasan yang nantinya dapat dijual belikan kembali. Hal tersebut menjadi suatu motivasi bagi pengusaha pengolahan bubuk kopi *arabika* di Kabupaten Humbang Hasundutan. Berdasarkan hasil wawancara dilapangan, usaha pengolahan kopi *arabika* selalu mengalami perkembangan hingga saat ini berjumlah 9 usaha produksi bubuk kopi, namun seiring berjalannya waktu ke waktu usaha produksi bubuk kopi *arabika* memiliki permasalahan adalah ketersediaan bahan baku dan harga bahan baku *Fulktuasi* yang sehingga dipengaruhi pada biaya dan pendapatan tidak baik.

Usaha pengolahan kopi *arabika* Dikabupaten Humbang Hasundutan merupakan usaha yang mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi, yang diambil dari produsen kemudian diolah menjadi bubuk kopi yang memiliki nilai tambah, proses nilai tambah kopi *arabika* terjadi pada proses pengolahan dari biji kering (*biji green bean*) yang bersumber dari petani kopi untuk menjadikan bubuk kopi, maka memberikan nilai tambah bagi pengolahan bubuk kopi, karena dikeluarkan biaya – biaya produksi maka terbentuk pendapatan.

Pendapatan sangat tergantung pada biaya produksi yang dikeluarkannya, semakin tinggi biaya yang dikeluarkan akan semakin tinggi juga harga bubuk kopi yang dijual maka semakin tinggi pendapatan usaha produksi bubuk kopi. Bubuk kopi *arabika* yang dikelola di Kabupaten Humbang Hasundutan selama ini terus berkembang, akan tetapi pelaku usaha produksi kopi *arabika* tidak pernah

memperhitungkan biaya dan pendatan pengolahan kopi *arabika* tersebut. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik meneliti mengenai judul “Analisis Biaya Produksi Biji Kopi *Arabika* Menjadi Bubuk Kopi Terhadap Pendapatan Usaha Bubuk Kopi Di Kabupaten Humbang Hasundutan”

1.2 Rumus Masalah

1. Berapa besar biaya produksi dari biji kopi *arabika* menjadi bubuk kopi di Humbang Hasundutan ?
2. Berapa besar pendapatan produsen dalam memproduksi biji kopi *arabika* menjadi kopi bubuk di Humbang Hasundutan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui seberapa besar biaya produksi bubuk kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan .
2. Untuk mengetahui pendapatan usaha produksi bubuk kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan .

1.4 Manfaat Penelitian

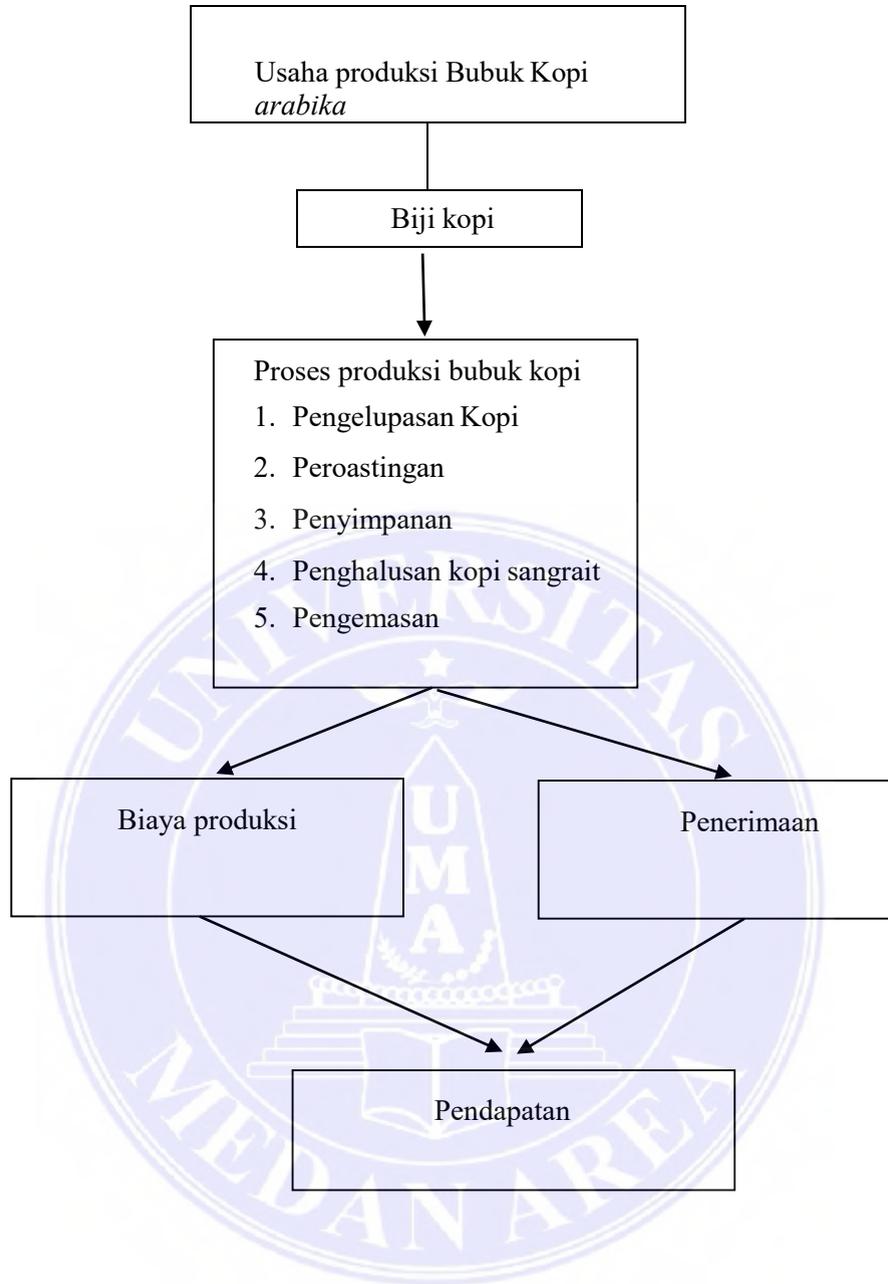
1. Sebagai bahan informasi dan referensi kepada perusahaan , maupun Petani kopi dan pihak-pihak yang terkait dalam usaha pengembangan Produk olahan kopi *arabika*
2. Sebagai bahan masukan bagi pemerintah dan instansi terkait dalam menetapkan kebijakan dan pengembangan produk olahan komoditi kopi *arabika* .
3. Sebagai bahan informasi dan referensi kepada peneliti selanjutnya

1.5 Karangka Pemikiran

Dalam proses produksi, industri pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi tidak lepas dari biaya produksi. Biaya produksi biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha terbagi atas biaya-biaya tetap antara lain biaya penyusutan dari peralatan yang digunakan sedangkan biaya variabel terdiri dari Biaya bahan baku, Biaya penunjang dalam industri pengolahan bubuk kopi ini hal yang menjadi utama adalah produksi itu sendiri.

Untuk menghasilkan produksi yang tinggi dan berkualitas diperlukan suatu penanganan yang baik dari semua aspek oleh produsen sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil yang di proses yaitu dari bahan baku biji kopi di olah menjadi bubuk kopi *arabika* kemudian dijadikan sebagai bahan minuman dari kegiatan ini diharapkan dapat memberikan peningkatan nilai tambah yang berkontribusi langsung pada peningkatan pendapatan pengusaha.

Setelah berproduksi, maka bubuk kopi yang dihasilkan akan dipasarkan langsung kepasar dan kepada konsumen. Penjualan setiap bungkus bubuk kopi ini akan menghasilkan penerimaan bagi pengusaha seluru totalitas dalam usaha Industri bubuk kopi sangat menentukan jumlah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha dalam suatu periode produksi, total biaya ini lah yang akan mengurangi penerimaan untuk menghasilkan pendapatan bersih.



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sejarah Kopi

Tanaman kopi berasal dari Benua Afrika, tepatnya dari Negara Ethiopia. Kopi termasuk kelompok tanaman semak belukar dengan *genus Coffea, famili Rubiceae, subfamily Ixoroideae*, dan suku *Coffeae*. Pada abad ke-10 biji kopi dimasukkan sebagai kelompok makanan oleh beberapa suku di Ethiopia. Berdasarkan penelitian, kopi berpotensi sebagai obat-obatan dan sebagai penahan rasa ngantuk (Panggabean, 2011).

Kopi termasuk komoditas perkebunan yang banyak diperdagangkan di dunia internasional. Urutan tiga besar penghasil kopi di dunia yakni Brazil, Kolombia, dan Vietnam. Negara Indonesia merupakan peringkat ke-4 penghasil kopi terbesar setelah Vietnam. Sasaran ekspor kopi yang berasal dari Indonesia umumnya ke Negara Amerika, Jepang, Belanda, Jerman dan Italia (Panggabean, 2011). Sekitar 90% hasil produksi kopi di Indonesia berasal dari perkebunan kopi rakyat.

Beberapa faktor yang mempengaruhi kestabilan hasil produksi perkebunan kopi rakyat di antaranya faktor kebiasaan petani, faktor ekonomi, dan faktor keamanan lingkungan. Belum memadainya pemetaan sentra penghasil kopi yang menggambarkan karakteristik dari masing-masing daerah dan kurangnya penyuluhan (edukasi) dalam mengatasi hama penyakit tanaman kopi menjadi salah satu penyebab produksi kopi hasil perkebunan rakyat belum banyak diekspor (Panggabean, 2011) Menurut Najiyati dan Danarti (2008), tanaman kopi rakyat umumnya sudah berumur cukup tua, sehingga tidak produktif lagi. Penerapan teknologi yang digunakanpun masih sangat sederhana. Tidak heran jika produksi

dan mutunya sangat rendah. Untuk mengatasi hal tersebut, maka perlu ditempuh langkah - langkah berikut:

1. Mengembangkan varietas kopi arabika unggul pada lahan - lahan yang sesuai.
2. Mengganti tanaman yang sudah tua dengan tanaman muda varietas unggul yang dianjurkan (peremajaan).
3. Menerapkan teknik budidaya yang benar, baik mengenai sistem penanaman, pemangkasan, pemupukan, pengendalian hama penyakit, maupun pengaturan naungan.
4. Menerapkan sistem pemanenan dan pengolahan yang benar, baik cara pemetikan, pengolahan, pengeringan, maupun sortasi.

2.2 Konsep Kopi

Menurut Soetriono, dkk dalam Maqfirah (2018) Kopi (*Coffea* sp) termasuk ke dalam jenis *coffea*, anggota dari famili Rubiceae yang terdiri dari 3 spesies utama yakni *Coffea arabica*, *Coffea canephora* dan *Coffea Liberica*. Tanaman ini mempunyai pohon yang tegak, beruas-ruas dan setiap ruas tumbuh kuncup daun. Apabila dibiarkan tumbuh pada kondisi optimal dapat mencapai ketinggian 10 m. Kopi memiliki daun yang berbentuk bulat telur dengan ujung agak runcing sampai bulat, tumbuh pada batang atau cabang.

Linnaeus seorang botanis memberi kopi dengan nama *Coffea* sp., berikut sistem taksonomi kopi secara lengkap menurut Linnaeus

Kingdom : *Plantae*

Sub kingdom : *Tracheobionta*

Super Divisi : *Spermathophyta*

Divisi: *Magnolophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*

Sub Kelas : *Asteridae*

Ordo : *Rubiales*

Famili : *Rubiaceae*

Genus : *Coffea*

Spesies : *Coffea* sp. [*Coffea arabica* L. *Coffea canephora* var. *robusta*

(kopi robusta), *Coffea liberica*, *Coffea excelsa*] (Rahardjo, 2012).

Menurut Lestari dalam Maqfirah (2018) Zona terbaik pertumbuhan kopi adalah antara 20° LU dan 20° LS. Indonesia yang terletak pada 5°LU dan 10° LS secara potensial merupakan daerah kopi yang baik. Sebagian besar daerah kopi di Indonesia terletak antara 0-10° LS yaitu Sumatera Selatan, Lampung, Bali, Sulawesi Selatan dan sebagian kecil antara 0-5° LU yaitu Aceh dan Sumatera Utara. Adapun jenis jenis kopi menurut (Afriliani, 2018) yaitu sebagai berikut:

1. Kopi Arabika

Kopi arabika merupakan tipe kopi tradisional dengan cita rasa terbaik. Secara umum, kopi ini tumbuh di negara-negara beriklim tropis atau subtropis. Kopi arabika tumbuh pada ketinggian 700-1700 mdpl. Tanaman ini tumbuh hingga 3 meter bila kondisi lingkungannya baik. Walau berasal dari Ethiopia, kopi arabika menguasai sekitar 70% pasar kopi dunia dan telah dibudidayakan di berbagai daerah. Keunggulan dari kopi arabika antara lain bijinya berukuran besar, beraroma harum, dan memiliki cita rasa yang baik. Sedangkan kelemahan dari kopi arabika adalah

rentan terhadap penyakit HV. Oleh karena itu sejak muncul kopi robusta yang tahan terhadap penyakit HV dominasi kopi arabika mulai tergantikan. Ciri – ciri kopi arabika yaitu sebagai berikut:

- a. Bearoma wangi yang sedap menyerupai aroma perpaduan bunga dan buah.
- b. Terdapat cita rasa asam yang tidak terdapat pada kopi jenis robusta.
- c. Saat disesap dimulut akan terasa kental.
- d. Cita rasanya jauh lebih halus dari kopi robusta.
- e. Terkenal pahit.

2. Kopi Robusta

Kopi Robusta pertama kali ditemukan di Kongo pada tahun 1898 dan mulai masuk Indonesia pada tahun 1900. Kopi jenis ini merupakan keturunan dari berbagai spesies kopi yakni *Coffea canephora*, *Coffe quilou*, dan *Coffe Uganda*. Jenis robusta tahan terhadap serangan jamur karat. Kopi ini mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Secara umum, ciri- ciri dari kopi robusta adalah sebagai berikut:

- a. Memiliki rasa yang menyerupai coklat.
- b. Aroma yang dihasilkan khas dan manis.
- c. Warna bijinya bervariasi tergantung dari cara pengolahannya.
- d. Teksturnya lebih kasar dari Arabika.

2.3 Pengolahan Sekunder

Proses pengolahan sekunder adalah proses pengolahan biji kopi kering menjadi bubuk kopi. Ada beberapa tahapan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk

yaitu di mulai dari sortasi bahan baku, penyangraian, pendinginan bijikopi, penggilingan dan terakhir pengemasan.

1. Sortasi Bahan Baku

Sortasi bahan baku dilakukan guna memisahkan kopi beras dari kotoran kopi, kopi beras busuk dan dari benda – benda asing lainnya. Dan sortasi juga untuk menghasilkan mutu kopi yang baik dan agar tidak merusak cita rasa (Umikalsum & Ulya, 2019)

2. Penyangraian

Menurut (Mulato,et al. dalam Tyas, 2019) Penyangraian merupakan proses pembentukan aroma dan cita rasa kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Biji kopi memiliki kandungan senyawa organik pemberi aroma dan cita rasa pada biji kopi. Makin lama waktu sangrai, warna biji kopi mendekati warna coklat kehitaman. Menurut (Kunarto dalam Tyas, 2019) Roasting atau penyangraian bertujuan untuk memperoleh kopi sangrai berwarna coklat kayu manis kehitaman.

Roasting biji kopi menentukan warna dan cita rasa kopi yang akan dikonsumsi. Perubahan warna biji kopi dapat dijadikan dasar untuk *klasifikasi* sederhana. Penyangraian biji kopi merupakan suatu proses yang penting dalam industri perkopian yang amat menentukan mutu minuman kopi yang akan diperolehnya.

Proses ini mengubah biji – biji kopi mentah yang tidak enak menjadi minuman dengan aroma dan cita rasa lezat. Penyangraian biasanya dilakukan pada tekanan atmosfer, sebagai media pemanas biasanya digunakan udara

pemanas atau gas – gas hasil pembakaran. Panas juga diperoleh dengan mengadakan kontak Kesempurnaan penyangraian kopi dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu panas dan waktu. Kisaran suhu sangrai yaitu untuk tingkat sangrai ringan/warna coklat muda suhu 190 °C – 195 °C, tingkat sangrai medium/warna coklat agak gelap suhu 200 °C -205 °C. Waktu penyangraian bervariasi dari 7-30 menit tergantung jenis alat dan mutu kopi.

Penyangraian dapat dilakukan dengan secara terbuka atau tertutup. Penyangraian tertutup banyak dilakukan oleh pabrik atau industri pembuatan kopi bubuk untuk mempercepat proses penyangraian. Penyangraian secara tertutup akan menyebabkan kopi bubuk yang dihasilkan terasa agak asam akibat tertahannya air dan berapa jenis asam yang mudah menguap. Namun aromanya akan lebih tajam karena senyawa kimia yang beraroma khas kopi tidak banyak menguap. Selain itu, kopi akan terhindar dari bau yang berasal dari luar seperti bahan bakar atau bau gas hasil pembakaran yang tidak sempurna. (Afriliani, 2018) Tingkat penyangraian kopi ada 3 tingkatan, yaitu :

- Light

Merupakan fase dalam roasting yang memiliki tingkat kematangan paling rendah dengan biji kopi berwarna coklat muda dan tidak ada kilau minyak yang kelihatan di permukaan biji.

- Medium

Merupakan fase roasting yang paling banyak digunakan biji kopi pada tingkat ini berwarna coklat tua cenderung gelap. Sama seperti light, tingkat medium tidak mengeluarkan minyak pada permukaan biji kopi.

- Dark

Merupakan tingkatan roasting paling matang dengan biji kopi berwarna gelap dan terlihat sangat mengkilap karena minyak yang antara kopi beras dengan permukaan metal yang panas. Pengolahan biji kopi ini perlu disesuaikan dengan permintaan dan kegemaran konsumen.

(Afriliani, 2018) dikandungnya dikeluarkan cukup banyak. apabila melebihi tingkatan ini justru kopi menjadi tidak enak. Menurut Varnam dan Sutherland dalam Ridwansyah (2003) Light roast menghilangkan 3 – 5% kadar air, medium roast 5 – 8% kadar air dan dark roast 8 – 14% kadar air.

3. Pendinginan Biji Kopi

Menurut (Pangabean dalam Tyas, 2019) Proses pendinginan biji kopi yang telah disangrai sangat perlu dilakukan, hal ini bertujuan untuk mencegah agar tidak terjadi pemanasan lanjutan yang dapat mengubah warna, flavor, volume atau tingkat kematangan biji yang diinginkan. Beberapa cara dilakukan antara lain pemberian kipas atau menaruhnya kebidang datar. Menurut (Mulato, et al, dalam Tyas, 2019) Setelah proses sangrai selesai, biji kopi harus segera didinginkan kedalam bak pendinginan. Pendinginan yang kurang cepat dapat menyebabkan proses penyangraian berlanjut dan biji kopi menjadi gosong (over roasted). Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Selain itu, proses ini juga berfungsi untuk memisahkan kulit ari yang terlepas dari dari biji kopi saat proses sangrai.

4. Penggilingan

Menurut (Mulato, et al. dalam Tyas, 2019) Penghalusan biji kopi dihaluskan dengan mesin penghalus sampai diperoleh butiran kopi dengan ukuran tertentu. Butiran bubuk mempunyai luas 17 permukaan yang relatif besar dibandingkan jika

dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk cita rasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam seduhan. Penggilingan atau grinding merupakan proses penghancuran atau memperkecil diameter biji kopi yang telah di sangrai menjadi kopi bubuk yang lebih mudah untuk diseduh. Penggilingan biji kopi dapat dilakukan beberapa kali sampai diperoleh hasil gilingan dengan ukuran tertentu. (Umikalsum & Ulya, 2019) Hasil penggilingan biji kopi dibedakan menjadi : *coarse* (bubuk kasar), *medium* (bubuk sedang), *Fine* (bubuk halus), *very fine* (bubuk amat halus). Pilihan kasar halusnya bubuk kopi berkaitan dengan cara penyeduhan kopi yang digemari oleh masyarakat. Sejumlah kulit tipis (*Chaff*) terlepas dari biji kopi, ikut tergiling. Kulit ini bisa dibuang menggunakan hembusan udara maupun, metode lainnya (Ridwansyah, 2003).

5. Pengemasan

Pengemasan merupakan proses terakhir dari proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Pengemasan ini dilakukan guna memperoleh minuman kopi dengan cita rasa dan kualitas yang baik (Umikalsum & Ulya, 2019) Pengemasan berfungsi untuk mempertahankan aroma dan cita rasa kopi bubuk yang akan didistribusikan. Beberapa faktor yang dapat berpengaruh terhadap keawetan kopi bubuk selama dikemas adalah kondisi penyimpanan, tingkat sangrai, kadar air kopi bubuk, kehalusan bubuk dan kandungan oksigen dalam kemasan. Kemasan yang terlalu banyak mengandung oksigen dapat menyebabkan aroma dan cita rasa kopi berkurang karena proses oksidasi. Sedangkan kandungan air yang terlalu banyak di dalam kemasan akan dapat menghidrolisa senyawa yang ada dalam kopi bubuk dan menyebabkan bau apek.

(Sam'ani et al, 2019) Kemasan yang menarik diharapkan dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Pemberian merek pada kemasan akan mempermudah memperluas wilayah pemasaran sehingga produk akan dikenal dan digunakan oleh masyarakat luas. (Riwayanti et al., 2016) Beberapa jenis kemasan yang umum digunakan adalah plastik transparan dan aluminium foil. Masing – masing mempunyai kelebihan dan kekurangan baik dari aspek daya simpan dan kepraktisan penggunaan dan harga. Bahan pengemas yang baik harus mempunyai sifat – sifat sebagai berikut:

- a. Daya transmisi rendah terhadap uap air
- b. Daya penetrasi rendah terhadap oksigen
- c. Sifat permeable rendah terhadap aroma dan bau
- d. Daya tahan yang tinggi terhadap minyak dan sejenisnya
- e. Sifat permeable terhadap gas CO₂
- f. Daya tahan yang tinggi terhadap goresan dan sobekan
- g. Murah dan mudah diperoleh. (Afriliani, 201

2.4. Produksi

Produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah input menjadi output. Kegiatan tersebut dalam ekonomi bisa dinyatakan dalam fungsi produksi. Fungsi produksi menunjukkan jumlah maksimum output yang dapat dihasilkan dari pemakaian sejumlah input dengan menggunakan teknologi tertentu.

(Imam, 2017) Produksi ditinjau dari pengertian teknis suatu proses pendayagunaan sumber-sumber yang telah tersedia dengan mana yang diharapkan terwujudnya hasil yang lebih dari segala pengorbanan yang telah diberikan.

Produksi adalah segala usaha, kegiatan dan pekerjaan manusia yang dimanfaatkan untuk menghasilkan suatu barang yang bermanfaat bagi kehidupan manusia baik dengan cara memberikan tambahan-tambahan maupun bentuk barang tersebut.

(Purba, 2019) Menurut Sukirno (2015) Faktor – faktor produksi adalah benda – benda yang disediakan oleh alam atau diciptakan oleh manusia yang dapat digunakan untuk memproduksi barang dan jasa. Faktor produksi biasanya disebut sumber – sumber daya. Faktor produksi yang tersedia dalam perekonomian akan menentukan sampai dimana suatu negara dapat menghasilkan barang dan jasa. Faktor- faktor produksi dibagi menjadi 4 jenis yaitu:

1. Tanah dan sumber alam, adalah faktor produksi yang disediakan alam meliputi tanah, berbagai jenis barang tambang, hasil hutan dan sumber alam yang dapat dijadikan modal seperti air yang dibendung untuk irigasi atau untuk pembangkit listrik.
2. Tenaga kerja meliputi keahlian dan keterampilan yang mereka miliki. Dari segi keahlian dan pendidikannya, tenaga kerja dibedakan atas tiga golongan yaitu:
 - a. Tenaga kerja kasar adalah tenaga kerja yang tidak berpendidikan atau rendah pendidikannya dan tidak memiliki keahlian dalam suatu bidang pekerjaan.
 - b. Tenaga kerja terampil adalah tenaga kerja yang memiliki keahlian dari pelatihan atau pengalaman kerja seperti montir mobil, tukang kayu dan ahli memperbaiki TV dan radio.

- c. Tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki pendidikan cukup tinggi dan ahli dalam bidang tertentu seperti dokter, akuntan, ahli ekonomi dan insinyur.
3. Modal, adalah benda yang diciptakan oleh manusia dan digunakan untuk memproduksi barang – barang dan jasa yang mereka butuhkan. Beberapa contohnya yaitu sistem pengairan, jaringan jalan raya, bangunan pabrik dan pertokoan, mesin – mesin dan peralatan pabrik, dan alat – alat pengangkutan.
 4. Keahlian keusahawanan, Faktor produksi ini berbentuk keahlian dan kemampuan pengusaha untuk mendirikan dan megembangkan berbagai kegiatan usaha. Dalam menjalankan kegiatan ekonomi para pengusaha akan memerlukan ketiga faktor produksi yang lain yaitu tanah, modal, dan tenaga kerja. Keahlian keusahawanan meliputi kemahiran mengorganisasi berbagai sumber atau faktor produksi tersebut secara efektif dan efisien sehingga usahanya berhasil dan berkembang serta dapat menyediakan barang dan jasa untuk masyarakat.

2.5 . Biaya Produksi

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang akan diproduksi oleh perusahaan tersebut.

Biaya produksi yang dikeluarkan setiap perusahaan dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu biaya *ekspilit* dan biaya tersembunyi. Biaya ekspilit adalah pengeluaran perusahaan yang berupa pembayaran uang untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan. Sedangkan biaya tersembunyi adalah taksiran pengeluaran terhadap faktor – faktor produksi yang dimiliki oleh

perusahaan itu sendiri. Pengeluaran yang tergolong biaya tersembunyi antara lain pembayaran untuk keahlian produsen, modalnya sendiri digunakan dalam perusahaan, dan bangunan perusahaan yang disewakan kepada orang lain.

(Sukirno, 2015) Konsep biaya total dalam Sukirno (2015) dibedakan kepada tiga pengertian: Biaya Total (*Total Cost*), Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost*), dan Biaya Berubah Total (*Total Variable Cost*). Berikut arti dari ketiga konsep tersebut yaitu:

1. Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total adalah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya produksi didapat dari menjumlahkan biaya tetap total (TFC) dengan biaya berubah total (TVC). Dengan demikian biaya total dapat dihitung menggunakan rumus berikut: $TC = TVC + TFC$

2. Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost*)

Biaya tetap total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (input) yang tidak dapat diubah jumlahnya. Membeli mesin, mendirikan bangunan pabrik adalah contoh dari faktor produksi yang dianggap tidak mengalami perubahan dalam jangka pendek. Biaya tetap adalah total pengeluaran yang dibayar meskipun tidak ada output yang diproduksi. (Suhardi, 2016)

3. Biaya Berubah Total (*Total Variable Cost*)

Biaya berubah merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya. Bahan-bahan mentah merupakan variabel yang berubah jumlah dan nilainya dalam proses produksi. Semakin tinggi produksi,

semakin banyak bahan mentah yang diperlukan. Oleh sebab itu pembelanjaan terhadap bahan mentah semakin bertambah. Biaya variabel adalah pengeluaran yang berubah bersama dengan tingkat output. (Suhardi, 2016)

2.5 Penerimaan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima atas penjualan produk yang telah dihasilkan dalam proses produksi. Besar kecilnya penerimaan tergantung dari tingkat produksi dengan harga yang berlaku saat penjualan produk tersebut, atau hasil yang diterima melalui proses produksi dan dinilai dengan uang sebagai hasil penjualan barang atau jasa.

(Purba, 2019) Penerimaan adalah hasil usaha penjualan barang/jasa (*output*) yang diproduksi oleh perusahaan. Penerimaan dapat dihitung menggunakan rumus: $TR = P \times Q$ Keterangan:

$TR = Total Revenue$ (Penerimaan) (Rp)

$P = Price$ (Harga) (Rp)

$Q = Quantity$ (Jumlah produksi) (Kg)

2.6 Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu indikator untuk kesejahteraan seseorang atau masyarakat, sehingga pendapatan masyarakat mencerminkan kemajuan ekonomi suatu masyarakat (Imam, 2017). Menurut (Amalia dalam Imam, 2017) Peranan pendapatan yaitu jika pendapatan masyarakat dari suatu Negara meningkat, otomatis juga akan menciptakan daya beli masyarakat meningkat. Pengaruh pendapatan terhadap impor memiliki implikasi jika pendapatan bertambah secara otomatis akan meningkatkan jumlah impor dan sebaliknya jika pendapatan

berkurang akan menurunkan jumlah impor. Umumnya hubungan pendapatan dan impor bergerak sejajar.

Menurut Putong dalam (Imam, 2017) Pendapatan diperoleh dari dari total penerimaan yang diperoleh petani (Penerimaan kotor) dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan akan tinggi apabila penerimaan yang diperoleh selama proses produksi tinggi, namun sebaliknya pendapatan rendah apabila penerimaan yang diperoleh rendah.

(Soekartawi, 1995) menyatakan pendapatan usahatani adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya. $\Pi = TR - TC$ Keterangan:

Π = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Menurut (Mulyadi dalam Maulidah, 2012) Pendapatan merupakan keuntungan yang diperoleh para pengusaha sebagai pembayaran dari melakukan kegiatan sebagai berikut:

- a. Menghadapi resiko ketidak pastian di masa yang akan datang
- b. Melakukan inovasi/pembaharuan didalam kegiatan ekonomi
- c. Mewujudkan kekuasaan monopoli di dalam pasar

Menurut (Abdul dkk dalam Imam, 2017) Pendapatan masyarakat secara umum dapat disegmentasi kedalam 3 tingkatan yaitu pendapatan rendah, pendapatan menengah dan pendapatan tinggi.

Pergeseran proporsi masyarakat berpendapatan rendah kedalam masyarakat berpendapatan menengah dan berpendapatan tinggi secara langsung meningkatkan

penjualan barang dan jasa yang di hasilkan oleh perusahaan. Sebaliknya penambahan masyarakat berpendapatan rendah karena krisis ekonomi atau bencana alam akan mengurangi permintaan barang dan jasa yang dihasilkan oleh berbagai perusahaan.

2.8 Penelitian Terdahulu

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Hikmah, 2017) yang berjudul Analisis Biaya Dan Pendapatan Pengolahan Kopi Arabika Dikabupaten Aceh Tengah (Studi Kasus Koperasi Serba Usaha Arinagata). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui biaya dan pendapatan pengolahan kopi di KSU Arinagata Kampung Paya Tumpi Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah. Penelitian dilaksanakan di KSU Arinagata Kampung Paya Tumpi Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah. Ruang lingkup penelitian yaitu analisa biaya dan pendapatan pengolahan kopi KSU Arinagata. Teknik pengumpulan data penelitian dilakukan dengan cara questioner, observasi dan wawancara. Hipotesis penelitian ini adalah diduga proses pengolahan kopi di KSU Arinagata memberikan pendapatan yang menguntungkan dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses pengolahan kopi. Metode analisis data penelitian adalah analisis penerimaan, pendapatan, *R/C ratio* dan BEP. Dari hasil dan pembahasan penelitian, disimpulkan bahwa: 1) usaha pengolahan kopi di KSU Arinagata Kampung Paya Tumpi Kecamatan Kebayakan Kabupaten Aceh Tengah memperoleh nilai *R/C ratio* >1 , yaitu 1,11; 2) usaha pengolahan kopi di KSU Arinagata telah melebihi titik impas (BEP). BEP penerimaan sebesar Rp 175.915.453,27; BEP produksi sebesar 2.545,50 kg dan BEP harga yaitu Rp 64.677,02/kg; 3). Pendapatan rata-rata usaha pengolahan kopi di KSU Arinagata tahun 2017 sebesar Rp 365.849.916,49; dan

komponen terbesar dari total biaya variabel adalah biaya bahan baku sebesar Rp 22.476.203.432,20 (96,30%).

Penelitian yang dilakukan (Mohd Rizki Noviansah1, 2015) Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Di Kota Banda Aceh (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi). Provinsi Aceh istilah “jep kopi” merupakan kearifan lokal yang sudah diwariskan turun temurun sejak zaman dahulu. Salah satu kopi yang dikonsumsi masyarakat di Aceh untuk kopi robusta adalah kopi ulee kareng. Biji kopi Ulee Kareng dihasilkan dari biji kopi pilihan berkualitas yang berasal dari Lamno, Kabupaten Aceh Jaya. Biji-biji kopi tersebut diproduksi oleh usaha-usaha kecil menengah. Oleh penduduk setempat, bubuk kopi yang berkualitas tinggi ini kemudian diproses secara unik, sejak dari penggilingan hingga disaring menjadi secangkir minuman dengan cara yang tersendiri. Inilah sebabnya kopi Aceh, terutama kopi Ulee Kareng ini kemudian menjelma menjadi ikon Aceh itu sendiri. Kedahsyatan aroma kopi Aceh ini sudah sejak lama melegenda di Indonesia, dan saat ini sudah pula mendunia berkat banyaknya penikmat kopi dari kalangan pekerja internasional yang datang dan tinggal di Aceh selama bertahun-tahun untuk merekonstruksi Aceh pasca tsunami. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus (*case study*). Penelitian studi kasus memusatkan diri secara intensif terhadap suatu objek tertentu, dengan cara mempelajarinya sebagai suatu kasus. Penelitian studi kasus adalah penelitian tentang status subjek penelitian yang berkenaan dengan suatu fase spesifik atau khas dari keseluruhan personalitas. Hasil penelitian menunjukkan Usaha kopi bubuk Solong Kopi di Kota Banda Aceh menguntungkan. Hal ini dapat dilihat dari perolehan R/C ratio sebesar

1,59 yaitu lebih besar dari 1. Pendapatan yang diperoleh pengusaha kopi pada waktu penelitian sebesar Rp. 86.051.250/bulan.

Penelitian yang dilakukan (Riski, Anjar Sari, 2019) Analisis Usaha Pengolahan Kopi Robusta Di Kecamatan Gembong Kabupaten Pati. Kecamatan Gembong merupakan daerah penghasil kopi di Kabupaten Pati yang diolah menjadi bubuk kopi hitam dan bubuk kopi hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah, pendapatan dan kelayakan usaha pengolahan kopi robusta. Metode dasar penelitian yang digunakan metode deskriptif. Metode pengambilan lokasi penelitian dengan *purposive sampling*. Pengambilan sampel responden dengan metode sensus, pengumpulan data dengan cara wawancara, observasi dan pencatatan. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah, biaya, penerimaan dan pendapatan, dan analisis kelayakan berupa BEP dan R/C. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan rata-rata rasio nilai tambah usaha pengolahan bubuk kopi hitam dan hijau masing-masing 43,52% dan 48,06%, rata-rata pendapatan usaha pengolahan bubuk kopi hitam dan hijau masing-masing sebesar Rp. 360.592/PP 1 Minggu dan Rp. 580.313/PP 1 Minggu, rata-rata titik impas pengolahan bubuk kopi hitam dan hijau masing-masing menghasilkan nilai BEP (Produksi) 10,90 kg dan 4,91 kg (riil 12,48 kg dan 6,84 kg), BEP(Harga) Rp. 90.813/kg dan Rp. 154.489/kg (riil Rp. 104.000/kg dan Rp.215.000/kg) dan BEP(Penerimaan) Rp. Rp. 751.431/PP 1 Minggu dan Rp.379.426/PP 1 Minggu (riil Rp. 1.297.920/PP 1 Minggu dan Rp. Rp.1.470.600/PP 1 Minggu), dan nilai R/C pengolahan bubuk kopi hitam dan hijau masing-masing sebesar 1,38 dan 1,65.

II. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian dengan menggunakan metode Kuantitatif dan Deskriptif. Dalam arti penelitian ini hanya mengetahui bagaimana keadaan variabel itu sendiri tanpa ada pengaruh atau hubungan terhadap variabel lain seperti penelitian Eksperimen atau korelasi

3.2 Lokasi Dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Industri kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan pemilihan lokasi dilakukan secara *purposive* atau sengaja dengan pertimbangan bahwasanya Kabupaten Humbang Hasundutan Salah satu penghasil kopi *arabika* di Sumatera.

3.3 Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2014). Teknik pengambilan sampel untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode Sensus. Menurut (Sugiyono, 2018) Metode Sensus atau sampling total adalah teknik pengambilan sampel dimana seluruh anggota populasi dijadikan sampel semua. Penelitian yang dilakukan pada populasi dibawah 100 sebaiknya dilakukan dengan sensus, sehingga seluruh anggota populasi tersebut dijadikan sampel semua sebagai subyek yang dipelajari atau sebagai responden pemberi informasi Sampel pada penelitian ini merupakan pelaku usaha bubuk kopi di Kabupaten Humbang Hasundutan sebanyak 9 usaha.

Tabel 4 Lokasi Penelitian Dikabupaten Humbang Hasundutan

No	Lokasi Usaha	jumlah
1	kec. Dolok sanggul	4
2	kec Pollung	1
3	kec.Onan ganjang	1
4	Kec. Paranginan	2
5	Kec.Lintong nihuta	1

Sumber data : BPS Humbang Hasundutan, 2020

3.4 Teknik Pengumpulan data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode observasi dan wawancara. Metode observasi merupakan pengamatan terhadap beberapa segi dari masalah untuk memperoleh fakta-fakta yang diperlukan. Sedangkan Metode wawancara adalah merupakan proses interaksi dan komunikasi dalam bentuk bertanya langsung kepada responden guna mendapatkan informasi. Data yang digunakan dalam Penelitian ini adalah data Primer dan Sekunder. Dimana data Primer diperoleh dari wawancara langsung atau dengan memberi Kuesioner langsung kepada responden, sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi yang ada hubungannya dalam penelitian ini contohnya data BPS.

2.5 Metode Analisis Data

Data yang dijadikan dalam bentuk tabel kesimpulan analisis, dibahas dan ditarik kesimpulan adapun untuk menghitung modal biaya produksi, menurut (Sudono, 2006) di temukan dengan menggunakan rumus

a. Biaya

$$\boxed{TC = TFC + TVC}$$

Keterangan

TC = Total Cost (Biaya Total)

T_{fc} = *Total Fix cost* (Total Biaya Tetap)

T_{vc} = *Total Variabel* (Total Biaya Variabel)

b. Penerimaan

Jumlah penerimaan dapat dihitung Dengan Menggunakan Rumus (Sudono, 2006)

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

P = *Price* (Harga)

Q = *Quantity* (Jumlah Produksi)

C. Pendapatan

Pendapatan usaha dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$I = TR - TC$$

Keterangan

I = *Income* (Pendapatan)

Tr = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

Tc = *Total Cost* (Total Biaya)

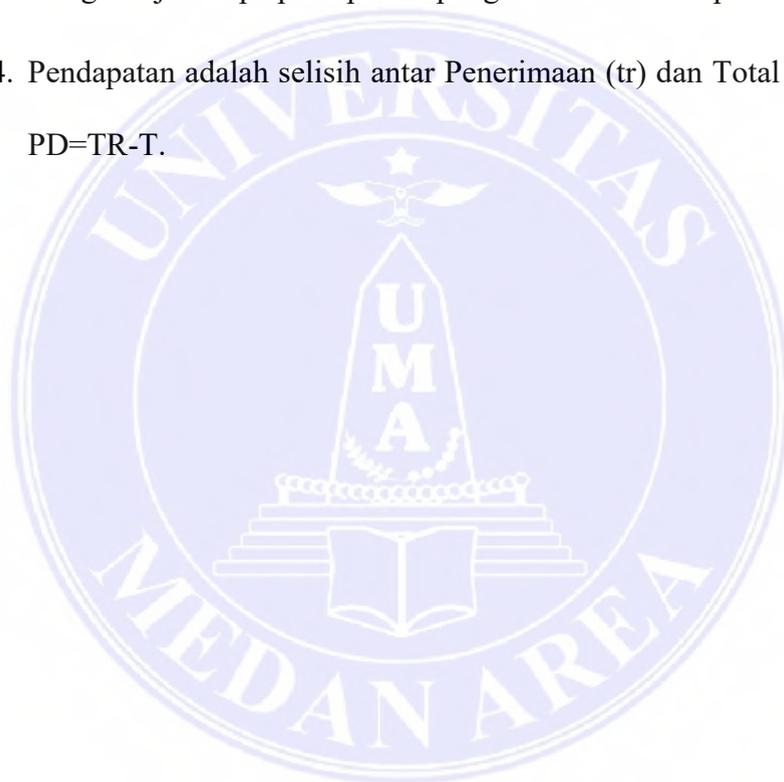
3.6 Defenisi Operasional Variabel

Variabel penelitian pada dasarnya adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja oleh penelitian untuk dipelajari, sehingga di peroleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Defenisi operasinal untuk masing - masing variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Industri adalah suatu sistem pengolahan secara terpadu antara sektor pertanian dengan sektor industri, sehingga akan diperoleh nilai tambah dari hasil pertanian tersebut.

2. Proses produksi adalah proses mengubah input atau faktor-faktor produksi dan penggunaan sumber daya lainnya untuk menghasilkan output atau keluaran.
3. Masukan (input) merupakan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk menghasilkan produksi kopi bubuk. Input pada industri kopi bubuk terdiri dari: bahan Baku, tenaga kerja dan peralatan.
4. Bahan Baku kopi adalah banyaknya biji kopi yang digunakan dalam suatu periode produksi, diukur dalam satuan (Kg).
5. Tenaga kerja adalah sejumlah orang yang melakukan tahap-tahap pembuatan bubuk kopi digunakan
6. Peralatan adalah alat-alat yang digunakan oleh agroindustri, yang mengubah untuk digunakan biji kopi menjadi bubuk kopi.
7. Keluaran (hasil produk) merupakan hasil dari proses produksi berupa bubuk kopi yang diukur dalam satuan kilogram (Kg).
8. Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada kesibukan perusahaan atau dengan kata lain biaya yang tergantung pada penggunaan kapasitas perusahaan
9. Gaji tenaga kerja adalah biaya tetap yang dikeluarkan setiap bulan Oleh usaha pengolahan bubuk kopi
10. Biaya tidak tetap/variabel adalah semua biaya yang dikeluarkan yang dipengaruhi oleh volume produksi

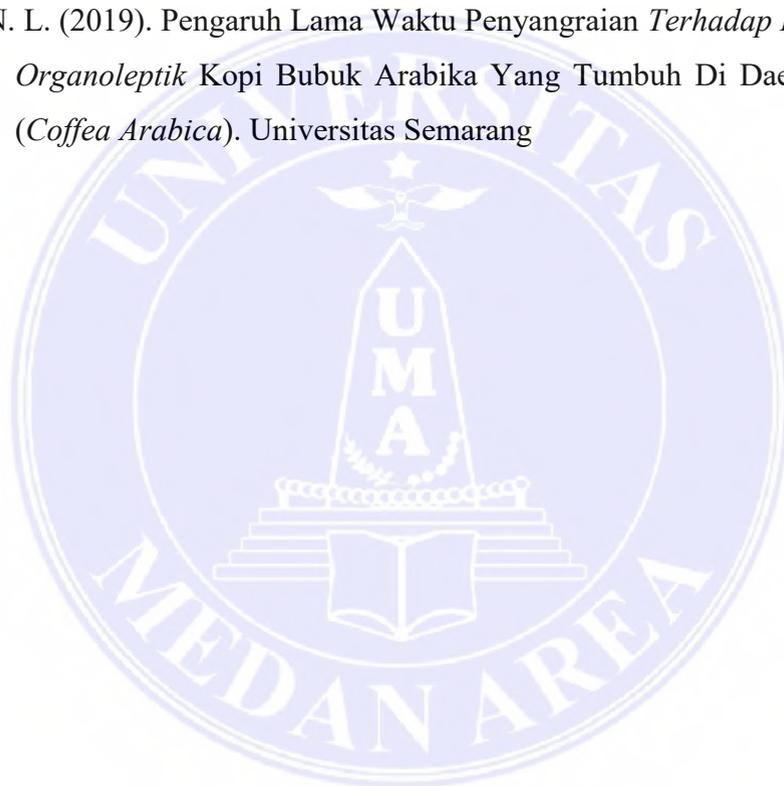
11. Biaya penyusutan adalah penyusutan nilai dari awal suatu sarana prasarana produksi dengan memperhitungkan taksiran umur ekonomis dari sarana-prasarana produksi tersebut.
12. Biaya total adalah biaya tetap dan biaya tidak tetap/variabel.
13. Biaya pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi : biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan dari mulai waktu bahan baku (green bean), tenaga kerja sampe pada proses pengolahan bubuk kopi
14. Pendapatan adalah selisih antar Penerimaan (tr) dan Total biaya (tc) jadi
 $PD=TR-T.$



DAFTAR PUSTAKA

- Afriliani, A. (2018). *Teknologi Pengolaan Kopi Terkini*. Deepublish
- Adwinta, (2012). *Biaya Tetap Dan Biaya Variabel*. Online.[Http://Adwintaactivity.Blogspot.Com/2012/04/Biaya-Tetap Dan-Biaya Variabel.Html](http://Adwintaactivity.Blogspot.Com/2012/04/Biaya-Tetap-Dan-Biaya-Variabel.Html). Diakses Tanggal 09 Januari 2015 *Pengertian Biaya Produksi*.
- Badan Pusat Statistik.(2018).*Luas Tanaman dan Produksi Tanaman Arabica*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera.
- Badan Pusat Statistik.(2018).*Data Luas Areal kopi arabika Produksi dan pruposi Kopi arabika* . *Badan Pusat Statistik Humbang Hasundutan*.
- Hikmah, (2017) *analisis biaya dan pendapatan kopi arabika dikabupaten aceh tengah* (studi kasus koperasi serba usaha arinagata)
- Industri pengolahan (2021),*data produksi bubuk kopi arabika Dikabupaten Humbang Hasundutan*
- Imam, I. D. Y. (2017). *Analisis Efisiensi Biaya Produksi Agroindustri Kopi Biji Oven Di Kabupaten Jember*. Universitas Jember
- Maqfirah, S.(2018). *Analisis Usahatani Kopi Dan Efisiensi Pemasaran Kopi(Coffea sp) Di Kecamatan Bener Kelipah Kabupaten Bener Meriah*.Universitas Sumatera Utara.
- Mohd Rizki, (2015), *Analisis Pendaapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Dikota Badan Aceh (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi*
- Najiyati, S. Dan Danarti. 2008. *Kopi: Budidaya Dan Penanganan Pasca PanenKopi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Panggabean, E.(2011). *Buku Pintar Kopi*.Agromedia Pustaka.Jakarta.
- Noor, Hendri Faisal.(2007).*Ekonomi Manajerial*.Yogyakarta:Raja Grafindo persada
- Putra, S. I., Istiqomah, Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Kopi : Pendekatan Metode Hayami*. *Efficient : Indonesian Journal Of Development Economics*, 3(3).
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan Kopi*. Universitas Sumatera Utara

- Riwayanti, I., Suwardiyono, & Purwanto, H. (2016). *Peningkatan Mutu Proses Produksi Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi Di Desa Gajah Kumpul Kecamatan Batangan Pati*. Inovasi Teknik Kimia,
- Riski Anjar sari, (2019), *Analisis Usaha Pengolahan Kopi Robusta Dikecamatan Gembong Kabupaten Pati*.
- Sukirno, S. (2015). *Mikroekonomi Teori Pengantar (Ketiga)*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Sadono, S. (2006). Analisis Biaya dalam Pengambilan Keputusan. *Jurnal Ekonomi Sugiyono*. (2018) Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Tyas, N. L. (2019). Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Fisikomia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (*Coffea Arabica*). Universitas Semarang
- .
- .



Lampiran 1`

Kuesioner Penelitian

**ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN PENDAPATAN USAHA KOPI BUBUK
DI KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN**

I. Ientitas Responden

a. Nama Responden :

b. Umur

.....

Tahun

c. Jenis Kelamin Perempuan Perempuan

d. Lama
Berusaha
Tahun

II. Identitas Usaha

a. Nama Usaha :

b. Tahun Berdiri Usaha :

c. Alamat Usaha :

d. Jenis Produk :

e. Keunggulan Produk :

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah alat dan bahan mudah didapatkan?	<input type="checkbox"/> Mudah <input type="checkbox"/> Tidak mudah Alasan :
2	Sudah berapa lama usaha ini berdiri ? tahun
3	Berapa lama saudara mengurus usaha anda dalam 1 hari? jam/hari
4	Ide dari manakah anda mendapatkan informasi tentang UMK sehingga saudara dapat mendirikan usaha ini?	a. Pengalaman dari bekerja di usaha pengolahan kopi b. Di ajari teman c. Coba-coba d. Lain-lain
5	Dari mana sumber dana/modal di peroleh?	a. Modal sendiri b. Pinjam dari Bank c. Bagi hasil d. Lainnya
6	Berapa waktu yang dibutuhkan untuk sekali pengolahan ? Jam/Hari
7	Berapa modal yang dikeluarkan dalam sehari mengolah biji kopi menjadi bubuk kopi?	
8	Dalam sekali produksi membutuhkan berapa banyak kopi biji (green Bean) ?	
9	Berapa biaya yang dibutuhkan untuk produksi per kg produk?	
10	Berapa harga jual 1 kg produk tersebut?	
11	Berapa produk yang dihasilkan dalam sekali produksi?	
12	Berapa total biaya produksi perbulan?	
13	Berapa total penerimaan dalam satu bulan?	
14	Bagaimana saudara menjual atau memasarkan produk bubuk kopi?	
15	Berapa harga bahan baku per Kg?	
16	Berapa upah rata-rata tenaga kerja (jko)?	
17	Berapa pendapatan yang diperoleh setiapbulannya ?	
18	Berapa harga biji kopi (green bean) per kg?	
19	Berapa pendapatan tenaga kerja Rp/jam ?	
20	Berapa harga bubuk kopi per Kg?	

21	Berapa sumbangan input lain Rp/Kg?	
22	Adakah pekerjaan berasal dari keluarga	

Penggunaan peralatan produksi

No	Jenis peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah Biaya	Umur Ekonomis (Tahun)	Nilai Penyusutan Rp/Tahun
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
Jumlah							
Total							

Penggunaan Bahan Baku

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
Jumlah					
Total					

TABEL LAMPIRAN 1 KARAKTERISTIK RESPONDEN

No	Jenis Kelamin	Umur (Thn)	Tingkat Pendidikan	Nama Usaha	Lama Usaha (Thn)
1	Laki-Laki	44	SMA	Satlabak Coffe	10
2	Laki-Laki	48	SMA	Rajali Coffe	10
3	Laki-Laki	43	SARJANA	Inser Coffe	10
4	Laki-Laki	37	SARJANA	Forlu Coffe	1
5	Laki-Laki	37	SARJANA	Coffe Tta	7
6	PEREMPUAN	40	SAM	Enna Coffe	5
7	Laki-Laki	42	SAM	Batak Coffe	7
8	PEREMPUAN	35	SARJANA	Coffe Litong	10
9	Laki-Laki	36	SARJANA	Sumatera Lintong Coffe	10

DATA LAMPIRAN 2 JUMLAH PERALATAN

No	Mesin Osas	Mesin Rostingan	Mesin Bubuk	Mesin Pres	Toples Kaca	Ayatan	Goni	Ember	Timbangan Digital
1	1	1	1	1	4	2	10	2	2
2	1	1	1	1	4	2	8	2	1
3	1	1	1	1	5	2	5	2	2
4	1	1	1	1	3	2	5	2	1
5	1	1	1	1	3	2	5	2	1
6	1	1	1	1	3	2	5	2	1
7	1	1	1	1	3	2	5	2	1
8	1	1	1	1	3	2	7	2	1
9	1	1	1	1	4	2	10	2	2
Total	9	9	9	9	37	18	68	18	12

DATA LAMPIRAN 3 JUMLAH HARGA PERLATAN YANG DIGUNAKAN

Jumlah Harga										
No	Jenis	Mesin	Rajawali Coffe	Inser Coffe	Forlo Coffe	Coffe Tta	Enna Coffe	Batak Coffe	Coffe Litong	Sumatera Lintong Coffe
1	mesin osas	5.000.000	5.000.000	5.000.000	4.000.000	5.000.000	3.500.000	5.000.000	5.000.000	5.000.000
2	mesin roastingan	85.000.000	60.000.000	50.000.000	50.000.000	60.000.000	50.000.000	50.000.000	75.000.000	125.000.000
3	mesin bubuk	5.000.000	4.000.000	5.000.000	5.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	6.000.000	6.000.000
4	mesin pres	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000
5	toples kaca	320.000	320.000	350.000	240.000	240.000	240.000	240.000	320.000	350.000
6	Ayatan	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
7	Goni	20.000	16.000	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000	14.000	20.000
8	Ember	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
9	timbangan digital	1.200.000	600.000	1.200.000	600.000	600.000	600.000	600.000	1.200.000	1.200.000

DATA LAMPIRAN 4 HARGA SATUAN ALAT

No	Alatt	Mesin	Rajawali Coffe	Inser Coffe	Forlo Coffe	Coffe Tta	Enna Coffe	Batak Coffe	Coffe Litong	Sumatera Lintong Coffe
1	mesin osas	5.000.000	5.000.000	5.000.000	4.000.000	5.000.000	3.500.000	5.000.000	5.000.000	5.000.000
2	mesin roastingan	85.000.000	60.000.000	50.000.000	50.000.000	60.000.000	50.000.000	50.000.000	75.000.000	125.000.000
3	mesin bubuk	5.000.000	4.000.000	5.000.000	5.000.000	4.000.000	4.000.000	4.000.000	6.000.000	6.000.000
4	mesin pres	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000	3.000.000
5	toples kaca	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000	80.000
6	ayatan	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000
7	goni	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000
8	ember	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
9	timbangan digital	600.000	600.000	600.000	600.000	600.000	600.000	600.000	600.000	600.000

Lampiran 5 biaya penyusutan peralatan

Nama Usaha	Mesin Osas	Mesin Rostingan	Mesin Bubuk	Mesin Pres	Tolles Kaca	Ayatan	Goni	Ember	Timbangan Digital	Biaya Penyusutan
	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	852.000
Stlabak Coffe	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	644.000
Rajawali Coffe	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	570.000
Inser Coffe	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	760.000
Forlo Coffe	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	897.000
Coffe Tta	5 tahun	5 tahun	5 tahun	5 tahun	5 tahun	5 tahun	5 tahun	5 tahun	5 tahun	1.195.000
Enna Coffe	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	7 tahun	755.000
Batak Coffe	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	755.600
Coffe Litong	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	1.171.600
Sumatera Lintong Coffe	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	10 tahun	1.171.600
Total										7.600.200
Rata-rata										844.000

DATA LAMPIRAN 6 BIAYA TETAP TENAGA KERJA

NO	Nama Usaha	Jumlah Kariawan	Upah Tenga Kerja /Orang	Total
1	Stlabak Coffe	3	2.000.000	6.000.000
2	Rajawalicoffe	2	2.000.000	4.000.000
3	Inser Coffe	2	2.000.000	4.000.000
4	Forlo Coffe	2	2.000.000	4.000.000
5	Coffe Tta	2	2.000.000	4.000.000
6	Enna Coffe	2	2.000.000	4.000.000
7	Batak Coffe	2	2.000.000	4.000.000
8	Coffe Litong	3	2.000.000	6.000.000
9	Sumatera Lintong Coffe	3	2.000.000	6.000.000
	Rata-rata		2.000.000	4.000.000

DATA LAMPIRAN 7 BIAYA VARIABEL BAHAN BAKU

No	Nama Usaha	Jumlah Yang Dibutuhkan	Harga Greeben /Kg	Total Harga
1	Stlabak Coffe	120	120,000	14,400,000
2	Rajawali Coffe	100	100,000	10,000,000
3	Inser Coffe	110	130,000	14,300,000
4	Forlu Coffe	80	110,000	8,800,000
5	Coffe Tta	80	100,000	8,000,000
6	Enna Coffe	90	110,000	9,900,000
7	Batak Coffe	90	120,000	10,800,000
8	Coffe Litong	150	120,000	18,000,000
9	Sumatera Lintong Coffe	180	120,000	21,000,000
Total				115200000
rata -rata		111	114.000	13.320.00

DATA LAMPIRAN 8 JUMLAH KEMASAN YANG DIBUTUHKAN

No	Nama Usaha	Kemasan 250 Gram	Kemasan 500 Gram
1	Stalbak Coffe	300	40
2	Rajawali Coffe	320	
3	Inser Coffe	340	
4	Forlu Coffe	248	10
5	Coffe Tta	256	
6	Enna Coffe	256	
7	Batak Coffe	260	
8	Coffe Litong	300	20
9	Sumatera Lintong Coffe	355	30
	Total	2.635	110
	Rata-rata	293	25

**DATA LAMPIARAN 9 HARGA KEMASAN BUBUK KOPI ARABIKA
ALUMINIUM FOIL**

No	Nama Usaha	Kemasan 250 Gr/Pc	Kemasan 500 Gr/Pc
1	Stalbak Coffe	3.000	4.000
2	Rajawali Coffe	3.000	4.000
3	Inser Coffe	3.000	4.000
4	Forlu Coffe	3.000	4.000
5	Coffe Tta	3.000	4.000
6	Enna Coffe	3.000	4.000
7	Batak Coffe	3.000	4.000
8	Coffe Litong	3.000	4.000
9	Sumatera Lintong Coffe	3.000	4.000

DATA LAMPIRAN 10 BIAYA PENUNJANG

No	Usaha	Aluminium foil 250	Aluminium foil 500	Tabung Gas	Listrik	total
1	Stalbak Coffe	900.000	180.000	96.000	140.000	1.316.000
2	Rajawali Coffe	960.000		96.000	150.000	1.206.000
3	Inser Coffe	1.020.000		96.000	150.000	1.266.000
4	Forlu Coffe	840.000	45.000	96.000	130.000	241000
5	Coffe Tta	768.000		96.000	120.000	964.000
6	Enna Coffe	768.000		96.000	100.000	964.000
7	Batak Coffe	780.000		96.000	100.000	976.000
8	Coffe Litong	900.000	90.000	105.000	180.000	1.170.105
9	Sumatera Lintong Coffe	1.065.000	103.500	105.000	200.000	1.473.500
Rata-rata		890,000	104.000	98.000	141.000	1.064.000

DATA LAMPIRAN 11 PENERIMAAN BUBUK KOPI

No	Nama Usaha	Jumlaha Kemasan Yang Dibutuhkan		Harga Keseluruhan		Total Keseluruhan Penerimaan
		Kemasan 250 Gram /Pc	Kemasan 500 Gram/Pc	Kemasan 250 Gram/pc	Kemasan 500 Gram/Pc	
1	Stalbak Coffe	300	40	120,000	240,000	45,000,000
2	Rajawali Coffe	320		115,000		36,000,000
3	Inser Coffe	340		140,000		47,000,000
4	Forlu Coffe	248	10	135,000	210,000	35,490,000
5	Coffe Tta	256		120,000		30,720,000
6	Enna Coffe	256		140,000		35,000,000
7	Batak Coffe	260		135,000		44,400,000
8	Coffe Litong	300	20	140,000	250,000	50,000,000
9	Sumatera Lintong Coffe	355	30	140,000	250,000	56,000,000
Total						379,610,000
Rata-rata						42,178,889

**DATA LAMPIRAN 12 TABULASI DATA BIAYA PRODUKSI BIJI KOPI MENJADI BUBUK KOPI DIKABUPATEN
HUMBANG HASUNDUTAN**

DATA No	Nama	Biaya Tetap		Biaya Tidak Tetap					Total
		Penyusutan	Gaji Kariaawan	Bahan Baku	Kemasan 250 Gram	Kemasan 500 Graam	Listrik	Tabung Gas	
1	Stalbak Coffe	852.000.00	6.000.000.00	14.400.000	900.000	180.000.00	140.000.00	96.000.00	21.988.000
2	Rajawali Coffe	644.000.00	4.000.000	10.000.000	9600.000	0	150.000.00	96.000.00	15.850.000
3	Inser Coffe	570.000.00	4.000.000	14.300.000	1.020.000		150.000.00	96.000.00	20.136.000
4	Forlo Coffe	760.000.00	4.000.000	8.800.000	840.000.00	45.000.00	130.000.00	96.000.00	14.671.000
5	Coffe Tta	897.000.00	4.000.000	8.000.000	768.000.00		120.000.00	96.000.00	13.881.000
6	Enna Coffe	1.195.000.00	4.000.000	9.900.000	768.000.00		100.000.00	96.000.00	16.814.000
7	Batak Coffe	755.000.00	4.000.000	10.800.000	780.000.00		100.000.00	96.000.00	16.531.000
8	Coffe Litong	755.600.00	6.000.000	18.000.000	900.000.00	90.000.00	180.000.00	105.000.00	26.030.000
9	Sumatera Lintong Coffe	1.171.000.00	6.000.000	21.000.000	1.065.000	103.500.00	200.000.00	105.000.00	29.644.000

**DATA LAMPIRAN 13 TABULASI PENERIMAAN DAN PENDATAN USAHA PENGOLAHAN BIJI KOPI MENJADI BUBUK
KOPI DIKABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN**

No	Nama	Biaya Tetap		Biaya Tidak Tetap					Totala Biaya Produksi	Total Penerimaan	Pendapatan Bersih
		Penyusutan	Gaji Kariawan	Bahan Baku /Kg	Kemasan 250 Gram/Pc	Kemasan500 Gram/Pc	Listrik	Gas			
1	Stalbak Coffe	852.000	6.000.000	14.400.000	900.000	180.000	140.000	96.000	21.988.000	45.600.000	23.612.000
2	Rajawali Coffe	644.000	4.000.000	10.000.000	960.000		150.000	96.000	15.850.000	38.000.000	22.150.000
3	Inser Coffe	570.000	4.000.000	14.300.000	1.020.000		150.000	96.000	20.136.000	47.600.000	27.464.000
4	Forlo Coffe	760.000	4.000.000	8.800.000	840.000	45.000	130.000	96.000	14.671.000	35.580.000	20.909.000
5	Coffe Tta	897.000	4.000.000	8.000.000	768.000		120.000	96.000	13.881.000	30.720.000	16.839.000
6	Enna Coffe	1.195.000	4.000.000	9.900.000	768.000		100.000	96.000	16.814.000	34.560.000	17.746.000
7	Batk Coffe	755.000	4.000.000	10.800.000	780.000		100.000	96.000	16.531.000	35.100.000	18.569.000
8	Coffe Litong	755.600	6.000.000	18.000.000	900.000	90.000	180.000	105.000	26.030.000	47.000.000	19.970.000
9	Sumatera Lintong Coffe	1.171.000	6.000.000	21.000.000	1.065.000	103.500	200.000	105.000	29.644.000	57.200.000	27.556.000

**DATA LAMPIRAN 14 PENDAPATAN BERSIH USAHA PENGOLAHAN BIJI KOPI ARBIKA MENJADI BUBUK KOPI
DIKABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN**

No	Uraian	Total (Rp)
1	Penerimaan	41.262.000
2	Rata -Rata Biaya Produksi	
	Biaya Penyusutan Peralatan	844.000
	Biaya Bahan Baku	13.320.000
	Biaya Penunjang	1.064.000
	Gaji Tenaga Kerja/Bulan	4.000.000
	Total	19.228.000
3	Pendapatan	22.034.000



lampiran 1 foto produsen rajawali coffe



Lampiran 2 foto kariawan stalbak coffe



Lampiran 3 Foto Produsen Stalbak



Lampiran 4 Penjemuran biji kopi



Lampiran 5 penjemuran biji kopi



Lampiran 5 pemasakan biji kopi



Mesin pemasakan (*roasting*) kopi

