

**PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH USAHA KOPI BUBUK  
ROBUSTA DI KABUPATEN LEBONG  
(STUDI KASUS PADA USAHA KOPI BUBUK CAP PADI)**

*Income and Value Added of Robusta Ground Coffee in North  
Lebong Subdistrict Lebong District  
(Case Study in Cap Padi Coffee)*

*Reswita*

*Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*

*Email: reswita17@yahoo.co.id*

**ABSTRACT**

*Robusta coffee is one of the largest plantation crops in Lebong. To increase the economic value of coffee is to do further processing into products that can be consumed directly. Processing can increase the value-added products, increase the shelf life, and increase profits. The purpose of this study was to determine the income and value-added business processing rice coffee into the ground coffee in the coffee business in the district Rice Powder Cap North Labong Lebong. Operating revenues rice processing coffee into the ground coffee in the coffee business Cap Rice Rp. 4,266,080.18 in one production process. Value added processing businesses into the ground coffee coffee rice Rp. 10346.67 / kg with added value ratio of 32.08% in one production process.*

**Keywords:** *Robusta coffee, value added analysis*

**PENDAHULUAN**

Berkebun kopi robusta merupakan salah satu kegiatan usahatani yang dilakukan oleh sebagian besar petani di Kabupaten Lebong. Tanaman kopi sebagian ditanam diantara pohon aren dan karet. Hasil penjualan kopi merupakan penyumbang terbesar sebagai sumber pendapatan bagi rumah tangga petani. Penjualan dari kopi umumnya masih dalam bentuk olahan kopi primer atau beras kopi yang dijual dengan harga Rp. 18.000 per kg sampai dengan Rp. 22.000 per kg. Dari penjualan beras kopi nilai tambah yang dirasakan oleh petani kopi bila masih belum signifikan dibandingkan dengan harga kopi bubuk yang mereka beli untuk konsumsi sehari-hari dengan harga Rp. 45.000 per kg nya. Untuk itu pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah perlu dilakukan sebagai upaya untuk memperbaiki dan meningkatkan perekonomian petani kopi cara diversifikasi produk melalui teknologi pengolahan lanjutan.

Berbisnis olahan kopi merupakan peluang usaha yang cukup menjanjikan karena tidak terlepas dari kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi kopi karena kopi memiliki rasa, aroma yang khas, dan

mempunyai manfaat tersendiri bagi penikmatnya. Keberhasilan bisnis kopi membutuhkan berbagai inovasi dalam pembuatan produk untuk meningkatkan nilai tambah seperti diolah menjadi kopi bubuk, kopi instan, kopi biji matang (*roasted coffee*), kopi mix, kopi celup, aneka minuman kopi dalam kemasan, dan aneka produk turunan lainnya agar dapat bersaing di pasar produk-produk yang dihasilkan.

Di Kecamatan Lebong Utara Kabupaten Lebong Provinsi Bengkulu usaha olahan kopi secara keseluruhan dimulai sejak tahun 1970-an, namun baru tahun 2000-an usaha pengolahan kopi ini mulai terdaftar pada Kantor Pelayanan Terpadu (KPT) Kabupaten Lebong dan mendapat izin usaha. Usaha kopi bubuk Cap Padi merupakan usaha pengolahan kopi home industri terbesar dan ternama di Kabupaten Lebong. Usaha pengolahan kopi ini mengolah beras kopi menjadi kopi bubuk dan memasarkannya di daerah Kabupaten Lebong. Usaha kopi bubuk ini sudah berjalan selama 45 tahun. Jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 600 Kg setiap kali berproduksi dan tenaga kerja yang digunakan sebanyak 8 orang. Dalam proses penggilingan kopi alat yang digunakan masih alat tradisional, yaitu alu dan lumpang yang terbuat dari kayu dan dibantu oleh Dinamo untuk menggerakkannya. Alat ini masih dipertahankan penggunaannya oleh usaha kopi bubuk Cap Padi dengan tujuan untuk mempertahankan rasa dan aroma yang menjadi ke khasan usaha kopi bubuk cap padi dengan usaha kopi bubuk yang lainnya.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu di Kecamatan Lebong Utara Kabupaten Lebong, yaitu pada usaha kopi bubuk Cap Padi, dengan pertimbangan usaha kopi bubuk Cap padi merupakan salah satu usaha home industri kopi bubuk robusta terbesar yang terdapat di Kecamatan Lebong Utara Kabupaten Lebong dan sudah memiliki izin usaha dari pemerintah daerah setempat serta usaha kopi bubuk ini selalu kontinyu berproduksi, baik pada waktu harga kopi rendah maupun pada waktu harga kopi tinggi.

Jenis-jenis data dalam penelitian ini ada 2 yaitu data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh langsung dari responden (pemilik usaha kopi) atau data asli yang diambil secara langsung tanpa perantara, responden diwawancarai dengan menggunakan kuisisioner (daftar pertanyaan) yang telah disiapkan sebelumnya. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh dalam bentuk sudah jadi berupa studi pustaka atau literatur-literatur, buku kuliah maupun artikel baik dari majalah, jurnal serta surat kabar yang berhubungan dengan penelitian ini.

Analisis data dilakukan secara kuantitatif. Pendapatan dihitung dengan mengurangkan total penerimaan penjualan dengan total biaya produksi (Prayitno dan Arsyad, 1997). Soekartawi (1995) menyatakan

penerimaan diperoleh dari banyaknya jumlah produksi yang terjual dikalikan dengan harga jual produk tersebut. Untuk menghitung pendapatan usaha kopi bubuk digunakan rumus (Soekartawi, 1995):

$$\text{Rumus: } \pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

$\pi$  = Keuntungan usaha kopi bubuk (Rp)

TR = Penerimaan usaha kopi bubuk (Rp)

TC = Total biaya usaha kopi bubuk (Rp)

Untuk mengetahui nilai tambah dari usaha kopi bubuk digunakan metode Hayami. Format analisis nilai tambah (Rp/Kg) adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Metode Penghitungan Nilai Tambah Hayami**

Variabel		Keterangan
<b>I. Keluaran (output) masukan (input) dan harga</b>		
1.	Out put/produk total (kg/proses produksi)	A
2.	Input bahan baku (kg/proses produksi)	B
3.	Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	C
4.	Faktor konversi (kg out put/1kg bahan baku)	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja (Hok/kg bahan baku)	$E = C/B$
6.	Harga out put (Rp/Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	G
<b>II. Pendapatan dan keuntungan</b>		
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I
10.	Nilai out put (Rp/Kg)	$J = D * F$
11.	Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
	• Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J * 100\%$
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E * G$
	• Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N = M/K * 100\%$
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
	• Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J * 100\%$
<b>III. Balas jasa untuk faktor produksi</b>		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
	• Pendapatan Tenaga kerja (%)	$R = M/Q * 100\%$
	• Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q * 100\%$
	• Keuntungan Pengusaha (%)	$T = O/Q * 100\%$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pendapatan Usaha Kopi Bubuk Cap Padi

Pendapatan usaha kopi bubuk diperoleh dengan mengurangi penerimaan dari penjualan kopi bubuk dengan biaya produksi, sehingga dapat diketahui berapa besar keuntungan ataupun kerugian yang diperoleh dalam usaha pengolahan kopi bubuk sekali periode produksi. Penerimaan

usaha kopi bubuk per periode produksi sebesar Rp. 19.350.000 dengan total biaya sebesar Rp. 15.083.919,8, sehingga diperoleh pendapatan usaha kopi bubuk Cap Padi yaitu sebesar Rp. 4.266.080,18.

**Tabel 2. Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan**

No	Uraian	Jumlah
	Penerimaan	
1	- Produksi (kg)	450
	- Harga Jual (Rp)	43.000
	- Nilai produksi (Rp)	19.350.000
2	Biaya Usaha Pembuatan Kopi Bubuk	
a.	Biaya Tetap	
	Penyusutan Alat (Rp)	30.341,34
	Pajak (Rp)	1.923,06
	Abodemen Listrik (Rp)	1.500
	<i>Total Biaya Tetap (Rp) (a)</i>	33.764,41
b.	Biaya Variabel	
	Bahan Baku (Rp)	12.300.000,00
	Kemasan (Rp)	436.500,00
	Kayu Bakar (Rp)	247.500,00
	Solar (Rp)	96.600,00
	Angkutan (Rp)	100.000,00
	Tenaga Kerja (Rp)	1.840.000,00
	Listrik (Rp)	8.555,40
	Lilin (Rp)	20.000,00
	Korek Api(Rp)	1.000,00
	<i>Total Biaya Variabel(Rp) (b)</i>	15.050.155,40
	Total Biaya (a + b)	15.083.919,81
	Pendapatan (Rp)	4.266.080,18

*Sumber: Data Primer Diolah, 2015*

### Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung pada perubahan volume produksi (Hariyanto, 2009). Biaya yang termasuk dalam biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi bubuk Cap Padi di Kecamatan Lebong Utara adalah biaya penyusutan alat, pajak, dan biaya abodemen listrik. Total biaya tetap selama satu kali proses produksi sebesar Rp. 33.764,41. Biaya tetap ini relatif kecil, karena pada pengolahannya menggunakan alat-alat yang sangat tradisional yaitu berupa alu dan lumpang untuk menggiling kopi yang sudah disangrai.

### Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah berdasarkan perubahan volume produksi. Biaya-biaya yang tergolong dalam biaya variabel pada usaha kopi bubuk Cap Padi di Kecamatan Lebong Utara Kabupaten Lebong

adalah biaya bahan baku, biaya kemasan, biaya kayu bakar, biaya bahan bakar solar, biaya angkutan, biaya tenaga kerja, biaya listrik, biaya lilin, dan biaya korek api. Total biaya variabel yang dikeluarkan selama satu kali produksi sebesar Rp. 15.050.155,40

### **Nilai Tambah Hasil Pengolahan Kopi Bubuk**

Nilai tambah merupakan perbedaan nilai suatu produk setelah dilakukan proses produksi dengan sebelum dilakukan proses produksi. Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi (Tarigan, 2004).

### **Penggunaan Bahan Baku Dalam Satu Kali Produksi**

Bahan baku yang digunakan per produksi adalah sebanyak 600 kg biji kopi dengan harga Rp. 20.500/kg

### **Bahan Penunjang Yang Digunakan Dalam Satu Kali Produksi**

Bahan penunjang atau penolong yang digunakan dalam proses pengolahan adalah biaya kayu bakar sebesar Rp. 247.500,00, biaya solar sebesar Rp. 96.600,00, biaya listrik sebesar Rp. 10.055,40, biaya lilin sebesar Rp. 20.000,00, biaya korek api sebesar Rp. 1.000,00, dan biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 30.341,34. Total Biaya keseluruhan dalam satu kali proses produksi berjumlah Rp. 841.996,74

### **Penggunaan Tenaga Kerja Dalam Satu Kali Produksi**

Jumlah tenaga kerja sebanyak 8 orang dengan jumlah HOK 30,67. Upah tenaga kerja per hari sebesar Rp. 60.000,00.

Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Hayami, 1989). Dalam usaha pengolahan kopi bubuk Cap Padi jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi sebanyak 600 kg dan dari hasil pengolahan diperoleh output atau kopi bubuk sebanyak 450 Kg. Perbandingan antara nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan dihasilkan nilai faktor konversi, yaitu sebesar 0,75. Nilai konversi ini menunjukkan setiap pengolahan 1 kg biji kopi dihasilkan kopi bubuk sebanyak 0,75 Kg. Tenaga kerja yang digunakan dalam usaha pengolahan kopi sebanyak 8 orang tenaga kerja, dengan jumlah HOK sebesar 30,67. Dengan upah perhari kerja adalah Rp. 60.000,00. Koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi kopi biji adalah sebesar 0,051. Nilai koefisien tenaga kerja ini menunjukkan banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk memproduksi satu kg bahan baku. Dari koefisien tenaga kerja dapat diartikan untuk mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk membutuhkan tenaga kerja sebanyak 0,051 HOK.

**Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk Robusta**

	Variabel	Nilai	Keterangan
<b>I. Keluaran (output) masukan (input) dan harga</b>			
1	Out put/produk total (kg/proses produksi)	450	A
2	Input bahan baku (kg/proses produksi)	600	B
3	Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	30,67	C
4	Faktor konversi (kg out put/1kg bahan baku)	0,75	$D = A/B$
5	Koefisien tenaga kerja (Hok/kg bahan baku)	0,051	$E = C/B$
6	Harga out put (Rp/Kg)	43.000	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	60.000	G
<b>II. Pendapatan dan keuntungan</b>			
8	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	20.500,00	H
9	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	1.403,20	I
10	Nilai out put (Rp/Kg)	32.250,00	$J = D * F$
11	Nilai tambah (Rp/Kg)	10.346,67	$K = J - H - I$
	• Rasio nilai tambah (%)	32,08%	$L = K/J * 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	3,067	$M = E * G$
	• Pangsa Tenaga Kerja (%)	29,64%	$N = M/K * 100\%$
13	Keuntungan (Rp/Kg)	7.279,67	$O = K - M$
	• Tingkat keuntungan (%)	22,57%	$P = O/J * 100\%$
<b>III. Balas jasa untuk faktor produksi</b>			
14	Marjin (Rp/Kg)	11.750,00	$Q = J - H$
	• Pendapatan Tenaga kerja (%)	26%	$R = M/Q * 100\%$
	• Sumbangan input lain (%)	12%	$S = I/Q * 100\%$
	• Keuntungan Pengusaha (%)	62%	$T = O/Q * 100\%$

**Sumber:** Data Primer Diolah, 2015

Nilai output atau produk kopi bubuk per kg sebesar Rp. 32.250,00. Nilai produk diperoleh dari hasil konversi harga jual persatuan kilogramnya. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan 600 kg beras kopi menjadi kopi bubuk adalah Rp. 10.346,67/kg. Nilai tambah merupakan selisih dari nilai produk dengan akumulasi biaya input (bahan baku) dan sumbangan input-input lainnya (bahan tambahan dan bahan penunjang). Jadi, nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan 600 kg biji kopi dengan harga bahan baku Rp 20.500,00 untuk menjadi 450 kg kopi bubuk adalah sebesar Rp 10.346,67/kg. Rasio nilai tambah yang diperoleh adalah 32,08%. Hal menunjukkan, dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk memberikan nilai tambah sebesar 32,08% dari nilai produk. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi home industri kopi bubuk cap Padi karena belum dikurangi dengan sumbangan tenaga kerja. Upah tenaga kerja yaitu sebesar Rp. 60.000,- dalam satu kali produksi. Pendapatan tenaga kerja Rp. 3.067,-. diperoleh dari koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja. Persentase imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah adalah 29,64%. Keuntungan yang diperoleh adalah sebesar Rp.7.279,67 per kg atau tingkat keuntungannya sebesar 22,57% dari nilai produk. Keuntungan ini merupakan nilai tambah bersih karena telah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Margin dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk sebesar Rp. 11.750,00,- yang di distribusikan untuk

masing-masing pendapatan tenaga kerja 26%, sumbangan input lain 12% dan keuntungan perusahaan 62%. Nilai produk yang tinggi akan memberikan tingkat keuntungan yang tinggi. Interaksi antara tingkat teknologi, manajemen usaha dan kualitas sumberdaya manusia sangat menentukan tingkat produksi dan besarnya nilai tambah yang dihasilkan.

## **SIMPULAN**

### **Simpulan**

Pendapatan usaha pengolahan beras kopi menjadi kopi bubuk pada usaha kopi Cap Padi sebesar Rp. 4.266.080,18 dalam satu kali proses produksi. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan beras kopi menjadi kopi bubuk sebesar Rp. Rp. 10.346,67/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 32,08% dalam satu kali proses produksi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Rahardjo, Pudji. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prasasto, S. 2008. Aspek Produktif Keripik Singkong. <http://wordpress.com>. Diakses pada tanggal 11 Mei 2016.
- Prayitno, H dan L. Arsyad. 1997. Petani Desa dan Kemiskinan. BPFE. Yogyakarta.
- Soekartawi. 1995. Analisis Usaha Tani. UI Press. Jakarta.
- Tarigan, R. 2004. Ekonomi Regional. Bumi Angkasa. Jakarta.

