

**ANALISIS NILAI TAMBAH KOPI ROBUSTA PADA *HOME INDUSTRY*  
PUTRA ADIRA CAP MAHKOTA RAJOKU DI KABUPATEN  
KEPAHIANG*****VALUE ADDED ANALYSIS ROBUSTA COFFEE IN HOME INDUSTRY  
PUTRA ADIRA CAP MAHKOTA RAJOKU IN KEPAHANG REGENCY*****Rakha Satya Idsan<sup>1\*</sup>, Gunarif Taib<sup>2</sup>, Rika Ampuh Hadiguna<sup>3</sup>**<sup>1</sup>Program Pascasarjana, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas<sup>2</sup>Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas<sup>3</sup>Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Andalas  
Jl. Universitas Andalas, Padang 25163, Sumatera Barat, Indonesia  
Email korespondensi : \*rakhaidsan@gmail.com

Diterima 03-08-2020, diperbaiki 25-10-2020, disetujui 06-11-2020

**ABSTRACT**

*This study aimed to measure the greater value obtained from Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Ground Coffee in producing various ground coffee products. The research was conducted at the Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Ground Coffee Business, which is a small-scale home industry that produces ground coffee products in Pelangkian Village, Kepahiang Regency, Bengkulu Province. Processed products from Robusta coffee analyzed were original ground coffee, ginger coffee, and pandanus coffee. The method of value added analysis used the Hayami calculation method. The results of the study showed that the added value of real coffee was Rp. 24,456,597 / kg or 82,174%, the added value of ginger coffee was Rp. 13,426,194 / kg or 29,967%, and the added value of pandanus coffee products was Rp. 18,638,833 / kg or 61,881%. Thus, the greatest added value was obtained in original coffee products because the higher the production, the higher the added value and the benefits obtained.*

**Keywords:** *Robusta coffee, value added, hayami method***ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang didapatkan oleh Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku dalam memproduksi berbagai produk kopi bubuk. Penelitian dilakukan di Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku yang merupakan salah satu industri rumah tangga skala kecil yang memproduksi produk kopi bubuk di Desa Pelangkian Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Produk olahan dari kopi robusta yang dianalisis adalah kopi bubuk original, kopi jahe, dan kopi pandan. Metode analisis nilai tambah dengan menggunakan metode perhitungan Hayami. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah kopi original adalah sebesar Rp.24.456,597/kg atau sebesar 82,174 %, nilai tambah produk kopi jahe adalah Rp.13.426,194/kg atau sebesar 29,967 %, dan nilai tambah produk kopi pandan sebesar Rp.18.638,833/kg atau sebesar 61,881 %. Dengan demikian, nilai tambah terbesar diperoleh pada produk kopi original karena semakin ke hilir suatu produksi, maka semakin tinggi nilai tambah dan keuntungan yang didapatkan.

**Kata Kunci:** Kopi Robusta, nilai tambah, metode hayami

## PENDAHULUAN

Kabupaten Kepahiang merupakan salah satu wilayah di Provinsi Bengkulu sebagai produsen penghasil kopi terbesar selain dari Kabupaten Rejang Lebong. Kepahiang terletak di dataran tinggi pegunungan Bukit Barisan, dengan luas wilayah yaitu sekitar 66.500 hektar. Secara geografis, Kabupaten Kepahiang yang terletak di dataran tinggi yang mempunyai iklim yang sejuk dengan suhu udara rata-rata tidak lebih dari 25°C dan curah hujan yang tinggi. Dengan adanya dukungan kondisi dan luas wilayah di Kabupaten Kepahiang terhadap sektor pertanian terutama untuk komoditas perkebunan. Kopi adalah salah satu komoditas unggulan daerah dari Kabupaten Kepahiang dan rata-rata perkebunan kopi di Kabupaten Kepahiang sebagian besar perkebunan rakyat. Menurut BPS Provinsi Bengkulu (2019), luas areal tanam perkebunan kopi robusta di Kabupaten Kepahiang pada tahun 2018 sebesar 24678 ha dan produksi sebesar 19199 ton/th.

Sektor pertanian sangat berperan penting dalam perekonomian di Kabupaten Kepahiang karena merupakan sektor utama yang memberikan peranan besar terhadap Pembentukan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB). Pada tahun 2018, PDRB Kabupaten Kepahiang pada sektor pertanian adalah sebesar 40,48 % (angka sangat sementara). Dengan nominal 1.611 milyar Rupiah (atas dasar harga berlaku). Komoditi pertanian pada sub sektor perkebunan yang menjadi komoditi andalan dari Kabupaten Kepahiang yaitu kopi yang setiap tahun produksinya selalu meningkat (BPS Kabupaten Kepahiang, 2019).

Kopi merupakan komoditas unggulan di Kabupaten Kepahiang yang

memiliki nilai ekonomi yang sangat menjanjikan, jika usaha-usaha industri rumah tangga memiliki suatu kreativitas untuk mengembangkan produk olahan kopi robusta dalam meningkatkan nilai tambah yang dihasilkan (diversifikasi produk) serta dukungan dan kebijakan dari pemerintah. Kopi adalah jenis minuman yang sangat digemari dan sangat penting bagi sebagian besar masyarakat baik di kalangan muda ataupun tua. Bukan hanya karena kenikmatan dan citarasanya saja bagi para konsumen pecinta kopi, namun kopi memiliki berbagai macam kandungan kimia yang terkandung di dalam kopi, salah satunya ialah *Kafein*. Kandungan *kafein* pada kopi yang memberikan rasa tenang atau merelaksasikan sistem kerja saraf dan kandungan *kaffeol* yang memberikan *flavor* dan aroma yang baik. Maka dari itu, banyaknya masyarakat yang mengonsumsi kopi disaat bersantai untuk menghilangkan penat setelah beraktivitas sehari-hari.

Seiring berjalannya waktu, sudah berbagai macam produk olahan dari kopi yang banyak beredar dipasaran salah satunya seperti minuman herbal yaitu kopi jahe, kopi pandan, kopi laos, dan kopi kunyit putih. Yulianto dan Widyaningsih (2013), menyatakan bahwa minat masyarakat terhadap minuman herbal di Indonesia semakin meningkat. Hal ini ditandai dengan munculnya trend *back to nature* oleh masyarakat, sehingga termotivasi untuk lebih berhati-hati dalam mengonsumsi suatu produk (Nuzuliyah, 2018). Sehingga dengan adanya kondisi tersebut, menuntut adanya suatu produk yang sesuai dengan pola konsumsi masyarakat yang memberikan banyak manfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, diperlukan adanya perubahan komoditi pertanian dalam bentuk segar menjadi suatu

produk baru yang lebih layak secara ekonomi melalui kegiatan proses pengolahan.

Banyak penelitian dan publikasi ilmiah yang fokus terhadap langkah-langkah memperkenalkan dan mendukung nilai tambah produk pertanian. Penelitian mengenai nilai tambah pada komoditas pertanian menjadi produk jadi dengan menggunakan perhitungan metode Hayami. Penelitian yang fokus utama pada analisis nilai tambah minuman herbal kopi dengan komoditas tanaman rimpang (Nuzuliyah, 2018), nilai tambah pengolahan kopi glondongan arabika menjadi Kopi Hs, Kopi Ose, dan Kopi Bubuk (Priantara, 2016), nilai tambah pengolahan nira menjadi gula semut aren (Miftah, 2018), nilai tambah pengolahan pisang menjadi kripik pisang (Safitri, 2015), dan nilai tambah pengolahan ubi kayu menjadi tepung tapioka (Herdiyandi, 2016).

Industri Rumah Tangga (*Home Industry*) Putra Adira Cap Mahkota Rajoku adalah salah satu usaha yang bergerak di bidang produksi kopi bubuk di Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu. Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku ini telah beroperasi sejak tahun 2018 di Desa Pelangkian Kecamatan Kepahiang, Kabupaten Kepahiang dan telah memiliki P-IRT dengan nomor 210170803020723. Produk yang dihasilkan ada 3 jenis yaitu kopi original, kopi jahe, dan kopi pandan. Di Kabupaten Kepahiang, hanya usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku yang melakukan pengembangan produk baru pada komoditi kopi robusta.

Pada pengembangan produk baru, harus memperhatikan beberapa hal diantara adalah dengan meningkatkan nilai tambah produk dalam tingkat persaingan tertentu (Griffin, 1997). Nilai tambah (*added value*) adalah pertambahan nilai dari suatu produk

atau komoditas yang telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi menjadi lebih baik. Dengan adanya industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkannya biaya-biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungannya lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan. Nilai tambah merupakan selisih nilai pada komoditas karena adanya perlakuan pada tahap tertentu yang dikurangi dengan pengeluaran yang dilakukan selama proses tersebut, dan nilai tambah dipengaruhi oleh 2 faktor yakni faktor teknis (kapasitas produksi, penerapan teknologi, kualitas produk, kualitas bahan baku, dan input penyerta), dan faktor pasar (harga jual output, upah tenaga kerja dan bahan baku).

Berdasarkan penjelasan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang didapatkan oleh usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku dalam memproduksi produk olahan dari komoditas kopi robusta sehingga dapat mengetahui keuntungan yang didapatkan dalam memproduksi produk kopi bubuk robusta.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Industri Rumah Tangga Putra Adira Cap Mahkota Rajoku di Desa Pelangkian, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu pada bulan Januari sampai Februari 2020. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang berisikan daftar pertanyaan, alat tulis, kalkulator, dan software Microsoft Excel 2013.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan survei dan observasi secara langsung ke tempat usaha Putra Adira Cap Mahkota Rajoku. Data primer yang dimaksud terdiri dari kebutuhan bahan baku, tenaga kerja, input lain, hasil produksi, data estimasi harga jual, dan pendapatan. Data sekunder yang digunakan pada penelitian ini diperoleh dari studi literatur dan pustaka serta hasil-hasil penelitian yang relevan.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

### **Biaya Proses Produksi**

Biaya yang dikeluarkan oleh pelaku meliputi Biaya Operasional (seperti Biaya Tetap dan Biaya Variabel) dan Biaya Investasi. Biaya Variabel adalah biaya yang berubah dan memiliki hubungan langsung dengan tingkat produksi dalam suatu siklus produksi atau penjualan. Biaya Variabel merupakan biaya yang relevan bagi pengambilan keputusan ekonomi dalam jangka pendek. Sedangkan Biaya Tetap adalah biaya yang independen atau terlepas dari besarnya produksi dan Biaya Tetap tidak akan berubah sejalan dengan perubahan pada besarnya produksi. Untuk menghitung Biaya Total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Total Biaya Produksi Kopi Robusta (Rp/Thn)

TFC : Total Biaya Tetap Kopi Robusta (Rp/Thn)

TVC : Total Biaya Variabel Kopi Robusta (Rp/Thn)

### **Penerimaan**

Setelah biaya-biaya para pelaku rantai nilai dihitung, maka pada tahapan selanjutnya diperlukan mengidentifikasi penerimaan. Rumus untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$TR_i = Y_i \times P_{Y_i}$$

Keterangan :

TR<sub>i</sub> : Total Penerimaan Produksi Kopi Robusta (Rp/Kg)

Y<sub>i</sub> : Jumlah Produksi Kopi Robusta (Kg)

P<sub>Y<sub>i</sub></sub> : Harga Jual Produksi Kopi Robusta (Rp/Kg)

### **Pendapatan**

Pendapatan atau laba dapat dihitung dengan cara mengurangi biaya keseluruhan yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap dari penerimaan. Pendapatan merupakan selisih dari penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan. Secara matematis pendapatan bersih dirumuskan sebagai berikut :

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan :

Pd : Pendapatan Petani Kopi Robusta (Rp/Thn)

TR : Total Penerimaan Produksi Kopi Robusta (Rp/Thn)

TC : Total Biaya Produksi Kopi Robusta (Rp/Thn)

### **Analisis Nilai Tambah**

Analisis nilai tambah dengan Metode Hayami (*Hayami Method*). Perhitungan nilai tambah dengan metode Hayami memperhitungkan tiga variabel, yaitu output, input dan harga, penerimaan dan keuntungan, serta balas jasa pemilik perusahaan. Berikut adalah tabel rincian variabel-variabel di dalam metode Hayami yang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah (*Value Added*) dengan menggunakan Metode Hayami

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami			
Variabel	No.	Sub Variabel	Keterangan
Output, Input, dan Harga	1	Output (Kg)	(1)
	2	Input Bahan Baku (Kg)	(2)
	3	Input Tenaga Kerja (JKO)	(3)
	4	Faktor Konversi	$(4) = (1) : (2)$
	5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO)	$(5) = (3) : (2)$
	6	Harga Output (Rp)	(6)
	7	Upah Tenaga Kerja (JKO)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan	8	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
	9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
	10	Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
	11	A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (8) - (9)$
		B. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a) / (10) \times 100$
	12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Jam)	$(12a) = (5) \times (7)$
		B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a) / (11a) \times 100$
	13	A. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
		B. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100$
	14	Marjin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		A. Pendapatan Tenaga Kerja	$(14a) = (12a) / (14) \times 100$
		B. Sumbangan Input Lain	$(14b) = (9) / (14) \times 100$
		C. Keuntungan Perusahaan	$(14c) = (13a) / (14) \times 100$

Sumber : Hayami, 1987

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Usaha

Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku salah satu industri rumah tangga yang berada di Desa Pelangkian, Kecamatan Kepahiang, Kabupaten Kepahiang yang telah beroperasi selama 2 tahun dan memproduksi 3 macam produk olahan kopi robusta, yaitu kopi original, kopi jahe, dan kopi pandan untuk meningkatkan nilai tambah dari produk yang dihasilkan. Tujuan pendirian usaha kecil ini adalah keinginan untuk membuat produk minuman olahan yang bahan

bakunya berasal dari komoditas kopi yang melimpah, sehingga pengolahan kopi menjadi kopi bubuk dapat dilakukan oleh petani dan pihak industri rumah tangga.

### Biaya Usaha Pengolahan Kopi Robusta di *Home Industry* Putra Adira Cap Mahkota Rajoku

Biaya dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama satu periode produksi yaitu satu tahun proses produksi. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data biaya produksi pengolahan kopi robusta dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya-Biaya dalam Proses Produk Kopi Bubuk Robusta di *Home Industry* Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Tahun 2019

No	Jenis Pengeluaran	Jumlah Fisik	Harga (Rp)	Nilai (Rp/Thn)
<b>1</b>	<b>Biaya Variabel</b>			
	<b>a. Kopi Original</b>			
	Cherry	3150 kg/thn	5000	15750000
	Plastik Kemasan	25 pack	7500	187500
	<b>Jumlah</b>			<b>15937500</b>
	<b>b. Kopi Jahe</b>			
	Cherry	700 kg/thn	5000	3500000
	Jahe	10 kg/thn	25000	250000
	Plastik Kemasan	1200 lembar	600	720000
	<b>Jumlah</b>			<b>4470000</b>
	<b>c. Kopi Pandan</b>			
	Cherry	350 kg/thn	5000	1750000
	Pandan	10 kg/thn	4000	40000
	Plastik Kemasan	400 lembar	600	240000
	<b>Jumlah</b>			<b>2030000</b>
	Biaya Tenaga Kerja (HOK)	46,286	50000	2314285,714
	Biaya Transportasi (Bensin)	156 liter/Thn	7500	1170000
	<b>TOTAL BIAYA VARIABEL</b>			<b>25921785,71</b>
<b>2</b>	<b>Biaya Tetap</b>			
	NPA			8997300
	Listrik			2760000
	Pajak Bangunan	0,0070 Ha		180000
	<b>TOTAL BIAYA TETAP</b>			<b>11937300</b>
	<b>TOTAL BIAYA KESELURUHAN</b>			<b>37859085,71</b>

Sumber : Data Diolah, 2020

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa industri rumah tangga (*home industry*) pengolahan kopi bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku, mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp.25.921.785,71/Thn dan biaya tetap sebesar Rp.11.937.300/Thn dengan total biaya Rp.37.859.085,71/Thn.

#### Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi Robusta di *Home Industry* Putra Adira Cap Mahkota Rajoku

Penerimaan merupakan perhitung dari total produksi dikalikan harga produk dengan satuan rupiah. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data penerimaan dalam proses produksi kopi robusta dapat dilihat pada Tabel 3.

Pada Tabel 3 menunjukkan bahwa penerimaan *home industry* kopi bubuk

Putra Adira Cap Mahkota Rajoku untuk 900 kg kopi original sebesar Rp.36.000.000/Thn, untuk 250 kg kopi pandan sebesar Rp.12.500.000/Thn, dan untuk 100 kg kopi pandan sebesar Rp.4.500.000/Thn dengan total penerimaan keseluruhan sebesar Rp.53.000.000/Thn.

#### Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta di *Home Industry* Putra Adira Cap Mahkota Rajoku

Perhitungan pendapatan dapat diperoleh dari selisih atau pengurangan dari penerimaan dengan total biaya produksi. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data pendapatan dalam proses produksi kopi robusta dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 3. Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi Robusta di *Home Industry* Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Tahun 2019

No.	<i>Home Industry</i>	Penerimaan		
		Jumlah Produksi (Kg/Thn)	Harga Satuan (Rp/Kg)	Total Nilai (Rp/Kg/Thn)
1	Putra Adira Cap Mahkota Rajoku			
	- Kopi Original	900	40000	36000000
	- Kopi Jahe	250	50000	12500000
	- Kopi Pandan	100	45000	4500000
<b>TOTAL PENERIMAAN</b>				<b>53000000</b>

Sumber : Data Diolah, 2020

Tabel 4. Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta di *Home Industry* Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Tahun 2019

No.	<i>Home Industry</i>	Pendapatan		
		Penerimaan (Rp/Kg/Thn)	Total Biaya (Rp/Thn)	Total Nilai (Rp/Thn)
1	Putra Adira Cap Mahkota Rajoku	53000000	37859085,71	15140914

Sumber : Data Diolah, 2020

Tabel 4 menunjukkan bahwa pendapatan *home industry* usaha kopi bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku menghasilkan pendapatan yaitu sebesar Rp.15.140.914/Thn

#### Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah suatu perubahan yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap input (bahan baku) pada suatu proses produksi sehingga menimbulkan suatu nilai (Fadil, 2019). Nilai tambah di sektor hilir yang melibatkan para industri pengolahan, ini dikarenakan komoditas pertanian yang bersifat mudah rusak (*perishable*) yang harus memerlukan perlakuan yang tepat dan diolah sehingga siap untuk dikonsumsi oleh konsumen (Marimin dan Maghfiroh, 2010). Komoditas pertanian mendapat perlakuan-perlakuan seperti, pengolahan, pengawetan, dan pemindahan untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah (Sudiyono, 2002).

Hasil nilai tambah produk olahan kopi robusta menjadi kopi original, kopi jahe, dan kopi pandan di Usaha Kopi

Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku tersaji pada Tabel 5.

Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku memproduksi kopi original dalam mengolah biji kopi sebanyak 1.209,6 kg menghasilkan 900 kg kopi bubuk original. Hal itu dikarenakan setiap pengolahan 1 kg biji kopi akan menjadi kopi bubuk rata-rata sebesar 0,25 kg. Kopi original tersebut dijual dengan harga Rp.40.000/kg Biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam produksi kopi original tersebut sebesar Rp.5.000/kg, dan biaya input lain sebesar Rp.305,308/kg.

Berdasarkan perhitungan, diperoleh bahwa hasil nilai output kopi original adalah Rp.29.761,905/kg. Berdasarkan nilai tersebut, apabila nilai output dikurangi dengan biaya input dan biaya input lainnya akan diketahui nilai tambah yang dihasilkan dari produk kopi original adalah Rp.24.456,597/kg. Berdasarkan nilai tersebut, rasio nilai tambah kopi original adalah 82,174 % sehingga setiap Rp.100 nilai produk kopi original mengandung Rp.82,174 nilai tambah.

Tabel 5. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Kopi Robusta di Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Tahun 2019

Analisis Nilai Tambah Metode Hayami				Produk		
Variabel	No.	Sub Variabel	Keterangan	Kopi Original	Kopi Jahe	Kopi Pandan
Output, Input, dan Harga	1	Output (Kg)	1	900	250	100
	2	Input Bahan Baku (Kg)	2	1209,6	279	149,4
	3	Input Tenaga Kerja (HOK)	3	46,286	46,286	46,286
	4	Faktor Konversi	$4 = 1 : 2$	0,744	0,896	0,669
	5	Koefisien Tenaga Kerja (JKO)	$5 = 3 : 2$	0,038	0,166	0,310
	6	Harga Output (Rp/Kg)	6	40000	50000	45000
	7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	7	50000	50000	50000
Penerimaan dan Keuntungan	8	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	8	5000	30000	9000
	9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	305,308	1376,673	2481,649
	10	Nilai Output (Rp/Kg)	$10 = 4 \times 6$	29761,905	44802,867	30120,482
	11	A. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$11a = 10 - 8 - 9$	24456,597	13426,194	18638,833
		B. Rasio Nilai Tambah (%)	$11b = 11a / 10 \times 100$	82,174	29,967	61,881
	12	A. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Jam)	$12a = 5 \times 7$	1913,277	8294,982	15490,629
		B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12b = 12a / 11a \times 100$	7,823	61,782	83,109
	13	A. Keuntungan (Rp/Kg)	$13a = 11a - 12a$	22543,320	5131,212	3148,204
		B. Tingkat Keuntungan (%)	$13b = 13a / 10 \times 100$	75,746	11,452	10,452
	14	Margin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$	24761,905	14802,867	21120,482
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14a = 12a / 14 \times 100$	7,727	56,036	73,344
		B. Sumbangan Input Lain (%)	$14b = 9 / 14 \times 100$	1,233	9,300	11,750
		C. Keuntungan Perusahaan (%)	$14c = 13a / 14 \times 100$	91,040	34,664	14,906

Sumber : Data diolah, 2020

Upah atau pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk memproduksi 1 kg kopi original adalah Rp.1.913,277/jam atau 7,823 % dari pendapatan yang diterima oleh perusahaan. Selain itu, keuntungan yang diperoleh perusahaan akibat adanya nilai tambah dalam pengolahan kopi original adalah Rp.22.543,320/kg atau dengan tingkat keuntungan sebesar 75,746 %. Nilai (margin) yang didapatkan oleh usaha kopi bubuk dalam memproduksi kopi original adalah sebesar Rp. 24.761,905/kg. Besarnya

margin yang diperoleh tersebut 7,727 % menyumbang pendapatan tenaga kerja, 1,233 % untuk sumbangan input lain, dan 91,040 % menjadi keuntungan perusahaan.

Menurut Hubeis (1997) dalam Ramawati (2019), bahwa rasio nilai tambah dengan persentase <15 % dikatakan rendah, apabila persentase rasio nilai tambah antara 15 % - 40 % dikatakan sedang, dan apabila persentase rasio nilai tambah >40 % dikatakan tinggi. Maka dari itu, rasio nilai tambah yang diperoleh dari produk kopi



original yaitu 82,174 % dapat dikatakan tinggi, karena rasio nilai tambah yang diperoleh antara >40 %.

Kopi jahe yang diproduksi oleh Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku membutuhkan bahan baku campuran dari biji kopi robusta asalan dan jahe dengan rincian 269 kg biji kopi dan 10 kg jahe sehingga total bahan baku yang digunakan adalah 279 kg yang akan menghasilkan 250 kg kopi jahe. Kopi jahe tersebut dijual dengan harga Rp.50.000/kg. Biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam produksi kopi jahe tersebut sebesar Rp.30.000/kg, dan biaya input lain sebesar Rp.1.376,673/kg.

Berdasarkan perhitungan, diperoleh bahwa hasil nilai output kopi jahe adalah Rp.44.802,867/kg. Berdasarkan nilai tersebut, apabila nilai output dikurangi dengan biaya input dan biaya input lainnya akan diketahui nilai tambah yang dihasilkan dari produk kopi jahe adalah Rp.13.426,194/kg. Berdasarkan nilai tersebut, rasio nilai tambah kopi jahe adalah 29,967 % sehingga setiap Rp.100 nilai produk kopi jahe mengandung Rp.29,967 nilai tambah.

Upah atau pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk memproduksi 1 kg kopi jahe adalah Rp.8.294,982/jam atau 61,782 % dari pendapatan yang diterima oleh perusahaan. Selain itu, keuntungan yang diperoleh perusahaan akibat adanya nilai tambah dalam pengolahan kopi jahe adalah Rp.5.131,212/kg atau dengan tingkat keuntungan sebesar 11,452 %. Nilai (margin) yang didapatkan oleh usaha kopi bubuk dalam memproduksi kopi jahe adalah sebesar Rp.14.802,867/kg. Besarnya margin yang diperoleh tersebut 56,036 % menyumbang pendapatan tenaga kerja, 9,3 % untuk sumbangan input lain, dan 34,664 % menjadi keuntungan perusahaan. Rasio

nilai tambah yang diperoleh dari produk kopi jahe yaitu 29,967 % dapat dikatakan sedang, karena rasio nilai tambah yang diperoleh diantara 15 %- 40 %.

Sedangkan kopi pandan yang diproduksi oleh Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku membutuhkan bahan baku campuran dari biji kopi robusta asalan dan pandan dengan rincian 134,4 kg biji kopi dan 15 kg pandan sehingga total bahan baku yang digunakan adalah 149,4 kg yang akan menghasilkan 100 kg kopi pandan. Kopi pandan tersebut dijual dengan harga Rp.45.000/kg. Biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam produksi kopi pandan tersebut sebesar Rp.9.000/kg, dan biaya input lain sebesar Rp.2.481,649/kg.

Berdasarkan perhitungan, diperoleh bahwa hasil nilai output kopi pandan adalah Rp.30.120,482/kg. Berdasarkan nilai tersebut, apabila nilai output dikurangi dengan biaya input dan biaya input lainnya akan diketahui nilai tambah yang dihasilkan dari produk kopi pandan adalah Rp.18.638,833/kg. Berdasarkan nilai tersebut, rasio nilai tambah kopi pandan adalah 61,881 % sehingga setiap Rp.100 nilai produk kopi pandan mengandung Rp.61,881 nilai tambah.

Pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk memproduksi 1 kg kopi pandan adalah Rp.15.490,629/jam atau 83,109 % dari pendapatan yang diterima oleh perusahaan. Selain itu, keuntungan yang diperoleh perusahaan akibat adanya nilai tambah dalam pengolahan kopi pandan adalah Rp.3.148,204/kg atau dengan tingkat keuntungan sebesar 10,452 %. Nilai (margin) yang didapatkan oleh usaha kopi bubuk dalam memproduksi kopi pandan adalah sebesar Rp.21.120,482/kg. Besarnya margin yang diperoleh tersebut 73,344 % menyumbang pendapatan tenaga kerja, 11,750 % untuk sumbangan input lain, dan

14,906 % menjadi keuntungan perusahaan. Rasio nilai tambah yang diperoleh dari produk kopi pandan yaitu 61,881 % dapat dikatakan sedang, karena rasio nilai tambah yang diperoleh yaitu >40 %.

## KESIMPULAN

Usaha Kopi Bubuk Putra Adira Cap Mahkota Rajoku sebagai produsen pengolahan komoditas kopi robusta menjadi kopi original, kopi jahe, dan kopi pandan layak untuk dijalankan karena memberikan nilai tambah dari produk yang dihasilkan dan keuntungan bagi perusahaan. Nilai tambah yang dihasilkan dalam pengolahan kopi original adalah Rp.24.456,597/kg atau rasio nilai tambah sebesar 82,174 %, nilai tambah yang dihasilkan dalam pengolahan kopi jahe adalah Rp.13.426,194/kg atau rasio nilai tambah sebesar 29,967 %, dan nilai tambah yang dihasilkan dalam pengolahan kopi pandan adalah Rp.18.638,833/kg atau sebesar 61,881 %.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akridge, J., Downey, D., Boehlje, K., Harling, F., Barnard, & Baker, T. 1997. *Food System 21 Gearing Up for the New Millenium. In Agricultural Input Industries*. Purdue University Cooperative Extension Service. West Lafayette.
- BPS. 2019. *Provinsi Bengkulu dalam Angka 2019*. Bengkulu.
- BPS. 2019. *Kabupaten Kepahiang dalam Angka 2019*. Kepahiang. Bengkulu.
- Fadil, M R. 2019. *Strategi Pengembangan Organisasi Rantai Nilai Komoditas Pisang di Povinsi Lampung*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Griffin, A. 1997. *PDMA Research on New Product Development Practices: Updating Trends and Benchmarking Best Practices I*. Journal of Product Innovation Management, 14(6), 429–458. [https://doi.org/10.1016/S0737-6782\(97\)00061-1](https://doi.org/10.1016/S0737-6782(97)00061-1)
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Marooka, Y., & Siregar, M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java a Perspective From a Sunda Village*. CPGRT Centre. Bogor.
- Herdiyandi., Rusman, Y., & Yusuf, M N. 2016. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 2(2), 81-86.
- Marimin., dan Maghfiroh N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. IPB Press. Bogor.
- Miftah, H., Yoesdarti, A., & Maulana, M H. *Analisis Nilai Tambah Olahan Gula Aren di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Gula Semut Aren (GSA)*. Jurnal Agribisains, 4(2), 8-14.
- Nuzuliyah, L. 2018. *Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Tanaman Rimpang*. Industria : Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 7(1), 31-38.
- Priantara, I D G Y., Mulyani, S., & Satriawan, I K. 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli*. Jurnal Rekayasa

- dan Manajemen Agroindustri, 4(4), 33-42.
- Ramawati, R., Teguh, S., & Eko, N. 2019. *Pengolahan Kopi dan Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta di Kecamatan Tukur Kabupaten Pasuruan*. Jurnal Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA. 8(2), 135-144.
- Safitri, L. S. 2015. *Analisis Nilai Tambah Keripik Pisang di UKM Rifa, Kabupaten Subang*. Jurnal Agrotek, 2(2), 83-91.
- Sudiyono. 2002. *Pemasaran Pertanian*. UMM Press. Malang.
- Yulianto, R. R., & Widyaningsih, T. D. 2013. *Formulasi Produk Minuman Herbal Berbasis Cincau Hitam (Mesona palustris), Jahe (Zingiber officinale), dan Kayu Manis (Cinnamomum burmanni)*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 1(1), 65–77.