

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI BUBUK ROBUSTA PADA
INDUSTRI 3 BINTANG KOPI KAILI DESA TINGGEDE KECAMATAN
MARAWOLA KABUPATEN SIGI**

**Analysis of The Added Value of Robusta Ground Coffe Processing in The 3 Bintang
Kaili Coffee Industry Tinggede Village Marawola District Sigi Regency**

Via Yuniarti¹⁾, Yulianti Kalaba²⁾, Wira Hatmi²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

²⁾Dosen Pro gram Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

Email : viayuniarti25@gmail.com, yuliantigani610@gmail.com, hatmi.wira@gmail.com

submit: 07 Agustus 2024, Revised: 12 Agustus 2024, Accepted: Agustus 2024

DOI : <https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v12i4.2293>

ABSTRACT

This study aims to determine the added value generated from the processing of robusta ground coffee in the 3 Bintang Kaili Coffee Industry. This research was conducted from March to May 2022, which is located in Ray Permay Housing Block 3, Tiggede Village, Marawola District, and Sigi Regency. Respondents in this study were industry owners and two workers from the 3 Bintang Kaili Coffee Industry. The analytical tool used is added-value analysis according to the Hayami Method. The research results show that the added-value generated from the processing of robusta ground coffee in the 3 Bintang Kaili Coffee Industry is Rp. 22,217,77 per gram for 1,000-gram packaging and Rp.17,439,31 per gram for 100-gram packaging. The value-added ratio, or “added value”, is the percentage between added value and output value. The value-added ratio in the 3 Bintang Kaili Coffee Industry is 34,71% for 1,000-gram packages and 87,19% for 100-gram packages. This shows that from each processing of 1,000 grams and 100 grams of robusta ground coffee, an added value of 34,71% and 87,19% will be obtained.

Keywords: Added value, ground coffee, income.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi bubuk robusta pada industri 3 Bintang Kopi Kaili. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Maret sampai Mei 2022 yang berlokasi di Perumahan Ray Permai Blok 3, Desa Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik industri dan dua orang tenaga kerja dari Industri 3 Bintang Kopi Kaili. Alat analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah menurut Metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi bubuk robusta pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili sebesar Rp. 22.217,77/gram untuk kemasan 1.000 gram dan Rp. 17.439,31/gram untuk kemasan 100 gram. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili sebesar 34,71% untuk kemasan 1.000 gram dan 87,19% untuk kemasan 100 gram. Hal ini menunjukkan bahwa dari setiap pengolahan 1.000 gram dan 100 gram kopi bubuk robusta akan memperoleh nilai tambah sebesar 34,71% dan 87,19%.

Kata Kunci : Nilai tambah, kopi bubuk, pendapatan.

PENDAHULUAN

Subsektor perkebunan merupakan salah satu subsektor yang mengalami pertumbuhan paling konsisten, baik ditinjau dari luas areal maupun produksi. Sebagai salah satu subsektor penting dalam sektor pertanian, subsektor perkebunan secara tradisional mempunyai kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian Indonesia. Salah satu komoditas unggulan dalam subsektor perkebunan adalah kopi. Kopi merupakan produk yang mempunyai peluang pasar baik di dalam negeri maupun di luar negeri (Sitanggang dan Sembiring, 2013).

Sulawesi Tengah merupakan salah satu wilayah penghasil kopi, dimana komoditi ini memiliki nilai ekspor pasar yang kompetitif baik di pasaran dalam negeri maupun luar negeri, disamping itu kopi berfungsi sebagai minuman yang menyegarkan juga memiliki berbagai kegunaan sebagai bahan campuran makanan dan kosmetik. Hal ini sudah banyak diterapkan dan digunakan oleh industri yang mengolah kopi sebagai bahan pendukung atau campuran pembuatan beraneka jenis makanan dan bahan-bahan pendukung lainnya (Yurhana dan Rauf. R.A, 2016).

Biji kopi berasal dari biji kopi yang telah mengalami beberapa tingkat proses pengolahan. Secara garis besar dan cara kerjanya, maka terdapat dua cara pengolahan biji kopi, yaitu yang disebut pengolahan buah kopi cara basah dan cara kering. Perbedaan pokok dari kedua cara tersebut adalah pada cara kering pengupasan daging buah, kulit tanduk dan kulit ari dilakukan setelah kering (kopi gelondong), sedangkan cara basah pengupasan daging buah dilakukan sewaktu masih basah (Ridwansyah, 2003).

Pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk meliputi proses *roasting*, penggilingan dan pengemasan. Tujuan proses *roasting* yaitu untuk menyangrai biji kopi hingga matang sehingga mudah untuk diproses lebih lanjut. Tujuan dari penyangraian tersebut untuk memekarkan biji kopi dan membuka biji kopi agar dapat diambil saripatinya. Ada tiga golongan *roasting* yaitu *light roast*, *medium roast*, dan *dark roas* (Teti., E, dan Ahmadi, 2008).

Industri 3 Bintang Kopi Kaili merupakan salah satu industri yang mengolah biji kopi murni menjadi kopi bubuk di Kabupaten Sigi. Berikut industri pengolahan kopi di Kabupaten Sigi terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data IKM Komoditas Kopi Kabupaten Sigi, Tahun 2021.

No	Nama Industri	Jenis Produk	Alamat	Produksi Kg/bulan
1	IKM Kopi Adijaya	Kopi Bubuk	Desa Omu Kecamatan Bumbasa	200
2	IKM Kopi Toratima	Kopi Bubuk	Desa Pena Kecamatan Pipikoro	120
3	IKM Pipikoro Coffea	Kopi Bubuk	Desa. Mpanau Kecamatan Sigi Biromaru	120
4	3 Bintang Kopi Kaili	Kopi Bubuk	Desa Tinggede Kecamatan Marawola	80
5	IKM Semangat Baru	Kopi Bubuk	Desa Lawe Kecamatan Pipikoro	80
6	Putri Olu	Kopi Bubuk	Desa Olu Kecamatan Lindu	15

Sumber: Perindakopi Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah, 2021.

Nilai tambah dapat di hasilkan dengan pengolahan bahan baku, bahan baku biji kopi robusta yang di gunakan oleh Industri 3 Bintang Kopi Kaili berasal dari Desa Tokelemo Kecamatan Palolo Kabupaten Sigi dengan harga bahan baku sebesar Rp. 25.000/kg. Bahan baku tersebut diolah menjadi kopi bubuk dengan beberapa proses pengolahan yaitu diantaranya proses *roasting* yang berfungsi untuk mengeluarkan air dalam kopi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya, mengurangi beratnya dan memebrikan aroma pada kopi tersebut, penggilingan yang berfungsi untuk memecah biji kopi menjadi bubuk halus, dan pengemasan. Selama proses pengolahan tersebut bahan baku mengalami penyusutan sebanyak 20%. Bahan baku biji kopi robusta yang diolah menjadi kopi bubuk adalah sebanyak 300.000 gram dimana yang digunakan untuk kemasan 1.000 gram sebanyak 235.000 gram biji kopi robusta, setelah mengalami proses pengolahan menjadi kopi bubuk, biji kopi tersebut susut menjadi 188.000 gram. Bahan baku biji kopi robusta yang digunkan untuk kemasan 100 gram sebanyak 65.000 gram, dan setelah mengalami proses pengolahan menjadi kopi bubuk, biji kopi tersebut susut menjadi 52.000 gram.

Harga jual bahan baku setelah mengalami proses pengolahan menjadi lebih tinggi yaitu dari harga Rp. 25.000/kg, kemudian di jual dalam bentuk dua kemasan kopi bubuk dengan harga Rp. 80.000 untuk kemasan 1.000 gram dan Rp. 25.000 untuk kemasan 100 gram. Hal ini menunjukkan bahwa setelah mengalami proses pengolahan, bahan baku tersebut mendapatkan pertambahan nilai sebesar Rp. 55.000 untuk kemasan 1.000 gram dan Rp. 250.000 untuk 100 gram.

Nilai tambah pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk tentu saja akan menimbulkan keuntungan bagi pengusaha kopi. Nilai tambah berfungsi untuk meningkatkan kesejahteraan suatu perusahaan. Dengan adanya nilai tambah suatu produk maka produk tersebut akan lebih unggul. Industri 3 Bintang Kopi Kaili

telah memsarkan kopi bubuk dalam kurun waktu yang lama tetapi belum mengetahui nilai tambah produk tersebut secara akurat sedangkan nilai tambah diperlukan untuk mengetahui berapa nilai korbanan sehingga pengusaha bisa menentukan harga jual yang tepat untuk produk tersebut, olehnya peneliti bermaksud untuk menghitung nilai tambah dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili.

Berdasarkan uraian pada latar belakang maka rumusan masalah pada penelitian ini yaitu berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi bubuk robusta pada industri 3 Bintang Kopi Kaili?

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi bubuk robusta pada industri 3 Bintang Kopi Kaili.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili Desa Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. Penentuan lokasi penelitian ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa industri 3 Bintang Kopi Kaili berpotensi dikembangkan karena merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang memiliki aroma dan cita rasa yang khas yaitu terdapat aroma dan cita rasa coklat pada bubuk kopinya, akan tetapi memiliki produksi yang rendah yaitu 80 kg. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai Mei 2022.

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik industri dan dua orang tenaga kerja dengan pertimbangan bahwa pemilik industri dan tenaga kerja tersebut lebih megetahui mengenai industri tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung dengan tujuan dapat diperoleh hasil yang lebih akurat dan sesuai dengan tujuan penelitian.

Penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada responden yaitu pemilik dan tenaga kerja pada industri tersebut. Data sekunder diperoleh dari instansi terkait dan literatur-literatur yang relevan dengan tujuan penelitian.

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini maka model analisis yang digunakan adalah perhitungan melalui metode *Hayami* yaitu untuk menganalisis berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi robusta menjadi kopi bubuk dengan menggunakan berbagai input.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei 2022.

Proses produksi merupakan kegiatan atau rangkaian yang saling berkaitan untuk memberikan nilai atau menambah nilai kegunaan terhadap suatu barang. Suatu proses produksi yang bertujuan memberi nilai suatu barang dapat dilihat pada proses produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi. Sedangkan proses produksi yang bertujuan untuk menambah nilai atau kegunaan suatu barang atau jasa dapat dilihat pada proses produksi yang merubah barang setengah jadi menjadi barang jadi (Hani. H.T, 2011).

Proses produksi kopi bubuk dilakukan mulai dari penyangraian/*roasting* biji kopi, pendinginan biji kopi yang telah di sangrai, penghalusan/penggilingan biji kopi dan pengemasan. Proses produksi tersebut dilakukan oleh 2 orang tenaga kerja dan diawasi oleh pimpinan. Proses produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada bulan Mei 2022 dilakukan sebanyak 4 kali dalam satu bulan, dalam 4 kali proses produksi tersebut membutuhkan bahan baku biji kopi sebanyak 300.000 gram dengan harga bahan

baku Rp. 25.000 per 1.000 gram. Berdasarkan hasil wawancara dengan responden tingkat susut kopi setelah diolah sebesar 20%, sehingga dari 300.000 gram bahan baku dapat menghasilkan kopi bubuk sebanyak 240.000 gram. Jumlah bahan baku yang di gunakan untuk kopi bubuk dalam kemasan 1.000 gram yaitu sebanyak 235.000 gram sehingga mengasilkan kopi bubuk sebanyak 188.000 gram dengan harga Rp.80.000/kemasan, sedangkan jumlah bahan baku yang di gunakan untuk kemasan 100 gram yaitu sebanyak 65.000 gram sehingga menghasilkan 52.000 gram kopi bubuk dengan harga Rp.25.000 /kemasan.

Biaya Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei 2022.

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu, biaya adalah bagian dari harga pokok yang dikorbankan dalam suatu usaha untuk memperoleh penghasilan (Mulyadi, 2012). Biaya (*caost*) adalah sejumlah pengorbanan kas atau setara kas untuk mendapatkan barang atau jasa, yang diharapkan dapat memberikan manfaat atau keuntungan pada masa yang akan datang (Astuti. W, 2014). Adapun biaya produksi kopi bubuk yaitu meliputi biaya tetap dimana terdapat biaya penyusutan alat, biaya pajak, gaji pimpinan dan biaya tenaga kerja. Selain itu, adapun biaya variabel meliputi biaya bahan baku, biaya lain-lain, dan biaya transportasi.

Biaya Tetap. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang tidak dapat berubah-ubah atau tetap selama periode waktu tertentu meskipun terjadi perubahan besar pada tingkat produksi atau keseluruhan kegiatan usaha dalam suatu produksi (Mulyadi, 2016). Biaya tetap (*fixed coast*) adalah biaya yang nilainya tidak berubah sesuai dengan fluktuasi hasil produksi, biaya tetap secara total tidak berubah saat aktivitas bisnis meningkat atau menurun, biaya tetap bernilai tetap dalam rentang aktivitas yang relevan (*relevant range*) di luar rentang

aktivitas ini biaya tetap dapat berubah nilainya (Noviansah. M. R. dkk, 2019). Biaya tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan oleh Industri 3 Bintang Kopi Kaili tanpa memperhitungkan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya tetap yang termasuk kedalam penelitian ini meliputi biaya penyusutan alat, biaya pajak, gaji pimpinan dan biaya tenaga kerja. Berdasarkan data pada lampiran, maka biaya tetap dapat dituliskan pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tetap produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili sebesar Rp. 7.111.667 yang dikeluarkan pada Bulan Mei 2022 yang terdiri dari penyusutan alat sebesar Rp. 1.336.667, total biaya pajak sebesar yang terdiri pajak bangunan dan pajak kendaraan Rp. 175.000, gaji tenaga kerja sebesar Rp. 2.600.000 yang berjumlah 2 orang dan gaji pimpinan sebesar Rp. 3.000.000.

Biaya Variabel. Biaya variabel adalah biaya yang totalnya berubah secara proporsional terhadap perubahan *output driver* aktivitas, sedangkan biaya per unitnya tetap dalam batas relevan tertentu (Purwaji, A., Wibowo., dan Muslim, S, 2016). Biaya variabel merupakan biaya yang totalnya berubah mengikuti besaran volume produksi, jika output yang dikeluarkan banyak maka otomatis biaya variable yang dikeluarkan juga besar (Tawakal, 2019). Adapun biaya variabel produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei 2022 dapat dituliskan pada Tabel 3.

Tabel 2. Total Biaya Tetap Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei 2022.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Tahun)
1	Penyusutan Alat	1.336.667
2	Pajak	175.000
3	Gaji Tenaga Kerja	2.600.000
4	Gaji Pimpinan	3.000.000
	Jumlah	7.116.667

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Tabel 3. Total Biaya Variabel Produksi Kopi Bubuk Pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei 2022.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Bahan Baku	7.500.000
2	Biaya Lain-lain	3.945.000
3	Biaya Trasportasi	400.000
	Jumlah	11.845.000

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Tabel 4. Total Biaya Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei, Tahun 2022.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Biaya Tetap	7.116.667
2	Biaya Variabel	11.845.000
	Jumlah	18.956.667

Sumber Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Tabel 3 menunjukkan bahwa total biaya variabel produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada bulan Mei adalah sebesar Rp. 11.845.000 yang terdiri dari biaya pembelian bahan baku kopi sebesar Rp. 7.500.000 dengan pembelian bahan baku kopi sebanyak 300.000 gram dengan harga bahan baku Rp. 25.000 per 1.000 gram, dan biaya lain-lain sebesar Rp. 3.945.000 yang terdiri dari biaya listrik/air, biaya kemasan ukuran 10 × 15 cm, dan biaya kemasan 1.000 gram, biaya transportasi sebesar Rp. 400.000, pembelian tabung gas 8 kg dan pembelian bahan bakar.

Total Biaya. Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili yaitu biaya yang diperoleh dari penjumlahan antara biaya tetap dan biaya variabel (Anika, N., Putra, E,P,D, 2020). Total biaya merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan yaitu dari biaya tetap dan biaya variabel. Total biaya produksi kopi bubuk berdasarkan pada tabel 2 dan 3 yang harus dikeluarkan oleh Industri 3 Biantang Kopi Kaili dalam memproduksi kopi bubuk pada Bulan Mei sebesar Rp. 18.956.667.

Tabel 4 menunjukkan bahwa total biaya produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei tahun 2022 adalah sebesar Rp. 18.956.667 dengan total biaya tetap sebesar Rp.7.111.667 yang terdiri dari biaya penyusutan alat, biaya pajak, gaji tenaga kerja dan gaji pimpinan. Total biaya variabel sebesar Rp. 11.845.000 yang digunakan untuk pembelian bahan baku, biaya lain-lain, dan biaya transportasi.

Pendapatan Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei 2022.

Pendapatan merupakan hasil yang diperoleh dari selisih antara total penerimaan (TR) dengan total biaya produksi (TC). Tinggi rendahnya pendapatan akan sangat dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi yang dicapai. Jumlah pendapatan sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besar biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Besarnya jumlah pendapatan yang diterima oleh pemilik usaha merupakan besarnya penerimaan dan pengeluaran selama proses produksi (Faisal, H.N, 2015). Penerimaan diperoleh dari harga produk dikalikan dengan jumlah produksi. Penerimaan yang diperoleh Industri 3 Bintang Kopi Kaili pada Bulan Mei tahun 2022 yaitu 520 kemasan untuk ukuran 100 gram dengan harga Rp. 25.000/kemasan adalah Rp.13.000.000, dan 188 kemasan untuk kemasan 1.000 gram dengan harga Rp.80.000/kemasan adalah Rp.15.040.000. Total penerimaan adalah sebesar Rp.28.040.000 dengan total biaya yang digunakan adalah sebesar Rp.18.956.667 maka diperoleh pendapatan pada produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili yaitu sebesar Rp. 9.083.333.

Perhitungan Nilai Tambah Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili.

Nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan korbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang dapat perlakuan khusus produksi

berlangsung. Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan bahan baku yang dapat perlakuan khusus untuk mendapatkan nilai, sehingga memperoleh nilai tambah. Untuk melihat berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk maka digunakan metode Hayami. Adapun perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan perhitungan nilai tambah produksi kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili selama satu bulan proses produksi. Pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk menghasilkan output kopi bubuk sebanyak 240.000 gram dari penggunaan bahan baku biji kopi sebanyak 300.000 gram yang dikemas dalam bentuk kemasan 1.000 gram dan 100 gram. Kemasan 1.000 gram menghasilkan kopi bubuk sebanyak 188 kemasan dan kemasan 100 gram menghasilkan kopi bubuk sebanyak 520 kemasan. Penggunaan tenaga kerja adalah 12,59 HOK sehingga menghasilkan faktor konversi sebesar 0,8. Nilai konversi ini menunjukkan bahwa setiap pengolahan atau penambahan 1.000 gram ataupun 100 gram biji kopi robusta dapat menghasilkan 0,8 kopi bubuk.

Koefisien tenaga kerja dihasilkan dari nilai pembagian alokasi jam kerja (HOK) yang digunakan dengan jumlah bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi. Koefisien tenaga kerja pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili adalah 0,05 HOK/gram untuk kemasan 1.000 gram dan 0,00019 HOK/gram untuk kemasan 100 gram, yang artinya setiap penambahan atau pengolahan 1.000 gram biji kopi robusta menjadi kopi bubuk membutuhkan 0,05 HOK dan setiap penambahan 100 gram biji kopi membutuhkan 0,00019 HOK. Harga output kopi bubuk adalah sebesar Rp.80.000 untuk kemasan 1.000 gram dan Rp. 25.000 untuk kemasan 100 gram, dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp. 148.256,81, sehingga jika penambahan tenaga kerja untuk pengolahan kopi bubuk membutuhkan Rp. 148.256,81 untuk setiap 1.000 gram atau 100 gram kopi bubuk.

Tabel 5. Perhitungan Nilai Tambah Produksi Kopi Bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili Menggunakan Metode Hayami.

No	Variabel	Kemasan		Satuan
		1.000 Gram	100 Gram	
Output, input, harga				
1	Hasil/produksi	188.000	52.000	Gram/Bulan
2	Bahan baku	235.000	65.000	Gram/Bulan
3	Tenaga kerja	12,59	12,59	HOK
4	Faktor konversi	0,8	0,8	-
5	Koefisien tenaga kerja	0,05	0,00019	HOK/Gram
6	Harga output	80.000	25.000	Rp/Gram
7	Upah rata-rata tenaga kerja	148.256,81	148.256,81	Rp/HOK
Penerimaan dan Keuntungan				
8	Harga bahan baku	25.000	2.500	Rp/Gram
9	Sumbangan input lain	16.787,23	60,69	Rp/Gram
10	Nilai output	64.000	20.000	Rp/Gram
11	a. Nilai tambah	22.217,77	17.439,31	Rp/Gram
	b. Rasio nilai tambah	34,71	87,19	%
12	a. Imbalan tenaga kerja	7.412,84	28,16	Rp/Gram
	b. Bagian tenaga kerja	33,36	0,161	%
13	a. Keuntungan	14.804,93	17.441,15	Rp/Gram
	b. Tingkat keuntungan	66,63	99,83	%

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2022.

Harga bahan baku biji kopi adalah Rp. 25.000 untuk 1.000 gram dan Rp.2.500 untuk 100 gram. Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian total biaya bahan penolong dan biaya lain-lain dengan output yang dihasilkan, nilai sumbangan input lain yang dihasilkan untuk 1.000 gram kopi bubuk adalah sebesar Rp. 16.787,23/gram dan untuk 100 gram kopi bubuk membutuhkan input lain sebesar Rp.60,69/gram, sehingga untuk setiap penambahan atau pengolahan 1.000 gram biji kopi membutuhkan sumbangan input lain sebesar Rp. 16.787,23/gram dan untuk penambahan 100 gram biji kopi membutuhkan lain sebesar Rp.60,69/gram. Nilai output merupakan hasil perkalian antara faktor konversi dengan harga produk, nilai output yang dihasilkan oleh Industri 3 Bintang Kopi Kaili adalah sebesar Rp. 64.000 untuk kemasan 1.000 gram kopi bubuk dan Rp. 20.000 untuk kemasan 100 gram kopi bubuk.

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang dihasilkan oleh Industri 3 Bintang Kopi Kaili untuk kemasan 1.000 gram adalah sebesar Rp. 22.217,77/gram, dengan rasio nilai tambah sebesar 34,71% yang artinya 34,71% dari nilai output merupakan nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk, untuk kemasan 100 gram menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.17.439,31/gram dengan rasio nilai tambah sebesar 87,19%. Rasio nilai tambah merupakan presentase nilai tambah dibagi dengan nilai output. Sehingga, setiap pengolahan atau penambah 1.000 gram biji kopi robusta menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 22.217,77/gram dengan rasio nilai tambah sebesar 34,71% dan setiap penambahan 100 gram biji kopi robusta menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 17.439,31/gram dengan rasio nilai tambah sebesar 87,19%.

Imbalan tenaga kerja diperoleh dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja. Besarnya imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap 1.000 gram kopi bubuk sebesar Rp. 7.412,84/gram, yang artinya setiap penambahan atau pengolahan 1.000 gram kopi bubuk memberikan imbalan bagi tenaga kerja sebesar Rp. 7.412,84/gram, sedangkan imbalan tenaga kerja untuk setiap 100 gram kopi bubuk adalah sebesar Rp.28,16/gram, yang artinya setiap penambahan 100 gram kopi bubuk memberikan imbalan tenaga kerja sebesar Rp. 28,16/gram . Bagian tenaga kerja merupakan presentase dari pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah, bagian tenaga kerja pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili untuk kemasan 1.000 gram sebesar 33,36% dan bagian tenaga kerja untuk kemasan 100 gram adalah 0,161%.

Keuntungan merupakan selisih dari nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, keuntungan yang diperoleh dari usaha kopi bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili untuk 1.000 gram kopi bubuk adalah sebesar Rp. 14.804,93/gram dengan tingkat keuntungan yang diperoleh sebesar 66,63%, sedangkan keuntungan yang diperoleh dari pengolahan 100 gram kopi bubuk adalah Rp. 17.441,15/gram dengan tingkat keuntungan sebesar 99,83% Sehingga, untuk setiap pengolahan atau penambahan 1.000 gram biji kopi robusta menjadi kopi bubuk akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 14.804,93/gram dengan presentase keuntungan sebesar 66,63%. Sedangkan, untuk setiap pengolahan atau penambahan 100 gram biji kopi robusta akan mendapatkan keuntungan sebesar Rp. 17.441,15/gram dengan presentase keuntungan 99,83%.

Menurut kriteria pengujian Hubeis (1997), rasio nilai tambah dikatakan rendah apabila memiliki presentasi dibawah 15%, sedang apabila memiliki presentase antara 15% - 40%, dan tinggi apabila memiliki presentase diatas 40%. Dalam hal ini rasio nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi

bubuk pada Industri 3 Bintang Kopi Kaili tergolong memiliki rasio nilai tambah yang sedang untuk kemasan 1.000 gram karena memiliki perentase rasio nilai tambah sebesar 34,71% dan untuk kemasan 1.000 gram memiliki rasio nilai tambah yang tinggi karena memiliki presentase nilai tambah sebesar 87,19%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan masalah pada latar belakang dan tujuan penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk memberikan nilai tambah yang tinggi bagi Industri. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk untuk kemasan 1.000 gram yaitu sebesar Rp. 22.217,77/gram dengan rasio nilai tambah sebesar 34,71% dan tergolong rasio nilai tambah yang tinggi. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk untuk kemasan 100 gram yaitu sebesar Rp. 17.439,31/gram dengan rasio nilai tambah sebesar 87,19% dan tergolong rasio nilai tambah tinggi. Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh besarnya nilai tambah, semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan di Industri 3 Bintang Kopi Kaili peneliti menyarankan agar perusahaan dapat meningkatkan peralatan dalam mengolah produk dan peningkatan tenaga kerja agar mendapatkan nilai tambah yang lebih tinggi dan mendapatkan keuntungan yang maksimal, serta dapat membangun jaringan terhadap petani produsen kopi supaya dapat menjaga ketersediaan bahan baku kopi.

DAFTAR PUSTAKA

Anika, N., Putra, E.P.D, 2020. *Analisis Pendapatan Usahatani Sayuran Hidroponik dengan*

- Sistem Deep Flow Technique (DFT)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 9 (4) : 367-373.
- Astuti, W. 2014. Akuntansi Manajemen: Informasi bagi Manajemen Untuk Perencanaan, Pengendalian dan Pengambilan Keputusan Bisnis. Bandung: Citapustaka Media Peritis.
- Faisal, H.N, 2015. *Analisis Pendapatan Usahatani dan Saluran Pemasaran Pepaya (Carica Papaya L) di kabupaten Tulungagung (Studi kasus di Desa Bangoan, Kecamatan Kedunwaru, Kabupaten Tulungagung)*. Banten: Universitas Sultan Ageng Tirtayasa: Fakultas Pertanian. Jurnal Agribisnis. 11(130) : 12-28.
- Hani, H,T,. 2011. Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia. Yogyakarta : Penerbit BPFE.
- Hayami, Y, Kawagoe, T, Morooka, Y, Siregar M. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. Bogor : CPGRT Centre.
- Hubeis, M. 1997. Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. Orasi Ilmiah Guru Besar Terhadap Ilmu Manajemen Industri. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya. Edisi Lima*. UPP STIM KPN. Yogyakarta.
- Mulyadi, 2016. Akuntansi Biaya. Edisi ketiga, cetakan kelima, Jakarta : Salemba Empat.
- Noviansah. M.R, Fauzih. T, dan Arida. A. *Analisis Pendapatan Usaha Kopi Bubuk di Kota Banda Aceh (Studi Kasus pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. 4 (4) : 71-80.
- Purwaji, A., Wibowo., dan Muslim, S. 2016. *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Epat.
- Ridwansyah. 2003. *Pengolahan Kopi*. Jurnal Teknologi dan Industri Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara. 5 (1) : 1-19.
- Sitanggang, N.T, Jujur., dan Sembiring, A., S. 2013. *Pengembangan Potensi Kopi Sebagai Komoditas Unggulan Kawasan Agropolitan Kabupaten Dairi*. Jurnal Ekonomi dan Keuangan. 1 (6) : 33-48.
- Tawakal,B., Basir, M., dan Hanafia, A.N, 2019. *Analisis Penentuan Biaya Tetap dan Biaya Variabel Dalam Meningkatkan Laba pada Outlet The coffe Bean & Tea Leaf Grand Indonesia Kota Makassar*. Jurnal Keuangan dan Perbankan. 1 (2) : 107-115
- Teti., E, dan Ahmadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Malang.
- Yurhana dan Rauf, R.,A., 2016. *Analisis Profitabilitas Usaha Kopi Bubuk pada Industri Bumi Mutiara di Kota Palu*. Jurnal Agroland. 23 (2) : 149-156.