

**ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN KOPI ROBUSTA ORIGINAL
PADA INDUSTRI ALFATAMA ANEKA COFFEE DI KECAMATAN
DUNGALIYO KABUPATEN GORONTALO**

**OLEH
SUNARYO PANUA
P2215011**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN KOPI ROBUSTA ORIGINAL
PADA INDUSTRI ALFATAMA ANEKA COFFEE DI DESA KALIYOSO
KECAMATAN DUNGALIYO KABUPATEN GORONTALO**

OLEH

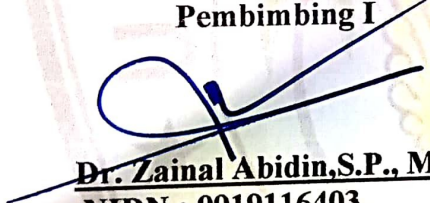
SUNARYO PANUA

P2215011

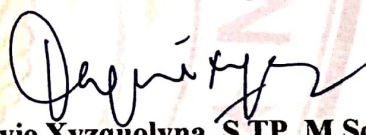
Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Ichsan Gorontalo
2020

Disetujui Oleh

Pembimbing I


Dr. Zainal Abidin, S.P., M.Si
NIDN : 0919116403

Pembimbing II


Deyvie Xyzquolyna, S.TP., M.Sc
NIDN. 0905128201

HALAMAN PERSETUJUAN

ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN KOPI ROBUSTA ORIGINAL PADA INDUSTRI ALFATAMA ANEKA COFFEE DI DESA KALIYOSO KECAMATAN DUNGALIYO KABUPATEN GORONTALO

Oleh





SUNARYO PANUA

P2215011

Telah Memenuhi Syarat Untuk Dipertahankan Pada Komisi Penguji Skripsi
Tanggal 12 Desember 2020

Tim Penguji

1. Ulfira Ashari, S.P., M.Si
2. Syamsir, SP., M.Si
3. Evie Adriani, SP., M.Si
4. Dr. Zainal Abidin, SP., M.Si
5. Deyvie Xyzquolyna, S.TP., M.Sc

()
()
()
()

Mengetahui


Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Ichsan Gorontalo

Dr. Zainal Abidin, S.P., M.Si
NIDN : 0919116403

Ketua Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian

Darmiah Dahar, S.P., M.Si
NIDN : 0918088601

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto

Pantang menyerah dalam setiap melangkah, bergantunglah pada pohon yang batangnya kokoh dan kuat serta ranting yang keras agar tidak mudah jatuh

Persembahan

Karya tulis ini kupersembahkan sebagai bukti syukur terhadap sang pencipta dan terima kasih tak terhingga buat kedua orangtuaku, serta istri tercinta yang dapat mengerti kondisi selama menjalani perkuliahan

ALMAMATERKU TERCINTA TEMPAT MENIMBA ILMU DAN

PENGALAMAN

UNISAN GORONTALO

2020


PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (skripsi) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik (Sarjana) baik di Universitas Ichsan Gorontalo maupun perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri tanpa bantuan pihak lain, kecuali arahan pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidaksamaan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Gorontalo, November 2020

Saya yang membuat pernyataan



Sunaryo Panua

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur, penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala Rahmat, dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Olahan Kopi Robusta Original Pada Industri Alfatama Aneka Coffee di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo”.

Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo. Berbagai hambatan penulis lalui dengan penuh kesabaran dan ketabahan hati karena penulis sadari bahwa itu merupakan suatu proses pembelajaran yang sangat berguna.

Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan skripsi.

Melalui kesempatan ini, penulis tak lupa menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada Bapak/Ibu :

1. Muh. Ichsan Gaffar, S.Ak., M.Ak selaku Ketua Yayasan Pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (YPIPT) Ichsan Gorontalo.
2. H. Dr. Abd. Gaffar La Tjokke, M.Si selaku Rektor Universitas Ichsan Gorontalo.
3. Dr. Zainal Abidin, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.

4. Ibu. Darmiati dahar, S.P.,M.Si selaku Ketua Jurusan Agribisnis Universitas Ichsan Gorontalo.
5. Ibu Deyvie Xyzquolyna, S.Tp., M.Sc selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis dalam penyempurnaan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen beserta staf Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo.
7. Kedua Orang Tua, beserta keluarga besar dan Osinta Samadi yang selalu memberikan dukungan selama proses penyelesaian studi baik secara moril maupun materil.
8. Rekan-rekan Fakultas Pertanian Universitas Ichsan Gorontalo Angkatan 2015 yang telah membantu penulis selama penyusunan proposal ini.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis menerima segala saran dan kritik yang membangun sehingga menjadi lebih baik.

Gorontalo, Desember 2020

Penulis

ABSTRAK

SUNARYO PANUA, NIM P2215011, Analisis Nilai Tambah Olahan Kopi Robusta Original Pada Industri Alfatama Aneka Coffee Di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo, Dibawah Bimbingan Zainal Abidin dan Deyvie Xyzquolyna.

Penelitian ini bertujuan Mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari produk kopi original robusta mejadi kopi bubuk dan Mengetahui besaran pendapatan yang diperoleh dari pengolahan buah kopi original robusta menjadi kopi bubuk. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan September sampai November 2020.

Penelitian ini menggunakan analisis data hayami pada satu kali proses produksi. Setelah dilakukan anlisis untuk pendapatan industri alfatama aneka coffee sebesar Rp. 4.080.000, dengan Penerimaan yang diperoleh industri alfatama aneka coffee sekali produksi sebesar Rp. 9.600.000,- dengan biaya produksi sebesar Rp. 5.520.000,- dengan penggunaan bahan baku sebanyak 90 Kg sebagai input, dan output 60Kg dengan harga jual Rp. 160.000/Kg setelah dikemas.

Nilai tambah yang didapatkan industri alfatama aneka coffee dengan bahan baku 90 Kg menjadi bubuk kopi yang dikemas sebesar Rp. 68.667/Kg. Nilai tambah di dapatkan dari selisih dari nilai *output* Rp. 112.000/Kg dengan total biaya bahan baku sebesar Rp. 32.000/Kg dan sumbangan input lain sebesar Rp. 11.333.

Kata Kunci : *Nilai Tambah, Agroindustri, Kopi Robusta*

ABSTRACT

SUNARYO, PANUA. STUDENT ID:P2215011, “Analysis of the Added Value of Processed Original Robusta Coffee in the Alfatama Aneka Coffee Industry in Kaliyoso Village, Dungaliyo District, Gorontalo Regency” Under the Guidance of Zainal Abidin and Deyvie Xyzquolyna.

This study aims to determine the added value obtained from original robusta coffee products into ground coffee and to determine the amount of income obtained from processing original robusta coffee cherries into ground coffee. This research was conducted from September to November 2020.

This study uses hayami data analysis in one production process. After doing an analysis for the income of the various coffee Alfatama industry of Rp. 4,080,000, with the income obtained by the Alfatama industry for various coffee productions of Rp. 9.600,000, - with a production cost of Rp. 5.520.000,- with the use of raw materials as much as 90 Kg as input, and output 60Kg with a selling price of Rp. 160,000/Kg after packed.

The added value obtained by the Alfatama various coffee industry with 90 Kg of raw materials into packaged coffee powder is Rp. 68.667/Kg. The added value is obtained from the difference from the output value of Rp. 112,000/Kg with a total raw material cost of Rp. 32,000/Kg and other input contributions of Rp. 11,333.

Keywords: *added value, agroindustry, robusta coffee*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Ruang lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Agroindustri.....	6
2.2 Produksi.....	6
2.3 Faktor Produksi	7
2.4 Proses Produksi	8
2.5 Nilai Tambah	11
2.6 Tinjauan Penelitian Terdahulu	13
2.7 Kerangka Pikir	13
2.8 Hipotesis.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Tempat dan waktu Penelitian.....	16
3.2 Jenis dan Sumber Data.....	16
3,3 Populasi dan Sampel.....	16
3.4 Teknik Pengumpulan Data	17
3.5 Analisis Data.....	18

3.6 Definisi Operasional	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	20
4.1.1 Letak Geografis, Batas dan Luas Wilayah	20
4.1.2 Keadaan Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur	20
4.1.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan	21
4.1.1 Sarana dan Prasarana	22
4.2 Keadaan Umum Industri Alfatama Aneka Coffee	23
4.3 Pembahasan	24
4.3.1 Pendapatan dan Biaya Industri Alfatama Aneka Coffee	24
4.3.2 Analisis Nilai Tambah Kopi Original Robusta	25
4.3.3 Bahan Baku yang digunakan dan Produk yang di hasilkan ..	27
4.3.4 Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Produksi Kopi Kopi Menurut Kecamatan di Kabupaten Bone Bolango Tahun 2018.....	2
2.	Metode Perhitungan Nilai Tambah Hayami	18
3.	Keadaan Penduduk Menurut Kelompok Umur	21
4.	Keadaan Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan	22
5.	Sarana dan Prasarana Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo	23
6.	Pendapatan dan Biaya	25
7.	Analisis Nilai Tambah Industri Alfatama Aneka Coffee ...	26
8.	Bahan Baku yang di gunakan dan output yang dihasilkan Dalam satu kali proses produksi	27
9.	Rata-rata Nilai Tambah dan Keuntungan	28

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Kerangka Pikir analisis Nilai Tambah Usaha Kopi Pinogu	14

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi termasuk komoditi perkebunan yang banyak diperdagangkan di dunia. Indonesia urutan keempat sebagai penghasil kopi yang sebelumnya negara Vietnam, Kolombia dan Brasil yang merupakan urutan pertama sebagai negara penghasil kopi terbesar (Edy, 2011). Kopi yang merupakan salah satu komoditi yang memiliki peran penting dalam menunjang peningkatan devisa negara. Kopi masih menduduki komoditas ekspor hasil pertanian yang dapat menunjang pembangunan nasional berupa pajak dan devisa negara (Bambang, 2012). Kopi dapat digolongkan menjadi dua jenis yaitu kopi arabika dan kopi robusta yang dapat dibandingkan dari biji, ukuran, bau dan aroma (Nurdin, 2003).

Komoditi kopi merupakan salah satu produk dari sekian banyak produk agroindustri yang sangat baik dikembangkan serta dipasarkan di dalam negeri maupun luar negeri. Agroindustri merupakan salah satu subsistem agribisnis yang dapat diartikan sebagai salah satu kegiatan industri yang dapat dimanfaatkan produksi yang mendasar sebagai bahan mentah. Untuk industri kopi di Indonesia beragam, dari industri rumah tangga sampai multinasional (Lamusa & Tangkesalu, 2013).

Di Kabupaten Gorontalo Kecamatan Dungaliyo di Desa Kaliyoso terdapat industri pengolahan kopi yaitu Industri Alfatama Aneka Coffee. Industri Alfatama Aneka Coffee berdiri sejak tahun 2016 dan telah mendapatkan izin usaha serta

telah terdaftar pada dinas terkait. Industri Alfatama Coffee merupakan usaha pengolahan kopi *home industry*. Industri ini mengolah beberapa olahan kopi seperti olahan kopi rasa original, rasa jagung (kopi yang dikombinasikan dengan jagung), rasa jahe (kopi yang dikombinasikan dengan jahe). Bahan baku yang digunakan Alfatama Aneka Coffee dalam olahan kopi adalah kopi original robusta yang ada di wilayah Kabupaten Bone Bolango. Produksi kopi robusta di Kabupaten Bone Bolango untuk tahun 2016 dengan jumlah produksi 30 ton dan pada tahun 2017 meningkat menjadi 32 ton (BPS Bone Bolango, 2018)

Tabel 1 Produksi Tanaman Kopi di Kabupaten Bone Bolango (Ton) 2018

Tahun	Produksi Tanaman Kopi (Ton)
2013	297
2014	297
2015	210
2016	30
2017	32

Sumber data : (BPS Bone Bolango , 2018)

Usaha olahan kopi merupakan peluang usaha yang cukup menjanjikan, hal ini disebabkan tidak terlepas dari kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi kopi yang menyimpan bau yang khas serta rasa dan manfaat bagi yang suka mengkonsumsi kopi. Keberhasilan usaha kopi juga didukung dengan pengetahuan teknologi dalam pembuatan produk untuk meningkatkan nilai tambah seperti diolah menjadi kopi bubuk, kopi instan, kopi biji matang (*roasted coffe*), kopi mix, kopi celup, aneka minuman kopi dalam kemasan, dan aneka produk turunan lainnya agar dapat bersaing dipasar yang dihasilkan (Reswita, 2016)

Persepsi dari nilai tambah dari suatu industri memegang andil yang berarti bagi industri yang mengolah hasil dari pertanian yang lumayan banyak

menggunakan tenaga kerja. Nilai tambah pada suatu perusahaan/industri memiliki sasaran dan keuntungan, seperti : 1) dengan mengungkapkan nilai tambah, karyawan dapat mengetahui nilai kontribusinya terhadap total kekayaan perusahaan, 2) nilai tambah dapat menjadi dasar untuk perhitungan bonus karyawan, dan 3) nilai tambah berguna bagi kelompok karyawan karena dapat mempengaruhi inspirasi dan pemikiran dalam melakukan negosiasi (Ahmad & Belkaoui, 2012).

Pengolahan kopi menjadi produk bernilai tambah yang diusahakan oleh industry Alfatama Aneka Coffee perlu dilakukan penelitian untuk melihat besaran nilai tambah dan pendapatan yang diperoleh.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa besar nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah kopi original robusta menjadi kopi bubuk?
2. Berapa besar pendapatan yang diperoleh dari pengolahan buah kopi original robusta menjadi kopi bubuk ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari produk kopi original robusta mejadi kopi bubuk
2. Mengetahui besaran pendapatan yang diperoleh dari pengolahan buah kopi original robusta menjadi kopi bubuk.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian dapat memberikan informasi tentang produk olahan home industri alfatama aneka coffee serta bahan untuk dikaji peneliti selanjutnya.
2. Hasil penelitian menambah pengetahuan khususnya pada kopi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Produk olahan home industri Alfatama aneka Coffee yang diteliti hanya proses nilai tambah bahan baku menjadi produk olah cita rasa original tidak termasuk rasa kopi jagung dan jahe. Selanjutnya penentuan sampel responden secara sengaja (*purposive sampling*) yang jumlahnya empat orang yang masing-masing satu orang pimpinan perusahaan dan tiga orang karyawan dengan keahlian kerja.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Agroindustri

Agribisnis merupakan suatu kegiatan yang utuh dan tidak terdapat terpisah antara suatu kegiatan dengan kegiatan yang lain. Pengadaan, pengolahan sampai pemasaran serta aktivitas lain saling berhubungan pada satu kegiatan (Soekartawi, 2001). Agribisnis juga dapat diartikan kegiatan bisnis/usaha yang mencakup keseluruhan yang mencakup produksi, pemrosesan hasil pertanian dan pemasaran yang terlibat didalamnya

Agroindustri merupakan suatu bagian struktur dari agribisnis yang dapat diartikan sebagai suatu rangkaian industri yang dapat dimanfaatkan pada produksi primer hasil pertanian pada bahan mentah. Rangkaian ini diperoleh perubahan rupa atau wujud dari hasil pertanian yang mentah menjadi produk bernilai tambah. Agroindustri adalah suatu rentetan pasca panen pada tingkat pemrosesan untuk meningkatkan kualitas produk (Widijaya dan Haryono, 1993 dalam Ramadhan, 2012)

2.2 Produksi

Produksi adalah suatu proses dari *input* ke *output* yang menjadi nilai suatu barang akan bertambah. Dalam arti luas produksi ditujukan untuk mencukupi keinginan manusia. Bila permintaan meningkat maka kualitas maupun kuantitas suatu produksi perlu juga ditingkatkan. Ketersediaan produk secara berkelanjutan dalam besaran yang benar ditentukan oleh sejumlah faktor produksi. (Soekartawi, 2001)

Meninjau dari pengertian ekonomis produksi merupakan suatu proses pengaktifan segala akar yang ada untuk menciptakan segala hasil yang terjaga kualitas dan kuantitasnya, terlaksana dengan baik sehingga merupakan suatu komoditi yang dapat diperdagangkan (Kartasapoetra, 1992).

2.3 Faktor Produksi

Optimalisasi produksi dan peningkatan pendapatan petani menjadi tujuan dan sasaran dalam pengelolaan kegiatan usahatani kopi. Kondisi ini akan tercapai jika petani mampu mengelola dan mengalokasikan sumberdaya atau faktor produksi yang dimilikinya (Putri, dkk 2018).

Secara teori aspek faktor produksi yang meliputi alam (tanah), modal, tenaga kerja, dan manajemen menjadi faktor yang ikut menentukan dalam pengelolaan sumber daya produksi (Thamrin, 2016). Menurut Reksohadiprodjo (2000) produksi akan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti, tersedianya bahan baku, tersedianya kapasitas mesin yang dimiliki, serta faktor-faktor produksi yang lain.

2.3.1 Bahan Baku

Ketersediaan bahan baku sebagai faktor produksi merupakan syarat dari suatu industri agar dapat memproduksi secara berkelanjutan. Selama proses produksi industri yang mengolah biji kopi memerlukan bahan baku tak lain biji kopi. Berdasarkan jumlah kapasitas produksi kopi bubuk yang dihasilkan dapat diketahui kebutuhan bahan baku dan bahan pelengkapannya (Hori & Sakajiri, 2017).

Menurut Hori & Sakajiri (2017) ketersediaan bahan baku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang diantaranya; 1) perkiraan pemakaian bahan baku sebelum

bahan baku dibeli; 2) harga bahan baku yang akan digunakan selama produksi; 3) biaya persediaan; 4) kebijakan pelaksanaan pembelanjaan bahan baku; 5) pemakaian bahan baku; 6) persediaan bahan baku jika terjadi kekurangan atau keterlambatan bahan baku; dan 9) pembelian bahan baku.

2.3.2 Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan setiap orang yang dapat bekerja untuk menghasilkan produk atau jasa dalam memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat. Penggunaan tenaga kerja ditunjukkan dengan jumlah yang digunakan agar dalam kegiatan produksi efektif (Soekartawi, 2001).

Faktor produksi tenaga kerja dapat diartikan pemanfaatan tenaga kerja selama proses produksi untuk mendukung hasil produksi. Penggunaan tenaga kerja yang berlebihan akan berdampak pada biaya produksi (Fonner & DrPH, 2008).

2.3.3 Kapasitas Mesin

Kapasitas mesin merupakan batasan pada suatu produksi di industri pengolahan kopi. Penyediaan mesin merupakan adanya kendala bagi petani kopi yang disebabkan biaya yang cukup mahal dalam pengolahan bubuk kopi. Suatu perusahaan tidak akan memproduksi suatu barang dengan jumlah melebihi kemampuan mesin yang dimiliki (Reksohadiprodjo, 2000).

2.4 Proses Produksi

Pudji (2012) menyimpulkan kopi yang sudah dipetik harus segera diolah lebih lanjut. Proses pengolahan kopi dibagi menjadi dua yaitu proses kering (*dry proses*) dan proses basah (*wet process*) (Bambang, 2012). Penyortiran (*Grading*),

Pengupasan, penyangraian, pendinginan, penghalusan dan pengemasan (Ciptadi & Nasution, 1985). Pada tahap proses produksi tahap pengemasan merupakan tahapan akhir dari proses produksi.

2.4.1 Penyortiran (*Grading*)

Pada tahap penyortiran telah dilakukan pada pasca panen kopi yang bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada biji kopi. Namun pada tahap proses produksi tahap penyortiran untuk memisahkan biji kopi yang berwarna merah dan sehat dengan biji kopi yang kurang baik yang dilakukan dengan cara pemisahan berdasarkan berat jenis dengan cara merendam biji kopi. Biji kopi yang baik akan tenggelam (Ciptadi & Nasution, 1985).

2.4.2 Pengupasan

Tahapan pengupasan kulit dilakukan menggunakan alat dan mesin pengupas kulit buah (*pulper*). Tahap pengupasan dilakukan dengan mengalir air kedalam silinder bersamaan dengan buah yang akan dikupas dengan ukuran yang sama (Ciptadi & Nasution, 1985).

2.4.3 Penyangraian

Penyangraian merupakan proses pemanasan kopi pada suhu diatas 200° C. Selama proses penyangraian kopi akan mengalami perubahan warna dari hijau menjadi coklat kayu manis lalu berubah menjadi warna kehitaman dan berminyak di permukaan.

Penyangraian secara tradisional yang banyak dilakukan oleh petani menggunakan wajan yang terbuat dari tanah (kuali), sedangkan penyangraian kopi oleh pedagang atau pabrik dilakukan secara tertutup dan menggunakan mesin

seperti *batch roaster* (Najiyati & Danarti, 1997). Tahap penyangraian merupakan salah satu tahap yang paling penting untuk mempertahankan kualitas biji kopi yang merupakan proses tahapan pada pembentukan aroma dan rasa khas dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas (Hori & Sakajiri, 2017).

2.4.4 Pendinginan

Tahap pendinginan kopi segera dilakukan setelah tahapan penyangraian yang dilakukan secara manual dengan mengaduk yang bertujuan pada proses pendinginan lebih cepat dan merata. Proses pendinginan juga berfungsi untuk memisahkan sisa kulit ari yang terlepas dari biji kopi saat proses sangrai (Mulato, 2002).

2.4.5 Penghalusan

Biji kopi yang telah disangrai dan di dinginkan selanjutnya biji kopi dihaluskan dengan mesin penghalus. Dengan demikian, senyawa pembentuk citra rasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan (Mulato, 2002).

2.4.6 Pengemasan

Tahap pengemasan merupakan tahapan akhir dari proses produksi sebelum dipasarkan. Pada dasarnya pengemasan ditujukan untuk mempertahankan aroma kopi serta citra rasa. Selain tingkat kesangraian, kadar air, kehalusan bubuk kopi, kandungan oksigen dalam proses pengemasan harus diperhatikan. Disebabkan bila oksigen yang berlebih akan menyebabkan aroma dan citra rasa berkurang dengan terjadinya oksidasi (Mulato, 2002).

2.5 Nilai Tambah

Nilai tambah (*added value*) kenaikan suatu angka/nilai barang dagang karena telah melewati mekanisme kultivasi (mengolah), pengiriman, atau penyimpanan selama proses produksi.

Menurut Soekartawi (2001) pengolahan hasil petanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah komponen produksi pertanian. Selama mengolah hasil pertanian dilaksanakan dengan baik oleh petani akan dapat menaikkan nilai tambah dari hasil pertanian disebabkan mengolah hasil pertanian dianggap berpengaruh. Menurut Hayami, dkk (1987) nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang merupakan perlakuan pada tahap tertentu dikurangi nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung.

2.5.1 Biaya

Setiap langkah dari proses produksi membutuhkan biaya yang tidak dapat dihindari dari industri kopi. Seperti bahan baku, tenaga kerja dan biaya produksi lainnya (Hori & Sakajiri, 2017). Akan tetapi saat proses produksi biaya yang dipakai kadang-kadang lebih tinggi dari patokan biaya yang sudah dianggarkan sebelumnya. Biaya mengacu pada nilai pengorbanan untuk mendapatkan suatu produk yang berguna untuk masa depan atau memiliki manfaat dalam periode satu tahun (Ahmad & Wasilah, 2009).

Menurut Mulyadi (2016) biaya dapat digolongkan menjadi lima, 1) penggolongan biaya menurut obyek pengeluaran, 2) penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan, 3) penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, 4) penggolongan biaya menurut perilakunya dalam

hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, dan 5) penggolongan biaya menurut jangka waktu manfaatnya

Menurut Hori & Sakajiri (2017) langkah – langkah dalam efisiensi biaya seperti ;1) pembelian bahan baku dengan teliti dan cermat dari pemasok; 2) kurangi pemborosan dengan cara terampil dalam mengolah bahan baku; 3) menciptakan suasana kerja yang kondusif dan teratur serta tempat kerja yang baik; 4) pastikan mesin dapat bekerja dengan baik dan pekerja telah mengetahui cara menggunakan mesin; 5) perusahaan bertanggung jawab terhadap keselamatan dan keamanan kerja pada pencegahan resiko kecelakaan; 6) bahan baku yang dibeli harus segera diproduksi; dan 7) menempatkan fasilitas produksi dengan baik agar memperlancar proses produksi.

2.5.2 Pendapatan

Secara umum, pendapatan adalah hasil dari penjualan *input* ke sektor produksi. Dapat disimpulkan dari pengertian umum diatas pendapatan dapat diartikan banyaknya penerimaan yang dapat dihasilkan pada kurun waktu tertentu.

Menurut Soekartawi (2001)Pendapatan atau keuntungan dapat diartikan sebagai selisih vertical antara total penerimaan (TR) dengan total biaya (TC). Faktor – faktor yang mempengaruhi pendapatan terdiri dari faktor produksi (*input*) dan jumlah produksi (*output*).

2.6 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Lamusa & Tangkesalu (2013) dengan judul “Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe Pada Industri sal-han di Kota Palu” memberi kesimpulan setelah dilakukan

analisis industri sal-han membutuhkan 75 kg biji kopi kering perbulan dengan harga perkilogram Rp.75.000. nilai tambah diperoleh Rp 61.661/kg dengan laba yang diterima Rp 51.794 bila di persenkan 84.00%. upah tenaga kerja yang diperoleh dari nilai tambah sebesar Rp9.866 atau sebanyak 16,00%.

Siregar, dkk (2015) dengan judul penelitian “ Analisis nilai tambah kopi luwak bubuk pada Agroindustri Buana Putra di Kabupaten Tanjung Jabung Barat” menyimpulkan dari hasil analisis keuntungan 97,13% dari setiap rupiah yang diterima Agro industri ‘Buana Putra’ selama periode Mei – Juni 2014

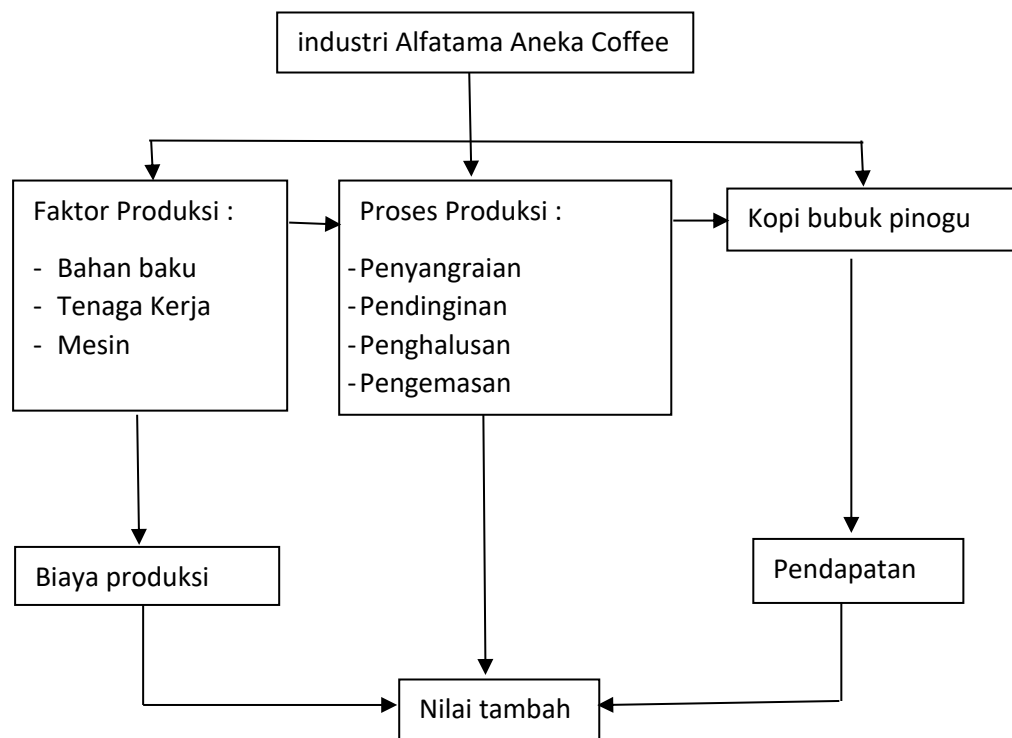
Reswita (2016) menyimpulkan dari hasil penelitian pendapatn usaha pengolahan beras kopi bubuk pada usaha kopi cap padi Rp 4.266.080 per sekali proses produksi dengan nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan kopi bubuk sebesar Rp. 10.346/kg dengan rasio nilai tambah 32,08% per sekali proses produksi.

2.7 Kerangka Pikir

Agro industri salah satu industri memanfaatkan hasil pertanian serta mengganti dari bahan mentah berubah separuh jadi maupun berubah menjadi barang yang sudah jadi atau dapat dimanfaatkan. Kegiatan tersebut dimaksudkan untuk adanya peningkatan nilai tambah dari produk pertanian yang dihasilkan agar penghasilan petani dapat meningkat yang berada di daerah agro industri.

Usaha kopi pinogu di industri Alfatama Aneka Coffee yang berada di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungallo Kabupaten Gorontalo yang menjadi salah satu industri yang mengolah kopi pinogu.

Nilai tambah yang diterima dari industri Alfatama Aneka Coffee yang dimanfaatkan untuk melingkupi biaya yang timbul. Biaya seperti bahan mentah/baku, tenaga kerja dan biaya proses produksi. Dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pikir Analisis Nilai Tambah Usaha Kopi Original Robusta

2.8 Hipotesis

Dari uraian latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya dapat diambil hipotesis sementara sebagai berikut :

1. Adanya nilai tambah produk kopi original robusta di industri Alfatama Aneka Coffee.

2. Besar pendapatan dari pengolahan buah kopi original robusta menjadi kopi bubuk yang diperoleh industri Alfatama Aneka Coffee.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian telah dilaksanakan dari bulan September sampai November 2020. Lokasi penelitian dipilih secara sengaja (*Purposive*) dengan penilaian industri kopi original robusta Alfatama Aneka Coffee di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo yang dirasa mempunyai nilai tambah yang lumayan besar dibandingkan dengan industri kopi yang lain.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Penelitian memiliki dua jenis data yakni data primer dan data sekunder. Data primer merupakan informasi (data) yang diterima langsung dari responden (pemilik usaha kopi) tanpa perantara dengan mewawancarai responden menggunakan kuesioner (daftar pertanyaan) yang telah disiapkan sebelumnya. Sedangkan data sekunder merupakan informasi yang diterima dalam bentuk studi literatur, buku teks dan artikel, dari majalah, jurnal dan surat kabar yang berhubungan dengan penelitian.

3.3 Populasi dan Sampel

3.3.1 Populasi

Populasi pada penelitian merupakan gabungan atau kelompok individu atau perseorangan atau sasaran yang memiliki karakter yang umum. Menurut (Arikunto, 2006) populasi adalah keutuhan pokok penelitian. Pada penelitian ini

populasi yang digunakan adalah rumah industri Alfatama Aneka Coffee dikarenakan penelitian ini merupakan studi kasus pada rumah industri Alfatama Aneka Coffee yang menghasilkan produk kopi original robusta.

3.3.2 Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi yang akan diteliti (Arikunto, 2006). Sampel yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 4 orang yang terdiri dari pimpinan rumah industri Alfatama Aneka Coffee 1 orang dan 3 orang karyawan dari rumah industri Alfatama Aneka Coffee.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah metode atau cara untuk memperoleh informasi yang diperlukan selama penelitian dalam bentuk data dasar maupun data pendukung. Mengenai Teknik pengumpulan data yang digunakan selama peneliti melakukan penelitian :

3.4.1 Kuisisioner atau Angket

Kuisisioner atau angket adalah Teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan ke responden untuk dijawab baik secara tertulis (Sugiyono, 2012). Kuisisioner yang digunakan saat penelitian yakni berbentuk essay.

3.4.2 Wawancara

Metode wawancara merupakan suatu proses yang saling berinteraksi saat adanya komunikasi saat pertanyaan di tanyakan langsung ke responden dan responden menjawab untuk mendapatkan informasi (Arikunto, 2006).

3.4.3. Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan menelusuri data atau informasi atau variable yang berkaitan dengan variable dalam bentuk catatan, dan buku.

3.5 Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini secara kuantitatif. Analisis nilai tambah dengan metode satu kali proses produksi (Hayami et al., 1987). Penerimaan diperoleh dari banyaknya jumlah produksi yang terjual dikalikan dengan harga jual produk (Soekartawi, 2001) dapat digunakan rumus :

Rumus: $TR = Y - P$

Keterangan :

TR = Penerimaan usaha kopi bubuk (Rp)

Y = Jumlah produksi (Kg)

P = Harga jual (Rp/Kg)

Analisis nilai tambah dari produk kopi pinogu digunakan metode Hayami dengan format analisis nilai tambah (Rp/Kg), pada Tabel 2.

Tabel 2. Metode Perhitungan Nilai Tambah Hayami

Variabel	Keterangan
----------	------------

I. Keluaran (output) masukan (input) dan harga		
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 output/1kg bahan baku)	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	$E = C/B$
6.	Harga output (Rp/Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	G
II. Pendapatan		
8.	Harga input bahan baku (Rp/Kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I
10.	Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \cdot F$
11.	Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
	• Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \cdot 100\%$
12.	Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \cdot G$
	• Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \cdot 100\%$
13.	Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$
	• Tingkat keuntungan (%)	$P = O/J \cdot 100\%$
III. Balas jasa untuk faktor produksi		
14.	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
	• Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \cdot 100\%$
	• Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q \cdot 100\%$
	• Keuntungan pengusaha (%)	$T = O/Q \cdot 100\%$

3.6 Definisi Operasional

1. Sampel adalah pengusaha dan karyawan yang memproduksi bubuk kopi pinogu pada Industri Alfatama Aneka Coffe di Kabupaten Gorontalo.
2. Produksi (*output*) adalah hasil dari kegiatan pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi (Kg/pp)
3. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan industri kopi dalam pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi (Rp/Kg)
4. Nilai tambah adalah nilai *output* dikurangi Harga Input dan Sumbangan Input lain (Rp/Kg).

5. Pendapatan adalah banyaknya penerimaan yang dapat dihasilkan pada kurun waktu tertentu.
6. Nilai *Output* adalah nilai keluaran yang dihasilkan dari proses kegiatan industri.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Letak Geografis, Batas dan Luas Wilayah

Desa Kaliyoso terletak di Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo. Secara letak geografis, Desa Kaliyoso terletak pada rentang kordinat 122°52'25.59"BT sampai 122°53'20.46"BT dan 0°36'42.47"LU

Desa kaliyoso memiliki luas $\pm 150 \text{ Km}^2$ yang terbagi menjadi 3 dusun. Secara administratif, Desa kaliyoso memiliki batas sebagai berikut :

- Batas Utara : Desa Pangadaa
- Batas Selatan : Desa Pilolalenga
- Batas Barat : Desa Pangadaa
- Batas Timur : Desa Bongomeme

4.1.2 Keadaan Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur

Jumlah penduduk di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo pada tahun 2019 tercatat sebanyak 1.939 jiwa yang terdiri dari 980 jiwa laki-laki dan 959 jiwa penduduk perempuan. Jumlah kepala keluarga di Desa Kaliyoso sebanyak 536 Kepala Keluarga (KK).

Tabel 3. Keadaan Penduduk Menurut Kelompok Umur

No	Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1	0 -4	152	7,83
2	5 – 10	230	11,86
3	11 – 20	345	17,79
4	21 – 30	340	17,53
5	31 – 45	333	17,19
6	46 – 64	374	19,30
7	>65	165	8,50
Jumlah		1.939	100

Sumber : Kantor Desa Dungaliyo, 2020

Tabel 3 menunjukkan penduduk di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo secara berurutan dari jumlah yang paling tinggi sampai terendah pada kelompok umur 46 – 64 dengan jumlah yang paling tinggi sebanyak 374 orang atau sebesar 19,30%. Dapat dilihat pula tertinggi kedua, dan ke tiga yang tidak jauh perbedaan sebanyak 345 orang atau 17,79% yang berumur 11 – 20 tahun dan yang ketiga sebanyak 340 orang atau 17,19% yang berumur 21 – 30 tahun. Sedangkan yang terendah pada umur >65 tahun sebanyak 165 orang atau 8,50%.

4.1.3 Keadaan Penduduk Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Dalam hal pengembangan potensi sumber daya manusia (SDM) pendidikan merupakan hal terpenting di suatu wilayah. Untuk tingkat pendidikan di Desa Kaliyoso masih pada tingkat pendidikan yang terendah yang disebabkan masih kurangnya ingin melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi dari orang tua sebelumnya, dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Keadaan Penduduk Menurut Tingkat Pendidikan

No	Tingkat Pendidikan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
1	Belum Sekolah	152	11,91
2	Tidak Sekolah	55	4,31

3	Tamat Sd	530	41,53
4	Tamat SMP	190	14,90
5	Tamat SMA	292	22,89
6	Tamat Perguruan Tinggi	57	4,46
Jumlah		1.276	100

Sumber: Kantor Desa Dungaliyo, tahun 2020

Tabel 4 dapat diketahui keadaan penduduk menurut tingkat pendidikan di Desa Kaliyoso memiliki keseragaman. Dari tingkat pendidikan pada masyarakat di Desa kaliyoso berimplikasi pada mata pencaharian penduduk. Tingkat pendidikan untuk tamat Sekolah Dasar (SD) yang paling tinggi dengan jumlah 530 orang atau sebesar 41,53%, sedangkan tingkat pendidikan yang terendah dapat dilihat yang tidak sekolah berjumlah 55 orang.

4.1.4 Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di Desa Dungaliyo telah cukup memadai sebagai penunjang kegiatan sehari-hari. Balai desa merupakan sarana sosial yang digunakan sebagai tempat kegiatan yang berhubungan dengan masyarakat. Selain adanya balai desa sebagai sarana tempat kegiatan sosial, juga terdapat tempat peribadatan seperti mesjid dan gereja.

Prasarana perhubungan yang berada di Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo berupa aspal, beton dan aspal yang dapat dilalui menggunakan kendaraan roda dua maupun roda empat yang dimiliki masyarakat setempat. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Sarana dan prasarana Desa Kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo

No	Sarana dan Prasarana	Jumlah (Unit)
1	Mesjid/Musholah	2
2	Gereja	1

3	Taman Kanak-kanak/Paud	3
4	Sekolah Dasar	1
5	Kantor Desa	1
Jumlah		8

Sumber : Kantor Desa Dungaliyo, tahun 2020

4.2 Keadaan Umum Industri Alfatama Aneka Coffee

Industri Alfatama Aneka Coffee bergerak pembuatan kopi bubuk yang bahan bakunya biji kopi robusta yang berada di Kabupaten Gorontalo. Usaha ini didirikan pada tahun 2016 dan telah mendapatkan ijin dari pemerintah daerah.

Untuk bahan baku biji kopi robusta (*input*), industri alfatama aneka coffee membeli dengan harga Rp32.000/kg. Untuk kebutuhan produksi, industri alfatama aneka coffee dapat membeli sebanyak 90 kg biji kopi sebagai bahan baku (*input*) dalam setiap kali produksi. Harga bubuk kopi yang telah diolah dalam kemasan ditawarkan ke konsumen dengan harga Rp. 160.000/kg. Produksi dapat mencapai 5 sampai 6 kali dalam sebulan.

Proses pengolahan biji kopi sampai bubuk kopi meliputi penyangraian, pendinginan, penghalusan dan pengemasan yang dilakukan dengan 3 orang karyawan. Biji kopi yang menjadi bahan baku dilakukan proses penyangraian selama 2 - 3 jam sampai berubah warna kecoklatan. Setelah biji kopi telah berubah warna kecoklatan kemudian dilakukan proses penumbukan (penghalusan) biji kopi sampai halus untuk siap disajikan. Pada tahap terakhir merupakan proses pengemasan yang dikemas dengan ukuran 200 gram per kemasan

4.3 Pembahasan

4.3.1 Pendapatan dan Biaya Industri Alfatama Aneka Coffee

Pendapatan industri alfatama aneka coffee diperoleh dengan mengurangi penerimaan dari penjualan dalam bentuk kopi bubuk dengan biaya produksi yang dapat diketahui untung atau ruginya pada pengolahan kopi bubuk sekali produksi. Penerimaan yang diperoleh industri alfatama aneka coffee sekali produksi sebesar Rp. 9.600.000,- dengan biaya sebesar Rp. 5.520.000,- sehingga diperoleh pendapatan industri alfatama aneka coffee sebesar Rp. 4.080.000.

Biaya yang dikeluarkan industri alfatama aneka coffee ada dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dapat diartikan biaya yang jumlahnya tidak berubah (tetap) meski jumlah produksi naik ataupun tidak. Penyusutan alat, token listrik dan pajak, merupakan biaya tetap yang dikeluarkan industri alfatama aneka coffee dengan total biaya sebesar Rp. 167.000. Sedangkan biaya variabel biaya yang seringkali berubah sesuai dengan jumlah produksi. Bahan baku, bahan bakar bensin, biaya angkutan, biaya tenaga kerja dan biaya kayu bakar merupakan biaya variabel yang dikeluarkan industri alfatama aneka coffee sekali produksi sebesar Rp. 5.360.000. Untuk pendapatan yang diterima dan biaya yang dikeluarkan dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Pendapatan dan biaya

No	Variabel	Jumlah
Penerimaan		
1	a. Produk (Kg)	60
	b. Harga Jual (Rp)	160.000
	c. Nilai Produksi	9.600.000
2	Biaya produksi	
	a. Biaya tetap	
	- Penyusutan alat (Rp)	50.000
	- Pajak (Rp)	17.000
	- Token Listrik	100.000
	Total Biaya Tetap (a)	167.000
	b. biaya variabel	

- bahan baku (Rp)	2.880.000
- kemasan (Rp)	525.000
- kayu bakar	35.000
- tenaga kerja	1.850.000
- angkutan	50.000
- bensin	20.000
Total biaya variabel (b)	5.360.000
Total biaya (a + b)	5.520.000
Pendapatan (Rp)	4.080.000

Sumber : Data primer setelah diolah, 2020.

4.3.2 Analisis Nilai Tambah Kopi Original Robusta

Nilai tambah adalah selisih antara nilai komoditi yang merupakan perlakuan pada tahap tertentu dikurangi nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung (Hayami dkk, 2018). Untuk lebih jelasnya perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi (produk) dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Analisis Nilai Tambah Industri Alfatama Aneka Coffee

Variabel	Jumlah
IV. Keluaran (output) masukan (input) dan harga	
A. Out put/produk total (kg/proses produksi)	60
B. Input bahan baku (kg/proses produksi)	90
C. Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	3
D. Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	0,7
E. Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	0,03
F. Harga <i>output</i> (Rp/Kg)	160.000
G. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	1.850.000
V. Pendapatan	
H. Harga input bahan baku (Rp/Kg)	32.000
I. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	11.333
J. Nilai output (Rp/Kg)	112.000
K. Nilai tambah (Rp/Kg)	68.667
• Rasio nilai tambah (%)	0,61
L. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	55.500
• Pangsa tenaga kerja (%)	0,80

M. Keuntungan (Rp/Kg)	13.167
• Tingkat keuntungan (%)	0,11
VI. Balas jasa untuk faktor produksi	
N. Marjin (Rp/Kg)	80.000
• Pendapatan tenaga kerja (%)	0,69
• Sumbangan input lain(%)	0,14
• Keuntungan pengusaha (%)	0,16

Sumber : Hasil olahan data primer, 2020

Pada tabel 6 dapat dilihat besarnya input yang digunakan dan output yang dihasilkan dalam 1 kali proses produksi pengolahan kopi, dalam perhitungan nilai tambah pada penelitian adalah nilai tambah yang dihitung pada tahap per kg dan per rupiah. Industri alfatama aneka coffee menggunakan bahan baku sebanyak 90 Kg dengan harga beli bahan baku sebesar Rp. 32.000/Kg, menghasilkan bubuk kopi sebanyak 60 Kg dengan harga jual Rp. 160.000/Kg setelah dikemas. Nilai produk atau nilai *output* diperoleh Rp. 112.000 yang didapatkan dari hasil konversi harga jual perkilogram. Nilai tambah dari bahan baku 90 Kg menjadi bubuk kopi yang telah dikemas sebesar Rp. 68.667/Kg. Nilai tambah merupakan selisih dari nilai produk dengan total biaya bahan baku (bahan *input*) dan sumbangan *input* lain

Tenaga kerja pada industri alfatama aneka coffee sebanyak 3 orang dengan upah rata – rata tenaga kerja Rp. 1.850.000 dengan koefisien tenaga kerja sebesar 0,03 dengan pendapatan tenaga kerja Rp. 55.500/Kg

4.3.3 Bahan Baku yang digunakan dan Produk yang dihasilkan

Bahan baku yang digunakan dalam kegiatan pengolahan akan memengaruhi produk yang dihasilkan. Dari hasil penelitian diketahui bahan

baku yang digunakan pada proses produksi saat pengolahan sebanyak 90 kg per satu kali proses produksi dan produk kopi bubuk yang dihasilkan sebanyak 60 kg dengan harga jual Rp. 160.000/kg. untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Bahan baku yang digunakan dan Output yang dihasilkan dalam 1 kali Proses Produksi

No	Uraian	Jumlah
1	Bahan Baku / Input (Kg/Rp)	90
2	Bubuk Kopi / Output (Kg/Rp)	60
Faktor Konversi		0,7

Sumber : hasil data olahan, 2020

Dari tabel 7 dapat dilihat dalam 1 kali proses produksi industri alfatama aneka coffee menghasilkan sebanyak 60 Kg dalam 1 kali proses produksi dan faktor konversi yaitu 0,7. Faktor konversi bahan baku hasil pembagian dari hasil output (Kg) dengan 1 Kg bahan baku.

4.3.4 Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan

Dari hasil penelitian diketahui nilai tambah industri alfatama aneka coffee sebesar Rp. 68.667/Kg, dengan keuntungan sebesar Rp. 13.167/Kg/proses produksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 8

Tabel 8. Rata-rata Nilai Tambah dan keuntungan

No	Uraian	Jumlah
1	Nilai output (Rp/kg)	Rp. 112.000
2	Harga Input (Rp/Kg)	Rp. 32.000
3	Harga Input Lain (Rp/Kg)	Rp. 11.333
4	Nilai Tambah (Rp/Kg)	Rp. 68.667
5	Upah Tenaga Kerja (kg/pp)	Rp. 1.850.000
6	Keuntungan (Rp/Kg)	Rp. 13.167

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2020

Dari tabel 8 dapat dilihat untuk nilai *output* sebesar Rp. 112.000/Kg dengan biaya yang dikeluarkan untuk bahan baku sebesar Rp. 32.000/Kg dan sumbangan input lain berupa kemasan, bensin, dan kayu bakar Rp. 11.333/kg. Untuk sekali produksi industri alfatama aneka coffee memperoleh nilai tambah Rp. 68.667/kg dan upah tenaga kerja sebesar Rp. 1.850.000/kg/pp. Untuk keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 13.167/Kg/pp

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan penelitian analisis nilai tambah olahan kopi robusta original pada industri alfatama aneka coffee di Desa kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo sebagai berikut :

1. Nilai tambah yang didapatkan industri alfatama aneka coffee dengan bahan baku 90 Kg menjadi bubuk kopi yang dikemas sebesar Rp. 68.667/Kg. Nilai tambah di dapatkan dari selisih dari nilai *output* Rp. 112.000/Kg dengan total biaya bahan baku sebesar Rp. 32.000/Kg dan sumbangan input lain sebesar Rp. 11.333.
2. Pendapatan industri alfatama aneka coffee setelah dikemas sebesar Rp. 4.080.000 dengan biaya produksi sebesar Rp. 5.520.000 dengan total penerimaan sebesar Rp. 9.600.000 sekali produksi.

5.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian, peneliti dapat menyarankan pada industri alfatama aneka coffee agar dapat memproduksi secara berkelanjutan dan dapat memasarkan produk dari industri alfatama aneka coffee lebih luas agar produhnya dapat dikenal lebih luas dengan masyarakat khususnya yang penikmat kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R., & Belkaoui. (2012). *Accounting Theory: teori akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktik)*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bambang, C. (2012). *Buku Terlengkap Sukses Berkebun Kopi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BPS. (2016). *Produksi Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis di Kabupaten Bone Bolango*.
- Ciptadi, & Nasution. (1985). *Pengolahan kopi*. Bogor: Agro Industri Press.
- Edy, P. (2011). *Mengeruk Untung dari Bisnis Kopi Luwak*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Fonner, E., & DrPH, J. (2008). "Effective Collaboration to Improve Outcomes in Cardiac Surgery." *STS National Database Newsletter*, 6(1).
- 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.
- Kartasapoetra, G, A. (1992). *Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian*. Jakarta: Bima Aksara.
- Lamusa, A., & Tangkesalu, D. (2013). *Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe Pada Industri Sal-Han di Kota Palu*. 1(5), 493–499.
- Mulato, S. (2002). *Simposium Kopi 2002. dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diverifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat*. Denpasar: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Najiyati, S., & Danarti. (1997). *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurdin, N. (2003). *Peluang dan Tantangan Pengembangan Industri Kopi Bubuk di Indonesia*. *Warta Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao*, 19(2), 66–71.
- Pudji, R. (2012). *Panduan Budi Daya Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putri, A., Yusmani, Y., Paloma, C., & Zakir, Z. (2018). *Performance of Production Factors of Arabica Coffee (Coffea arabica L) in Lembah Gumanti, Solok Regency, West Sumatera*. *Industria: Jurnal Teknologi*

Dan Manajemen Agroindustri, 7(3), 189–197.
<https://doi.org/10.21776/ub.industria.2018.007.03.7>

Reksohadiprodjo, S. (2000). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE YOGYAKARTA.

Reswita. (2016). Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Rebusta 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*, 15(2), 255–261. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/74797-ID-pendapatan-dan-nilai-tambah-usaha-kopi-b.pdf>

Siregar, M. F., Alamsyah, Z., & Malik, A. (2015). Analisis Nilai Tambah Kopi Luwak Bubuk Pada Agroindustri “Buana Putra” Di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Ilmiah Sosio-Ekonomika Bisnis*, 18(2), 99–109. <https://doi.org/10.22437/jiseb.v18i2.2835>

Soekartawi. (2001). *Agribisnis Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo.

Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung: Alfa Beta.

Thamrin, S. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Usahatani Kopi Arabika Di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Agric*, 26(1), 1. <https://doi.org/10.24246/agric.2014.v26.i1.p1-6>

Lampiran 1. Kuisisioner

ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN KOPI ORIGINAL ROBUSTA PADA INDUSTRI ALFATAMA ANEKA COFFEE DI DESA KALIYOSO KECAMATAN DUNGALIYO KABUPATEN GORONTALO

No Responden:

Tanggal :

1. Identitas Responden :

1. Nama responden :
2. Jenis kelamin :
3. Umur responden :
4. Pendidikan responden :
5. Lama usaha :
6. Jumlah tanggungan keluarga :
7. Pekerjaan utama :
8. Luas Bangunan Produksi :
9. Kepemilikan Bangunan ;

2. Pelaksanaan Kegiatan Produksi

Biaya tenaga kerja	Tenaga kerja	Upah
Penyangraian		
Pengupasan		
Pendinginan		
Penghalusan		

Waktu yang dibutuhkan selama proses selama 2 hari

- Bahan baku produksi =Kg
- Kopi yang sudah diolah =Kg

1. Dalam sekali produksi berapa banyak jumlah kopi yang dihasilkan?
2. Berapa harga beli bahan baku per Kg?
3. Satu kali produksi biasa menghabiskan berapa kg biji kopi?
4. Berapa harga jual kopi per Kg?

5. Berapa pendapatan bapak/ibu dalam sekali produksi?
6. Biaya lain yang dikeluarkan oleh pemilik usaha dalam proses produksi?

No	Jenis peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (satuan)	Jumlah biaya (Rp)	Umur ekonomis	Nilai penyusutan (Rp/Tahun)

Lampiran 2. Jumlah Input Dalam Pengolahan Kopi Original Robusta di Alfatama
Ankea Coffee.

No	Input (kg/produksi)	Harga (Rp/kg)	Total (Rp/Produksi)
1	90	32.000	2.880.000

Sumber : Data primer setelah di olah,2020

Lampiran 3. Jumlah Produk Dalam Pengolahan Kopi Original Robusta

No	Input (kg/produksi)	Harga (Rp/kg)	Total (Rp/Produksi)
1	60	160.000	9.600.000

Sumber : Data primer setelah di olah,2020

Lampiran 4. Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Menjadi Bubuk Kopi 1 kali Produksi

Variabel	Jumlah
VII. Keluaran (output) masukan (input) dan harga	
A. Out put/produk total (kg/proses produksi)	60
B. Input bahan baku (kg/proses produksi)	90
C. Input tenaga kerja (HOK/proses produksi)	3
D. Faktor konversi (kg output/kg bahan baku)	0,7
E. Koefisien tenaga kerja (HOK/kg bahan baku)	0,03
F. Harga <i>output</i> (Rp/Kg)	160.000
G. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/proses produksi)	1.850.000
VIII. Pendapatan	
H. Harga input bahan baku (Rp/Kg)	32.000
I. Sumbangan input lain (Rp/Kg)	11.333
J. Nilai output (Rp/Kg)	112.000
K. Nilai tambah (Rp/Kg)	68.667
• Rasio nilai tambah (%)	0,61
L. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	55.500
• Pangsa tenaga kerja (%)	0,80
M. Keuntungan (Rp/Kg)	13.167
• Tingkat keuntungan (%)	0,11
IX. Balas jasa untuk faktor produksi	
N. Marjin (Rp/Kg)	80.000
• Pendapatan tenaga kerja (%)	0,69
• Sumbangan input lain (%)	0,14
• Keuntungan pengusaha (%)	0,16

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Pengajuan Surat Ijin di Desa Kaliyoso



Gambar 2 Wawancara Owner Industri Alfatama Aneka Coffee



Gambar 3 Saat Penyangraian



Gambar 4 Mesin Penghalus



Gambar 5 Wawancara Tenaga kerja



Gambar 6 Pengemasan



Gambar 7 Produk Industri Alfatama Aneka Coffe

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Ardiansyah Pariama (NIM P2215016). Lahir di Kabupaten Gorontalo pada tanggal 06 Agustus 1997, Penulis merupakan anak ke 4 dari 5 bersaudara, dari pasangan Muhammad Pariama dan Fatma Hasan. Penulis memulai jenjang pendidikan formal di SDN I Balahu dari tahun 2004 sampai tahun 2009, Kemudian penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Lanjut Tingkat Pertama (SLTP) MTS Muhammadiyah Tibawa dari tahun 2009 sampai tahun 2012, Kemudian melanjutkan pendidikan Tingkat Menengah Atas di SMA N 1 Tibawa dari tahun 2012 sampai 2015. dan pada tahun 2015 penulis terdaftar sebagai mahasiswa Universitas Ichsan di Gorontalo (UNISAN) pada Program Studi Agribisnis Jenjang Strata satu (S1)



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
LEMBAGA PENELITIAN (LEMLIT)
UNIVERSITAS ICHSAN GORONTALO**

Jl. Raden Saleh No. 17 Kota Gorontalo
Telp: (0435) 8724466, 829975; Fax: (0435) 82997;
E-mail: lembagapenelitian@unisan.ac.id

Nomor : 1739/PIP/LEMLIT-UNISAN/GTO/XI/2019

Lampiran : -

Hal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth,

Industri Alafatama Aneka Coffee

di,-

Kabupaten Gorontalo

Yang bertanda tangan di bawah ini.:

Nama : Dr. Rahmisyari, ST.,SE.,MM
NIDN : 0929117202
Jabatan : Ketua Lembaga Penelitian

Meminta kesediannya untuk memberikan izin pengambilan data dalam rangka penyusunan **Proposal / Skripsi**, kepada :

Nama Mahasiswa : Sunaryo Panua
NIM : P2215011
Fakultas : Fakultas Pertanian
Program Studi : Agribisnis
Lokasi Penelitian : INDUSTRI ALFATAMA ANEKA COFFEE
Judul Penelitian : ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN KOPI ROBUSTA
ORIGINAL PADA INDUSTRI ALFATAMA ANEKA COFFEE
DI KABUPATEN GORONTALO

Atas kebijakan dan kerja samanya diucapkan banyak terima kasih.



Gorontalo, 02 November 2019

Rahmisyari, ST.,SE.,MM
0929117202



**PEMERINTAH KABUPATEN GORONTALO
KECAMATAN DUNGALIYO
DESA KALIYOSO**

Jln. Bongomeme Desa Kaliyoso Kec. Dungaliyo Kab. Gorontalo Provinsi Gorontalo

SURAT KETERANGAN
Nomor : 39/DK /X/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Desa Kaliyoso, Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo. Dengan ini menerangkan kepada :

Nama	: SUNARYO PANUA
Nim	: P2215011
Fakultas	: Pertanian
Program Studi	: Agribisnis
Tempat Tanggal Lahir	: Sinombayuga 20 Juni 1997
Pekerjaan	: Pelajar/Mahasiswa
Jenis Kelamin	: Laki-laki

Bahwa Nama tersebut diatas telah melakukan penelitian di Industri Alfatama Aneka Coffe di Desa kaliyoso Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo, Dengan judul penelitian **Analisis Nilai Tambah Olahan Kopi Pinogu Pada Industri Alfatama Aneka Coffe di Kabupaten Gorontalo.**

Demikian surat keterangan ini dibuat kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana perlunya.

Dikeluarkan Di : Kaliyoso

Pada Tanggal : 30 Oktober 2020

Kepala Desa Kaliyoso

Jens MS. Nurkamiden, S.IP





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS ICHSAN
(UNISAN) GORONTALO**

SURAT KEPUTUSAN MENDIKNAS RI NOMOR 84/D/O/2001
Jl. Achmad Nadjamuddin No. 17 Telp (0435) 829975 Fax (0435) 829976 Gorontalo

SURAT REKOMENDASI BEBAS PLAGIASI

No. 0715/UNISAN-G/S-BP/XII/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sunarto Taliki, M.Kom
NIDN : 0906058301
Unit Kerja : Pustikom, Universitas Ichsan Gorontalo

Dengan ini Menyatakan bahwa :

Nama Mahasiswa : SUNARYO PANUA
NIM : P2215011
Program Studi : Agribisnis (S1)
Fakultas : Fakultas Pertanian
Judul Skripsi : ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN KOPI ROBUSTA
ORIGINAL PADA INDUSTRI ALFATAMA ANEKA
COFFEE DI DESA KALIYOSO KECAMATAN
DUNGALIO KABUPATEN GORONTALO

Sesuai dengan hasil pengecekan tingkat kemiripan skripsi melalui aplikasi Turnitin untuk judul skripsi di atas diperoleh hasil Similarity sebesar 21%, berdasarkan SK Rektor No. 237/UNISAN-G/SK/IX/2019 tentang Panduan Pencegahan dan Penanggulangan Plagiarisme, bahwa batas kemiripan skripsi maksimal 35% dan sesuai dengan Surat Pernyataan dari kedua Pembimbing yang bersangkutan menyatakan bahwa isi softcopy skripsi yang diolah di Turnitin SAMA ISINYA dengan Skripsi Aslinya serta format penulisannya sudah sesuai dengan Buku Panduan Penulisan Skripsi, untuk itu skripsi tersebut di atas dinyatakan BEBAS PLAGIASI dan layak untuk diujikan.

Demikian surat rekomendasi ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gorontalo, 07 Desember 2020
Tim Verifikasi,



Sunarto Taliki, M.Kom
NIDN. 0906058301

Tembusan :

1. Dekan
2. Ketua Program Studi
3. Pembimbing I dan Pembimbing II
4. Yang bersangkutan
5. Arsip