

## **Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kopi Green Beans dan Kopi Bubuk di Begawan Ringgit**

**\*Muhammad Faiz Rizkiawan, Indra Tjahaja, Dona Wahyuning Laily**

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

\*e-mail korespondensi : riskiawanfaiz71@gmail.com

**Abstract.** *The purpose of this study was to determine the production process of the green coffee bean and ground coffee processing business, to analyze the value of income from the coffee bean and coffee powder processing business, and to analyze the amount of added value from the green coffee bean processing business and ground coffee at Begawan Ringgit. This study uses the case study method, this study focuses on the hayami formula to analyze the income and added value of the mung bean and coffee powder business in Begawan Ringgit. Respondents in this study were the owners and employees of the Begawan Ringgit coffee business. Quantitative analysis in the form of analysis of income and added value. The results of this study indicate that the value of income obtained from the mung bean processing business is Rp. 5,275,400/production and the income derived from the robusta coffee processing business is Rp. 2,775,400/production. Meanwhile, the income obtained from the green bean processing business is IDR 85,275,400/production and Arabica ground coffee is IDR 5,275,400/production. The added value of arabica green beans is greater than the added value of robusta green beans. The added value of arabica green beans is IDR 23,700 (59.25%), while the added value of robusta green beans is IDR 20,805 (65.01%). The added value of robusta ground coffee and arabica ground coffee have the same added value of Rp. 18,000 (30%) for robusta ground coffee and Rp. 18,000 (22.5%) for arabica ground coffee.*

**Keywords :** *added value, coffee processing, hayami method*

**Abstrak.** Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui proses produksi dari usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk, menganalisis besarnya nilai pendapatan dari usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk, serta menganalisis besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus, penelitian ini difokuskan pada rumus hayami untuk menganalisis pendapatan dan nilai tambah usaha *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit. Responden dalam penelitian ini yaitu pemilik dan karyawan usaha kopi Begawan Ringgit. Analisis kuantitatif berupa analisis pendapatan dan nilai tambah. Hasil dari penelitian ini menunjukkan nilai pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan green beans yaitu sebesar Rp 5.275.400/produksi dan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi bubuk robusta sebesar Rp 2.775.400/produksi. Sedangkan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan green beans yaitu sebesar Rp 85.275.400/produksi dan kopi bubuk arabika sebesar Rp 5.275.400/produksi. Nilai tambah green beans arabika lebih besar dibandingkan nilai tambah green beans robusta. Nilai tambah green beans arabika yaitu Rp 23.700 (59,25%), sedangkan nilai tambah green beans robusta yaitu Rp 20.805 (65,01%). Nilai tambah kopi bubuk robusta dan nilai tambah kopi bubuk arabika memiliki nilai tambah yang sama yaitu sebesar Rp 18.000 (30%) untuk kopi bubuk robusta dan Rp 18.000 (22,5%) untuk kopi bubuk arabika.

**Kata kunci :** nilai tambah, pengolahan kopi, metode hayami

### **PENDAHULUAN**

Sektor pertanian terdiri dari subsektor tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, perikanan, dan peternakan. Salah satu subsektor yang cukup besar potensinya adalah subsektor perkebunan. Subsektor ini merupakan penyedia bahan baku untuk sektor industri, penyerap tenaga kerja, dan penghasil devisa.

Kopi merupakan salah satu komoditi hasil perkebunan yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan perekonomian di Indonesia. Kopi juga salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara selain minyak dan gas. Selain peluang ekspor yang semakin terbuka, pasar kopi di dalam negeri masih cukup besar. Menurut Bayu (2016), kopi juga merupakan sumber penghasilan untuk petani kopi di Indonesia dikarenakan cukup banyak masyarakat yang bermata pencaharian sebagai petani kopi. Menurut data ICO (2018), Indonesia merupakan negara keempat eksportir kopi dunia setelah Brazil, Vietnam, dan Kolombia. Dalam rangka meningkatkan perekonomian nasional, sektor pertanian tidak lepas dari peran para petani di Indonesia, sehingga hal yang seharusnya diperhatikan oleh pemerintah dalam meningkatkan perekonomian nasional adalah dengan meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakatnya.

Berdasarkan data yang didapatkan melalui Direktorat Jenderal Perkebunan menunjukkan bahwa jumlah produksi kopi di Kecamatan Prigen pada tahun 2018 sebesar 109.75 ton, dan pada tahun 2019 sebesar 183.27 ton. Sedangkan untuk data Kabupaten Pasuruan pada tahun 2018 yaitu sebesar 1.355,55 ton, dan pada tahun 2019 yaitu sebesar 1.365,43 ton. Berdasarkan catatan Bisnis, Direktur Tanaman Tahunan dan Penyegar, Direktorat Jenderal Perkebunan Perkebunan Pertanian, menyebutkan konsumsi kopi domestik naik 13,9 persen. Data Badan Pusat

Statistik (BPS) juga mengkonfirmasi kenaikan pengeluaran konsumsien untuk minuman jadi (kopi, kopi susu, teh, dsb), kopi instan (*sachet*) dan kopi (bubuk, biji) berdasar rata-rata pengeluaran perkapita seminggu di perkotaan. Tercatat rata-rata konsumsi kopi bubuk dan biji 2020-2021 meningkat hingga 13,9 persen. Sedangkan fenomena lebih detail, pada kelompok pengeluaran menengah, peningkatan konsumsi bisa meningkat 14,5 persen. Adapun untuk kopi instan konsumsi rata-rata tumbuh 9,7 persen. Sedangkan untuk minuman jadi tumbuh 6,8 persen. Tingginya tingkat konsumsi pun memberikan dampak pada bisnis kopi di Indonesia. Dikutip dari Zuhriyah (2019), bisnis kedai kopi di Indonesia diprediksi akan mencapai angka 15%-20%. Angka ini naik kalau dibandingkan dengan tahun 2018 yang hanya mencapai 8%-10%. Hebatnya, walaupun angka pada tren bisnis kopi sudah cukup tinggi, angka tersebut diprediksi masih akan terus naik. Pada tahun 2023, konsumsi kopi diprediksi bakal mencapai angka 370.000 ton. Aneka produk yang dihasilkan oleh usaha sangrai kopi Begawan Ringgit meliputi kopi arabika dan robusta. Dari data tersebut di atas terlihat, laju produksi kopi di tingkat produsen lebih rendah dibandingkan dengan konsumsi. Oleh karena itu, perlakuan khusus di tingkat hulu perlu dilakukan agar potensi pasar bisa memberi nilai tambah maksimal terhadap ekonomi daerah (Ulum, 2022).

Nilai tambah kopi Begawan Ringgit diukur dengan menggunakan perhitungan Hayami, analisis nilai tambah hayami merupakan metode yang memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah mendapat perlakuan, nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan merupakan selisih dari nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Dengan adanya industri yang mengubah bentuk tersier menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya 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.

Pendapatan Begawan Ringgit sangat bergantung pada harga jual produk dan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi, semakin tinggi harga jual produk dan semakin rendah biaya maka semakin tinggi pendapatan usaha. Namun, proses pasca panen kopi yang dikelola di Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan selama ini terus berkembang, baik skala rumah tangga, skala usaha kecil ataupun usaha besar. Biaya pendapatan usaha pada industri Begawan Ringgit bergantung pada jumlah produksi (*green beans*) dan kopi bubuk yang digunakan untuk melakukan produksi serta harga jual dari setiap produk yang dihasilkan, semakin tinggi biaya yang dikeluarkan maka semakin tinggi pula harga jual produk, sebaliknya semakin rendah biaya yang dikeluarkan maka semakin rendah pula harga jual produk. Oleh karena itu maka pendapatan usaha yang diperoleh pun akan berbeda.

### METODE PENELITIAN

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini terdiri dari data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung kepada pemilik usaha kopi Begawan Ringgit serta melalui pengamatan langsung dan data sekunder yang diperoleh melalui Badan Pusat Statistik (BPS), jurnal penelitian terdahulu, dan buku literatur. Analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dipakai untuk mendapatkan gambaran proses produksi pengolahan produk *green beans* dan kopi bubuk. Analisis kuantitatif digunakan untuk melihat analisis usaha dan beberapa perhitungan yang dilakukan dalam penelitian ini. Analisis kuantitatif berupa analisis pendapatan dan nilai tambah. Penelitian dilakukan di rumah produksi Begawan Ringgit yang berada di Jalan Raya Ledug Paras, Prigen, Jawa Timur, Indonesia 67157. Metode yang dipakai untuk menghitung nilai tambah yaitu Metode Hayami. Pengukuran nilai tambah menggunakan Metode Hayami dilakukan dengan cara mengidentifikasi komponen-komponen utama, seperti input yang digunakan, output yang dihasilkan, harga bahan baku, harga jual produk, biaya tenaga kerja, dan sumbangan input lain.

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

No. Output, Input, Harga	Perhitungan
1. Output/Total Produksi (Kg)	(1)
2. Input Bahan Baku (Kg)	(2)
3. Input Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	(5) = (3)/(2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah rata-rata tenaga kerja (Rp)	(7)
No. Pendapatan dan Keuntungan	Perhitungan
8. Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Produk (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai tambah	(11a) = (10) – (8) – (9)
b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a)/(10)x100
12. a. Pendapatan tenaga kerja	(12a) = (5) x (7)

	b. Bagian tenaga kerja (%)	$(12b) = (12a)/(11a) \times 100$
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat keuntungan (%)	$(13b) = (13a)/(10) \times 100$
<b>No.</b>	<b>Balas jasa untuk Faktor Produksi</b>	<b>Perhitungan</b>
14.	Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$
	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 Y, 1987)

Alasan menggunakan Metode Hayami dalam penelitian ini adalah (1) Metode Hayami dapat digunakan untuk proses pengolahan produk pertanian; (2) dengan Metode Hayami selain nilai tambah dan nilai output juga dapat diketahui besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi. Analisis nilai tambah dilakukan pada subsistem produksi sampai pengemasan yang memiliki tujuan untuk menghitung besaran nilai tambah pada pengolahan. Data yang telah terkumpul dari hasil wawancara serta pengamatan langsung di lokasi penelitian selanjutnya diolah menggunakan Metode Hayami. Analisis nilai tambah yang dilakukan yaitu dengan menganalisis nilai tambah pada satu kali produksi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pendapatan Hasil Produk *Green Beans* dan Kopi Bubuk

#### a. Biaya Tetap

Biaya tetap (*Fixed Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan *green beans* dan kopi bubuk Begawan Ringgit yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besar kecilnya biaya produksi tersebut tidak dipengaruhi oleh banyaknya produksi yang dihasilkan. Pada usaha pengolahan *green beans* dan kopi bubuk Begawan Ringgit yang termasuk biaya tetap adalah biaya penyusutan dome dan peralatan. Adapun komponen biaya penyusutan dome dan peralatan usaha pengolahan *green beans* dan kopi bubuk Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

**Tabel 2.** Biaya Penyusutan Pada Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk Begawan Ringgit

Uraian	Jumlah (Unit)	Nilai Baru (Rp)	Nilai Sekarang (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
Dome	1	9.500.000	7.125.000	5	475.000
Moisture Meter	1	7.700.000	5.775.000	5	385.000
Mesin Roasting	1	19.000.000	14.250.000	5	950.000
Mesin Huller	1	7.540.000	5.665.000	5	375.000
Mesin Pulper	1	4.660.000	3.495.000	5	233.000
Alat Sortir	1	175.000	131.250	5	8.750
Alat Grading	1	1.500.000	1.125.000	5	75.000
Timbangan	1	149.000	111.750	5	7.450
Mesin Pengemasan	1	408.000	306.000	5	20.400
Jumlah			50.632.000		2.529.600

Sumber : (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya yang paling besar yang harus dikeluarkan untuk menjalankan usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit yaitu biaya mesin *roasting* sebesar Rp 19.000.000. Sedangkan biaya terkecil yang dikeluarkan adalah biaya untuk membeli timbangan yaitu sebesar Rp 149.000. Sementara untuk nilai penyusutan yang terbesar yaitu penyusutan mesin *roasting* sebesar yaitu Rp 950.000 per tahun, sedangkan untuk nilai penyusutan terkecil terdapat yaitu pada penyusutan timbangan yaitu Rp 7.450 per tahun. Adapun secara keseluruhan total biaya membuat dome dan peralatan yang harus dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit dalam menjalankan usahanya adalah sebesar Rp 50.632.000, dengan nilai penyusutan (biaya tetap) per tahunnya sebesar Rp 2.529.600.

#### b. Biaya Variabel

Biaya variabel (*Variable Cost*) adalah biaya yang besarnya sangat tergantung pada jumlah produksi. Biaya variabel pada usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit meliputi biaya bahan baku, biaya pekerja, dan biaya lain-lain. Adapun untuk rincian total biaya variabel dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

**Tabel 3.** Total Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk Robusta

Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp/Produksi)
<b>Bahan Baku</b>			
Ceri Robusta	3.000 kg	10.000	30.000.000
<b>Tenaga Kerja</b>			
Proses sortir	1	100.000	200.000
Proses Perambangan	1	100.000	200.000
Proses Pengolahan	1	100.000	200.000
Proses Grading	1	100.000	200.000
Proses Kemasan	1	100.000	200.000
<b>Biaya Lain-Lain</b>			
Label (Stiker)	33 lembar	15.000	495.000
Plastik Kemasan	100 lembar	40.000	400.000
Listrik			100.000
Bahan Bakar			100.000
Air			100.000
Total Biaya Variabel			32.195.000

Sumber : (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel menunjukkan bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi *green beans* dan kopi bubuk robusta pada usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp32.195.000/produksi. Adapun untuk biaya variabel terbesar yang harus dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit untuk menjalankan usahanya adalah biaya untuk membeli bahan baku kopi ceri yaitu sebesar Rp30.000.000/produksi.

Biaya variabel berikutnya yang dikeluarkan pada oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit adalah biaya untuk tenaga kerja sebesar Rp1.000.000/produksi. Adapun untuk sistem pembayaran gaji pekerja diberikan per sekali produksi berdasarkan jenis pekerjaannya. Adapun selanjutnya biaya variabel lainnya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit adalah biaya lain-lain yaitu sebesar Rp1.195.000/produksi. Biaya lain-lain umumnya dikeluarkan perbulan sekali seperti pembayaran tagihan listrik, pembelian plastik bungkusan, pembayaran tagihan air, pembelian bahan bakar, dan pembuatan label. Biaya lain-lain merupakan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan pada oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit.

Adapun total biaya variabel usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk arabika di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Total Biaya Variabel Pada Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk Arabika

Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp/Produksi)
<b>Bahan Baku</b>			
Ceri Arabika	6.000 kg	15.000	90.000.000
<b>Tenaga Kerja</b>			
Proses sortir	1	100.000	200.000
Proses Perambangan	1	100.000	200.000
Proses Pengolahan	1	100.000	200.000
Proses Grading	1	100.000	200.000
Proses Kemasan	1	100.000	200.000
<b>Biaya Lain-Lain</b>			
Label (Stiker)	33 lembar	15.000	495.000
Plastik Kemasan	100 lembar	40.000	400.000
Listrik			100.000
Bahan Bakar			100.000
Air			100.000
Total Biaya Variabel			92.195.000

Sumber : (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel di atas menunjukkan bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi *green beans* dan kopi bubuk arabika pada usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 92.195.000/produksi. Adapun untuk biaya variabel terbesar yang harus dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit untuk menjalankan usahanya adalah biaya untuk membeli bahan baku kopi ceri yaitu sebesar Rp 90.000.000/produksi.

Biaya variabel berikutnya yang dikeluarkan pada oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit adalah biaya untuk tenaga kerja sebesar Rp1.000.000/produksi. Adapun untuk sistem pembayaran gaji pekerja diberikan per sekali produksi berdasarkan jenis pekerjaannya. Adapun selanjutnya biaya variabel lainnya yang dikeluarkan pada oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit adalah biaya lain-lain yaitu sebesar Rp 1.195.000/produksi. Biaya lain-lain umumnya dikeluarkan perbulan sekali seperti pembayaran tagihan listrik, pembelian plastik bungkus, pembayaran tagihan air, pembelian bahan bakar, dan pembuatan label. Biaya lain-lain merupakan biaya variabel terkecil yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit.

### c. Biaya Total

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada saat produksi, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Adapun total biaya dari usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk robusta di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel 5 di bawah ini.

**Tabel 5.** Total Biaya Pada Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* Robusta

Jenis Biaya	Total (Rp/Bulan)
Biaya Tetap	2.529.600
Biaya Variabel	26.245.000
Total Biaya	28.774.600

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

**Tabel 6.** Total Biaya Pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta

Jenis Biaya	Total (Rp/Bulan)
Biaya Tetap	2.529.600
Biaya Variabel	30.913.000
Total Biaya	33.442.600

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel menunjukkan bahwa total keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan kopi *green beans* robusta adalah sebesar Rp 28.774.600/produksi dan kopi bubuk robusta adalah sebesar Rp 33.442.600/produksi, dengan total biaya tetap sebesar Rp 2.529.600/produksi dan total biaya variabel *green beans* sebesar Rp 26.245.000/produksi dan kopi bubuk sebesar Rp 30.913.000/produksi.

Adapun total biaya usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk arabika di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel di bawah.

**Tabel 7.** Total Biaya Pada Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* Arabika

Jenis Biaya	Total (Rp/Bulan)
Biaya Tetap	2.529.600
Biaya Variabel	74.245.000
Total Biaya	76.774.600

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

**Tabel 8.** Total Biaya Pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Arabika

Jenis Biaya	Total (Rp/Bulan)
Biaya Tetap	2.529.600
Biaya Variabel	74.113.000
Total Biaya	76.642.600

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel menunjukkan bahwa total keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada usaha pengolahan kopi *green beans* arabika adalah sebesar Rp 76.774.600/produksi dan kopi bubuk arabika adalah sebesar Rp 76.642.600/produksi, dengan total biaya tetap sebesar Rp 2.529.600/produksi dan total biaya variabel *green beans* yaitu sebesar Rp 74.245.000/produksi dan kopi bubuk sebesar Rp 74.113.000/produksi.

### d. Total Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk.

Penerimaan usaha yaitu jumlah nilai rupiah yang diperhitungkan dari seluruh produk yang terjual. Dengan kata lain penerimaan usaha merupakan hasil perkalian antara jumlah produk dengan harga jual. Adapun total

penerimaan (pendapatan kotor) pada usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di robusta Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

**Tabel 9.** Total Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk Robusta

Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp/Produksi)
Green Beans (1 kg)	1.000 kg	40.000	40.000.000
Kopi Bubuk (1 kg)	500 kg	75.000	37.500.000
Total Biaya			77.500.000

Sumber : (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel menunjukkan bahwa pada satu kali periode produksi kopi ceri robusta yang dihasilkan Begawan Ringgit menghasilkan sebanyak 1.000 kg *green beans* dan 500 kg kopi bubuk. Sedangkan jumlah bahan baku yang digunakan sebagaimana yang terlihat pada Tabel 2 adalah sebesar 3.000 kg. Hal ini menunjukkan bahwa terjadi perbedaan antara jumlah bahan baku dengan jumlah produk yang dihasilkan, hal ini dikarenakan didalam proses pengolahan *green beans* dan kopi bubuk terjadi penyusutan bahan baku kopi ceri pada saat proses pengolahan. Adapun kegiatan produksi *green beans* yang dilakukan menghasilkan produk sebanyak 1.000 kg dijual seharga 40.000/kg dan untuk kegiatan produksi kopi bubuk yang dilakukan menghasilkan produk sebanyak 500 kg dijual seharga 75.000/kg.

Adapun total penerimaan usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk arabika di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel di bawah ini.

**Tabel 10.** Total Penerimaan Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk Arabika

Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp/Produksi)
Green Beans (1 kg)	3.000 kg	60.000	180.000.000
Kopi Bubuk (1 kg)	1.000 kg	100.000	100.000.000
Total Biaya			280.000.000

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Berdasarkan Tabel menunjukkan bahwa pada satu kali periode produksi kopi ceri arabika yang dihasilkan Begawan Ringgit menghasilkan sebanyak 3.000 kg *green beans* dan 100 kg kopi bubuk. Sedangkan jumlah bahan baku yang digunakan sebagaimana yang terlihat pada Tabel 3 adalah sebesar 6.000 kg. Hal ini menunjukkan bahwa terjadi perbedaan antara jumlah bahan baku dengan jumlah produk yang dihasilkan, hal ini dikarenakan didalam proses pengolahan *green beans* dan kopi bubuk terjadi penyusutan bahan baku kopi ceri pada saat proses pengolahan. Adapun kegiatan produksi *green beans* yang dilakukan menghasilkan produk sebanyak 3.000 kg dijual seharga 60.000/kg dan untuk kegiatan produksi kopi bubuk yang dilakukan menghasilkan produk sebanyak 1.000 kg dijual seharga 100.000/kg.

#### e. Total Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* dan Kopi Bubuk.

Keuntungan merupakan selisih pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit. Rincian keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk robusta di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel 11 dan Tabel 12 di bawah ini.

**Tabel 11.** Total Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* Robusta

Uraian	Jumlah/Produksi (Rp)
Total Penerimaan	40.000.000
Total Biaya	34.724.600
Keuntungan	5.275.400

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Tabel 9 menunjukkan bahwa total penerimaan yang diperoleh oleh usaha pengolahan kopi *green beans* robusta di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 40.000.000/produksi. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 34.724.600/produksi. Jadi total keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan kopi *green beans* robusta di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 5.275.400/produksi.

**Tabel 12.** Total Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Robusta

Uraian	Jumlah/Produksi (Rp)
Total Penerimaan	37.500.000
Total Biaya	34.724.600
Keuntungan	2.775.400

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Tabel 10 menunjukkan bahwa total penerimaan yang diperoleh oleh usaha pengolahan kopi bubuk robusta di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 37.500.000/produksi. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 34.724.600/produksi. Jadi total keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan kopi *green beans* robusta di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 2.775.400/produksi.

Adapun total keuntungan usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk arabika di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel 11 dan Tabel 12 di bawah ini.

**Tabel 11.** Total Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi *Green Beans* Arabika

Uraian	Jumlah/Produksi (Rp)
Total Penerimaan	180.000.000
Total Biaya	94.724.600
Keuntungan	85.275.400

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Tabel 11 menunjukkan bahwa total penerimaan yang diperoleh oleh usaha pengolahan kopi *green beans* arabika di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 180.000.000/produksi. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 94.724.600/produksi. Jadi total keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan kopi *green beans* arabika di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 85.275.400/produksi.

**Tabel 12.** Total Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Arabika

Uraian	Jumlah/Produksi (Rp)
Total Penerimaan	100.000.000
Total Biaya	94.724.600
Keuntungan	5.275.400

Sumber: (Data Primer Diolah, 2022).

Tabel 12 menunjukkan bahwa total penerimaan yang diperoleh oleh usaha pengolahan kopi bubuk arabika di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 100.000.000/produksi. Sedangkan total biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 94.724.600/produksi. Jadi total keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan kopi *green beans* arabika di Begawan Ringgit adalah sebesar Rp 5.275.400/produksi.

### Nilai Tambah Produk *Green Beans* dan Kopi Bubuk

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi menjadi *green beans* dan kopi bubuk. Nilai tambah dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya.

Besarnya nilai tambah *green beans* dan kopi bubuk dapat dihitung dengan melakukan dua cara yaitu menghitung nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan ada dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh terhadap kapasitas produksi bahan baku dan tenaga kerja, sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan nilai input lain selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Perhitungan dilakukan untuk melihat berbagai komponen yang mempengaruhi dalam perhitungan, antara lain sumbangan input lain dan harga bahan baku. Dalam melakukan pengolahan *green beans* dan kopi bubuk para pengolah tentunya memerlukan bahan baku yaitu kopi, diperlukan juga bahan penolong lainnya seperti: air, bahan bakar dan lain-lain. Selain nilai tambah, model perhitungan Hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja, keuntungan perusahaan, serta dapat juga melihat margin yang diperoleh dari pengolahan tersebut. Secara rinci, perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 13 berikut.

No.	Output, Input, Harga	Nilai			
		Green Beans Robusta	Green Beans Arabika	Kopi Bubuk Robusta	Kopi Bubuk Arabika
1.	Output/Total Produksi (Kg)	2400	4000	1040	1200
2.	Input Bahan Baku (Kg)	3000	6000	1300	1500
3.	Input Tenaga Kerja (HOK)	5	5	5	5
4.	Faktor Konversi	0,8	0,66	0,8	0,8
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	0,0016	0,00083	0,0038	0,0033
6.	Harga Output (Rp/Kg)	40.000	60.000	75.000	100.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp)	100.000	100.000	100.000	100.000
<b>No.</b>	<b>Pendapatan dan Keuntungan</b>	<b>Nilai</b>	<b>Nilai</b>	<b>Nilai</b>	<b>Nilai</b>
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	10.000	15.000	40.000	60.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	1.195	1.300	2.000	2.000
10.	Nilai Produk (Rp/Kg)	32.000	40.000	60.000	80.000
11.	a. Nilai tambah	20.805	23.700	18.000	18.000
	b. Rasio nilai tambah (%)	65,01	59,25	30	22,5
12.	a. Pendapatan tenaga kerja	166,66	83,33	384,61	333,33
	b. Bagian tenaga kerja (%)	7,79	0,35	2,136	1,85
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	20.638	23.616	17.615	17.666
	b. Tingkat keuntungan (%)	64,49	59,04	29,358	22,08
<b>No.</b>	<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>	<b>Nilai</b>	<b>Nilai</b>	<b>Nilai</b>	<b>Nilai</b>
14.	Margin (Rp/Kg)	22.000	25.000	20.000	20.000
	a. Pendapatan tenaga kerja	0,75	0,33	1,923	1,66
	b. Sumbangan input lain	5,43	5,2	10	10
	c. Keuntungan perusahaan	93,81	94,46	88,076	88,33

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil produksi *green beans* robusta sebesar 2400 kg. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan. Untuk menghasilkan sejumlah produk tersebut dibutuhkan kopi ceri sebanyak 3000 kg, sehingga faktor konversi adalah 0,8. Artinya setiap 1 kg ceri robusta yang diolah akan menghasilkan 0,8 kg kopi *green beans* robusta.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan *green beans* robusta adalah 5 orang tenaga kerja. Kelima tenaga kerja tersebut adalah 3 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Upah yang dibayarkan adalah Rp100.000 per HOK. Tenaga kerja tersebut tidak selalu bekerja bersama dalam satu waktu. Masing-masing mempunyai tugas yang berbeda-beda. Dalam satu bulan dapat dilakukan proses produksi secara keseluruhan yang mencakup sortasi, pengupasan, fermentasi, dan pencucian, penjemuran, pengolahan, dan pembungkusan.

Nilai koefisien tenaga kerja didapatkan dari pembagian jumlah total hari orang kerja (HOK) selama satu bulan dengan bahan baku yang digunakan selama satu bulan. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,0016. Nilai tersebut menunjukkan jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk memproduksi 1 kg ceri robusta menjadi *green beans* robusta, dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,0016 HOK.

Komponen lain yang diperhitungkan dalam sumbangan input lain adalah menyangkut kemasan, kemasan, dan label (stiker). Kopi *green beans* robusta dikemas dalam takaran 1 kg. Biaya kemasan per kg adalah sebesar Rp 1.195 per kg. Sehingga total sumbangan input lain sebesar Rp 1.195 yang terdiri dari biaya pengemasan.

Nilai produk diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp 32.000. Nilai ini berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg kopi ceri akan menghasilkan nilai kopi *green beans* robusta sebesar Rp 32.000. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku kopi dan sumbangan input lain per kg. Nilai tambah yang diperoleh pengolah adalah Rp 20.805 per kg dengan rasio nilai tambah sebesar 65,01 persen. Artinya dari Rp 20.805 per kg nilai produk, maka 65,01 persen merupakan nilai tambah dari pengolahan produk. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah, karena belum dikurang imbalan bagi tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja didapatkan dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per HOK, yaitu sebesar Rp 166,66 hal ini berarti bahwa 7,79 persen dari nilai tambah pemasaran merupakan imbalan yang diterima tenaga kerja. Dari penjualan kopi *green beans* robusta, Keuntungan yang berhasil diperoleh perusahaan adalah sebesar Rp 20.638 yang berarti bahwa 64,49 persen dari harga jual merupakan keuntungan yang diterima perusahaan. Keuntungan ini merupakan nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan kopi *green beans* robusta. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produk dengan nilai input bahan baku. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin yang diperoleh dari setiap penjualan 1 kg kopi *green beans* robusta adalah 22.000. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja

adalah 166,66 per kg atau sebesar 0,75 persen. Margin untuk sumbangan input lain sebesar Rp 1.195 per kg atau sebesar 5,43 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan usaha adalah Rp 20.638 per kg atau sebesar 93,81 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen.

Margin keuntungan perusahaan yang lebih besar daripada margin imbalan tenaga kerja menunjukkan bahwa industri pengolahan kopi *green beans* robusta merupakan usaha yang padat modal. Usaha padat modal yang dimaksud adalah usaha yang telah dilengkapi oleh mesin-mesin produksi mekanis sehingga tidak membutuhkan tenaga kerja yang terlalu banyak.

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil produksi kopi bubuk robusta sebesar 1040 kg. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan. Untuk menghasilkan sejumlah produk tersebut dibutuhkan ceri robusta sebanyak 1300 kg, sehingga faktor konversi adalah 0,8. Artinya setiap 1 kg ceri robusta yang diolah akan menghasilkan 0,8 kg kopi bubuk robusta.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan kopi bubuk robusta adalah 5 orang tenaga kerja. Kelima tenaga kerja tersebut adalah 3 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Upah yang dibayarkan adalah Rp100.000 per HOK. Tenaga kerja tersebut tidak selalu bekerja bersama dalam satu waktu. Masing-masing mempunyai tugas yang berbeda-beda. Dalam satu bulan dapat dilakukan proses produksi secara keseluruhan yang mencakup sortasi, pengupasan, fermentasi, dan pencucian, penjemuran, pengolahan, dan pembungkusan.

Nilai koefisien tenaga kerja didapatkan dari pembagian jumlah total hari orang kerja (HOK) selama satu bulan dengan bahan baku yang digunakan selama satu bulan. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,0038. Nilai tersebut menunjukkan jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk memproduksi satu kg kopi ceri menjadi kopi bubuk robusta, dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,0038 HOK.

Komponen lain yang diperhitungkan dalam sumbangan input lain adalah menyangkut kemasan, kemasan, dan label (stiker). Kopi bubuk robusta dikemas dalam takaran 1 kg. Biaya kemasan per kg adalah sebesar Rp 2.000 per kg. Sehingga total sumbangan input lain sebesar Rp 2.000 yang terdiri dari biaya pengemasan.

Nilai produk diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp 60.000. Nilai ini berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg kopi ceri akan menghasilkan nilai kopi bubuk robusta sebesar Rp 60.000. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku kopi dan sumbangan input lain per kg. Nilai tambah yang diperoleh pengolah adalah Rp 18.000 per kg dengan rasio nilai tambah sebesar 30 persen. Artinya dari Rp 18.000 per kg nilai produk, maka 30 persen merupakan nilai tambah dari pengolahan produk. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah, karena belum dikurang imbalan bagi tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja didapatkan dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per HOK, yaitu sebesar Rp 384,61 hal ini berarti bahwa 2,13 persen dari nilai tambah pemasaran merupakan imbalan yang diterima tenaga kerja. Dari penjualan kopi bubuk robusta, Keuntungan yang berhasil diperoleh perusahaan adalah sebesar Rp 17.615 yang berarti bahwa 29,35 persen dari harga jual merupakan keuntungan yang diterima perusahaan. Keuntungan ini merupakan nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan kopi bubuk robusta. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produk dengan nilai input bahan baku. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin yang diperoleh dari setiap penjualan 1 kg kopi bubuk robusta adalah 20.000. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah 384,61 per kg atau sebesar 1,92 persen. Margin untuk sumbangan input lain sebesar Rp 2.000 per kg atau sebesar 10 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan usaha adalah Rp 17.615 per kg atau sebesar 88,07 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen.

Margin keuntungan perusahaan yang lebih besar daripada margin imbalan tenaga kerja menunjukkan bahwa industri pengolahan kopi bubuk robusta merupakan usaha yang padat modal. Usaha padat modal yang dimaksud adalah usaha yang telah dilengkapi oleh mesin-mesin produksi mekanis sehingga tidak membutuhkan tenaga kerja yang terlalu banyak.

Tabel di atas menunjukkan bahwa hasil produksi *green beans* arabika sebesar 4000 kg. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan. Untuk menghasilkan sejumlah produk tersebut dibutuhkan ceri arabika sebanyak 6000 kg, sehingga faktor konversi adalah 0,66. Artinya setiap 1 kg kopi ceri yang diolah akan menghasilkan 0,66 kg kopi *green beans* arabika.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan *green beans* arabika adalah 5 orang tenaga kerja. Kelima tenaga kerja tersebut adalah 3 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Upah yang dibayarkan adalah Rp100.000 per HOK. Tenaga kerja tersebut tidak selalu bekerja bersama dalam satu waktu. Masing-masing mempunyai tugas yang berbeda-beda. Dalam satu bulan dapat dilakukan proses produksi secara keseluruhan yang mencakup sortasi, pengupasan, fermentasi, dan pencucian, penjemuran, pengolahan, dan pembungkusan.

Nilai koefisien tenaga kerja didapatkan dari pembagian jumlah total hari orang kerja (HOK) selama satu bulan dengan bahan baku yang digunakan selama satu bulan. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,00083. Nilai tersebut

menunjukkan jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk memproduksi satu kg kopi ceri menjadi *green beans* arabika, dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,00083 HOK.

Komponen lain yang diperhitungkan dalam sumbangan input lain adalah menyangkut kemasan, kemasan, dan label (stiker). Kopi *green beans* arabika dikemas dalam takaran 1 kg. Biaya kemasan per kg adalah sebesar Rp 1.300 per kg. Sehingga total sumbangan input lain sebesar Rp 1.300 yang terdiri dari biaya pengemasan.

Nilai produk diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp 40.000. Nilai ini berarti bahwa setiap pengolahan satu kg kopi ceri akan menghasilkan nilai kopi *green beans* arabika sebesar Rp 40.000. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku kopi dan sumbangan input lain per kg. Nilai tambah yang diperoleh pengolah adalah Rp 23.700 per kg dengan rasio nilai tambah sebesar 59,25 persen. Artinya dari Rp 23.700 per kg nilai produk, maka 59,25 persen merupakan nilai tambah dari pengolahan produk. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah, karena belum dikurangi imbalan bagi tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja didapatkan dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per HOK, yaitu sebesar Rp 83,33 hal ini berarti bahwa 0,35 persen dari nilai tambah pemasaran merupakan imbalan yang diterima tenaga kerja. Dari penjualan kopi *green beans* arabika, Keuntungan yang berhasil diperoleh perusahaan adalah sebesar Rp 23.616 yang berarti bahwa 59,04 persen dari harga jual merupakan keuntungan yang diterima perusahaan. Keuntungan ini merupakan nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan kopi *green beans* arabika. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produk dengan nilai input bahan baku. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin yang diperoleh dari setiap penjualan 1 kg kopi *green beans* arabika adalah 25.000. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah 83,33 per kg atau sebesar 0,33 persen. Margin untuk sumbangan input lain sebesar Rp 1.300 per kg atau sebesar 5,2 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan usaha adalah Rp 23.616 per kg atau sebesar 94,46 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen.

Margin keuntungan perusahaan yang lebih besar daripada margin imbalan tenaga kerja menunjukkan bahwa industri pengolahan kopi *green beans* arabika merupakan usaha yang padat modal. Usaha padat modal yang dimaksud adalah usaha yang telah dilengkapi oleh mesin-mesin produksi mekanis sehingga tidak membutuhkan tenaga kerja yang terlalu banyak.

Adapun nilai tambah usaha pengolahan kopi bubuk arabika di Begawan Ringgit dapat dilihat pada Tabel 14 di bawah ini

No.	Output, Input, Harga	Perhitungan	Nilai
1.	Output/Total Produksi (Kg)	(1)	1920
2.	Input Bahan Baku (Kg)	(2)	2400
3.	Input Tenaga Kerja (HOK)	(3)	5
4.	Faktor Konversi	(4) = (1)/(2)	0,8
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HOK)	(5) = (3)/(2)	0,002
6.	Harga Output (Rp/Kg)	(6)	75.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp)	(7)	100.000
No.	Pendapatan dan Keuntungan	Perhitungan	Nilai
8.	Harga Input Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)	30.000
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)	463,75
10.	Nilai Produk (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	60.000
11.	a. Nilai tambah	(11a) = (10) – (8) – (9)	29.536
	b. Rasio nilai tambah (%)	(11b) = (11a)/(10)x100	49,22
12.	a. Pendapatan tenaga kerja	(12a) = (5) x (7)	208,33
	b. Bagian tenaga kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a)x100	0,70
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) – (12a)	29.327
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(10)x100	48,87
No.	Balas Jasa Untuk Faktor Produksi	Perhitungan	Nilai
14.	Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)	30.000
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = (12a)/(14)x100	0,69
	b. Sumbangan input lain (%)	(14b) = (9)/(14)x100	1,54
	c. Keuntungan perusahaan (%)	(14c) = (13a)/(14)x100	97,75

Tabel 14 menunjukkan bahwa hasil produksi kopi bubuk arabika sebesar 1200 kg. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian antara nilai output yang dihasilkan dengan nilai input yang digunakan. Untuk

menghasilkan sejumlah produk tersebut dibutuhkan ceri arabika sebanyak 1500 kg, sehingga faktor konversi adalah 0,8. Artinya setiap 1 kg kopi ceri yang diolah akan menghasilkan 0,8 kg kopi bubuk arabika.

Tenaga kerja yang dibutuhkan dalam pengolahan kopi bubuk robusta adalah 5 orang tenaga kerja. Kelima tenaga kerja tersebut adalah 3 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Upah yang dibayarkan adalah Rp100.000 per HOK. Tenaga kerja tersebut tidak selalu bekerja bersama dalam satu waktu. Masing-masing mempunyai tugas yang berbeda-beda. Dalam satu bulan dapat dilakukan proses produksi secara keseluruhan yang mencakup sortasi, pengupasan, fermentasi, dan pencucian, penjemuran, pengolahan, dan pembungkusan.

Nilai koefisien tenaga kerja didapatkan dari pembagian jumlah total hari orang kerja (HOK) selama satu bulan dengan bahan baku yang digunakan selama satu bulan. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,0033. Nilai tersebut menunjukkan jumlah hari orang kerja yang diperlukan untuk memproduksi satu kg kopi ceri menjadi kopi bubuk arabika, dibutuhkan tenaga kerja sebesar 0,0033 HOK.

Komponen lain yang diperhitungkan dalam sumbangan input lain adalah menyangkut kemasan, kemasan, dan label (stiker). Kopi bubuk arabika dikemas dalam takaran 1 kg. Biaya kemasan per kg adalah sebesar Rp 2.000 per kg. Sehingga total sumbangan input lain sebesar Rp 2.000 yang terdiri dari biaya pengemasan.

Nilai produk diperoleh dari perkalian faktor konversi dengan harga produk. Nilai produk yang dihasilkan sebesar Rp 40.000. Nilai ini berarti bahwa setiap pengolahan 1 kg kopi ceri akan menghasilkan nilai kopi bubuk arabika sebesar Rp 40.000. Nilai tambah merupakan hasil pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku kopi dan sumbangan input lain per kg. Nilai tambah yang diperoleh pengolah adalah Rp 23.700 per kg dengan rasio nilai tambah sebesar 59,25 persen. Artinya dari Rp 23.700 per kg nilai produk, maka 59,25 persen merupakan nilai tambah dari pengolahan produk. Nilai tambah ini merupakan nilai tambah kotor bagi pengolah, karena belum dikurang imbalan bagi tenaga kerja.

Imbalan tenaga kerja didapatkan dari perkalian koefisien tenaga kerja dengan upah rata-rata tenaga kerja per HOK, yaitu sebesar Rp 83,33 hal ini berarti bahwa 0,35 persen dari nilai tambah pemasaran merupakan imbalan yang diterima tenaga kerja. Dari penjualan kopi bubuk arabika, Keuntungan yang berhasil diperoleh perusahaan adalah sebesar Rp 23.616 yang berarti bahwa 59,04 persen dari harga jual merupakan keuntungan yang diterima perusahaan. Keuntungan ini merupakan nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja.

Berdasarkan analisis nilai tambah ini diperoleh margin dari pengolahan kopi bubuk arabika. Margin ini merupakan selisih harga atau nilai produk dengan nilai input bahan baku. Margin ini kemudian didistribusikan menjadi imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan perusahaan. Margin yang diperoleh dari setiap penjualan 1 kg kopi bubuk arabika adalah 25.000. Margin yang didistribusikan untuk tenaga kerja adalah 83,33 per kg atau sebesar 0,33 persen. Margin untuk sumbangan input lain sebesar Rp 2.000 per kg atau sebesar 5,2 persen. Sedangkan margin untuk keuntungan usaha adalah Rp 23.616 per kg atau sebesar 94,46 persen, yang merupakan imbalan bagi perusahaan atas penggunaan modal, aktiva dan manajemen.

Margin keuntungan perusahaan yang lebih besar daripada margin imbalan tenaga kerja menunjukkan bahwa industri pengolahan kopi bubuk arabika merupakan usaha yang padat modal. Usaha padat modal yang dimaksud adalah usaha yang telah dilengkapi oleh mesin-mesin produksi mekanis sehingga tidak membutuhkan tenaga kerja yang terlalu banyak.

## KESIMPULAN

Proses produksi dari usaha pengolahan kopi *green beans* dan kopi bubuk di Begawan Ringgit meliputi dari panen, sortasi buah, pengupasan kulit buah merah, fermentasi biji kopi, pengeringan biji, sortasi biji, penyangraian, pendinginan, penghalusan atau pembubukan, dan pengemasan.

Pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan *green beans* yaitu sebesar Rp 5.275.400/produksi dan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi bubuk robusta sebesar Rp 2.775.400/produksi. Sedangkan pendapatan yang diperoleh dari usaha pengolahan *green beans* yaitu sebesar Rp 85.275.400/produksi dan kopi bubuk arabika sebesar Rp 5.275.400/produksi.

Nilai tambah *green beans* arabika lebih besar dibandingkan nilai tambah *green beans* robusta. Nilai tambah *green beans* arabika yaitu Rp 23.700 (59,25%), sedangkan nilai tambah *green beans* robusta yaitu Rp 20.805 (65,01%). Nilai tambah kopi bubuk robusta dan nilai tambah kopi bubuk arabika memiliki nilai tambah yang sama yaitu sebesar Rp 18.000 (30%) untuk kopi bubuk robusta dan Rp 18.000 (22,5%) untuk kopi bubuk arabika.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdelhafiz, A. M. (2020). Knowledge, perceptions, and attitudes of Egyptians towards the novel coronavirus disease (COVID-19). *Journal of Community Health*, 45(5), 881-890.
- Achyani. (2018). Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Perkebunan Petani Kopi Organik Di Desa Srimenanti Lampung Barat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ethos*, 11-18.
- Afriliana. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.

- Agus Purwaji, W. d. (2016). *Pengantian Akuntansi. Edisi Kedua.* . Jakarta: Salemba Empat.
- Agustina, W. d. (2014). Dampak Pengawasan dan Kepuasan Kerja Dalam Mempengaruhi Disiplin Kerja Karyawan PT. Perkebunan Nusantara IV (Persero) Medan. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, vol. 14, 129.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Edisi Revisi.* Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Bantacut, T. (2013). Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Nilai Tambah Pangan. *Jurnal Pangan*, Vol. 22 No. 2, 397-406.
- Bayu, S. (2016). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Starbucks. *Jurnal Ilmu Dan Riset Manajemen*, 5(3), , 1-19.
- Bizualem Assefa Gashaw, D. G. (2018). Determinants of Coffee Value Addition by Smallholder Farmers in Jimma Zone, Ethiopia. *The International Journal of Business Management and Technology*, Volume 2 Issue 4, 112-123.
- Damanik, A. P. (2014). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Minuman Kopi dengan Metode Importance Performance Analysis (IPA) dan Customer Satisfaction Index (CSI) di Coffee Story Malang. *Jurusan Teknologi Industri Pertanian-FTP-Universitas Brawijaya*, 1-9.
- Direktorat Jendral Perkebunan. (2020). *Produksi Perkebunan Menurut Kecamatan dan Jenis Tanaman di Kabupaten Pasuruan (ton), 2018 dan 2019.* Pasuruan: Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasuruan.
- Fadli, E. T. (2021). Mapping Value Added Arabica Coffee Processed Products in Aceh Tengah. *International Journal of Economic, Business, Accounting, Agriculture Management and Sharia Administration* Vol.1 No. 2., 110-115.
- Fasya Nadiyah, R. R. (2022). Effects of Production Costs and Operating Costs on Profit of PT Semen Baturaja (Persero) Tbk. *International Journal of Community Service & Engagement*, Vol. 3, No. 1., 18-24.
- Fatria, M. A. (2017). Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Jamur Crispy Industri Pengolahan Jamur Tiram. *JOM Fekon*, 4(1), 283-297.
- Hayami Y, K. T. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village.* Bogor: The CPGRT Centre.
- Herdiyandi, R. Y. (2016). Analisis nilai tambah agroindustri tepung tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (studi kasus pada seorang pengusaha agroindustri tepung tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 2 (2), 81-86.
- Hidayat, S. M. (2012). Modifikasi Metode Hayami untuk Perhitungan Nilai Tambah pada Rantai Pasok Agroindustri Kelapa Sawit. *JTI Vol 22 (1)*, 22-31.
- Humaerah. (2014). Analisis Pendapatan Usahatani Sayuran Di Kelompok Tani Jaya, Desa Ciaruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulang, Kabupaten Bogor. *Jurnal Agribisnis. Vol. 8, No. 1.* .
- ICO. (2018). *ICO Annual Review 2013-2014.* London: International Coffee Organization.
- Jamil, A. (2019). Kopi Indonesia di Pasar Global. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*, 8(1), 26-35.
- Komunitas Pertanian Sub Sektor Perkebunan. (2017). *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.*
- Kotler, P. d. (2012). *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 13. Jilid I.* Jakarta: Erlangga.
- Luthfianto. (2020). Inovasi Limbah Plastik dan Kulit Kopi Menjadi Paving Block di Desa Penakir Pernalang. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), , 176-185.
- Maghfiroh, M. N. (2013). *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok.* Bogor: IPB Press.
- Mangifera, L. (2016). Analisis Rantai Nilai (Value Chain) pada Produk Batik Tulis di Surakarta. *Jurnal Manajemen dan Bisnis, Volume 19 No. 1*, 24-33.
- Mardiah, S. (2019). Perilaku Petani Kopi Kelompok Tani Makarti Utomo Di Dusun Genting Desa Getas Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal. *SOCA (Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian)*, 13(2), 218-233.
- Mesra. (2016). *Penerapan Ilmu Matematika dalam Ekonomi dan Bisnis, Edisi Ke-1.* . Indonesia: Deepublish.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya.* Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nabilah, S. (2015). Analisis Finansial Usahatani Kedelai dan Nilai Tambah Tahu di Kabupaten Lombok Tengah. *SEPA. Vol. 12 No. 1*, 11-18.
- Nadhirah, A. &. (2015). Analisis Kandungan Kafein Dalam Kopi Sumatera Dan Kopi Flores Dengan Variasi Siklus Menggunakan Spektrofotometer Uv-Vis. . *Jurnal Kimia Mulawarman*, 13(1), 28-31.
- Panggabean. (2011). *Buku Pintar Kopi.* Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Primyastanto, M. (2014). Study on Entrepreneurship Spirit and Production Factors Affecting Sail Income of Madura Strait Fishermen . *Jurnal International Journal of Civil & Enviromental Engineering IJCEE/IJENS*, Vol.14, No.01.
- Pudji, R. (2017). *Paduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta.* Jakarta: Panebar Swadaya.
- Rahardjo, P. (2017). *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta.* Jakarta: Penebar Swadaya.

- Rahayu, S. (2015). *Pengantar Ekonomi Mikro*. Medan: Perdana Publishing.
- Rahman. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3).
- Ramadhani, A. R. (2020). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Preferensi Konsumen pada Go-Pay di Kota Medan*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara.
- Sihombing, T. (2011). *Kopi Arabika (Coffea arabica)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soekartawi. (2016). *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI Press.
- Sumarwan, U. &. (2018). *Strategi Pemasaran dalam Perspektif Perilaku Konsumen*. Bogor: IPB Press.
- Suratiah, K. (2015). *IlmuUsahatani. Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryana. (2014). *Kewirausahaan Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Susanti, N. I. (2016). Pengaruh Tingkat Bagi Hasil dan Pendapatn Nasabah Terhadap Pembiayaan Bermasalah (Studi Kasus Uspps Ausath Blokagung Banyuwangi). *Jurnal Hukum Islam, Ekonomi dan Bisnis, Vol.2, No. 2*, 35.
- Tarigan, R. (2014). *Ekonomi Regional*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ulum, M. (2022, July 5). *Bisnis.com*. Retrieved September 27, 2022, from [Bisnis.com: https://surabaya.bisnis.com/read/20220705/562/1551321/jelajah-kopi-jatim-2022-menggali-lebih-dalam-potensi-tersembunyi](https://surabaya.bisnis.com/read/20220705/562/1551321/jelajah-kopi-jatim-2022-menggali-lebih-dalam-potensi-tersembunyi)
- Wanda, F. F. (2015). Analisis Pendapatan Usahatani Jeruk Siam (Studi Kasus Di Desa Padang Kecamatan Tanah Grogot Kabupaten Pasar). *Ejournal Ilmu Administrasi Bisnis*. 3 (3), 600-611.
- Waryat Waryat, M. Y. (2016). Analisis Nilai Tambah dan Usaha Pengolahan Tepung Sukun sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Petani. *Journal of Agribusiness and Rural Development Research Vol.2 No.2*, 128-133.
- Winarno, S. d. (2019). *Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Yusni & Rahman, S. (2019). Kebiasaan Konsumsi Kopi Teratur dan Pengaruhnya Terhadap Resorpsi Tulang: C-Telopeptida dan Kalsium Serum Pada Olahragawan. . *Jurnal Gizi Indonesia. The Indonesian Journal of Nutrition* 7(2),, 92-98.
- Zaini, A. (2019). *Nilai Tambah dan Daya Saing Produk Unggulan di Kutai Barat*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.