

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta di Ud. Cipta Lestari Desa Pujungan Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan

Analysis Of Added Value Of Robusta Coffee Processing at Ud. Cipta Lestari Pujungan Village, Pupuan District, Tabanan District

***Ni Gst. Ag. Gde Eka Martiningsih, Ida Ayu Made Dwi Susanti, dan Floriana Nonasal Edo**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mahasaraswati Denpasar

*e-mail korespondensi: ekamartini@unmas.ac.id.

Abstract. *This research was conducted at the UD Cipta Lestari robusta coffee processing business as one of the Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs), that produces robusta coffee products in Pujungan Village, Pupuan District, Tabanan Regency. This research aims to determine the amount of added value, processing system and business feasibility. The processed robusta coffee products analyzed are wet coffee beans, dry coffee beans, roasted coffee and packaged coffee. The results of the research states that the income of the robusta coffee processing unit is Rp.154,578,400/year, with revenue for 400 kg of wet coffee bean amounting to Rp. 43,200,000/year, for 100 kg of dry coffee bean amounting to Rp.54,000,000/year for 80 kg of roasted coffee amounting to Rp. 67,200,000/year and for 80 kg of packaged coffee Rp. 86,400,000/year with total revenue of Rp. 250,800,000/year. Meanwhile, the analysis of added value obtained from robusta coffee products is Rp. 71,778,400 with a value added ratio of 71.78%. Since the added value is greater than $\geq 50\%$, so coffee processing at UD Cipta Lestari is profitable and worth feasible.*

Keywords: *Robusta Coffe, Value Added, Income*

Abstrak. Penelitian ini dilakukan di usaha pengolahan kopi robusta UD Cipta Lestari sebagai salah satu UMKM skala kecil yang memproduksi produk kopi robusta di Desa Pujungan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah, sistem pengolahan dan kelayakan usaha pengolahan kopi robusta. Produk olahan dari kopi robusta yang dianalisis adalah kopi gelondong basah, kopi gelondong kering, kopi roasting dan kopi kemasan. Hasil penelitian menyatakan bahwa pendapatan unit pengolahan kopi robusta sebesar Rp.154.578.400/Tahun, dengan penerimaan 400 kg kopi gelondong basah sebesar Rp.43.200.000/Tahun, untuk 100 kg kopi gelondong kering sebesar Rp.54.000.000/Tahun untuk 80 kg kopi roasting sebesar Rp.67.200.000/Tahun dan untuk 80 kg kopi kemasan sebesar Rp.86.400.000 /tahun dengan total penerimaan keseluruhan sebesar Rp.250.800.000/Tahun. Sedangkan analisis nilai tambah yang diperoleh pada produk kopi robusta adalah Rp. 71.778.400 dengan rasio nilai tambah 71,78 %. Berhubung nilai tambah lebih besar $\geq 50\%$ maka pengolahan kopi di UD Cipta Lestari menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

Kata kunci : Robusta, kopi, nilai tambah, pendapatan.

PENDAHULUAN

Kopi (*Coffea*) sebagai bahan minuman sudah tidak asing lagi. Aroma harum, rasa khas nikmat, serta khasiatnya yang menyegarkan badan membuat kopi cukup akrab di lidah dan banyak digemari. Penggemarnya bukan saja bangsa Indonesia, tetapi juga berbagai bangsa di seluruh dunia. Sebagian besar kopi Indonesia dihasilkan oleh perkebunan rakyat. Oleh karena itu, untuk meningkatkan mutu kopi harus disertai ataupun diikuti dengan penyebaran informasi teknologi budidaya dan cara pengolahan yang benar sehingga petani bisa memahami dan menerapkannya.

Kopi merupakan komoditas perkebunan yang paling akrab dengan masyarakat, mulai dari kalangan ekonomi bawah sampai atas. Hingga saat ini selain kelapa sawit, karet, dan kakao, kopi masih menduduki komoditas andalan ekspor hasil perkebunan di Indonesia. Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan yang diharapkan mampu meningkatkan nilai devisa ekspor Indonesia (Farmah, 2010; Budiman, 2012). Salah satu kopi yang diakui kualitas dan rasanya oleh dunia adalah kopi Dampit dengan jenis kopi robusta yang hampir 90 % diekspor keluar negeri.

Tanaman Kopi Robusta (*Coffea Robusta*) merupakan contoh salah satu komoditas perkebunan handal yang dijadikan sebagai penghasil devisa utama bagi Indonesia. Di Indonesia areal perkebunan kopi mencapai 1.233.698 ha dan 940.184 ha yang merupakan salah satu lahan perkebunan dari kopi robusta. Kopi robusta merupakan salah satu produk perkebunan yang dapat mengandalkan aspek mutu yang baik, kopi robusta dapat menghasilkan produk biji yang berkualitas sehingga dapat disukai oleh konsumen (Najiyati dkk. 2012). Pada tahun 2012 produksi kopi robusta mencapai sekitar 748 ribu ton atau sekitar 6,6% dari produksi kopi yang ada di dunia. Sedangkan untuk kopi robusta sendiri mencapai sekitar 601 ton atau sekitar 80,4 %. Berdasarkan data asosiasi ekportir dan industri kopi Indonesia (AEKI) pada tahun 2014 diketahui bahwa pertumbuhan tanaman kopi robusta mengalami peningkatan pertumbuhan,

terbukti pada tahun 2008-2012 pertumbuhannya meningkat sebesar 9,1 % atau sekitar 2,3 % per tahunnya dari total keseluruhan produksi kopi di Indonesia (Rahardjo, 2012).

Kabupaten Tabanan merupakan salah satu penghasil kopi robusta di Provinsi Bali Dengan total luas lahan mencapai 24,50 Ha, dan total produksi sebesar 15 Ton. Produksi kopi robusta di Kabupaten Tabanan mengalami tren peningkatan yang cukup signifikan selama tiga tahun terakhir, yaitu tahun 2019-2021. Satu penyebab peningkatan ini adalah mulai mandirinya petani untuk melakukan peremajaan tanaman kopi robusta. Kopi robusta dari Tabanan ini memiliki cita rasa tidak terlalu pahit karena tumbuh di atas ketinggian 400-700 mdpl dan berhawa sejuk. Para petani berusaha mencari bibit unggul yang bisa menghasilkan biji kopi sempurna supaya dapat dinikmati oleh masyarakat. Bahkan, kopi robusta dari Kecamatan Pupuan telah memperoleh Sertifikat Indikasi Geografis dari Direktorat Merek dan Indikasi Geografis Ditjen Kekayaan Intelektual Kemenkumham Nomor BRM 3/IG/I/A/2017. Kopi robusta dari Tabanan memiliki potensi dan peluang untuk bersaing dengan kopi produksi dari daerah lain. Untuk mencapainya, para petani perlu memiliki kesadaran yang kuat untuk menerapkan budidaya, pemanenan, dan pascapanenan kopi yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menghasilkan biji kopi robusta yang berkualitas (Panggabean, 2011; Windiarti, 2010)

Kecamatan Pupuan merupakan salah satu kecamatan penghasil kopi di Kabupaten Tabanan. Selain melakukan penanaman kopi, di Kecamatan Pupuan tepatnya di Desa Pujungan, terdapat satu-satunya produsen pengolahan kopi Robusta yang berlabel UD Cipta Lestari, memiliki 35 petani kopi Robusta yang pemasarannya di kordinasi oleh UD. Cipta Lestari. Pengolahan kopi bubuk robusta ini telah berdiri selama 6 tahun. Untuk pengolahannya UD. Cipta lestari membeli bahan baku kopi dari pedagang pengumpul sebesar Rp. 28.000/ Kg dengan sekali produksi menggunakan 50 kg kopi, dan harga jual kopi bubuk Rp.72.000/kg dalam kemasan kotak. Proses pengembangan produk olahan kopi robusta, pengolahan UD Cipta lestari masih menemui berbagai permasalahan. Permasalahan yang masih dihadapi oleh pengolahan UD Cipta lestari ini adalah pada aspek pengolahan, modal serta aspek pemasaran. Jika ditinjau dari segi aspek pengolahan dan modal hal ini tentu saja dapat menyebabkan hasil produk olahan yang mengurangi mutu dan aroma kopi yang menyebabkan citra rasa kopi yang berkurang. Sedangkan dari segi aspek pemasaran kopi Robusta, UD Cipta lestari masih belum dapat memasarkan produknya ke banyak daerah, dikarenakan kalah saing dengan produk lain yang sudah memiliki brand terlebih dahulu, salah satu contohnya adalah kopi Sidikalang yang sudah terlebih dahulu dikenal oleh masyarakat, Oleh karena itu diperlukan adanya strategi pengembangan demi menjamin keberlangsungan usaha dan peningkatan kinerja perusahaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di UD Cipta Lestari Desa Pujungan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan Bali. Responden Pada Penelitian ini ada Pak I Wayan Dira yaitu sebagai pemilik UD. Cipta Lestari untuk mengetahui proses pengolahan, biaya variabel, tetap, dan pendapatan digunakan untuk mencari nilai tambah produk kopi robusta. Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 1 digunakan metode analisis deskriptif yaitu metode penelitian yang berusaha menguraikan dan menginterpretasikan objek sesuai keadaan yang sebenarnya. permasalahan 1 untuk mengetahui proses pengolahan kopi robusta di UD. Cipta Lestari berada di Desa Pujungan, Kecamatan Pupuan, Kabupaten Tabanan, Bali.

Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 2 digunakan metode Hayami yaitu untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh UD.Cipta Lesati (Najiati dan Darti, 2001).

Menghitung Biaya produksi

Untuk menghitung besarnya biaya total (Total Cost) diperoleh dengan cara menjumlahkan biaya tetap (Fixed Cost/ FC) dengan biaya variabel (Variable Cost) dengan rumus:

$$TC = FC + VC$$

Dimana :

TC = Total Cost (biaya total)

FC = Fixed Cost (biaya tetap)

VC = Variabel Cost (biaya variabel)

Jadi untuk menerima laba maksimum atau keuntungan maksimum maka biaya tetap ditambahkan dengan biaya variabel maka akan muncul hasil biaya total atau laba/keuntungan maksimum.

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut.

$$TR = Q \times P$$

Dimana :

TR = penerimaan total

P = harga jual.

Q = jumlah output/produk yang dihasilkan

Jadi untuk mengetahui jumlah penerimaan total produksi maka harga jual dikalikan dengan jumlah output/produk yang dihasilkan maka akan keluar total penerimaan barang tersebut.

Untuk menghitung pendapatan/ Keuntungan

Untuk menghitung jumlah pendapatan maka digunakan rumus sebagai berikut (Soekartawi,dkk,2003):

$$\pi = TR - TC$$

Dimana :

π = Total Pendapatan/Keuntungan

TR = Total Revenue/Penerimaan

TC = Total Cost/Biaya yang dikeluarkan

Jadi untuk menerima hasil pendapatan/keuntungan maka total penerimaan dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan maka akan muncul hasil total pendapatan/keuntungan.

Menghitung Nilai Tambah kopi Robusta.

$$\text{Nilai Tambah} = NP - (\text{NBB} + \text{NBP} + \text{NPP})$$

Selanjutnya, setelah didapatkan besar nilai tambah, maka dapat dihitung rasio nilai tambah dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rasio NT} = \text{NT} \times 100$$

Dimana:

NT = Nilai Tambah (Rp)

NP = Nilai Produk (Rp)

NBB = Nilai Bahan Baku (Rp)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp)

NPP = Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)

Jika rasio nilai tambah $> 50\%$, maka nilai tambah tergolong tinggi. Jika rasio nilai tambah $\leq 50\%$, maka nilai tambah tergolong rendah (Sari,2012).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rekapitulasi Biaya Pengolahan Kopi Robusta Di Ud Cipta Lestari

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

Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya perusahaan yang bisa berubah secara proporsional tergantung produksi yang dikeluarkan. Biaya variabel bisa naik atau turun tergantung pada volume produksi. Biaya variabel akan naik saat produksi meningkat dan turun saat produksi juga menurun, tidak seperti biaya tetap yang sifatnya tidak tergantung dengan proses produksi (Sadjad, 1995; Siswopranto,1983).

Biaya variabel ini dapat dihitung sebagai jumlah biaya marginal (marginal cost) dari semua unit yang diproduksi atau biaya yang berkaitan langsung dengan produksi suatu barang. Biaya variabel juga terkadang disebut sebagai biaya unit-level atau biaya tingkat level karena biaya-biaya variabel tersebut bervariasi dengan jumlah unit yang diproduksi. Berikut tabel biaya variabel yang di keluarkan oleh saha pengolahan kopi robusta di UD Cipta Lestari per tahunnya.

Tabel 1. Biaya Variabel per Tahun

NO	KOMPONEN	JUMLAH/SATUAN	HARGA/SATUAN Rupiah	TOTAL Rupiah
1	Plastik Kemasan Kecil	1000 Buah	250	250.000
2	Kampil kemasan	1000 Buah	1.000	1.000.000
3	Plastik Kemasan Besar	1000 Buah	5.000	5.000.000
4	Bensin	5000 Liter	10.000	50.000.000
5	Pulsa Listrik	10 Paket	200.000	2.000.000
Total Biaya variabel [VC]				58.250.000

Pada Tabel 1. menunjukkan bahwa pengolahan kopi robusta di Ud Cipta Lestari, mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp.58.250.000/Thn

Biaya Tetap

Tabel 2. Biaya Tetap / Tahun

NO	KOMPONEN	JUMLAH/SATUAN	HARGA/SATUAN Rupiah	TOTAL/ RP	NILAI PENYUSUTAN
1	Kampil Jemur	10 Buah/2 Tahun	300.000	3.000.000	1.500.000
2	Bak Seleksi Basah	1 Buah/ 2 Tahun	5.000.000	5.000.000	2.500.000
3	Mesin roasting	1 Buah/5 Tahun	35.000.000	35.000.000	7.000.000
4	Sekop kecil	5 Buah/2 Tahun	25.000	125.000	62.500
5	Sekop Besar	5 Buah/2 Tahun	50.000	250.000	125.000
6	Niru Kecil	10 Buah/2 Tahun	15.000	150.000	75.000
7	Niru Besar	10 Buah/ 2 Tahun	25.000	250.000	125.000
8	Sealer/Alat Press	1 Buah/5 Tahun	3.318.000	3.318.000	663.600
9	Timbangan besar	1 Buah/5 Tahun	1.354.000	1.354.000	270.800
10	Timbangan electric	1 Buah/ 5 Tahun	240.000	240.000	48.000
11	Tulud	5 Buah/ 2 Tahun	250.000	1.250.000	625.000
12	Sorog	5 Buah/ 2 Tahun	25.000	125.000	62.500
13	Greong	5 Buah/ 2 Tahun	30.000	150.000	75.000
14	Pengasah	5Buah/ 2 Tahun	15.000	75.000	37.500
15	Messain Olah Basah	1Buah/ 5Tahun	12.250.000	12.250.000	2.450.000
16	Mesin Dryer	1Buah/5Tahun	35.000.000	35.000.000	7.000.000
17	Mesin Slip	1Buah/5Tahun	7.571.000	7.571.000	1.514.200
Tota Biaya =				24.134.100	
18	Tenaga kerja Wanita	12 Orang	60.000	720.000	8.640.000
19	Tenaga Kerja Pria	2 Orang	90.000	180.000	2.160.000
20	Pajak Lahan	1 Tahun	300.000	300.000	3.600.000
Total Biaya Tetap [FC]				38.534.100	

Pada Tabel 2 menunjukkan bahwa pengolahan kopi robusta di ud cipta lestari, mengeluarkan biaya tetap sebesar Rp.38.534.100/Thn.

Dari perhitungan biaya variabel dan biaya tetap per tahun , maka di peroleh biaya total per tahun yang di keluarkan oleh ud cipta lestari dalam pengolahan usahanya:

$$TC = FC + VC = \text{Rp.}38.534.100 + \text{Rp.}58.250.000 = \text{Rp.}443.591.100 \text{ jadi biaya total [TC] = Rp. 443.591.100}$$

Penerimaan Per Bulan/ Tahun

Penerimaan merupakan perhitung dari total produksi dikalikan harga produk dengan satuan rupiah. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan diperoleh data penerimaan dalam proses produksi kopi robusta Di UD Cipta Lestari dapat dilihat pada Tabel di bawah ini

Tabel 3. Penerimaan UD Cipta Lestari/ Tahun

No	Produksi	Jumlah Satuan	Harga Satuan/Rp	Harga Total/Rp	Harga Total/ Tahun
1	Kopi Gelondong Basah	400 KG	9.000	3.600.000	43.200.000
2	Kopi Gelondong Kering	100 KG	45.000	4.500.000	54.000.000
Total [NBB]			97.200.000		
3	Kopi Roasting	80 KG	70.000	5.600.000	67.200.000
4	Kopi Kemasan	80 KG	90.000	7.200.000	86.400.000
TOTAL [NP]			153.600.000		
Total Biaya Penerimaan[R]			=250.800.000		

Pada Tabel 3 menunjukkan bahwa penerimaan kopi robusta UD Cipta Lestari untuk 400 kg kopi gelondong Basah sebesar Rp.43.200.000/Thn, untuk 100 kg kopi gelondong kering sebesar Rp.54.000.000/Thn, untuk 80 kg kopi roasting sebesar Rp.67.200.000/Thn dan untuk 80 kg kopi kemasan Rp. 86.400.000 dengan total penerimaan keseluruhan sebesar Rp.250.800.000/Thn.

Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta di Ud cipta lestari

Pendapatan atau laba dapat dihitung dengan cara mengurangi biaya keseluruhan yang meliputi biaya variabel dan biaya tetap dari penerimaan. Pendapatan merupakan selisih dari penerimaan total dengan biaya total yang dikeluarkan.

Tabel.4. Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Di Ud Cipta lestari

Pendapatan					
No	Usaha Pengolahan Kopi Robusta Di Ud Cipta Lestari	Penerimaan (Rp/Kg/Thn)	Total Biaya variable dan biaya tetap (Rp/Thn)	Total Nilai pendapatan (Rp/Thn)	
1	Lestari	250.800.000	443.591.100	154.578.400	

Pada tabel 4 menunjukan bahwa pendapatan usaha pengolahan kopi robusta di ud cipta lestari 154.578.400/Thn.

Perhitungan Nilai Tambah [NT]

NBP = Rp. 58.250.000

NPP= Rp. 24.134.100

Nilai Tambah [NT] = NP – (NBB+ NBP+ NPP)

= 250.800.000 - [97.200.000 +58.250.000 +24.134.100]

NT = 250.800.000 - 179.584.100 = RP. 71.215.900

Rasio Nilai Tambah adalah : 71,15%

Dengan nilai tambah lebih besar $\geq 50\%$ maka pengolahan kopi di UD Cipta Lestari memberikan nilai tambah yang menguntungkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dikemukakan tersebut maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah pengolahan kopi di UD Cipta Lestari adalah 71,15%. Yang bearti, nilai tambah lebih besar $\geq 50\%$ maka pengolahan kopi di UD Cipta Lestari memberikan nilai tambah yang menguntungkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman,Haryanto.2012.Prospek Tinggi Bertanam Kopi.Yogyakarta:Pustaka Baru Press.
- Farwah, 2010. Keragaman Pembiayaan Agribisnis Kopi dalam Upaya Mendukung Pengembangan Kopi Robusta Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Skripsi (Tidak Dipublikasikan). Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Najiyati S dkk.2012. Kopi: Budidaya dan Penanganan Pasca Panen. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Najiati, S dan Danarti. 2001. Kopi: Budidaya dan Penanganan Lepas Panen.Jakarta: Penebar Swadaya.
- Panggabean E. 2011. Buku Pintar Kopi. Jakarta: Agro Media Pustaka.

- Rahardjo, P. 2012. Kopi – Panduan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sadjad, S. 1995. Empat Belas Tanaman Perkebunan Untuk Agroindustri. Jakarta: Balai Pustaka
- Siswoputranto, P.S, 1983. Kopi International dan Nasional, Kanisius, Yogyakarta.
- Soekartawi. 1990. Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi. Raja Grafindo Persada: Jakarta. 2002. Prinsip Ekonomi Pertanian. Raja Grafindo Persada : Jakarta.
- Windiarti. 2010. Analisis Trend Dan Kewilayahan Komoditas Kopi Serta Perannya Terhadap Perkebunan Indonesia. Skripsi (Tidak Dipublikasikan). Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Jember.