

# ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI KOPI BUBUK ROBUSTA

Kasus : UD Lapang, Dusun Lae Mbulan, Desa Pardomuan, Kecamatan Sitelu Tali  
Urang Julu, Kabupaten Pakpak Bharat

Aditia Erick Cantona Simatupang<sup>1</sup>, Jones T. Simatupang<sup>2</sup>,  
Prandes Timbul Soh S Berutu<sup>3</sup>

<sup>1 & 2</sup> Dosen Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia

<sup>3</sup> Mahasiswa Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia

\*Corresponding author: [adityaerick8@gmail.com](mailto:adityaerick8@gmail.com)

## Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan kopi bubuk di UD. Lapang, untuk mengetahui besar nilai tambah olahan kopi bubuk yang diproduksi oleh UD Lapang, untuk mengetahui kelayakan pengolahan Agroindustri kopi bubuk di UD Lapang, untuk mengetahui faktor-faktor internal dan eksternal dalam pengembangan Agroindustri Kopi bubuk di UD Lapang, serta untuk mengetahui strategi pengembangan agroindustri kopi bubuk di UD. Lapang. Metode pengambilan sampel secara sensus dan penentuan daerah sampel secara purposive. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif untuk mengetahui pengolahan kopi bubuk arabika, metode perhitungan nilai tambah untuk analisis nilai tambah, metode perhitungan R/C untuk menghitung kelayakan usaha, serta metode analisis SWOT untuk mengetahui faktor – faktor yang mempengaruhi pengolahan kopi bubuk arabika. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan pengolahan yang dilakukan dimulai dari kopi biji arabika yang kemudian mengalami proses pengsangraian dan selanjutnya diolah menjadi kopi bubuk. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi bubuk arabika adalah Rp 1.220.601,38 dengan rasio nilai tambah sebesar 33,56%, R/C 1,36 yang rasionya >1 dapat dikatakan Agroindustri pengolahan layak untuk dilaksanakan, dan untuk BEP Produksi 36,90 kg dari total produksi 50,52 kg, dan BEP harga Rp52.732,45 dari harga pasar Rp 72.000 maka dapat disimpulkan bahwa usaha yang dilakukan oleh UD Lapang untung dan layak untuk di usahakan. Berdasarkan Analisis SWOT faktor – faktor yang mempengaruhi pengolahan kopibubuk arabika adalah faktor Internal dan Faktor Eksternal. Adapun faktor – faktor Internal yang menjadi kekuatan adalah: teknologi sederhana, hanya ada 1 variasi produk, pengembangan lahan agroindustri kopi bubuk tidak tersedia, pelatihan pendidikan, infrastruktur yang kurang memadai, pemasaran produk kurang luas, sarana dan prasarana yang kurang memadai, tidak ada kerjasama dengan lembaga lain. Sedangkan untuk faktor eksternal yang menjadi peluang adalah: Merek dagang, semakin banyak orang yang suka minum kopi (trend kopi), izin MUI (majelis ulama indonesia) halal, izin BPOM (badan pengawas obat dan makanan), kebijakan pemerintah. Sedangkan faktor eksternal yang menjadi ancaman adalah: Kopi bubuk UD Lapang kalah saing dengan produk – produk bermerek, faktor cuaca yang berpengaruh dalam proses pengolahan.

**Kata kunci:** Kopi Bubuk, Analisis Nilai tambah, Ratio R/C, BEP, Analisis SWOT

## I. PENDAHULUAN

Kopi (*Coffea spp*) 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. Bagi petani, kopi bukan hanya sekedar minuman segar dan berkhasiat, tetapi juga

mempunyai arti ekonomi yang cukup penting. Sejak puluhan tahun yang lalu, kopi telah menjadi sumber pendapatan bagi petani (Najiyati dkk, 2012).

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. Dengan menerapkan teknologi tersebut, petani bukan hanya akan menghasilkan kopi yang bermutu baik, tetapi juga mendapatkan produksi dan pendapatan yang lebih tinggi. Tanpa pemeliharaan insentif pun, produksi kopi yang dihasilkan cukup lumayan untuk menambah penghasilan. Apalagi bila pemeliharaan dan pengolahannya cukup baik, pasti usaha ini mendatangkan keuntungan berlipat ganda (Najiyati dkk, 2012).

Kabupaten Pakpak Bharat merupakan salah satu penghasil kopi robusta di Provinsi Sumatera Utara. Kabupaten Pakpak Bharat terdiri dari 8 Kecamatan penghasil kopi robusta yaitu Salak, Sitellu Tali Urang Jehe, Pagindar, Sitellu tali urang Jehe, Pergettenggetteng Sengkut, Kerajaan, Tinada, Siempat Rube. Dengan total luas lahan mencapai 288,82 Ha, dan total produksi sebesar 175,03 Ton. Kecamatan Sitellu Tali Urang Julu merupakan salah satu kecamatan penghasil kopi di Kabupaten Pakpak Bharat. Selain melakukan penanaman kopi, di Kecamatan Sitellu Tali Urang Julu tepatnya di Desa Pardomuan, Dusun Lae Mbulan terdapat satu-satunya produsen Agroindustri pengolahan kopi bubuk yang berlabel UD Lapang. Agroindustri pengolahan kopi bubuk ini telah berdiri selama 6 tahun. Untuk pengolahannya UD. Lapang 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, industri pengolahan UD Lapang masih menemui berbagai permasalahan.

Permasalahan yang masih dihadapi oleh industri pengolahan UD Lapang 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 bubuk, UD Lapang 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.

Dari uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian berjudul **“Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi Bubuk Robusta Di UD. Lapang Dusun Laembulan, Desa Pardomuan, Kecamatan Sitellu Tali Urang Julu, Kabupaten Pakpak Bharat.**

Berdasarkan penjelasan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah penelitian, antara lain :

1. Bagaimana proses pengolahan kopi bubuk di UD Lapang.
2. Berapa besar nilai tambah olahan kopi bubuk yang diproduksi oleh UD Lapang.
3. Bagaimana kelayakan pengolahan Agroindustri kopi bubuk di UD Lapang.
4. Apa saja faktor-faktor internal dan eksternal dalam pengembangan Agroindustri Kopi bubuk di UD Lapang.
5. Bagaimana Strategi Pengembangan Agroindustri Kopi bubuk di UD Lapang.

## **II. LANDASAN TEORI Agroindustri**

Agroindustri sebagai salah satu subsistem agribisnis menurut Departemen Pertanian (2006), adalah industri yang mengolah komoditas pertanian primer menjadi produk olahan. Baik itu berupa produk antara (intermediate product)

maupun produk akhir (finish product). Termasuk di dalamnya adalah penanganan pasca panen, industri pengolahan makanan dan minuman. Agroindustri menjadi bagian dari agribisnis yang mengolah bahan baku yang bersumber dari tanaman. Pengolahan dapat berupa pengolahan sederhana seperti pembersihan, pemilihan (grading), pengepakan atau dapat pula berupa pengolahan yang lebih canggih, seperti penggilingan (milling), penepungan (powdering), ekstraksi dan penyulingan (extraction), penggorengan (roasting), pemintalan (spinning), pengalengan (canning) dan proses pabrikasi lainnya (Indarwanta & Pujiastuti, 2011).

### **Teori Biaya Produksi**

Biaya produksi merupakan semua jenis biaya yang dikeluarkan dalam serangkaian proses produksi sampai menghasilkan sebuah output. Biaya diklasifikasikan menjadi dua yaitu (1) biaya tetap (fixed cost) dan (2) biaya tidak tetap (variable cost). Biaya tetap pada umumnya didefinisikan sebagai biayabiaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak ataupun sedikit. Biaya tidak tetap merupakan biaya yang besarnya berubah-ubah sesuai dengan produksi yang dihasilkan. Biaya total merupakan jumlah keseluruhan biaya yang digunakan pada saat proses produksi berlangsung, terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel.

$$TC = FC + VC$$

Keterangan :

TC : Biaya total (total cost)

FC : Biaya tetap ((fixed cost)

VC : Biaya variabel (variable cost)

### **Teori Penerimaan**

Penjualan suatu produk membuat seseorang atau perusahaan memperoleh penerimaan sebagai nilai dari produk yang dijual. Penerimaan adalah hasil yang diterima, baik dalam bentuk uang atau barang sebagai wujud nilai dari penjualan dari suatu produk (Hanani, 2009; Nurdin, 2010; Gupito, Irham, & Waluyati, 2014). Penerimaan yang

diperoleh akan mempengaruhi keuntungan yang didapatkan.

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR = Total Penerimaan (Rp)

P = Harga persatuan (Rp)

Q = Jumlah Produksi (Biji)

### **Teori Pendapatan**

Pendapatan atau dapat juga disebut keuntungan, adalah merupakan selisih antara penerimaan total dengan biaya total. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap. Secara matematis analisis pendapatan dapat ditulis dan digambarkan sebagai berikut (2005) dalam Natalie (2018).

$$TC = TFC + TVC$$

$$Y = TR - TC$$

Keterangan:

Y = Pendapatan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

TC = TFC + TVC Y = TR - TC

TVC = Total Biaya Variabel (Rp)

TFC = Total Biaya Tetap (Rp)

### **Nilai Tambah**

Nilai tambah (value added) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Menurut Hayami et al. (1987) dalam buku Armand Sudiyono (2004) dalam Sitorus Ulima (2011), nilai tambah dapat dilihat dari dua aspek yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor – faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga output, harga bahan baku, dan nilai input lainnya.. Besarnya nilai tambah karena proses pengolahan didapat dari pengurangan biaya

bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Dengan kata lain nilai tambah dapat di rumuskan sebagai berikut.

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

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

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 ≤ 50 %, maka nilai tambah tergolong rendah. Sari (2012).

### Kelayakan Usaha (R/C)

Secara finansial kelayakan usaha dapat dianalisis menggunakan perbandingan antara penerimaan usaha (Revenue = R) dengan total biaya (Cost = C). Dari nilai R/C dapat diketahui apakah suatu usaha menguntungkan atau tidak menguntungkan. Suatu usaha akan mendapatkan keuntungan apabila penerimaan lebih besar dibandingkan dengan biaya usaha. Ada tida kemungkinan yang diperoleh dari perbandingan antara penerimaan (R) dengan biaya (C), yaitu R/C = 1 (BEP), R/C > 1 (Layak, Untung) dan R/C < (Tidak Layak, Rugi), (Rukmana, 2014).

### Strategi Pengembangan

Dalam perumusan strategi ada berbagai metode yang dikembangkan. Pada dasarnya dalam perumusan strategi, setiap metode melakukan analisis terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi daya saing industri yang dikenal sebagai faktor kunci (key factors), atau faktor determinan (determinant factors), atau faktor utama (major factors) atau kompetensi yang berbeda (distinctive competencies), atau faktor sukses kritis (critical success factors), atau tugas-tugas penting (Oral 1993-1999, Li et al. 1999, Teng et al. 2004, Tetteh 2014 dalam Tambarta, E 2017).

### Analisis SWOT

Analisis SWOT adalah cara menganalisis faktor internal dan faktor eksternal menjadi langkah strategi dalam pengoptimalan usaha yang lebih menguntungkan (Rangkuti, 2005). Analisis SWOT adalah bagian penting dari manajemen strategis proses perencanaan (Pickton dkk., 1998). Analisis SWOT didesain untuk digunakan dalam tahap awal pengambilan keputusan dan sebagai perencanaan strategis di berbagai jenis aplikasi. Manfaat dari analisis SWOT: (1) meningkatkan kesadaran manajerial lingkungan perubahan, (2) meningkatkan sumber daya keputusan alokasi, (3) memfasilitasi manajemen risiko, (4) bertindak sebagai sistim peringatan dini, dan (5) fokus perhatian pada pengaruh utama pada strategis perubahan. Analisis SWOT dilakukan dalam tiga tahap, yaitu pengumpulan data, analisis, dan pengambilan keputusan.

### III. HIPOTESIS PENELITIAN

Berdasarkan landasan teori dan penelitian terdahulu yang dibuat, maka hipotesis dari penelitian ini, antara lain :

1. Nilai tambah yang dihasilkan oleh pengolahan kopi bubuk UD.Lapang tergolong tinggi.
2. Pengolahan Agroindustri kopi bubuk UD Lapang Layak untuk dilaksanakan.

### IV. METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di UD.Lapang Dusun Lae Mbulan, Desa Pardomuan, Kecamatan Sitelu Tali Urang Julu, Kabupaten Pakpak Bharat. Penentuan daerah penelitian tersebut berdasarkan metode (purposive) yaitu dipilih dengan pertimbangan dan tujuan tertentu Sugiyono,(2014) dalam Roheim Ainur, (2015). Penentuan daerah penelitian berdasarkan atas pertimbangan bahwa pengolahan kopi bubuk hanya ada 1 prodesen yaitu UD lapang yang berada pada Dusun Laembulan, Desa Pardomuan, Kecamatan Sitelu Tali Urang Julu Kabupaten Pakpak Bharat .

Pengambilan sampel yang digunakan adalah dengan metode Sensus. Metode sensus adalah penentuan sampel dimana

semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel. Sugiyono,(2014) dalam Roheim ainur, (2015).

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan langsung oleh peneliti dari lapangan melalui kuesioner yang ditujukan pada pemilik UD Lapang sebagai Industri pengolahan kopi. Sedangkan data sekunder didapatkan dari instansi yang terkait dengan penelitian ini atau data yang diperoleh melalui penelitian sebelumnya, data-data dari instansi terkait seperti BPS, Badan Penyuluh, Dinas pertanian.

Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 1 digunakan metode deskriptif. Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 2 digunakan rumus perhitungan penerimaan dan nilai tambah

1. Menghitung Biaya produksi, Penerimaan, dan Pendapatan

Untuk biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus : } TC = TFC + TVC$$

Untuk menghitung penerimaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Rumus : } TR = Q \times P$$

Untuk menghitung pendapatan/ Keuntungan

$$\text{Rumus : } \pi = TR - TC$$

2. Menghitung Nilai Tambah kopi bubuk.

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

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

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

Jika rasio nilai tambah > 50 %, maka nilai tambah tergolong tinggi. Jika rasio nilai tambah ≤ 50 %, maka nilai tambah tergolong rendah. Sari (2012) dalam Merry (2018).

3. Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 3 adalah R/C dan BEP

1. Untuk Menghitung Kelayakan Pengolahan Kopi Bubuk (R/C)

$$R/C = \frac{\text{Total Pendapatan}}{\text{Total Biaya}}$$

Maka analisis kelayakan dan R/C ratio adalah

a.  $R/C > 1 = \text{Layak/ Untung}$

b.  $R/C = 1 = \text{BEP}$

c.  $R/C < 1 = \text{Tidak layak/ Rugi}$

2. BEP (Break Even Point) merupakan suatu keadaan impas atau keadaan kembali modal, sehingga usaha tidak untung dan tidak rugi atau hasil penjualan sama dengan biaya yang dikeluarkan. Ada dua perhitungan BEP yaitu produksi dan harga. Adapun rumus perhitungan BEP produksi dan BEP harga adalah sebagai berikut :

Menurut Kasmir (2010:173) rumus yang dapat digunakan dalam analisis titik impas, yakni:

1. Analisis titik impas dalam unit

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Dengan kriteria yaitu :

- Produksi = BEP produksi maka usaha tidak untung dan tidak rugi atau impas.
- Produksi < BEP Produksi menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.
- Produksi > BEP produksi berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan. (Suratiah,2016).

2. Analisis titik impas dalam rupiah

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga Produksi}}$$

Dengan kriteria yaitu :

- Produksi = BEP produksi maka usaha tidak untung dan tidak rugi atau impas.
- Produksi < BEP Produksi menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan.
- Produksi > BEP produksi berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan. (Suratiah,2016)

4. Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 4 digunakan metode deskriptif.

5. Metode Analisis data yang digunakan dalam permasalahan 5

Untuk mengetahui strategi pengembangan agroindustry kopi bubuk digunakan metode analisis SWOT yaitu penilaian tentang pengembangan produk olahan kopi arabika, dengan melihat kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman. Dan matrik SWOT sebagai alat untuk menyusun faktor-faktor strategis perusahaan dan untuk menentukan strategi

pengembangan produk olahan kopi bubuk robusta.

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Responden

Karakteristik sampel yang dimaksud adalah pemilik yang melakukan pengolahan bubuk kopi beras sampai menghasilkan kopi bubuk. Dimana karakteristik sampel meliputi umur 55 tahun, tingkat pendidikan yaitu SD, lama mengolah kopi menjadi kopi bubuk selama 7 tahun, dan produksi kopi 196 kg/bulan.

### Pengolahan Kopi Bubuk

Dalam melakukan produksi pengolahan kopi bubuk, produsen pengolahan kopi melakukan terlebih dahulu beberapa tahapan- tahapan pengolahan. Tahapan yang dilakukan oleh UD. Lapang masih tergolong sederhana, adapun tahapan pengolahan yang dilakukan sebagai berikut:

- Pembelian biji kopi kepada pedagang pengumpul.
- Sortasi Biji Cacat
- Penyangraian
- Penggilingan
- Pengemasan

### Biaya Bahan Baku dan Penunjang

Biaya penggunaan bahan baku untuk sekali produksi sebesar 70 kg dengan biaya Rp. 1.960.000 dan untuk bahan penunjang sebesar Rp. 266.000. Sedangkan untuk satu bulan produksi memerlukan bahan baku sebesar 280 kg dengan biaya Rp. 7.840.000 dan bahan penunjang sebesar Rp. 1.064.000.

### Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan persekali produksi yang paling terbesar yang dikeluarkan oleh UD. Lapang yaitu untuk mesin sangrai sebesar Rp.104.166,67 (78,55%) per sekali produksi, lalu diikuti oleh mesin penggiling sebesar Rp. 14.166,67 (10,69 %) per sekali produksi, mesin pengepak/Siler sebesar Rp.13.541,67 (10,22%) per sekali produksi, ember Rp. 312,50 (0,23%) kotak pendingin Rp. 291,67 (0,22%) dan sendok penggoreng Rp. 69,44 (0,05%).

### Penggunaan Tenaga Kerja

Penggunaan jumlah tenaga kerja yang dipakai dalam sekali produksi sebanyak 6 orang Upah tenaga kerja per sekali produksi yaitu Rp.35.000 untuk pria dan Rp. 30.000 untuk wanita untuk ssatu hari produksi dan total biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja adalah Rp.200.000. Pada proses sortasi sampai dengan pengemasan tenaga kerja pria selalu ada sementara untuk tenaga kerja wanita hanya berperan dalam proses pengemasan saja. Dalam pengolahan kopi bubuk di UD. Lapang tenaga kerja berasal dari dalam keluarga dan luar keluarga. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa ketersediaan tenaga kerja di daerah penelitian cukup tersedia.

### Total Biaya Produksi

Biaya yang paling besar dikeluarkan oleh UD. Lapang adalah biaya untuk Variabel cost sebesar Rp. 2.484.049,97 atau 93,16 % dari total biaya. Sedangkan untuk biaya Fix Cost sebesar Rp. 172.826,39 atau hanya 6,83 % dari total biaya.

### Penerimaan Kopi Bubuk

Tabel 1. Penerimaan Pengolahan Kopi Bubuk

No	Uraian	Rata-rata/ 30 kali produksi (Rp)
1	Produksi	50,52
2	Penerimaan	3.637.200

*Sumber data primer diolah, 2021*

Rata-rata produksi pengolahan kopi bubuk selama tiga puluh kali produksi sebesar 50.52 kg dengan rata-rata penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.3.637.200 dimana harga jual kopi bubuk yaitu Rp.72.000/ Kg.

### Pendapatan Pengolahan Kopi Bubuk

Tabel 2. Pendapatan Pengolahan Kopi Bubuk

No	Uraian	Rata-rata/ 30 kali produksi (Rp)
1	Penerimaan	3.637.200
2	Biaya Produksi	2.656.876,389
3.	Pendapatan	980.323,389

*Sumber data primer diolah, 2021*

Rata-rata penerimaan pengolahan kopi bubuk selama tiga puluh kali proses produksi adalah sebesar Rp. 3.637.200, dengan rata-rata biaya produksi selama tiga puluh kali produksi adalah sebesar Rp.2.656.876,389. Sehingga pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp. 980.323,389/ sekali produksi maka lebih besar dari UMR Kabupaten Pakpak Bharat Rp. 1.800.000.

### Nilai Tambah

Tabel 3. Nilai Bahan Baku, Nilai Bahan Tambahan, Nilai Penyusutan Alat Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bubuk

No	Uraian	Nilai Rp/30 kali produksi (Rp)
1	Nilai Bahan Baku	2.020.666,67
2	Nilai Bahan Penunjang	263.383,33
3	Nilai Penyusutan Alat	132.548,62
4	Nilai Produk	3.637.200
5	Nilai Tambah	1.220.601,38
6	Rasio Nilai Tambah (Rp)	33,56 %

Sumber data primer diolah, 2021

Rata-rata nilai tambah pengolahan kopi bubuk adalah sebesar Rp. 1.220.601,38 / 30 kali produksi. Nilai bahan baku sebesar Rp 2.020.666,67, dan nilai produk pada pengolahan biji kopi robusta ini diperoleh dari hasil perkalian antara jumlah produksi dengan harga produksi. Adapun nilai tambah pengolahan kopi bubuk diperoleh dari pengurangan nilai produk sebesar Rp 3.637.200 dengan biaya bahan baku Rp 2.020.666,67, biaya bahan penunjang Rp 263.383,33 dan biaya penyusutan peralatan Rp. 132.548,62 Hal tersebut dapat dituliskan dalam perhitungan matematis sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB+NBP+NPP)$$

$$NT = Rp\ 3.637.200 - (Rp.\ 2.020.666,77 + Rp\ 263.383,33 + 132.458,62)$$

$$= Rp.\ 1.220.601,38 / 30\ kali\ produksi.$$

Selain menghitung nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kopi bubuk,

perlu juga dilakukan perhitungan rasio. Dimana rasio nilai tambah didapatkan dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam persen (%). Adapun rasio nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar 33,56% yang dapat dihitung secara sistematis sebagai berikut:

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \text{Rp. } 1.220.601,38 / 3.637.200 \times 100\% = 33,56\%$$

Oleh karena itu, berdasarkan hasil ratio nilai tambah yang didapatkan sebesar 33,56 % < 50% maka dapat disimpulkan bahwa rasio nilai tambah yang dihasilkan tergolong rendah, maka **hipotesis 1 ditolak**.

### Analisis Kelayakan Usaha R/C, BEP

Tabel 4. Penerimaan, Biaya Produksi, dan R/C

No	Uraian	Rata-rata/ 30 kali produksi (Rp)
1	Penerimaan	3.637.200
2	Biaya Produksi	2.656.876,389
3.	R/C Ratio	1,56

Sumber data primer diolah, 2021

Rata-rata penerimaan produsen pengolahan selama 30 kali produksi adalah Rp. 3.637.000 dan total biaya produksi pengolahan kopi bubuk tersebut sebesar Rp. 2.656.876,389. Berdasarkan nilai tersebut maka dapat diperoleh nilai R/C rasionya 1,43 yang berarti bahwa setiap Rp.1 dari biaya total yang dikeluarkan oleh UD Lapang memberikan penerimaan sebesar 1,43. Nilai R/C yang diperoleh lebih besar dari pada 1 hal ini menunjukkan bahwa usaha yang dilakukan oleh UD Lapang untung dan layak untuk di usahakan.

### BEP Produksi

Tabel 5. BEP Produksi

No	TC (Rp)	Harga Jual (Rp)	BEP Produksi (Rp)
1	2.656.876,389	72.000	36,90

Sumber data primer diolah, 2021

Jumlah produksi kopi bubuk yang dihasilkan oleh produsen sampel untuk mencapai titik impas (BEP) produksi sebanyak 36,90 kg. Hal ini juga didukung

dari hasil analisis data pada lampiran 8 bahwa rata-rata kopi bubuk yang dihasilkan oleh produsen sampel di daerah penelitian sebesar 50.52 kg. Oleh karena itu, maka usaha pengolahan kopi bubuk di daerah penelitian layak diusahakan.

### **BEP Harga**

Tabel 6. BEP Harga

No	TC (Rp)	Jumlah Produksi (Kg)	BEP Harga
1	2.656.876,389	50,52	52.732,45

*Sumber data primer diolah, 2021*

Bahwa harga yang diterima produsen untuk mencapai titik impas (BEP harga) sebesar Rp 52.732,45. Hal ini juga didukung dari hasil analisis data pada lampiran 8 bahwa rata-rata harga kopi bubuk sebesar Rp 72.000. Oleh karena itu, maka usaha pengolahan kopi bubuk di daerah penelitian layak diusahakan.

Berdasarkan nilai R/C ratio 1,36 >1, BEP produksi 36,90 kg dari total produksi 50,52 kg, dan BEP harga Rp 52.732,45 dari harga pasar Rp 72.000 maka dapat disimpulkan bahwa hipotesis 2 diterima. Oleh karena itu, disimpulkan bahwa usaha pengolahan kopi bubuk layak diusahakan di daerah penelitian.

### **Analisis Faktor internal (Kekuatan dan kelemahan) dan Faktor Eksternal (Peluang dan Ancaman) Pada usaha pengolahan Kopi Bubuk di daerah penelitian**

#### **Faktor Internal**

##### **Kekuatan**

1. Bahan Baku Tersedia
2. Tenaga Kerja Tersedia
3. Tidak Menggunakan Campuran
4. Harga Kopi Bubuk

##### **Kelemahan**

1. Teknologi Sederhana
2. Hanya ada 1 Variasi Produk
3. Pengembangan Lahan Agroindustri Kopi Bubuk Tidak Tersedia
4. Pelatihan dan Pendidikan
5. Infrastruktur Yang Kurang Memadai
6. Pemasaran Produk Kurang Luas
7. Sarana dan Prasarana Yang Kurang Memadai

8. Tidak Ada Kerjasama Dengan Lembaga Lain.

#### **Faktor Eksternal**

##### **Peluang**

1. Merek Dagang
2. Semakin Banyak Orang Yang Suka Minum Kopi (Trend Kopi)
3. Izin MUI (Majelis Ulama Indonesia) Halal
4. Izin BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)
5. Kebijakan Pemerintah

##### **Ancaman**

1. Kopi Bubuk UD Lapangan Kalah Saing Dengan Produk – Produk Bermerek
2. Faktor Cuaca Yang Berpengaruh Dalam Proses Pengolahan

#### **Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk**

Menurut hasil analisis berdasarkan faktor IFAS,EFAS, dan matriks SWOT, maka strategi yang diperoleh adalah strategi agresif yang berada pada kuadran I. Dimana strategi agresif lebih fokus pada strategi SO (Strength- Opportunities), yaitu dengan menggunakan kekuatan yang ada untuk memanfaatkan peluang dengan sebesar-besarnya. Strategi SO (Strength-Opportunities) yang harus dilakukan adalah:

- 1) Memperbesar usaha dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku, ketersediaan Tenaga kerja, sehingga dapat meningkatkan permintaan pasar saat ini.
- 2) Menjaga kualitas produk dan meningkatkan penjualan produksi dengan memanfaatkan trend kopi yang saat ini sedang berkembang.
- 3) Mempertahankan kestabilan harga agar kopi bubuk dapat dijangkau oleh semua kalangan, memanfaatkan peluang yang ada.

#### **V. KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Agroindustri pengolahan kopi bubuk Dusun Lae Mbulan, Desa Pardomuan, Kecamatan Sitellu Tali Urang Julu, Kabupetn Pakpak Bharat, mengenai analisis nilai tambah dan strategi pengembangannya maka dapat disimpulkan bahwa:



1. Proses pengolahan kopi bubuk di UD Lapang masih menggunakan teknologi yang sederhana. Adapun proses pengolahan kopi bubuk di UD Lapang adalah Pembelian biji kopi kepada pedagang pengumpul, sortasi biji cacat, penyangraian, penggilingan, pengemasan
2. Besar nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kopi bubuk di UD Lapang didapatkan sebesar Rp 1.220.601,38 dengan ratio 33,56 % < 50% dan rasio nilai tambah yang dihasilkan masih tergolong rendah.
3. Kelayakan pengolahan kopi bubuk di UD Lapang diukur dengan perbandingan R/C ratio BEP Produksi dan BEP Harga. Nilai R/C rasionya yang diperoleh adalah 1,36 yang berarti bahwa setiap Rp.1 dari biaya total yang dikeluarkan oleh UD Lapang memberikan penerimaan sebesar 1,49. Berdasarkan BEP produksi 36,90 kg dari total produksi 50,52 kg, dan BEP harga Rp 52.723,45 dari harga pasar Rp 72.000.
4. Faktor-faktor internal dan eksternal pada pengembangan agroindustry pengolahan kopi bubuk UD Lapang adalah
  - Faktor Internal
    - 1) Kekuatan Pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk
      - a) Bahan Baku Tersedia
      - b) Tenaga Kerja Tersedia
      - c) Tidak Menggunakan Bahan Campuran
      - d) Harga Kopi Bubuk
    - 2) Kelemahan Pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Arabika di Daerah Penelitian
      - a) Teknologi Sederhana
      - b) Hanya ada 1 Variasi Produk
      - c) Pengembangan Lahan Agroindustry Kopi Bubuk Tidak Tersedia
      - d) Pelatihan dan Pendidikan
  - Faktor Eksternal
    - 1) Peluang Pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Arabika di Daerah Penelitian
      - a) Merek Dagang
      - b) Semakin Banyak Orang Yang Suka Minum Kopi (Trend Kopi)
      - c) Izin MUI (Majelis Ulama Indonesia) Halal
      - d) Izin BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan)
      - e) Kebijakan Pemerintah
    - 2) Ancaman Pada Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Arabika di Daerah Penelitian
      - a. Kopi Bubuk UD Lapang Kalah Saing Dengan Produk – Produk Bermerek
      - b. Faktor Cuaca Yang Berpengaruh Dalam Proses Pengolahan
    - 3) Strategi pengembaganan yang dapat di terapkan dalam agroindustry pengolahan kopi bubuk UD.Lapang
 

Menurut hasil analisis berdasarkan faktor IFAS,EFAS, dan matriks SWOT, maka strategi yang diperoleh adalah strategi agresif yang berada pada kuadran I. Dimana strategi agresif lebih fokus pada strategi SO (Strength- Opportunities), yaitu dengan menggunakan kekuatan yang ada untuk memanfaatkan peluang dengan sebesar-besarnya. Strategi SO (Strength-Opportunities) yang harus dilakukan adalah:

      - 1) Memperbesar usaha dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku, ketersediaan Tenaga kerja, sehingga dapat meningkatkan permintaan pasar saat ini.

- 2) Menjaga kualitas produk dan meningkatkan penjualan produksi dengan memanfaatkan trend kopi yang saat ini sedang berkembang.
- 3) Mempertahankan kestabilan harga agar kopi bubuk dapat dijangkau oleh semua kalangan, memanfaatkan peluang yang ada.

## DAFTAR PUSTAKA

- AEKI. (2014). *Perkembangan Pasar Kopi Indonesia (pp. 1–30)*. Jakarta: Kementerian Perindustrian.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Pakpak Bharat Dalam Angka 2017*. Salak.
- Fred R. David, 2009, *Manajemen Strategis*. Salemba Empat Jakarta.
- Gupito, R. W., Irham, & Waluyati, L. R. (2014). *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Sorgum Di Kabupaten Gunungkidul*. *Agro Ekonomi*, 24(1).
- Hanani, N. (2009). *Biaya Produksi dan Penerimaan*, (2), 1–10.
- Herdiansyah. 2012. *Strategi Pengembangan Potensi Wilayah Agroindustri Perkebunan Unggulan*. Jurnal Univesritas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Iman, P. N. (2011). *Analisis Peranan Sektor Agroindustri dan Dampak Investasinya Terhadap Perekonomian Kabupaten Ciamis*. IPB.
- Indarwanta, D., & Pujiastuti, E. E. (2011). *Kajian Potensi (Study Kelayakan) Pengembangan Agroindustri di Desa Gondangan Kecamatan Jogonalan Klaten*. *Administasi Bisnis*, 8(Januari), 1–13.
- Kasmir. 2010. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- Kemenkeu.2012. *Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian*. Jurnal Kemenkeu. Jakarta.
- Kementan. (2014). *Pedoman Teknis Budidaya Kopi yang Baik*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Maulidah, S., & Tua, J. M. (2010). *Strategi Pengembangan Agroindustri Emping Jagung*. *AGRISE*, X(Januari).
- Najiyati S dkk.2012. *Kopi: Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurdin, H. S. (2010). *Petani Nenas Di Desa Palaran Samarinda*. *Jurnal Eksis*, 6(1), 1415–1428.
- Nuryanti, Sri, 2016. *Nilai Strategis Industri Sawit*. Jurnal Pusat Analisa Sosial Ekonomi dan Kebijakan, Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Panggabean, E. 2011. *Buku Pintar Kopi*. Jakarta: Agromedia Pusaka.
- Prastowo, Bambang. 2009. *Reorientasi rancang bangun alat dan mesin pertanian menuju efisiensi dan pengembangan bahan bakar nabati*. Orasi Pengukuhan Profesor Riset. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia dan Badan Litbang Pertanian. Bogor, 26 Nopember 2009.
- Rangkuti, F., 2013. *Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. PT. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.