

SKRIPSI

ANALISIS PENDAPATAN USAHA KOPI BUBUK

(STUDI KASUS USAHA RAKA MANDIRI DI KELURAHAN LION

TONDOK IRING KECAMATAN MAKALE UTARA

KABUPATEN TANA TORAJA)

OLEH :

YUNI

45 17 033 005

UNIVERSITAS

BOSOWA



PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS BOSOWA

MAKASSAR

2022

HALAMAN JUDUL

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA KOPI BUBUK
(STUDI KASUS USAHA RAKA MANDIRI DI KELURAHAN LION
TONDOK IRING KECAMATAN MAKALE UTARA
KABUPATEN TANA TORAJA)**

YUNI

45 17 033 005

Skripsi ini, Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar

Sarjana di Fakultas Pertanian

Pada

Program Studi Agribisnis

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS BOSOWA

MAKASSAR

2022

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Pendapatan Usaha Kopi Bubuk (Studi kasus Usaha Raka Mandiri Di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja)

Nama : Yuni

Stambuk : 45 17 033 005


Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Skripsi Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II


Ir. Baharuddin, M.Si., Ph.D
NIDN.0917056502


Ir. M. Jamil Gunawi, M.Si.
NIDN. 0914045501

Mengetahui :

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Program Studi Agribisnis


Dr. Syarifuddin, S.Pt., M.P.
NIDN. 0011065701


Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si.
NIDN. 0026126507

Tanggal Lulus : 14 Februari 2022

PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Yuni

Nomor Stambuk : 4517033005

Jurusan : Agribisnis

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “**Analisis Pendapatan Usaha Kopi Bubuk (Studi Kasus Usaha Raka Mandiri Di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja)**” merupakan karya tulis, seluruh ide yang saya susun sendiri. Selain itu, tidak ada bagian dari skripsi ini yang telah saya gunakan sebelumnya untuk memperoleh gelar atau sertifikat akademik.

Jika pernyataan diatas terbukti sebaliknya, maka saya bersedia menerima sanksi yang telah ditetapkan oleh Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.

Makassar, 16 Februari 2021




Yuni

ABSTRAK

YUNI (4517033005), Analisis Pendapatan Usaha Kopi Bubuk (Studi Kasus Usaha Raka Mandiri Di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja). Di bawah bimbingan **BAHARUDDIN** dan **JAMIL GUNAWI**.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2021 dengan tujuan untuk mengetahui pendapatan dan tingkat efisiensi biaya kopi bubuk Usaha Raka Mandiri di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja. Responden penelitian ini yaitu pemilik Usaha Raka Mandiri. Metode analisis yang digunakan ialah kuantitatif.

Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa total penerimaan per 6 bulan Rp 265.858.333,30, dengan biaya total Rp 179.503.291,67. Sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp 86.355.041,63 dalam produksi 22.544 Kg kopi robusta dan 303,86 Kg kopi arabika. Hasil R/C Ratio sebesar Rp 1,48.

Kata Kunci: Pendapatan, Kopi Bubuk, Efisiensi biaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “*Analisis Pendapatan Usaha Kopi Bubuk (Studi Kasus Usaha Raka Mandiri di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja)*”. Skripsi ini disusun agar memenuhi persyaratan akademik untuk mencapai Strata -1 pada Program Studi Agribisnis di Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.

Penulisan skripsi ini dapat terwujud atas bantuan dan dorongan dari berbagai pihak yang telah tulus, ikhlas memberikan sumbangan berupa pikiran, motivasi dan nasehat. Untuk itu dengan segala kerendahan hati saya mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua yang terkasih Ayahanda Thomas Tangdipiang dan Ibunda Mariani Payung yang senantiasa memanjatkan doa bagi Penulis serta memberikan nasehat, motivasi, saran, moral dan material, serta kedua kakak dan adik-adik terkasih terima kasih atas dukungan dan doanya selama ini.
2. Bapak Ir. Baharuddin, M.Si., Ph.D selaku pembimbing I dan Bapak Ir. M. jamil Gunawi, M.Si selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya memberikan arahan, saran serta motivasi dalam menyusun skripsi.
3. Bapak M. Ali Duatondok selaku pemilik Usaha Raka Mandiri yang telah memberikan izin kepada penulis melaksanakan penelitian di Usaha Raka Mandiri.

4. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2017 Universitas Bosowa Makassar yang tidak dapat disebutkan satu persatu telah banyak memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Untuk semua pihak yang telah ikut serta membantu dan memberikan masukan, solusi selama penyusunan proposal penelitian ini yang belum disebutkan tanpa mengurangi rasa hormat, terima kasih banyak.

Penulis menyadari masih terdapat begitu banyak kekurangan dan kekeliruan baik dari segi kata maupun penulisan dalam penyusunan skripsi ini. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dari pembaca.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberi manfaat bagi pembaca terutama penulis agar menjadi referensi penulisan skripsi di masa yang akan datang.

Makassar, November 2021

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|----------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI | iii |
| ABSTRAK | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 6 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4 Kegunaan | 7 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 Sejarah Kopi | 8 |
| 2.2 Konsep Kopi | 9 |
| 2.3 Pengolahan Kopi | 13 |
| 2.3.1 Pengolahan Primer | 13 |
| 2.3.2 Pengolahan Sekunder | 16 |
| 2.4 Konsep Produksi dan Produk | 21 |
| 2.4.1 Produksi | 21 |
| 2.4.2 Produk | 23 |
| 2.5 Konsep Penerimaan | 24 |
| 2.6 Konsep Pendapatan | 25 |
| 2.7 Konsep Biaya Produksi | 26 |
| 2.8 Konsep Efisiensi Biaya | 28 |

| | |
|--|-----------|
| BAB III METODE PENELITIAN | 29 |
| 3.1 Lokasi dan Waktu | 29 |
| 3.2 Penentuan Responden | 29 |
| 3.3 Jenis dan Sumber Data | 29 |
| 3.4 Cara Pengumpulan Data | 30 |
| 3.5 Analisis Data | 30 |
| 3.6 Konsep Operasional | 31 |
| BAB IV GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN | 33 |
| 4.1 Sejarah Perkembangan Usaha | 33 |
| 4.2 Lokasi Usaha | 34 |
| 4.3 Visi dan Misi | 35 |
| 4.4 Struktur Organisasi | 35 |
| 4.5 Produk Usaha Raka Mandiri | 37 |
| 4.6 Kegiatan Produksi | 38 |
| BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN | 41 |
| 5.1 Identitas Responden | 41 |
| 5.2 Analisis Biaya | 41 |
| 5.2.1 Biaya Tetap | 41 |
| 5.2.2 Biaya Variabel | 42 |
| 5.3 Penerimaan | 44 |
| 5.4 Analisis Pendapatan | 45 |
| 5.5 Analisis R/C Ratio | 46 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN | 47 |
| 6.1 Kesimpulan | 47 |
| 6.2 Saran | 47 |

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|----------------|
| Tabel 1. Luas Perkebunan dan Produksi Kopi Tana Toraja Tahun 2013-2015..... | 4 |
| Tabel 2. Jenis Kemasan dan Harga Produk Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri..... | 37 |
| Tabel 3. Jenis Kemasan dan Harga Produk Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri..... | 38 |
| Tabel 4. Biaya Tetap Selama 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021..... | 42 |
| Tabel 5. Rata-rata Biaya Variabel Pengolahan Kopi Bubuk Selama 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021..... | 43 |
| Tabel 6. Rata - Rata Biaya Total Pengolahan Kopi Bubuk Selama 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021..... | 43 |
| Tabel 7. Rata - Rata Penerimaan Pengolahan Kopi Bubuk Selama 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021..... | 44 |
| Tabel 8. Analisis Pendapatan dan Efisiensi Biaya Pengolahan Kopi Bubuk Selama 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021..... | 45 |

DAFTAR GAMBAR

Halaman

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Raka Mandiri..... | 36 |
|---|----|



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris karena sebagian besar dari penduduknya bermata pecaharian di sektor pertanian. Sektor pertanian merupakan sektor yang memiliki peranan dalam struktur pembangunan perekonomian nasional. Sektor pertanian menyediakan pangan untuk rakyat serta menyediakan bahan baku untuk industri. Sektor ini merupakan sektor yang harus mendapatkan perhatian serius dari pemerintah dalam pembangunan bangsa. (Lestari et al., 2021)

Salah satu subsektor dari sektor pertanian yang cukup besar potensinya adalah subsektor perkebunan. Kopi merupakan salah satu komoditi andalan dalam subsektor perkebunan di Indonesia sebab memiliki peluang pasar yang baik di dalam negeri maupun di luar negeri. (Putra et al., 2020)

Menurut Asosiasi Ekspor Kopi Indonesia (AEKI), Permintaan akan kopi Indonesia dari waktu ke waktu akan terus meningkat mengingat kopi robusta mempunyai keunggulan karena body yang di kandunginya cukup kuat, sedangkan kopi arabika yang dihasilkan oleh daerah-daerah di Indonesia memiliki karakteristik cita rasa yang unik dan ekselen. (AEKI , 2017)

Produk pertanian yang sifatnya mudah rusak dan busuk, maka diperlukan penanganan seperti mengolah produk pertanian menjadi barang yang tahan lama agar dapat berada di pasar dalam waktu yang realtif lama dan petani tidak mengalami kerugian sehingga konsumen dapat memperolehnya saat di butuhkan.

Kopi yang merupakan produk pertanian dapat diolah dalam bentuk bubuk untuk pengolahan kopi menjadi bubuk melalui proses yang sangat panjang. Menurut Rahardjo dalam Situmorang et al. (2018) Teknologi budidaya dan pengolahan kopi meliputi pemilihan bahan tanam kopi unggul, pemeliharaan, pemangkasan tanaman dan pemberian penaung, pengendalian hama dan gulma, pemupukan yang seimbang, pemanenan, serta pengolahan kopi pasca panen. Pengolahan kopi sangat berperan penting dalam menentukan kualitas dan cita rasa kopi.

Indonesia merupakan Negara penghasil kopi ke 4 terbesar di dunia setelah Brazil, Vietnam dan Colombia. Menurut Direktorat Jenderal produksi Indonesia pada tahun 2018 mencapai 756.000 ton, tahun 2019 mencapai 752.000,50 ton dan tahun 2020 mencapai 753.000, 90 ton. Provinsi sebagai penghasil kopi terbesar di Indonesia yaitu Aceh, Sumatera Utara, Sumateraa Selatan, Bengkulu, Kepulauan Riau, Jawa Timur dan Sulawesi Selatan. (BPS, 2021)

Pengolahan kopi bubuk di Indonesia mempunyai prospek yang cukup baik dapat dilihat dari potensi yang ada diantaranya luas lahan dan produksi kopi menjamin ketersediaan bahan baku. (Riwayanti et al., 2016)

Menurut Deperindag dalam Riwayanti et al. (2016) Struktur industri pengolahan kopi nasional belum seimbang hanya 20% kopi diolah menjadi kopi olahan (kopi bubuk, kopi instan, kopi mix) dan 80 % dalam bentuk biji kering (*Coffee beans*). Industri pengolahan kopi masih kurang berkembang disebabkan oleh faktor teknis, sosial dan ekonomi. Penerapan teknologi pengolahan hasil kopi baru di terapkan oleh sebagian kecil perusahaan industri pengolahan kopi, hal ini disebabkan oleh keterbatasan informasi, modal, teknologi dan manajemen usaha.

Berbisnis olahan kopi merupakan usaha yang cukup menjanjikan karena sebagian masyarakat baik dari kalangan muda maupun kalangan tua menyukai minuman kopi. bahkan ada yang menganggap minum kopi adalah suatu kebiasaan, karena kopi memiliki rasa, aroma yang khas, dan mempunyai manfaat tersendiri bagi penikmatnya. (Reswita, 2016)

Kopi juga mengandung kafein yang memberikan rasa tenang dan merelaksasikan sistem kerja saraf oleh sebab itu banyak masyarakat yang mengkomsumsi kopi saat bersantai untuk menghilangkan kepenatan dari aktivitas sehari-hari.

Keberhasilan dalam berbisnis kopi membutuhkan inovasi dalam pembuatan produk untuk meningkatkan nilai tambah seperti diolah menjadi kopi bubuk, kopi instan, kopi biji matang (roasted coffee), kopi mix, kopi celup, aneka minuman kopi dalam kemasan agar dapat bersaing di pasar produk-produk yang dihasilkan. (Reswita, 2016)

Tana Toraja adalah Kabupaten di Sulawesi Selatan yang sangat terkenal akan kopinya. Kopi yang dihasilkan memiliki cita rasa yang khas dan tingkat keasamannya cukup rendah sehingga aman dikomsumsi untuk yang memiliki masalah lambung. Berikut ini luas perkebunan kopi dan produksi kopi di Tana Toraja tahun 2013 – 2015.

Tabel 1. Luas Perkebunan dan Produksi Kopi Tana Toraja Tahun 2013-2015

| No | Kecamatan | 2013 | | 2014 | | 2015 | |
|---------------|------------------|--------------|----------------|---------------|-----------------|---------------|----------------|
| | | Luas (Ha) | Produksi (Ton) | Luas (Ha) | Produksi (Ton) | Luas (Ha) | Produksi (Ton) |
| 1. | Bonggakaradeng | 468,0 | 127,3 | 475 | 123,9 | 492 | 123,9 |
| 2. | Simbuang | 606,6 | 173,2 | 728 | 173,16 | 731 | 179,2 |
| 3. | Rano | 485,0 | 124 | 483 | 126,2 | 471 | 116,5 |
| 4. | Mappak | 653,0 | 173,7 | 705 | 173,72 | 691 | 178,2 |
| 5. | Mengkendek | 16.660,5 | 444,4 | 1.368 | 424,8 | 1352 | 458,7 |
| 6. | Gandang Batu | 1.559,0 | 488 | 1.736 | 629,64 | 173.434 | 697,5 |
| 7. | Sangalla | 212,0 | 65,1 | 212 | 62,8 | 216 | 61,9 |
| 8. | Sangalla selatan | 207,0 | 66,9 | 207 | 65,2 | 211 | 64,3 |
| 9. | Sangalla Utara | 213,0 | 64,9 | 215 | 59,84 | 218 | 61,8 |
| 10. | Makale | 223,0 | 60,9 | 228 | 55,7 | 212 | 59,1 |
| 11. | Makale selatan | 468,0 | 98,1 | 490 | 108,64 | 487 | 122,5 |
| 12. | Makale Utara | 107,0 | 23,9 | 99 | 20,9 | 92 | 20,1 |
| 13. | Saluputti | 926 | 274,9 | 818 | 227,25 | 805 | 230,5 |
| 14. | Bittuang | 1.913 | 603,4 | 1854 | 621,192 | 1836 | 644,7 |
| 15. | Rembon | 574 | 144,3 | 679 | 169 | 669 | 182,4 |
| 16. | Masanda | 1110 | 347,2 | 1096 | 328,45 | 1089 | 340,1 |
| 17. | Malimbong | 641 | 153,6 | 670 | 164 | 670 | 175,7 |
| 18. | Rantetayo | 352 | 71,5 | 362 | 76,32 | 356 | 77,3 |
| 19. | Kurra | 436,5 | 86,1 | 449 | 88,5 | 448 | 95,5 |
| Jumlah | | 1.284 | 3.594,3 | 1.2874 | 3.699,94 | 1.2782 | 3.889,9 |

Sumber: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Perkebunan

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan bahwa produksi kopi di Tana Toraja meningkat dari tahun 2013-2015. Kecamatan Bittuang merupakan kecamatan yang produksi kopinya tertinggi di Tana Toraja dengan jumlah produksi pada tahun 2013 sebanyak 603 ton dan luas lahan perkebunan kopi 1.913 ha, tahun

2014 sebanyak 621,192 ton dan luas lahan perkebunan kopi 1.854 ha serta pada tahun 2015 produksi kopi di Kecamatan Bittuang mencapai 644,7 ton dengan luas lahan perkebunan 1.836 ha. Sedangkan Kecamatan Makale Utara produksi kopinya paling sedikit dengan jumlah produksi kopi tahun 2013 sebanyak 239 ton pada luas lahan perkebunan kopi 107 ha, tahun 2014 produksi kopi sebanyak 20,9 pada luas lahan perkebunan kopi 99 ha serta tahun 2015 produksi kopi di Kecamatan Makale utara mencapai 20,1 ton dengan luas lahan perkebunan 92 ha.

Lokasi Kabupaten Tana Toraja yang berada di atas pergunungan dengan rata-rata ketinggian 1.000-1.500 mdpl dan memiliki iklim tropis basah sesuai untuk syarat tumbuh tanaman kopi sehingga menghasilkan produksi kopi yang berkualitas dan memiliki mutu yang baik. Kopi Toraja memiliki aroma yang sangat khas dan harum dan rasanya tidak telalu pahit, hal ini membuat kopi Toraja diminati oleh pasar nasional bahkan pasar internasional, salah satunya yaitu Jepang. Kopi Toraja di Jepang dianggap sebagai barang mewah karena untuk mendapat secangkir kopi Toraja harus membayarnya dengan harga yang cukup tinggi.

Di Tana Toraja kopi sangat berkaitan dengan pesta adat (rambu solo', rambu tuka', mangrara banua) karena tamu yang berkunjung akan diseduhkan dengan minuman kopi. Kopi juga dijadikan oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke Tana Toraja selain itu kopi tidak hanya digemari oleh kaum tua namun banyak juga dari kalangan muda.

Hadirnya kedai- kedai kopi di Tana Toraja yang cukup menarik minat konsumen membuat banyak masyarakat di tempat ini berusaha kopi olahan salah

satunya yaitu kopi bubuk Usaha Raka Mandiri yang terdapat di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara.

Usaha Raka Mandiri tidak memiliki lahan perkebunan kopi sehingga bahan baku di peroleh dengan membelinya dari petani kopi yang ada di Tana Toraja dan Toraja Utara. Usaha Raka Mandiri selalu memperhatikan kualitas produknya baik dari segi penyangraian, penggilingan serta kemasan yang digunakan. Pengolahan kopi bubuk di usaha ini khususnya penyangraian masih tradisional dengan menggunakan alat yang dibuat sendiri oleh pemilik usaha dan di beri nama tromol (alat sangrai). Bubuk kopi dari usaha ini menggunakan biji kopi robusta dan arabika asli tanpa ada campuran bahan lain. Selain itu harga kopi bubuk di Usaha Raka Mandiri sangat terjangkau mulai dari Rp 5.000 – 60.000 untuk kopi robusta dan Rp 10.000 – 100.000 untuk kopi bubuk arabika.

Pendapatan usaha pengolahan kopi sangat tergantung 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. (Noviansah et al., 2019)

Berdasarkan uraian latar belakang diatas yang menarik perhatian untuk melakukan penelitian adalah besar pendapatan kopi bubuk Usaha Raka Mandiri.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapa besar pendapatan kopi bubuk Usaha Raka Mandiri di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja?
2. Berapa besar tingkat efisiensi biaya kopi bubuk Usaha Raka Mandiri di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui pendapatan kopi bubuk Usaha Raka Mandiri di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja.
2. Untuk mengetahui tingkat efisiensi biaya kopi bubuk Usaha Raka Mandiri Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja.

1.4 Kegunaan

1. Sebagai bahan informasi bagi peneliti lainnya, mahasiswa dan berbagai pihak yang melakukan penelitian yang menyangkut masalah Pendapatan
2. Untuk menambah wawasan bagi peneliti dan dapat dijadikan pedoman untuk menghadapi analisis pendapatan
3. Dapat memberikan referensi bagi pemerintah untuk memberikan kebijakan kepada usaha tentang kopi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sejarah Kopi

Pada abad ke 9 seorang penggembala di Ethiopia mengamati dombanya yang hiperaktif setelah mengkonsumsi sejenis buah bulat berukuran kecil yang banyak tumbuh di sekitar tempat menggembala. Tempat penggembala tersebut dikenal dengan nama Kaffa sehingga muncullah istilah kopi atau coffee. Sejak saat itu kopi mulai dikenal di seluruh dunia. (Liany, 2016)

Konsumsi kopi dunia mencapai 70% berasal dari spesies kopi arabika dan 26% dari robusta dan 4% dari jenis Liberika. Kopi arabika (coffee arabica) berasal dari Afrika, tepatnya di daerah pegunungan Ethiopia. Namun, kopi arabika mulai berkembang setelah dikembangkan di daerah Yaman dan setelah Jazirah Arab. Melalui para saudagar Arab, kopi arabika mulai menyebar ke daerah lainnya. Awalnya penduduk Yaman dan Arab mencoba memakan biji kopi arabika dan merasakan adanya tambahan energi, dengan perkembangan zaman akan pengetahuan dan teknologi buah kopi dimanfaatkan menjadi minuman sampai sekarang ini. (Liany, 2016)

Sejarah kopi di Indonesia di mulai pada tahun 1696 ketika Belanda membawa kopi dari Malabar, India, ke Jawa. Mereka membudidayakan tanaman kopi tersebut di Kedawung, sebuah perkebunan yang terletak dekat Batavia. Namun upaya ini gagal karena tanaman tersebut rusak oleh gempa bumi dan banjir. Upaya kedua dilakukan pada tahun 1699 dengan mendatangkan stek pohon kopi dari Malabar. Pada tahun 1706 sampel kopi yang dihasilkan dari tanaman di Jawa dikirim ke Negri Belanda untuk diteliti di Kebun Raya Amsterdam. Hasilnya

sukses besar, kopi yang dihasilkan memiliki kualitas yang sangat baik. Selanjutnya tanaman kopi ini dijadikan bibit bagi seluruh perkebunan yang dikembangkan di Indonesia. Belanda pun memperluas areal budidaya kopi ke Sumatera, Sulawesi, Bali, Timor dan pulau-pulau lainnya di Indonesia. Pada tahun 1878 terjadi tragedi yang memusnahkan hampir seluruh perkebunan kopi yang ada di Indonesia terutama di dataran rendah rusak terserang penyakit karat daun atau *Hemileia vastatrix* (HV). Kala itu semua tanaman kopi yang ada di Indonesia merupakan jenis arabika (*Coffea arabica*). Untuk menanggulangnya Belanda mendatangkan spesies kopi liberika (*Coffea liberica*) yang diperkirakan lebih tahan terhadap penyakit karat daun. (Widaryanto, 2018)

Sampai beberapa tahun lamanya, kopi liberika menggantikan kopi arabika di perkebunan dataran rendah. Di pasar Eropa kopi liberika saat itu dihargai sama dengan arabika. Namun rupanya tanaman liberika juga mengalami hal yang sama, rusak terserang karat daun. Kemudian pada tahun 1907 Belanda mendatangkan spesies lain yakni kopi robusta (*Coffea canephora*). Usaha kali ini berhasil, hingga saat ini perkebunan-perkebunan kopi robusta yang ada di dataran rendah bisa bertahan. Pasca kemerdekaan Indonesia tahun 1945 seluruh perkebunan kopi Belanda yang ada di Indonesia di nasionalisasi. Sejak saat itu Belanda tidak lagi menjadi pemasok kopi dunia. (Widaryanto, 2018)

2.2 Konsep Kopi

Menurut Soetriono, dkk dalam Maqfirah (2018) Kopi (*Coffea sp.*) termasuk ke dalam jenis *coffea*, anggota dari famili Rubiceae yang terdiri dari 3 spesies utama yakni *Coffea arabica*, *Coffea canephora* dan *Coffea Liberica*. Tanaman ini mempunyai pohon yang tegak, beruas-ruas dan setiap ruas tumbuh

kuncup daun. Apabila dibiarkan tumbuh pada kondisi optimal dapat mencapai ketinggian 10 m. Kopi memiliki daun yang berbentuk bulat telur dengan ujung agak runcing sampai bulat, tumbuh pada batang atau cabang.

Linnaeus seorang botanis memberi kopi dengan nama *Coffea sp.*, berikut sistem taksonomi kopi secara lengkap menurut Linnaeus

Kingdom : *Plantae*

Sub kingdom : *Tracheobionta*

Super Divisi : *Spermathophyta*

Divisi : *Magnolophyta*

Kelas : *Magnoliopsida*

Sub Kelas : *Asteridae*

Ordo : *Rubiales*

Famili : *Rubiaceae*

Genus : *Coffea*

Spesies : *Coffea sp.* [*Coffea arabica* L. *Coffea canephora* var. *robusta* (kopi robusta), *Coffea liberica*, *Coffea excelsa*] (Rahardjo, 2012).

Menurut Lestari dalam Maqfirah (2018) Zona terbaik pertumbuhan kopi adalah antara 20° LU dan 20° LS. Indonesia yang terletak pada 5°LU dan 10° LS secara potensial merupakan daerah kopi yang baik. Sebagian besar daerah kopi di Indonesia terletak antara 0-10° LS yaitu Sumatera Selatan, Lampung, Bali, Sulawesi Selatan dan sebagian kecil antara 0-5° LU yaitu Aceh dan Sumatera Utara. Adapun jenis jenis kopi menurut Afriliani (2018) yaitu sebagai berikut:

1. Kopi Arabika

Kopi arabika merupakan tipe kopi tradisional dengan cita rasa terbaik. Secara umum, kopi ini tumbuh di negara-negara beriklim tropis atau subtropis. Kopi arabika tumbuh pada ketinggian 700-1700 mdpl. Tanaman ini tumbuh hingga 3 meter bila kondisi lingkungannya baik. Walau berasal dari Ethiopia, kopi arabika menguasai sekitar 70% pasar kopi dunia dan telah dibudidayakan di berbagai daerah. Keunggulan dari kopi arabika antara lain bijinya berukuran besar, beraroma harum, dan memiliki cita rasa yang baik. Sedangkan kelemahan dari kopi arabika adalah rentan terhadap penyakit HV. Oleh karena itu sejak muncul kopi robusta yang tahan terhadap penyakit HV dominasi kopi arabika mulai tergantikan. Ciri – ciri kopi arabika yaitu sebagai berikut:

- a. Beraroma wangi yang sedap menyerupai aroma perpaduan bunga dan buah
- b. Terdapat cita rasa asam yang tidak terdapat pada kopi jenis robusta.
- c. Saat disesap dimulut akan terasa kental
- d. Cita rasanya jauh lebih halus dari kopi robusta
- e. Terkenal pahit.

2. Kopi Robusta

Kopi Robusta pertama kali ditemukan di Kongo pada tahun 1898 dan mulai masuk Indonesia pada tahun 1900. Kopi jenis ini merupakan keturunan dari berbagai spesies kopi yakni *Coffea canephora*, *Coffea quilou*, dan *Coffea Uganda*. Jenis robusta tahan terhadap serangan jamur karat. Kopi ini mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Secara umum, ciri- ciri dari kopi robusta adalah sebagai berikut:

- a. Memiliki rasa yang menyerupai coklat

- b. Aroma yang dihasilkan khas dan manis
- c. Warna bijinya bervariasi tergantung dari cara pengolahannya
- d. Teksturnya lebih kasar dari Arabika.

3. Kopi jenis lain

Selain jenis kopi arabika dan robusta, masih ada beberapa kopi yang juga dikenal yaitu:

- a. Kopi Liberika (*Coffea liberica*), Kopi yang dapat tumbuh di daerah dataran rendah ini berasal dari Angola dan mulai masuk ke Indonesia pada tahun 1965. Kopi ini berbuah sepanjang tahun, tetapi kualitas buahnya relatif rendah dan tidak seragam.
- b. Kopi ekselsa, Kopi golongan ini memiliki cabang primer yang dapat bertahan lama, berbatang kekar, dan dapat berbunga pada batang tua. Kopi golongan ini memiliki daya adaptasi terhadap iklim yang lebih luas dan resisten terhadap penyakit HV, tetapi pembentukan buah ekselsa lambat serta memiliki ukuran buah yang tidak seragam.
- c. Kopi Hibrida, merupakan jenis kopi hasil persilangan antara 2 spesies atau varietas yang memiliki sifat – sifat unggul. Pembiakan kopi hibrida biasanya dilakukan melalui cara vegetative, misalnya stek dan sambungan.

Jenis kopi hibrida dan sifatnya yaitu:

- Hasil persilangan arabika dan liberika, sifatnya produksi tinggi tetapi hasil rendemen rendah, bersifat menyerbuk sendiri, Batang bawahnya bisa menggunakan ekselsa atau robusta
- Hasil persilangan arabika dan robusta, sifatnya cabang primer dapat bertahan cukup lama, peka terhadap penyakit HV dan bubuk

buah, Bersifat menyerbuk sendiri, dapat bereproduksi di daerah dataran tinggi dan lembab, bijinya berbentuk gepeng dan agak lonjong, batang bawahnya bisa menggunakan ekselsa.

4. Kopi Luwak

Kopi luwak dikenal banyak masyarakat di dunia dikarenakan proses pembentukannya yang unik sehingga kopi luwak kerap disebut sebagai sub varietas yang baru dari kopi. Keunikannya berasal dari biji buah kopi yang telah dimakan oleh musang kelapa Asia (Luwak). Biji kopi yang dimakan oleh musang tersebut secara alami akan difermentasikan di dalam organ pencernaannya, selanjutnya biji kopi di ekskresi melalui kotoran musang yang tetap mengandung biji kopi yang utuh yang berwarna lebih gelap dan mudah rapuh.

Di Indonesia kopi luwak diproduksi di Sumatera, Bali, Sulawesi dan Kepulauan Indonesia lainnya. Di Negara lain, kopi luwak diproduksi di Filipina dengan nama kopi motit di daerah Cordillera dan kape alamid di daerah Tagalog.

2.3 Pengolahan Kopi

2.3.1 Pengolahan Primer

Pengolahan primer adalah tahapan buah kopi menjadi biji kering (kopi beras). Tahapannya adalah sebagai berikut:

1. Panen

Pemanenan secara manual dengan cara memetik buah yang telah masak, kulitnya berwarna merah. Kulit warna hijau tua ketika masih muda, kuning ketika setengah masak, merah saat masak penuh dan kehitaman saat terlampaui masak (*over ripe*)

Untuk mendapatkan hasil yang bermutu tinggi, buah kopi harus dipetik dalam keadaan masak penuh. Kopi robusta memerlukan waktu selama 8 – 11 bulan sejak dari kuncup sampai matang, sedangkan kopi arabika 6 – 8 bulan. Beberapa jenis kopi seperti liberika dan kopi yang di tanam di daerah basah akan menghasilkan buah sepanjang tahun sehingga pemanenan bisa dilakukan sepanjang tahun. Kopi jenis robusta dan kopi jenis yang ditanam di daerah kering biasanya menghasilkan buah pada musim tertentu sehingga pemanenan dilakukan secara musiman. (Ridwansyah, 2003)

2. Sortasi buah

Tujuan sortasi untuk memisahkan buah yang superior (masak, bernas, dan seragam) dari buah inferior (cacat, hitam, pecah, berlubang dan terserang hama/penyakit). Selain itu sortasi buah juga bertujuan untuk menghilangkan kotoran seperti daun, ranting, tanah, dan kerikil karena pengotor tersebut dapat merusak mesin pengupas kulit.

Buah kopi segar hasil sortasi sebaiknya langsung diolah untuk mendapatkan hasil yang optimal, baik dari segi mutu (terutama citarasa) maupun kemudahan proses berikutnya. Buah kopi yang tersimpan didalam karung plastik atau sak selama lebih dari 36 jam akan menyebabkan fermentasi sehingga aroma dan cita rasa biji kopi menjadi kurang baik dan berbau busuk. Demikian juga penampilan fisik bijinya menjadi kusam.

3. Pengupasan kulit buah

Pengupasan kulit buah dilakukan pada awal metode basah pengolahan basah biji kopi. Pengupasan kulit buah dilakukan dengan alat pengupas tipe silinder. Pengupasan kulit buah dilakukan dengan menyemprotkan air kedalam

silinder bersama buah kopi yang akan dikupas. Aliran air berfungsi untuk membantu mekanisme pengaliran buah kopi ke dalam silinder sekaligus membersihkan lapisan lendir. Selain itu air juga berfungsi untuk mengurangi tekanan geseran silinder terhadap buah kopi sehingga buah tanduknya tidak pecah.

Buah kopi hasil panen sebaiknya dipisahkan atas dasar ukurannya sebelum dikupas supaya hasil kupasan lebih bersih dan jumlah biji pecahnya sedikit. Buah kopi robusta relative lebih sulit dikupas dari pada kopi arabika karena kulit buahnya lebih keras dan kandungan lendirnya lebih sedikit. Untuk mendapatkan hasil kupasan yang sama, proses pengupasan kopi robusta harus dilakukan berulang dengan jumlah air yang lebih banyak. (Afriliani, 2018)

4. Fermentasi

Proses fermentasi bertujuan untuk menghilangkan lapisan lendir yang tersisa di permukaan kulit tanduk biji kopi setelah pengupasan. Selain itu fermentasi juga bertujuan untuk mengurangi rasa pahit dan mendorong terbentuknya kesan "*mild*" pada cita rasa seduhannya. Prinsip fermentasi adalah peruraian senyawa-senyawa yang terkandung didalam lapisan lendir oleh mikroba alami dan dibantu dengan oksigen dari udara.

Biji kopi yang difermentasi mempunyai warna yang berbeda dengan biji kopi yang tidak di fermentasi mempunyai warna yang lebih pucat di bandingkan dengan yang tidak difermentasi (hijau keabu-abuan). Pada kopi robusta, kopi yang difermentasi dengan bakteri proteolitik mempunyai cita rasa yang lebih kuat dan lebih disukai dibanding dengan yang difermentasi dengan yeast. (Afriliani, 2018)

5. Pencucian

Pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan sisa lendir hasil fermentasi yang menempel di kulit tanduk. Untuk kapasitas kecil, pencucian dapat dilakukan secara manual didalam bak atau ember, sedangkan kapasitas besar perlu dibantu dengan mesin. (Afriliani, 2018)

6. Pengeringan

Proses pengeringan bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam biji yang semula 60 - 65% menjadi 12 - 13%. Proses penjemuran dilakuka dengan berbagai cara diantaranya adalah penjemuran di bawah sinar matahari, mekanis dan kombinasi keduanya.

7. Pengukuran kadar air

Pengukuran kadar air digunakan untuk mengukur presentasi air yang terkandung di dalam biji kopi. Pengukuran biji kopi dilakukan setelah proses pengeringan dan harus dilakukan secara berkala. Ketika biji kopi disimpan didalam gudang untuk mengontrol kandungan air dalam biji kopi. Apabila kadar air biji kopi lebih dari 13% maka harus dilakukan pengeringan ulang.

8. Pengupasan kulit kopi

Pengupasan kulit kopi bertujuan untuk memisahkan biji kopi dengan kulit tanduk. Biji kopi yang telah di kupas disebut kopi beras. (Sam'ani et al., 2019)

2.3.2 Pengolahan Sekunder

Proses pengolahan sekunder adalah proses pengolahan biji kopi kering menjadi bubuk kopi. Ada beberapa tahapan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yaitu di mulai dari sortasi bahan baku, penyangraian, pendinginan biji kopi, penggilingan dan terakhir pengemasan.

1. Sortasi Bahan Baku

Sortasi bahan baku dilakukan guna memisahkan kopi beras dari kotoran kopi, kopi beras busuk dan dari benda – benda asing lainnya. Dan sortasi juga untuk menghasilkan mutu kopi yang baik dan agar tidak merusak cita rasa (Umikalsum & Ulya, 2019)

2. Penyangraian

Menurut Mulato,et al. dalam Tyas (2019) Penyangraian merupakan proses pembentukan aroma dan cita rasa kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Biji kopi memiliki kandungan senyawa organik pemberi aroma dan cita rasa pada biji kopi. Makin lama waktu sangrai, warna biji kopi mendekati warna coklat kehitaman.

Menurut Kunarto dalam Tyas (2019) Roasting atau penyangraian bertujuan untuk memperoleh kopi sangrai berwarna coklat kayu manis kehitaman. Roasting menentukan warna dan cita rasa kopi yang akan dikonsumsi. Perubahan warna biji kopi dapat dijadikan dasar untuk klasifikasi sederhana.

Penyangraian biji kopi merupakan suatu proses yang penting dalam industri perkopian yang amat menentukan mutu minuman kopi yang akan diperolehnya. Proses ini mengubah biji – biji kopi mentah yang tidak enak menjadi minuman dengan aroma dan cita rasa lezat. Penyangraian biasanya dilakukan pada tekanan atmosfer, sebagai media pemanas biasanya digunakan udara pemanas atau gas – gas hasil pembakaran. Panas juga diperoleh dengan mengadakan kontak antara kopi beras dengan permukaan metal yang panas. Pengolahan biji kopi ini perlu disesuaikan dengan permintaan dan kegemaran konsumen. (Afriliani, 2018)

Kesempurnaan penyangraian kopi dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu panas dan waktu. Kisaran suhu sangrai yaitu untuk tingkat sangrai ringan/warna coklat muda suhu 190 °C – 195 °C, tingkat sangrai medium/warna coklat agak gelap suhu 200 °C -205 °C. Waktu penyangraian bervariasi dari 7-30 menit tergantung jenis alat dan mutu kopi. Penyangraian dapat dilakukan dengan secara terbuka atau tertutup. Penyangraian tertutup banyak dilakukan oleh pabrik atau industri pembuatan kopi bubuk untuk mempercepat proses penyangraian. Penyangraian secara tertutup akan menyebabkan kopi bubuk yang dihasilkan terasa agak asam akibat tertahannya air dan beberapa jenis asam yang mudah menguap. Namun aromanya akan lebih tajam karena senyawa kimia yang beraroma khas kopi tidak banyak menguap. Selain itu, kopi akan terhindar dari bau yang berasal dari luar seperti bahan bakar atau bau gas hasil pembakaran yang tidak sempurna. (Afriliani, 2018)

Tingkat penyangraian kopi ada 3 tingkatan, yaitu

- Light merupakan fase dalam roasting yang memiliki tingkat kematangan paling rendah dengan biji kopi berwarna coklat muda dan tidak ada kilau minyak yang kelihatan di permukaan biji.
- Medium merupakan fase roasting yang paling banyak digunakan biji kopi pada tingkat ini berwarna coklat tua cenderung gelap. Sama seperti light, tingkat medium tidak mengeluarkan minyak pada permukaan biji kopi.
- Dark merupakan tingkatan roasting paling matang dengan biji kopi berwarna gelap dan terlihat sangat mengkilap karena minyak yang

dikandungnya dikeluarkan cukup banyak. apabila melebihi tingkatan ini justru kopi menjadi tidak enak.

Menurut Varnam dan Sutherland dalam Ridwansyah (2003) *Light roast* menghilangkan 3 – 5% kadar air, *medium roast* 5 – 8% kadar air dan *dark roast* 8 – 14% kadar air.

3. Pendinginan Biji Kopi

Menurut Pangabean dalam Tyas (2019) Proses pendinginan biji kopi yang telah disangrai sangat perlu dilakukan, hal ini bertujuan untuk mencegah agar tidak terjadi pemanasan lanjutan yang dapat mengubah warna, flavor, volume atau tingkat kematangan biji yang diinginkan. Beberapa cara dilakukan antara lain pemberian kipas atau menaruhnya kebidang datar.

Menurut Mulato, et al, dalam Tyas (2019) Setelah proses sangrai selesai, biji kopi harus segera didinginkan kedalam bak pendinginan. Pendinginan yang kurang cepat dapat menyebabkan proses penyangraian berlanjut dan biji kopi menjadi gosong (*over roasted*). Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Selain itu, proses ini juga berfungsi untuk memisahkan kulit ari yang terlepas dari biji kopi saat proses sangrai.

4. Penggilingan

Menurut Mulato, et al. dalam Tyas (2019) Penghalusan biji kopi dihaluskan dengan mesin penghalus sampai diperoleh butiran kopi dengan ukuran tertentu. Butiran bubuk mempunyai luas 17 permukaan yang relatif besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk cita rasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam seduhan.

Penggilingan atau grinding merupakan proses penghancuran atau memperkecil diameter biji kopi yang telah di sangrai menjadi kopi bubuk yang lebih mudah untuk diseduh. Penggilingan biji kopi dapat dilakukan beberapa kali sampai diperoleh hasil gilingan dengan ukuran tertentu. (Umikalsum & Ulya, 2019)

Hasil pengilingan biji kopi dibedakan menjadi: *coarse* (bubuk kasar), *medium* (bubuk sedang), *Fine* (bubuk halus) *very fine* (bubuk amat halus). Pilihan kasar halusnya bubuk kopi berkaitan dengan cara penyeduhan kopi yang digemari oleh masyarakat. Sejumlah kulit tipis (*Chaff*) terlepas dari biji kopi, ikut tergiling. Kulit ini bisa dibuang menggunakan hembusan udara maupun, metode lainnya,. (Ridwansyah, 2003)

5. Pengemasan

Pengemasan merupakan proses terakhir dari proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Pengemasan ini dilakukan guna memperoleh minuman kopi dengan cita rasa dan kualitas yang baik (Umikalsum & Ulya, 2019)

Pengemasan berfungsi untuk mempertahankan aroma dan cita rasa kopi bubuk yang akan didistribusikan. Beberapa faktor yang dapat berpengaruh terhadap keawetan kopi bubuk selama dikemas adalah kondisi penyimpanan, tingkat sangrai, kadar air kopi bubuk, kehalusan bubuk dan kandungan oksigen dalam kemasan. Kemasan yang terlalu banyak mengandung oksigen dapat menyebabkan aroma dan cita rasa kopi berkurang karena proses oksidasi. Sedangkan kandungan air yang terlalu banyak di dalam kemasan akan dapat menghidrolisa senyawa yang ada dalam kopi bubuk dan menyebabkan bau apek. (Sam'ani et al.2019)

Kemasan yang menarik diharapkan dapat menarik minat konsumen untuk membeli produk sehingga dapat meningkatkan nilai jual. Pemberian merk pada kemasan akan mempermudah memperluas wilayah pemasaran sehingga produk akan dikenal dan digunakan oleh masyarakat luas. (Riwayanti et al., 2016)

Beberapa jenis kemasan yang umum digunakan adalah plastik transparan dan aluminium foil. Masing – masing mempunyai kelebihan dan kekurangan baik dari aspek daya simpan dan kepraktisan penggunaan dan harga. Bahan pengemas yang baik harus mempunyai sifat – sifat sebagai berikut:

- a. Daya transmisi rendah terhadap uap air
- b. Daya penetrasi rendah terhadap oksigen
- c. Sifat permeable rendah terhadap aroma dan bau
- d. Daya tahan yang tinggi terhadap minyak dan sejenisnya
- e. Sifat permeable terhadap gas CO₂
- f. Daya tahan yang tinggi terhadap goresan dan sobekan
- g. Murah dan mudah diperoleh. (Afriliani, 2018)

2.4 Konsep Produksi dan Produk

2.4.1 Produksi

Produksi adalah suatu kegiatan yang mengubah input menjadi output. Kegiatan tersebut dalam ekonomi bisa dinyatakan dalam fungsi produksi. Fungsi produksi menunjukkan jumlah maksimum output yang dapat dihasilkan dari pemakaian sejumlah input dengan menggunakan teknologi tertentu. (Imam, 2017)

Produksi ditinjau dari pengertian teknis suatu proses pendayagunaan sumber-sumber yang telah tersedia dengan mana yang diharapkan terwujudnya hasil yang lebih dari segala pengorbanan yang telah diberikan. Produksi adalah

segala usaha, kegiatan dan pekerjaan manusia yang dimanfaatkan untuk menghasilkan suatu barang yang bermanfaat bagi kehidupan manusia baik dengan cara memberikan tambahan-tambahan maupun bentuk barang tersebut. (Purba, 2019)

Menurut Sukirno (2015) Faktor – faktor produksi adalah benda – benda yang disediakan oleh alam atau diciptakan oleh manusia yang dapat digunakan untuk memproduksi barang dan jasa. Faktor produksi biasanya disebut sumber – sumber daya. Faktor produksi yang tersedia dalam perekonomian akan menentukan sampai dimana suatu negara dapat menghasilkan barang dan jasa. Faktor- faktor produksi dibagi menjadi 4 jenis yaitu:

1. Tanah dan sumber alam, adalah faktor produksi yang disediakan alam meliputi tanah, berbagai jenis barang tambang, hasil hutan dan sumber alam yang dapat dijadikan modal seperti air yang dibendung untuk irigasi atau untuk pembangkit listrik.
2. Tenaga kerja meliputi keahlian dan keterampilan yang mereka miliki. Dari segi keahlian dan pendidikannya, tenaga kerja dibedakan atas tiga golongan yaitu:
 - a. Tenaga kerja kasar adalah tenaga kerja yang tidak berpendidikan atau rendah pendidikannya dan tidak memiliki keahlian dalam suatu bidang pekerjaan.
 - b. Tenaga kerja terampil adalah tenaga kerja yang memiliki keahlian dari pelatihan atau pengalaman kerja seperti montir mobil, tukang kayu dan ahli mereparasi TV dan radio.

- c. Tenaga kerja terdidik adalah tenaga kerja yang memiliki pendidikan cukup tinggi dan ahli dalam bidang tertentu seperti dokter, akuntan, ahli ekonomi dan insinyur.
3. Modal, adalah benda yang diciptakan oleh manusia dan digunakan untuk memproduksi barang – barang dan jasa yang mereka butuhkan. Beberapa contohnya yaitu sistem pengairan, jaringan jalan raya, bangunan pabrik dan pertokoan, mesin – mesin dan peralatan pabrik, dan alat – alat pengangkutan.
4. Keahlian keusahawanan, Faktor produksi ini berbentuk keahlian dan kemampuan pengusaha untuk mendirikan dan megembangkan berbagai kegiatan usaha. Dalam menjalankan kegiatan ekonomi para pengusaha akan memerlukan ketiga faktor produksi yang lain yaitu tanah, modal, dan tenaga kerja. Keahlian keusahawanan meliputi kemahiran mengorganisasi berbagai sumber atau faktor produksi tersebut secara efektif dan efisien sehingga usahanya berhasil dan berkembang serta dapat menyediakan barang dan jasa untuk masyarakat.

2.4.2 Produk

Produk menurut Kotler dan Amstrong (1996) adalah segala sesuatu yang ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan dan yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan konsumen. Menurut Stanton, (1996), produk adalah kumpulan atribut – atribut yang nyata maupun tidak nyata. Termasuk didalamnya kemasan, warna, harga, kualitas dan merk ditambah dengan jasa dan reputasi pejualannya. Menurut Tjiptono (1999) produk adalah pemahaman subyektif dari produsen atas “sesuatu” yang bisa di tawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan

keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli. (Maulidah, 2012)

Dari sini dapat diartikan bahwa produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan produsen untuk diperhatikan, diminta, dicari, dibeli, digunakan, atau dikonsumsi pasar yang bersagkutan. Produk yang ditawarkan bisa meliputi barang fisik (seperti sepeda, motor, computer, TV), jasa (restoran, penginpan, transportasi), orang atau pribadi (Artis, Aktor, seniman), tempat (wisata pantai, wisata bahari), organisasi (pramuka, PBB), dan ide/gagasan (iklan, keluarga berencana). Jadi produk bisa berupa manfaat tangible maupun intangible yang dapat memuaskan pelanggan. (Maulidah, 2012)

2.5 Konsep Penerimaan

Penerimaan adalah sejumlah uang yang diterima atas penjualan produk yang telah dihasilkan dalam proses produksi. Besar kecilnya penerimaan tergantung dari tingkat produksi dengan harga yang berlaku saat penjualan produk tersebut, atau hasil yang diterima melalui proses produksi dan dinilai dengan uang sebagai hasil penjualan barang atau jasa. (Purba, 2019)

Penerimaan adalah hasil usaha penjualan barang/jasa (*output*) yang diproduksi oleh perusahaan.

Penerimaan dapat dihitung menggunakan rumus:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Penerimaan) (Rp)

P = Price (Harga) (Rp)

Q = Quantity (Jumlah produksi) (Kg)

2.6 Pendapatan

Pendapatan merupakan salah satu indikator untuk kesejahteraan seseorang atau masyarakat, sehingga pendapatan masyarakat mencerminkan kemajuan ekonomi suatu masyarakat. (Imam, 2017).

Menurut Amalia dalam Imam (2017) Peranan pendapatan yaitu jika pendapatan masyarakat dari suatu Negara meningkat, otomatis juga akan menciptakan daya beli masyarakat meningkat. Pengaruh pendapatan terhadap impor memiliki implikasi jika pendapatan bertambah secara otomatis akan meningkatkan jumlah impor dan sebaliknya jika pendapatan berkurang akan menurunkan jumlah impor. Umumnya hubungan pendapatan dan impor bergerak sejajar.

Menurut Putong dalam Imam (2017) Pendapatan diperoleh dari dari total penerimaan yang diperoleh petani (Penerimaan kotor) dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan selama proses produksi. Pendapatan akan tinggi apabila penerimaan yang diperoleh selama proses produksi tinggi, namun sebaliknya pendapatan rendah apabila penerimaan yang diperoleh rendah. Soekartawi (1995) menyatakan pendapatan usahatani adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya.

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π = Pendapatan (Rp)

TR = Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Biaya (Rp)

Menurut Mulyadi dalam Maulidah (2012) Pendapatan merupakan keuntungan yang diperoleh para pengusaha sebagai pembayaran dari melakukan kegiatan sebagai berikut:

- a. Menghadapi resiko ketidakpastian di masa yang akan datang
- b. Melakukan inovasi/pembaharuan didalam kegiatan ekonomi
- c. Mewujudkan kekuasaan monopoli di dalam pasar

Menurut Abdul dkk dalam Imam (2017) Pendapatan masyarakat secara umum dapat disegmentasi kedalam 3 tingkatan yaitu pendapatan rendah, pendapatan menengah dan pendapatan tinggi. Pergeseran proporsi masyarakat berpendapatan rendah kedalam masyarakat berpendapatan menengah dan berpendapatan tinggi secara langsung meningkatkan penjualan barang dan jasa yang di hasilkan oleh perusahaan. Sebaliknya penambahan masyarakat berpendapatan rendah karena krisis ekonomi atau bencana alam akan mengurangi permintaan barang dan jasa yang dihasilkan oleh berbagai perusahaan.

2.7 Konsep Biaya Produksi

Biaya produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang akan diproduksi oleh perusahaan tersebut. Biaya produksi yang dikeluarkan setiap perusahaan dapat dibedakan menjadi dua jenis yaitu biaya ekspilit dan biaya tersembunyi. Biaya ekspilit adalah pengeluaran perusahaan yang berupa pembayaran uang untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan. Sedangkan biaya tersembunyi adalah taksiran pengeluaran terhadap faktor – faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan itu sendiri.

Pengeluaran yang tergolong biaya tersembunyi antara lain pembayaran untuk keahlian produsen, modalnya sendiri digunakan dalam perusahaan, dan bangunan perusahaan yang disewakan kepada orang lain. (Sukirno, 2015)

Konsep biaya total dalam Sukirno (2015) dibedakan kepada tiga pengertian: Biaya Total (*Total Cost*), Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost*), dan Biaya Berubah Total (*Total Variable Cost*). Berikut arti dari ketiga konsep tersebut yaitu:

1. Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya total adalah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. Biaya produksi didapat dari menjumlahkan biaya tetap total (TFC) dengan biaya berubah total (TVC). Dengan demikian biaya total dapat dihitung menggunakan rumus berikut:

$$TC = TVC + TFC$$

2. Biaya Tetap Total (*Total Fixed Cost*)

Biaya tetap total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi (input) yang tidak dapat diubah jumlahnya. Membeli mesin, mendirikan bangunan pabrik adalah contoh dari faktor produksi yang dianggap tidak mengalami perubahan dalam jangka pendek.

Biaya tetap adalah total pengeluaran yang dibayar meskipun tidak ada output yang diproduksi. (Suhardi, 2016)

3. Biaya Berubah Total (*Total Variable Cost*)

Biaya berubah merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya. Bahan-bahan mentah merupakan variabel yang berubah jumlah dan nilainya dalam proses produksi.

Semakin tinggi produksi, semakin banyak bahan mentah yang diperlukan. Oleh sebab itu pembelanjaan terhadap bahan mentah semakin bertambah.

Biaya variabel adalah pengeluaran yang berubah bersama dengan tingkat output. (Suhardi, 2016)

2.8 Konsep Efisiensi Biaya

Menurut Haryanti dalam Imam (2017) Persoalan biaya memegang peranan yang amat penting dalam pengambilan keputusan (*decision making*) dari suatu usaha. Jumlah barang yang diproduksi dan dijual oleh para pengusaha dengan suatu harga tertentu sangat dipengaruhi oleh biaya produksi dalam menghasilkan barang tersebut. Secara umum dapat dikatakan, bahwa dengan istilah biaya produksi dimaksudkan sebagai jumlah kompensasi yang diterima oleh pemilik faktor-faktor produksi yang dalam proses produksi bersangkutan.

Menurut tim lentera dalam Imam (2017) RCR (Revenue Cost Ratio) adalah perbandingan antara penerimaan total (Total Revenue, TR) dan biaya total (Total Cost, TC). RCR biasa disingkat R/C, digunakan untuk mengetahui imbalan penerimaan dan biaya dari usaha yang dilakukan. Untuk mengetahui tingkat efisiensi ini sebagai berikut:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Perbandingan antara Penerimaan dan Biaya

TR = Total Revenue/Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Cost /Biaya Total (Rp)

Kriteria, $R/C > 1$, biaya produksi efisien

$R/C < 1$, biaya produksi tidak efisien

$R/C = 1$, biaya produksi impas (tidak efisien/efisien)

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Raka Mandiri yang beralamat Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja. Dengan pertimbangan bahwa Usaha Raka Mandiri merupakan usaha pengolahan kopi terbesar di Kelurahan Lion Tondok Iring dan satu-satunya tempat penyangraian biji kopi di Kecamatan Makale Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2021.

3.2 Penentuan Responden

Teknik penentuan yang dilakukan oleh peneliti adalah Teknik purposive sampling. Responden penelitian yaitu pemilik Usaha Raka Mandiri yang menurut peneliti mengetahui dan memahami tentang biaya proses produksi pengolahan kopi bubuk yang dikeluarkan dan pendapatan yang diperoleh Usaha Kopi Mandiri.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis data kuantitatif. Sedangkan sumber data yang digunakan adalah sebagai berikut:

1. Data primer adalah pengumpulan data yang diperoleh dari penelitian lapangan melalui observasi, dokumentasi dan wawancara secara langsung kepada responden yang terkait dengan penelitian.
2. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari hasil kajian pustaka atau berdasarkan penelitian terdahulu yang erat kaitannya dengan objek penelitian.

3.4 Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah

1. Observasi yaitu pengumpulan data yang diperoleh dari pengamatan langsung di lapangan untuk memperoleh data yang berkaitan dengan objek penelitian
2. Wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan wawancara langsung dengan responden (pemilik dan karyawan Usaha Raka Mandiri) dengan menggunakan kuesioner.

3.5 Analisis Data

Untuk mencapai tujuan penelitian pertama akan digunakan Analisis pendapatan dengan menghitung pendapatan kopi bubuk Usaha Raka Mandiri di Kelurahan Lion Tondok Iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja dan dinyatakan dalam Rp/Kg/ 6 bulan adalah sebagai berikut:

1. Analisis biaya meliputi:
 - a. Biaya Tetap Total (TFC)
 - b. Biaya Variabel Total (TVC)
 - c. Biaya Total (TC)
2. Analisis Penerimaan :

$$TR = Q \times P$$

Keterangan:

TR = Total Revenue / Total Penerimaan (Rp)

P = Price / Harga Jual (Rp/kg)

Q = Quantity / Jumlah Produksi (Kg)

3. Analisis Pendapatan Bersih meliputi :

Pendapatan Bersih (π) (Rp) : $TR - TC$

Keterangan:

$TR = \text{Total Revenue / Total Penerimaan (Rp)}$

$TC = \text{Total Cost/Biaya Total (Rp)}$

Untuk mencapai penelitian kedua, digunakan Analisis R/C Ratio:

$$R/C = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:

R/C = Perbandingan antara Penerimaan dan Biaya

TR = Total Revenue/Total Penerimaan (Rp)

TC = Total Cost /Biaya Total (Rp)

Kriteria, $R/C > 1$, usaha efisien

$R/C < 1$, usaha tidak efisien

$R/C = 1$, impas

3.6 Konsep Operasional

1. Produksi adalah hasil akhir yang diperoleh dari proses pengolahan kopi (kg)
2. Harga Jual adalah besarnya nilai jual kopi bubuk yang berlaku di daerah penelitian (Rp/kg)
3. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi meliputi:
 - a. Biaya tetap (*fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah dengan perubahan jumlah produksi meliputi biaya penyusutan alat dan Pajak Bumi Bangunan (PBB) (Rp).

- b. Biaya variabel (*variable cost*) adalah biaya yang tergantung pada jumlah produksi meliputi biaya bahan baku, biaya pembantu produksi dan biaya tenaga kerja (Rp).
- c. Total biaya produksi (*total cost*) adalah seluruh biaya yang digunakan dalam melakukan kegiatan produksi usaha kopi bubuk meliputi biaya tetap dan biaya variabel (Rp).
4. Penerimaan (*revenue*) adalah jumlah produksi kopi bubuk (output) yang terjual dikalikan dengan harga yang berlaku (Rp).
5. Pendapatan adalah keuntungan yang diperoleh dari total penerimaan usaha kopi bubuk dikurang dengan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Rp).
6. Revenue Cost Ratio (R/C Ratio) adalah perbandingan antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan. Tujuannya untuk melihat kopi bubuk di Usaha Raka Mandiri menguntungkan atau sebaliknya belum menguntungkan.

BAB IV

GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN

4.1 Sejarah Perkembangan Usaha

Usaha Raka Mandiri merupakan usaha yang bergerak di bidang industri pengolahan kopi beras menjadi kopi bubuk asli yang didirikan pada tahun 2006. Usaha ini dikelola oleh pemiliknya sendiri yaitu Bapak Muhammad Ali Dua Tondok bersama dengan istrinya ibu Januwarti. Usaha ini dimulai dari usaha kecil-kecilan dengan mengandalkan peralatan yang seadanya dan tenaga kerja pada saat itu hanya bapak ali dan istri, kemudian kopi yang diproduksi dijual di sekitar rumah bapak ali yang berada di mariali Kelurahan bungin Kecamatan Makale Utara. Lama kelamaan usaha ini semakin berkembang sehingga keluarga bapak ali turut membantu dalam proses produksi kopi.

Bapak Muhammad Ali Duatondok menggunakan nama Raka Mandiri karena kata Raka adalah nama dari anak pertama bapak Muhammad Ali Duatondok selain itu kata raka merupakan kata tanya dalam Bahasa Toraja dimana bapak Ali terinspirasi pada saat membawa penumpang ojek ke Sangalla ada seorang yang menawarkan tomat dengan kalimat tammate raka? (pak mau tomat?) sedangkan menggunakan nama mandiri karena pada saat itu adalah masa pemerintahan Presiden Susilo Bambang Yudhoyono dimana semua serba mandiri selain itu dengan niat semoga menjadi mandiri.

Seiring memproduksi kopi Bapak Ali juga merangakai alat yang akan digunakan dalam produksi kopi seperti alat sangrai yang awalnya hanya kapasitas 20 kg menjadi kapasitas 50 kg hingga saat ini memiliki kapasitas 100 kg dan 200

kg yaitu dan bapak ali juga membuat tempat untuk mendinginkan kopi yang terbuat dari kayu dan memiliki saringan

Tempat produksi kopi bubuk awalnya berada di rumah bapak Ali yang beralamat di Mariali kemudian pada tahun 2014 dipindahkan ke Siguntu' untuk proses penggilingan, pengemasan dan pemasaran dan untuk proses sangrai berada di rumah bapak Ali. Pada tahun 2019 bapak Ali membuka cabang toko Usaha Kopi Raka Mandiri di Kabupaten Maros dan awal tahun 2020 di buka di Kabupaten Barru.

Usaha Raka Mandiri pada saat ini memiliki 13 orang karyawan perempuan yang bekerja di bidang pengemasan dan administrasi, dan 11 orang karyawan laki-laki yang masing-masing bekerja dibidang penyangraian sebanyak 3 orang, penggilingan sebanyak 2 orang serta 6 orang bekerja di bidang pemasaran.

4.2 Lokasi Usaha

Usaha Raka Mandiri mempunyai 2 lokasi yang pertama terletak di Mariali Kelurahan Bungin untuk pengolahan biji kopi mentah menjadi biji sangrai dengan luas $\pm 200 \text{ m}^2$. Dan yang kedua terletak Jln. Poros Makale – Rantepao Kelurahan Lion Tondok Iring untuk penggilingan, pengemasan dan pemasaran dengan luas $\pm 100 \text{ m}^2$. Keberadaan kopi bubuk Usaha Raka Mandiri memberikan hal positif bagi masyarakat disekitarnya karena membuka lapangan pekerja, menyediakan sewa menyangrai kopi dan penggilingan kopi.

4.3 Visi dan Misi

Setiap perusahaan pasti memiliki visi dan misi dalam menjalankan usahanya. Adapun visi dari Usaha Raka Mandiri yaitu *“Kepuasan Anda adalah Kebahagiaan Perusahaan”*

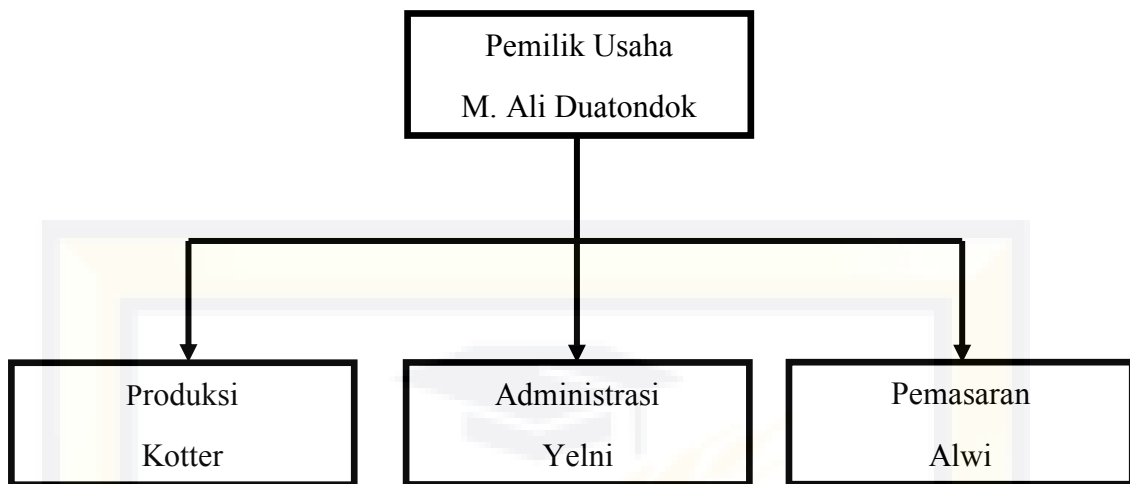
Untuk melaksanakan visi dari Usaha Raka Mandiri maka dibutuhkan misi. Adapun misi Usaha Raka Mandiri yaitu:

1. Meningkatkan pelayanan yang memuaskan pelanggan serta ketenangan kerja dan kesejahteraan karyawan
2. Memberikan Harga yang kompetitif untuk dapat bersaing di pasar tanpa mengurangkan kualitas produk yang dihasilkan

4.4 Struktur Organisasi

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian pada suatu organisasi dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan yang diinginkan.

Usaha Raka Mandiri memiliki struktur usaha organisasi yang sangat sederhana. Semua pembagian tugas dan manajemen di Usaha Raka Mandiri dari produksi sampai pemasaran yang mengatur ialah pemilik usaha di bantu oleh 3 karyawan yang masing-masing memiliki tugasnya tersendiri yaitu:



Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Raka Mandiri

Peran dan fungsi setiap bidang di Usaha Raka Mandiri yaitu:

1. Pemilik Usaha

Merupakan orang yang memiliki ide dalam menjalankan suatu usaha dan memiliki wewenang untuk mengawasi semua kegiatan dalam suatu usaha.

2. Bagian produksi

Bertugas membantu pemilik usaha dalam pengaturan dan penetapan proses produksi kopi bubuk mulai dari pemilihan kopi biji sampai proses pengemasan kopi bubuk.

3. Bagian administrasi

Bertugas mengatur dan mencatat semua transaksi penjualan produk yang dihasilkan Usaha Raka Mandiri

4. Bagian pemasaran

Bertugas membantu pemilik usaha memasarkan kopi bubuk dan mengantarkan pesanan kopi kepada pelanggan.

4.5 Produk Usaha Raka Mandiri

Usaha Kopi Raka Mandiri memiliki 2 jenis produk yaitu kopi robusta dan kopi arabika namun kopi arabika diproduksi hanya 100 kg per bulan atau kalau ada pesanan karena kopi beras arabika harganya mahal dan sulit di dapatkan tidak seperti kopi beras robusta yang harganya murah dan mudah di dapatkan. Selain itu kemasan yang digunakan kopi robusta dan kopi arabika berbeda- beda, untuk kopi bubuk kopi robusta menggunakan kemasan plastik yang memiliki merek Usaha Raka Mandiri sedangkan kopi bubuk arabika menggunakan kemasan alluminim foil yang memiliki merek Usaha Raka Mandiri agar aroma yang dihasilkan tidak hilang. Berikut berat kemasan dan harga setiap produk kopi bubuk yang ada di Usaha Raka Mandiri.

a. Produk Kopi Robusta

Tabel 2. Jenis Kemasan dan Harga Produk Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri

| No. | Jenis Kemasan | Harga (Rp) |
|-----|---------------|------------|
| 1. | 75 gr | 5.000 |
| 2. | 150 gr | 10.000 |
| 3. | 250 gr | 15.000 |
| 4. | 300 gr | 20.000 |
| 5. | 500 gr | 30.000 |
| 6. | 1 kg | 60.000 |

Sumber: Data Primer Sesudah Diolah, 2021

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan produk kemasan kopi robusta Usaha Raka mandiri memiliki 6 jenis kemasan dan harga yang berbeda. Kemasan paling kecil yaitu 75 gr dengan harga Rp 5.000 per kemasan dan kemasan paling besar yaitu kemasan 1 kg dengan harga Rp 60.000 per kemasan.

b. Produk Kopi Arabika

Tabel 3. Jenis Kemasan dan Harga Produk Kopi Bubuk Arabika Usaha Raka Mandiri

| No. | Kemasan | Harga (Rp) |
|-----|---------|------------|
| 1. | 60 gr | 10.000 |
| 2. | 240 gr | 40.000 |
| 3. | 400 gr | 60.000 |
| 4. | 500 gr | 75.000 |
| 5. | 1 kg | 100.000 |

Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2021

Bersarkan tabel 3 menunjukkan produk kemasan arabika memiliki 5 jenis kemasan dan harga yang berbeda. Kemasan paling kecil yaitu kemasan 60 gr dengan harga Rp 10.000 per kemasan dan kemasan paling besar yaitu kemasan 1 kg dengan harga Rp 100.000 per kemasan.

4.6 Kegiatan Produksi

1. Penyediaan Bahan Baku

Biji kopi dibeli dari pedagang pengumpul yang kadar airnya di bawah 13% dengan harga variatif sesuai dengan kualitasnya, Rp 25.000 – Rp 30.000/ kg untuk kopi robusta dan Rp 70.000 -80.000/kg untuk kopi arabika.

2. Sangrai / Roasting

Sangrai atau roasting merupakan proses pematangan biji kopi mentah menjadi biji kopi matang yang dilakukan dengan memasukkan biji kopi kedalam tromol (media sangrai) kemudian dibakar di atas api tungku. Tromol ditutup agar mempercepat pematangan biji kopi, terhindar dari pencemaran bau yang berasal dari luar dan agar kopi tidak terbang saat proses penyangraian. Usaha Raka Mandiri sebelum menyangrai, biji kopi di timbang terlebih dahulu karena media sangrai yang digunakan memiliki kapasitas 100 kg dan 200 kg. Lama

penyangraian sekitar 2 jam untuk tromol kapasitas 200 kg dan 1 jam untuk kapasitas 100 kg. Karyawan di tempat sangrai memastikan kopi matang dengan melihat asap yang keluar dari lubang tromol dan aroma kopi mulai tercium. Asap yang keluar dari tromol ada 3 tahap yaitu asap berwarna putih air menandakan proses pengeringan, asap biru disini biji kopi mulai menguning dan terakhir yaitu asap putih kebiruan menandakan bahwa biji kopi sudah matang.

3. Pendinginan

Setelah proses penyangraian selesai, biji kopi hasil sangrai dimasukkan ke dalam troli untuk didinginkan. Biji kopi diaduk agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Selain untuk tempat mendinginkan biji kopi troli juga berfungsi untuk membersihkan sisa kulit ari biji kopi yang terlepas saat proses sangrai.

4. Penggilingan /Grinding

Proses selanjutnya adalah grinding atau penggilingan Tujuan proses grinding adalah untuk memperkecil diameter biji kopi yang telah disangrai menjadi kopi bubuk yang lebih mudah untuk diseduh. Mesin yang digunakan yaitu mesin penggiling (*grinder*). Usaha Raka Mandiri menggunakan 3 mesin grinder, 2 mesin grinder batunya tidak terlalu rapat untuk memperoleh bubuk kasar dan 1 mesin grinder batunya di rapatkan untuk memperoleh bubuk halus.

5. Pendinginan Bubuk Kopi

Setelah digiling bubuk kopi didinginkan terlebih dahulu di dalam baskom karena apabila dikemas dalam keadaan masih panas akan menimbulkan munculnya air di dalam kemasan dan kemasan akan mengempes yang dapat menyebabkan hilangnya cita rasa dan aroma kopi.

6. Pengemasan

Pengemasan dilakukan dengan memasukkan kopi bubuk pada kemasan yang tersedia sesuai jenis kopi dan menggunakan mesin packing yang sudah diatur setiap berat kopi bubuk.



BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Identitas Responden

Identitas responden meliputi umur, pendidikan pengalaman berusaha/ bekerja, jumlah tanggungan dan status. Berdasarkan hasil penelitian responden pada penelitian ini adalah pemilik Usaha Raka Mandiri yang berusia 46 tahun dengan pendidikan terakhir yaitu SMA dan jumlah tanggungan 9 orang.

5.2 Analisis Biaya

Biaya yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh Usaha Kopi Raka Mandiri dalam kegiatan pengolahan kopi biji menjadi kopi bubuk. Perhitungan biaya produksi dapat memberikan gambaran tentang besarnya pendapatan yang akan diterima oleh pemilik Usaha Raka Mandiri. biaya yang dimaksud yaitu biaya tetap (*Fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*)

5.2.1 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah dengan perubahan produksi yang dihasilkan. Biaya tetap pada penelitian ini terdiri dari penyusutan dan PBB. Adapun yang masuk dalam penyusutan yaitu mesin sangrai, timbangan digital (50 dan 100 kg), troli, mesin penggiling, mesin press, mesin pengemas otomatis, baskom, mangkok, ember air, sendok nasi.

Tabel 4. Biaya Tetap per 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021

| No. | Jenis Biaya | Nilai (Rp) |
|--------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. | Penyusutan: | |
| | 1. Mesin sangrai | 875.000,00 |
| | 2. Timbangan digital 100 kg | 300.000,00 |
| | 3. Timbangan digital 50 kg | 500.000,00 |
| | 4. Troli | 800.000,00 |
| | 5. Bowl | 200.000,00 |
| | 6. Mesin penggiling | 3.150.000,00 |
| | 7. Mesin pres | 416.666,67 |
| | 8. Mesin pengemas otomatis | 4.000.000,00 |
| | 9. Baskom | 60.000,00 |
| | 10. Mangkok | 10.500,00 |
| | 11. Ember air | 340.000,00 |
| | 12. Sendok nasi | 13.500,00 |
| | Sub total | 10.665.666,67 |
| 2. | PBB | 52.000 |
| Total biaya tetap | | 10.717.666,67 |

Sumber: Data Primer Sesudah Diolah, 2021

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa Usaha Raka Mandiri dalam memproduksi kopi bubuk mengeluarkan biaya tetap sebesar Rp10.717.666,67 di peroleh dari penyusutan sebesar Rp 10.665.666,67 dan PBB sebesar Rp 105.000. dengan penyusutan terbesar yaitu mesin pengemas otomatis dengan biaya penyusutan Rp 4.000.000 dan penyusutan terkecil yaitu Mangkok dengan biaya penyusutan Rp 10.500.

5.2.2 Biaya variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang tergantung pada jumlah produksi dan habis terpakai dalam satu kali produksi.

Tabel 5. Rata-rata Biaya Variabel Pengolahan Kopi Bubuk per 6 bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021

| No | Bulan | Nilai (Rp) |
|-----------|----------|----------------------|
| 1. | Januari | 143.356.550 |
| 2. | Februari | 148.833.000 |
| 3. | Maret | 213.614.950 |
| 4. | April | 154.308.000 |
| 5. | Mei | 164.103.250 |
| 6. | Juni | 188.498.000 |
| Jumlah | | 1.012.713.750 |
| Rata-rata | | 168.785.625 |

Sumber: Data primer Sesudah Diolah 2021

Berdasarkan tabel 5 dapat di lihat bahwa Usaha Raka Mandiri dalam memproduksi kopi bubuk mengeluarkan biaya variabel sebesar Rp 1.012.713.750 dengan rata-rata biaya variabel sebesar Rp 168.785.625. Penggunaan biaya variabel terbesar terdapat pada bulan maret yaitu Rp 213.614.950 dan penggunaan biaya variabel terkecil terdapat pada bulan januari yaitu Rp 143.356.550. Hal ini disebabkan karena cuaca yang kurang mendukung sehingga bahan baku yang di produksi tidak optimal.

Tabel 6. Rata - Rata Biaya Total Pengolahan Kopi Bubuk per 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021

| No | Uraian | Nilai (Rp) |
|--------------------|----------------|-----------------------|
| 1. | Biaya variabel | 168.785.625,00 |
| 2. | Biaya Tetap | 10.717.666,67 |
| Biaya total | | 179.503.291,67 |

Sumber: Data Primer Sesudah Diolah ,2021

Berdasarkan tabel 6 total biaya yang dikeluarkan oleh Usaha Raka Mandiri untuk memproduksi kopi bubuk dalam kurun waktu 6 bulan, dari bulan januari

sampai bulan juni sebesar Rp 179.503.291,67 Usaha Raka Mandiri mengeluarkan biaya variabel sebesar 168.785.625 dan biaya tetap sebesar Rp 10.717.666,67.

5.3 Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah produksi kopi bubuk yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual. Penerimaan Usaha Raka Mandiri dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Rata - Rata Penerimaan Pengolahan Kopi Bubuk per 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021

| No | Bulan | Penerimaan (Rp) |
|----|------------------|-------------------------|
| 1. | Januari | 196.955.000,00 |
| 2. | Februari | 221.005.000,00 |
| 3. | Maret | 445.755.000,00 |
| 4. | April | 193.960.000,00 |
| 5. | Mei | 227.460.000,00 |
| 6. | Juni | 310.015.000,00 |
| | Jumlah | 1.595.150.000,00 |
| | Rata-rata | 265.858.333,30 |

Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2021

Berdasarkan tabel 7 menunjukkan bahwa penerimaan kopi bubuk Usaha Raka Mandiri dalam memproduksi kopi bubuk yaitu Rp 1.595.150.000,00 dengan rata-rata penerimaan yaitu Rp 265.858.333,30. Penerimaan terbesar terdapat pada bulan maret yaitu Rp 445.733.000,00 dan penerimaan terkecil terdapat pada bulan April yaitu Rp 193.960.000,00.

5.4 Analisis Pendapatan

Pendapatan kopi bubuk Usaha Raka mandiri diperoleh dari jumlah penerimaan yang diterima Usaha Raka Mandiri dikurangi dengan biaya total yang digunakan untuk proses produksi kopi bubuk. Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diterima oleh Usaha Raka Mandiri perlu dilakukan analisis pendapatan.

Berdasarkan data yang didapatkan dari lapangan diolah dan ditabulasikan menurut kebutuhan analisis. Kegiatan analisis ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pendapatan pengolahan kopi bubuk pada Usaha Raka Mandiri.

Tabel 8 Analisis Pendapatan dan Efisiensi Biaya Pengolahan Kopi Bubuk per 6 Bulan di Usaha Raka Mandiri Tahun 2021

| No | Uraian | Nilai (Rp) |
|----|--|----------------|
| 1. | Penerimaan (Rp) | 265.858.333,30 |
| 2. | Biaya | |
| | a. Biaya variabel (Rp) | 168.785.625,00 |
| | b. Biaya Tetap (Rp) | 10.717.666,67 |
| | c. Total Biaya (Rp) | 179.503.291,67 |
| 3. | Pendapatan = Penerimaan – Total biaya (Rp) | 86.355.041,63 |
| 4. | R/c ratio $\frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total biaya}}$ | 1,48 |

Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2021

Berdasarkan tabel 8 menunjukkan bahwa jumlah penerimaan Usaha Raka Mandiri yaitu Rp 265.858.333,3 dengan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi bubuk per 6 bulan sebesar Rp 179.503.291,67 sehingga pendapatan yang diperoleh Usaha Raka Mandiri per 6 bulan sebesar Rp 86.355.041,63

5.5 Analisis R/C Ratio

Berdasarkan tabel 8 hasil hitung R/C Ratio kopi bubuk Usaha Raka Mandiri yaitu sebesar 1,48 menunjukkan bahwa pengolahan kopi bubuk pada Usaha Raka mandiri adalah efisien ditunjukkan dari nilai R/C ratio lebih besar dari 1 artinya dengan mengeluarkan biaya Rp 1 akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,48. Kopi bubuk Usaha Raka Mandiri menguntungkan untuk di usahakan.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis pendapatan dan efisiensi biaya produksi pengolahan kopi bubuk pada Usaha Raka Mandiri Kelurahan Lion Tondok iring Kecamatan Makale Utara Kabupaten Tana Toraja dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pendapatan yang diperoleh kopi bubuk Usaha Raka Mandiri per 6 bulan sebesar Rp 86.355.041,63 dalam produksi kopi robusta sebanyak 22.544 kg dan arabika sebanyak 303.86 kg
2. Tingkat efisiensi biaya pada pengolahan kopi bubuk di Usaha Raka Mandiri sebesar 1,48 artinya dengan mengeluarkan biaya sebesar Rp 1 akan memperoleh penerimaan sebesar Rp 1,48. Menandakan bahwa kopi bubuk Usaha Raka Mandiri menguntungkan untuk diusahakan.

6.2 Saran

1. Usaha Raka Mandiri dalam pengadaan bahan baku masih sangat sulit karena hanya berpatokan pada petani kopi yang ada di Tana Toraja dan Toraja Utara yang dapat menghambat proses produksi kopi bubuk. Sebaiknya Usaha Raka Mandiri menambah relasi dalam mendapatkan bahan baku kopi dari luar Tana Toraja dan Toraja Utara
2. Bagi peneliti selanjunya hasil referensi ini dijadikan sebagai bahan perbandingan dan referensi.

DAFTAR PUSTAKA

- AEKI. (2017). *Ekspor Kopi*. http://www.aekiaice.org/coffee_export_regulations.html
- Afriliani, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Deepublish.
- BPS. (2021). *Produksi Tanaman Perkebunan*. <https://www.bps.go.id/indicator/54/132/1/produksi-tanaman-perkebunan.html>
- Imam, I. D. Y. (2017). *Analisis Efisiensi Biaya Produksi Agroindustri Kopi Biji Oven Di Kabupaten Jember*. Universitas Jember.
- Lestari, F., Maryadi, & Adriani, D. (2021). Analisis Nilai Tambah Aneka Olahan Bubuk Kopi Robusta Berbasis Industri Rumah Tangga (Kecamatan Pagaralam Utara , Kota Pagaralam). *Paradigma Agribisnis*, 3(2).
- Liany, F. (2016). *Pengaruh Kualitas Produk Minuman Kopi Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yellow Truck Coffee Bandung*. Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Maqfirah, S. (2018). *Analisis Usahatani Kopi Dan Efisiensi Pemasaran Kopi (Coffea sp) Di Kecamatan Bener Kelipah Kabupaten Bener Meriah*. Universitas Sumatera Utara.
- Maulidah, S. (2012). *Pengantar Manajemen Agribisnis*. UB Press.
- Noviansah, M. R., Fauzi, T., & Arida, A. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Kota Banda Aceh (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(4).
- Purba, G. (2019). *Analisis Pendapatan Petani Kopi Arabika di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan*. Universitas Medan Area.
- Putra, S. I., Istiqomah, Gunawan, D. S., & Purnomo, S. D. (2020). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Pengolahan Kopi : Pendekatan Metode Hayami. *Efficient: Indonesian Journal Of Development Economics*, 3(3).
- Rahardjo, P. (2012). *Kopi Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya.
- Reswita. (2016). Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi). *AGRISEP*, 15(2).
- Ridwansyah. (2003). *Pengolahan Kopi*. Universitas Sumatera Utara.
- Riwayanti, I., Suwardiyono, & Purwanto, H. (2016). Peningkatan Mutu Proses Produksi Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi Di Desa Gajah Kumpul Kecamatan Batangan Pati. *Inovasi Teknik Kimia*, 1(1).
- Sam'ani, Widowati, M., Sartono, & Ayundyayasti, P. (2019). *Peningkatan Mutu Proses Produksi dan Kemasan Kopi Bubuk Bagi Masyarakat Klaster Kopi Di Desa Bansari Kecamatan Bansari Temanggung*.

- Situmorang, W. B., Elisa, W., & Elly, R. (2018). *Analisis Pendapatan Dan Strategi Pemasaran Kopi Bubuk Cap Bola Dunia Di Muara Enim*. Universitas Sriwijaya.
- Suhardi. (2016). *Pengantar Ekonomi Mikro*. Gava Media, Yogyakarta.
- Sukirno, S. (2015). *Mikroekonomi Teori Pengantar (Ketiga)*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Tyas, N. L. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Penyangraian Terhadap Fisikomia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Arabika Yang Tumbuh Di Daerah Wonosobo (Coffea Arabica)*. Universitas Semarang.
- Umikalsum, R. A., & Ulya, D. (2019). *Tinjauan Usaha Pengolahan Kopi Beras Menjadi Kopi Bubuk Pada PT Sahang Mas Kota Palembang. VIII – 2*.
- Widaryanto, G. T. (2018). *Kontribusi Ekspor Kopi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia*. Universitas Sanata Dharma.

UNIVERSITAS

BOSOWA



Lampiran 1. Penyusutan Alat Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai (Rp) | Nilai Sisa (Rp) | Pemakaian/ Tahun | Penyusutan (Thn) (Rp) | Penyusutan (Per 6 Bln) (Rp) |
|---------------|-------------------------------|-------|---------------------|---------------|--------------------|---------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1 | Mesin Sangrai | 2 | 5.000.000,00 | 10.000.000,00 | 3.000.000,00 | 4 | 1.750.000,00 | 875.000,00 |
| 2 | Timbangan digital 100 kg | 1 | 2.500.000,00 | 2.500.000,00 | 700.000,00 | 3 | 600.000,00 | 300.000,00 |
| 3 | Timbangan digital 30 kg | 2 | 2.000.000,00 | 4.000.000,00 | 1.000.000,00 | 3 | 1.000.000,00 | 500.000,00 |
| 4 | Troli | 6 | 1.000.000,00 | 6.000.000,00 | 1.200.000,00 | 3 | 1.600.000,00 | 800.000,00 |
| 5 | Browl | 2 | 1.000.000,00 | 2.000.000,00 | 800.000,00 | 3 | 400.000,00 | 200.000,00 |
| 6 | Mesin Penggiling | 3 | 8.000.000,00 | 24.000.000,00 | 5.100.000,00 | 3 | 6.300.000,00 | 3.150.000,00 |
| 7 | Mesin press | 1 | 5.000.000,00 | 5.000.000,00 | 2.500.000,00 | 3 | 833.333,33 | 416.666,67 |
| 8 | Mesin pengemas otomatis kecil | 1 | 80.000.000,00 | 80.000.000,00 | 40.000.000,00 | 5 | 8.000.000,00 | 4.000.000,00 |
| 10 | Baskom | 8 | 35.000,00 | 280.000,00 | 40.000,00 | 2 | 120.000,00 | 60.000,00 |
| 11 | Mangkok | 3 | 10.000,00 | 30.000,00 | 9.000,00 | 1 | 21.000,00 | 10.500 |
| 12 | Ember air | 8 | 100.000,00 | 800.000,00 | 120.000,00 | 3 | 680.000,00 | 340.000,00 |
| 13 | Sendok nasi | 3 | 12.000,00 | 36.000,00 | 9.000,00 | 1 | 27.000,00 | 13.500,00 |
| Jumlah | | | | | | | 21.331.333,33 | 10.665.666,67 |

Lampiran 2. Biaya Variabel Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri Januari 2021

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai Produksi (Rp) |
|---------------|-------------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 1. | Biji Robusta | 3.720 Kg | 25.000 | 93.000.000 |
| 2. | Biji Arabika | 100 Kg | 75.000 | 7.500.000 |
| 3. | Kayu | 1 Truck | 6.500.000 | 6.500.000 |
| 4. | Kemasan biasa | 2 Roll | 1.500.000 | 3.000.000 |
| 5. | Kemasan aluminium foil 60 gr | 87 Buah | 200 | 17.400 |
| 6. | Kemasan aluminium foil 240 gr | 81 Buah | 250 | 20.250 |
| 7. | Kemasan aluminium foil 400 gr | 48 Buah | 300 | 14.400 |
| 8. | Kemasan aluminium foil 1 kg | 31 Buah | 500 | 15.500 |
| 9. | Plastik pack | 4 Kg | 34.000 | 136.000 |
| 10. | Karton | 537 Buah | 5.000 | 2.685.000 |
| 11. | Lakban | 20 Buah | 12.000 | 240.000 |
| 12. | Karung | 18 | 12.000 | 216.000 |
| 13. | Kantong Kresek | 1 Pack | 12.000 | 12.000 |
| 14. | Listrik: | | | |
| | a. Penyangraian | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| | b. Penggilingan-Pemasaran | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 |
| 15. | Upah Tenaga Kerja: | | | |
| | a. Laki – laki | 10 Orang | 1.300.000 | 13.000.000 |
| | b. Perempuan | 15 Orang | 800.000 | 12.000.000 |
| Jumlah | | | | 143.356.550 |

Lampiran 3. Biaya Variabel Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri Februari 2021

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai Produksi (Rp) |
|---------------|---------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 1. | Biji Robusta | 4.250 Kg | 25.000 | 106.250.000 |
| 2. | Kayu | 1 Truck | 6.500.000 | 6.500.000 |
| 3. | Kemasan Biasa | 2 Roll | 1.500.000 | 3.000.000 |
| 4. | Plastick Pack | 4 Kg | 34.000 | 136.000 |
| 5. | Karton | 479 Buah | 5.000 | 2.395.000 |
| 6. | Lakban | 20 Buah | 12.000 | 240.000 |
| 7. | Karung | 25 Buah | 12.000 | 300.000 |
| 8. | Karton | 1 Pack | 12.000 | 12.000 |
| 9. | Listrik: | | | |
| | a. Penyangraian | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| | b. Penggilingan-Pemasaran | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 |
| 10. | Upah Tenaga Kerja: | | | |
| | a. Laki – laki | 10 Orang | 1.300.000 | 13.000.000 |
| | b. Perempuan | 15 Orang | 800.000 | 12.000.000 |
| Jumlah | | | | 148.833.000 |

Lampiran 4. Biaya Variabel Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri Maret 2021

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai Produksi (Rp) |
|---------------|--------------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 1. | Biji Robusta | 6.293 Kg | 25.000 | 157.325.000 |
| 2. | Biji Arabika | 100 Kg | 80.000 | 8.000.000 |
| 3. | Kayu | 1 Truck | 6.500.000 | 6.500.000 |
| 4. | Kemasan Biasa | 4 Rol | 1.500.000 | 6.500.000 |
| 5. | Kemasan Alluminium foil 60 gr | 55 Buah | 200 | 11.000 |
| 6. | Kemasan Alluminium foil 240 gr | 69 Buah | 250 | 17.250 |
| 7. | Kemasan Alluminium foil 400 gr | 50 Buah | 300 | 15.000 |
| 8. | Kemasan Alluminium foil 500 gr | 32 Buah | 350 | 11.200 |
| 9. | Kemasan Alluminium foil 1 kg | 21 Buah | 500 | 10.500 |
| 10. | Plastik Pack | 6 Kg | 34.000 | 204.000 |
| 11. | Karton | 965 Buah | 5.000 | 4.825.000 |
| 12. | Lakban | 26 Buah | 12.000 | 312.000 |
| 13. | Karung | 31 Buah | 12.000 | 372.000 |
| 14. | Kartong Kresek | 1 Pack | 12.000 | 12.000 |
| 15. | Listrik: | | | |
| | a. Penyangraian | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| | b. Penggilingan-Pemasaran | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 |
| 16. | Upah Tenaga Kerja: | | | |
| | a. Laki – laki | 10 Orang | 1.300.000 | 13.000.000 |
| | b. Perempuan | 15 Orang | 80.000 | 12.000.000 |
| Jumlah | | | | 213.614.950 |

Lampiran 5. Biaya Variabel Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri April 2021

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai Produksi (Rp) |
|---------------|--------------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 1. | Biji Robusta | 4.150 | 25.000 | 103.750.000 |
| 2. | Biji Arabika | 100 Kg | 80.000 | 8.000.000 |
| 3. | Kayu | 1 Truck | 6.500.000 | 6.500.000 |
| 4. | Kemasan Biasa | 2 Rol | 1.500.000 | 3.000.000 |
| 5. | Kemasan Alluminium foil 60 gr | 11 Buah | 200 | 2.200 |
| 6. | Kemasan Alluminium foil 240 gr | 34 Buah | 250 | 8.500 |
| 7. | Kemasan Alluminium foil 400 gr | 20 Buah | 300 | 6.000 |
| 8. | Kemasan Alluminium foil 500 gr | 68 Buah | 350 | 23.800 |
| 9. | Kemasan Alluminium foil 1 kg | 25 Buah | 500 | 12.500 |
| 10. | Plastik Pack | 4 Kg | 34.000 | 136.000 |
| 11. | Karton | 461 Buah | 5.000 | 2.305.000 |
| 12. | Lakban | 20 Buah | 12.000 | 240.000 |
| 13. | Karung | 26 Buah | 12.000 | 312.000 |
| 14. | Kartong Kresek | 1 Pack | 12.000 | 12.000 |
| 15. | Listrik: | | | |
| | a. Penyangraian | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| | b. Penggilingan – Pemasaran | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 |
| 16. | Upah Tenaga Kerja: | | | |
| | a. Laki – laki | 10 Orang | 1.300.000 | 13.000.000 |
| | b. Perempuan | 15 Orang | 80.000 | 12.000.000 |
| Jumlah | | | | 154.308.000 |

Lampiran 6. Biaya Variabel Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri Mei 2021

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai Produksi (Rp) |
|---------------|--------------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 1. | Biji Robusta | 4.508 | 25.000 | 112.700.000 |
| 2. | Biji Arabika | 100 Kg | 80.000 | 8.000.000 |
| 3. | Kayu | 1 Truck | 6.500.000 | 6.500.000 |
| 4. | Kemasan Biasa | 2 Rol | 1.500.000 | 3.000.000 |
| 5. | Kemasan Alluminium foil 60 gr | 102 Buah | 200 | 20.400 |
| 6. | Kemasan Alluminium foil 240 gr | 81 Buah | 250 | 20.250 |
| 7. | Kemasan Alluminium foil 400 gr | 52 Buah | 300 | 15.600 |
| 8. | Kemasan Alluminium foil 1 kg | 30 Buah | 500 | 15.000 |
| 9. | Plastik Pack | 4 Kg | 34.000 | 136.000 |
| 10. | Karton | 636 Buah | 5.000 | 3.180.000 |
| 11. | Lakban | 22 Buah | 12.000 | 264.000 |
| 12. | Karung | 20 Buah | 12.000 | 240.000 |
| 13. | Kartong Kresek | 1 Pack | 12.000 | 12.000 |
| 14 | Listrik: | | | |
| | a. Penyangraian | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| | b. Penggilingan – Pemasaran | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 |
| 15. | Upah Tenaga Kerja: | | | |
| | a. Laki – laki | 10 Orang | 1.300.000 | 13.000.000 |
| | b. Perempuan | 15 Orang | 80.000 | 12.000.000 |
| Jumlah | | | | 164.103.250 |

Lampiran 7. Biaya Variabel Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri Juni 2021

| No. | Uraian | Fisik | Biaya/ Unit (Rp) | Nilai Produksi (Rp) |
|---------------|---------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 1. | Biji Robusta | 5.785 Kg | 25.000 | 144.625.000 |
| 2. | Kayu | 1 Truck | 6.500.000 | 6.500.000 |
| 3. | Kemasan Biasa | 2 Roll | 1.500.000 | 3.000.000 |
| 4. | Plastick Pack | 4 Kg | 34.000 | 136.000 |
| 5. | Karton | 737 Buah | 5.000 | 3.685.000 |
| 6. | Lakban | 20 Buah | 12.000 | 240.000 |
| 7. | Karung | 25 Buah | 12.000 | 300.000 |
| 8. | Karton | 1 Pack | 12.000 | 12.000 |
| 9. | Listrik: | | | |
| | a. Penyangraian | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| | b. Penggilingan-Pemasaran | 1 | 3.000.000 | 3.000.000 |
| 10. | Upah Tenaga Kerja: | | | |
| | a. Laki – laki | 10 Orang | 1.300.000 | 13.000.000 |
| | b. Perempuan | 15 Orang | 800.000 | 12.000.000 |
| Jumlah | | | | 188.498.000 |

Lampiran 8. Penerimaan Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri Januari 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Robusta (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 1. | Robusta 75 gr | 4.834 | 5.000 | 362,3 | 24.170.000 |
| 2. | Robusta 150 gr | 8.020 | 10.000 | 1.203 | 80.200.000 |
| 3. | Robusta 250 gr | 827 | 15.000 | 206,75 | 12.405.000 |
| 4. | Robusta 300 gr | 1.010 | 20.000 | 303 | 20.200.000 |
| 5. | Robusta 500 gr | 493 | 30.000 | 246,5 | 14.790.000 |
| 6. | Robusta 1 kg | 388 | 60.000 | 388 | 23.280.000 |
| 7. | Robusta Kantong kresek | 197 | 60.000 | 197 | 11.820.000 |
| Jumlah | | | | 2.906,75 | 186.865.000 |

Lampiran 9 Penerimaan Kopi Bubuk Arabika Usaha Raka Mandiri Januari 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Arabika (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------------|-------------------|
| 1. | Arabika 60 gr | 87 | 10.000 | 5,22 | 870.000 |
| 2. | Arabika 240 gr | 81 | 40.000 | 19,44 | 3.240.000 |
| 3. | Arabika 400 gr | 48 | 60.000 | 19,2 | 2.880.000 |
| 4. | Arabika 1 Kg | 31 | 100.000 | 31 | 3.100.000 |
| Jumlah | | | | 74,82 | 10.090.000 |

Lampiran 10 Penerimaan Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri Februari 2021

| No. | Jenis kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Robusta (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 1 | Robusta 75 gr | 5.663 | 5.000 | 199,725 | 28.315.000 |
| 2 | Robusta 150 gr | 4.315 | 10.000 | 647,25 | 43.150.000 |
| 3 | Robusta 250 gr | 1.920 | 15.000 | 480 | 28.800.000 |
| 4 | Robusta 300 gr | 685 | 20.000 | 205,5 | 13.700.000 |
| 5 | Robusta 500 gr | 1.234 | 30.000 | 617 | 37.020.000 |
| 6 | Robusta 1 kg | 760 | 60.000 | 760 | 5.600.000 |
| 7 | Robusta Kantong kresek | 407 | 60.000 | 407 | 24.420.000 |
| Jumlah | | | | 2.556,47 | 221.005.000 |

Lampiran 11 Penerimaan Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri Maret 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Robusta (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 1. | Robusta 75 gr | 15.178 | 5.000 | 1.138,35 | 75.890.000 |
| 2. | Robusta 150 gr | 17.369 | 10.000 | 2.605,35 | 173.690.000 |
| 3. | Robusta 250 gr | 2.725 | 15.000 | 681,25 | 40.875.000 |
| 4. | Robusta 300 gr | 766 | 20.000 | 229,8 | 15.320.000 |
| 5. | Robusta 500 gr | 681 | 30.000 | 340,5 | 20.430.000 |
| 6. | Robusta 1 kg | 414 | 60.000 | 414 | 24.840.000 |
| 7. | Robusta Kantong kresek | 65 | 60.000 | 65 | 3.900.000 |
| Jumlah | | | | 5.474,25 | 354.945.000 |

Lampiran 12 Penerimaan Kopi Bubuk Arabika Usaha Raka Mandiri Maret 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Arabika (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------------|-------------------|
| 1. | Arabika 60 gr | 55 | 10.000 | 3,3 | 550.000 |
| 2. | Arabika 240 gr | 69 | 40.000 | 16,56 | 2.760.000 |
| 3. | Arabika 400 gr | 50 | 60.000 | 20 | 3.000.000 |
| 4. | Arabika 500 gr | 32 | 75.000 | 16 | 2.400.000 |
| 5. | Arabika 1 Kg | 21 | 100.000 | 21 | 2.100.000 |
| Jumlah | | | | 76,86 | 10.810.000 |

Lampiran 13 Penerimaan Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri April 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Robusta (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 1 | Robusta 75 gr | - | 5.000 | - | - |
| 2 | Robusta 150 gr | 6.434 | 10.000 | 965,1 | 64.340.000 |
| 3 | Robusta 50 gr | 3.384 | 15.000 | 1.692 | 50.760.000 |
| 4 | Robusta 300 gr | 1.115 | 20.000 | 334,5 | 22.300.000 |
| 5 | Robusta 500 gr | 463 | 30.000 | 23,5 | 13.890.000 |
| 6 | Robusta 1 kg | 223 | 60.000 | 223 | 13.380.000 |
| 7 | Robusta Kantong Kresek | 317 | 60.000 | 317 | 19.020.000 |
| Jumlah | | | | 3.551,1 | 183.690.000 |

Lampiran 14 Penerimaan Kopi Bubuk Arabika Usaha Raka Mandiri April 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Arabika (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------------|-------------------|
| 1. | Arabika 60 gr | 11 | 10.000 | 0,66 | 110.000 |
| 2. | Arabika 240 gr | 34 | 40.000 | 8,16 | 1.360.000 |
| 3. | Arabika 400 gr | 20 | 60.000 | 8 | 1.200.000 |
| 4. | Arabika 500 gr | 68 | 75.000 | 34 | 5.100.000 |
| 5. | Arabika 1 kg | 25 | 100.000 | 25 | 2.500.000 |
| Jumlah | | | | 75,82 | 10.270.000 |

Lampiran 15 Penerimaan Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri Mei 2021

| No | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Robusta (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 1 | Robusta 75 gr | 851 | 5.000 | 63,825 | 4.255.000 |
| 2 | Robusta 150 gr | 13.203 | 10.000 | 1.980,45 | 132.030.000 |
| 3 | Robusta 250 gr | 521 | 15.000 | 130,251 | 7.815.000 |
| 4 | Robusta 300 gr | 1.018 | 20.000 | 305,4 | 20.360.000 |
| 5 | Robusta 500 gr | 842 | 30.000 | 42,1 | 25.260.000 |
| 6 | Robusta 1 kg | 526 | 60.000 | 526 | 18.840.000 |
| 7 | Robusta kantong kresek | 142 | 60.000 | 142 | 8.520.000 |
| Jumlah | | | | 3.190,026 | 217.080.000 |

Lampiran 16 Penerimaan Kopi Bubuk Arabika Usaha Raka Mandiri Mei 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Arabika (Kg) | Nilai (Rp) |
|---------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------------|-------------------|
| 1. | Arabika 60 gr | 102 | 10.000 | 6,12 | 1.020.000 |
| 2. | Arabika 240 gr | 81 | 40.000 | 19.440 | 3.240.000 |
| 3. | Arabika 400 gr | 52 | 60.000 | 20.800 | 3.120.000 |
| 4. | Arabika 1 kg | 30 | 100.000 | 30 | 3.000.000 |
| Jumlah | | | | 76,36 | 10.380.000 |

Lampiran 17 Penerimaan Kopi Bubuk Robusta Usaha Raka Mandiri Juni 2021

| No. | Jenis Kemasan | Jumlah Produksi (Kemasan) | Harga (Rp) | Produksi Robusta (Kg) | Nilai (Rp) |
|--------------------------|------------------------|---------------------------|------------|-----------------------|--------------------|
| 1 | Robusta 75 gr | 9.272 | 5.000 | 695,4 | 46.360.000 |
| 2 | Robusta 150 gr | 8.603 | 10.000 | 1.290,45 | 86.030.000 |
| 3 | Robusta 250 gr | 1.827 | 15.000 | 456,75 | 27.405.000 |
| 4 | Robusta 300 gr | 2.426 | 20.000 | 727,8 | 48.520.000 |
| 5 | Robusta 500 gr | 1.314 | 30.000 | 657 | 39.420.000 |
| 6 | Robusta 1 kg | 686 | 60.000 | 686 | 41.160.000 |
| 7 | Robusta Kantong kresek | 352 | 60.000 | 352 | 21.120.000 |
| Jumlah Penerimaan | | | | 4.865,4 | 310.015.000 |

Lampiran 18 Produksi Kopi Bubuk Usaha Raka Mandiri Selama 6 Bulan

| No. | Bulan | Produksi | |
|---------------|----------|---------------|---------------|
| | | Robusta (Kg) | Arabika (Kg) |
| 1. | Januari | 2.906,75 | 74,82 |
| 2. | Februari | 2.556,47 | - |
| 3. | Maret | 5.474,25 | 76,86 |
| 4. | April | 3.551,1 | 75,82 |
| 5. | Mei | 3.190,026 | 76,36 |
| 6. | Juni | 4.865,4 | - |
| Jumlah | | 22.544 | 303,86 |

Lampiran 19 Dokumentasi



