

**SKRIPSI**

**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA PENGOLAHAN KOPI BUBUK**

**(STUDI KASUS : INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM) TANITIMUR**

**TAMAONA, KELURAHAN TAMAONA, KECAMATAN TOMBOLO**

**PAO, KABUPATEN GOWA).**

**OLEH:**

**WAFIQ NUR AZIZAH**

**4518033037**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BOSOWA**

**MAKASSAR**

**2022**

**SKRIPSI**

**ANALISIS KEUNTUNGAN USAHA PENGOLAHAN KOPI BUBUK**

**(STUDI KASUS : INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM) TANITIMUR**

**TAMAONA, KELURAHAN TAMAONA, KECAMATAN TOMBOLO**

**PAO, KABUPATEN GOWA.**

**OLEH:**

**WAFIQ NUR AZIZAH**

**4518033037**

**Skripsi ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh  
Gelar Sarjana (S-1) Program Studi Agribisnis**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS BOSOWA**

**MAKASSAR**

**2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

**Judul** : Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi  
Bubuk (Studi Kasus: Industri Kecil Menengah  
(IKM) Tanitimur Tamaona, Kelurahan Tamaona,  
Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa.

**Nama** : Wafiq Nur Azizah

**Stambuk** : 4518033037

**Jurusan** : Agribisnis

**Fakultas** : Pertanian

Skripsi telah diperiksa dan disetujui oleh:

Pembimbing I

**Dr. Ir. Aylee Christine, M.Si**  
NIDN.0026126407

Pembimbing II

**Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si**  
NIDN. 0011065702

Mengetahui :

Dekan Fakultas Pertanian

**Ir. A. Tenri Fitriyah, M.Si, Ph.,D**  
NIDN. 0022126804

Ketua Program Studi Agribisnis

**Dr. Ir. Faidah Azuz, M.Si**  
NIDN. 0011065702

**Tanggal Lulus :**

**11 Agustus 2022**

## PERNYATAAN KEORISINILAN

Nama : Wafiq Nur Azizah

Stambuk : 4518033037

Jurusan : Agribisnis

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **“Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk (Studi Kasus : Industri Kecil Menengah (Ikm) Tanitimur Tamaona, Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa.”** merupakan karya tulis yang seluruh ide di dalam skripsi ini kecuali yang saya nyatakan dalam kutipan merupakan 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 di atas terbukti sebaliknya, maka saya bersedia menerima sanksi yang telah ditetapkan oleh Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.

Makassar, Agustus 2022



Wafiq Nur Azizah

## ABSTRAK

**Wafiq Nur Azizah (4518 033 037)**. 2022. Skripsi. Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk (Studi Kasus: Industri Kecil Menengah (IKM) Tanitimur Tamaona, Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa) dibimbing oleh **Aylee Christine** selaku pembimbing I dan **Faidah Azuz** selaku pembimbing II.

Kopi merupakan tanaman komoditas perkebunan yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Apabila dikelola dengan baik dapat dimanfaatkan sebagai pemasok devisa Negara. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah seberapa besar keuntungan usaha pengolahan kopi bubuk di ikm tanitimur. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha pengolahan kopi bubuk di ikm tanitimur. Penelitian ini dilaksanakan di ikm tanitimur, kelurahan tamaona, kecamatan tombolo pao, kabupaten gowa. jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kuantitatif. Cara pengumpulan data dalam penelitian ini adalah observasi dan wawancara. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan (profit analisis) biaya yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu seluruh biaya yang dikeluarkan oleh ikm tanitimur tamaona dalam kegiatan pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk berdasarkan data yang didapatkan dari lapangan diolah dan ditabulasikan menurut kebutuhan analisis. Hasil analisis keuntungan produksi pengolahan kopi bubuk di ikm tanitimur tamaona diperoleh keuntungan sebesar Rp. 82.401/Kg. Pihak ikm tanitimur dapat menambah varian model kemasan yang berbeda, perluasan kerja sama dengan pihak lain untuk meningkatkan produksi dan perluasan pasar.

**Kata Kunci** : Analisis Keuntungan, Kopi Bubuk.

## KATA PENGANTAR

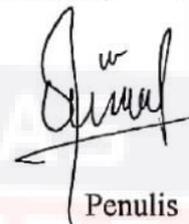
Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmat sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Skripsi dengan judul: “*Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk (Studi Kasus : Industri Kecil Menengah (IKM) Tanitimur Tamaona, Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa*”. ini merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan program studi Strata-1 pada Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan baik merupakan materil dan moril yang sangat bermanfaat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penyusun ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa memanjatkan doa bagi penulis, serta memberikan dukungan, nasehat, motivasi, saran dorongan, moril dan materil.
2. Ibu Dr. Ir. Aylee Christine A, M.Si selaku pembimbing I dan ibu Dr.Ir Faidah Azus, M.Si selaku pembimbing II yang telah membimbing dan pengarahan hingga selesainya skripsi ini.
3. Untuk semua Teman-teman yang telah ikut serta membantu dan memberikan masukan, solusi selama penyusunan skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, tanpa mengurangi rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih banyak.

Sebagai manusia yang tidak luput dari keterbatasan, kekurangan penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan.

Oleh sebab itu, kritikan dan saran yang bersifat membangun inovasi untuk memperbaiki skripsi ini sangat perlu diberikan kepada penulis akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat diterima dan bermanfaat bagi kita, Aamiin .

Makassar, Juni 2022

  
Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN KEORISINILAN</b> .....	iii
<b>ABSTRAK</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Sejarah Tanaman Kopi .....	7
2.2 Taksonomi dan Morfologi Tanaman Kopi .....	8
2.3 Jenis-jenis Tanaman Kopi di Indonesia .....	10
2.4 Konsep Produksi .....	12
2.5 Konsep Penerimaan, Konsep Biaya, Konsep Keuntungan .....	14
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	20
3.2 Penentuan Informan .....	20
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian .....	20
3.4 Metode Pengambilan Data .....	21

3.5 Metode Analisis Data .....	21
3.6 Konsep Operasional .....	22
<b>BAB IV. KEADAAN UMUM LOKASI PENELITIAN</b>	
4.1 Sejarah Perkembangan Usaha .....	24
4.2 Lokasi IKM Tanitimur Tamaona.....	26
4.3 Visi dan Misi.....	26
4.4 Struktur Organisasi .....	27
4.5 Produk Usaha Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona .....	28
4.6 Tahap-tahap Kegiatan.....	29
<b>BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
5.1 Identitas Responden .....	34
5.2 Produksi IKM Tanitimur Tamaona .....	34
5.3 Analisis Biaya .....	36
5.3.1 Biaya Tetap .....	36
5.3.2 Biaya Variabel .....	38
5.4 .Penerimaan.....	39
5.5 Analisis Keuntungan .....	40
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
6.1 Kesimpulan .....	41
6.2 Saran .....	41

**DAFTAR PUSTAKA**

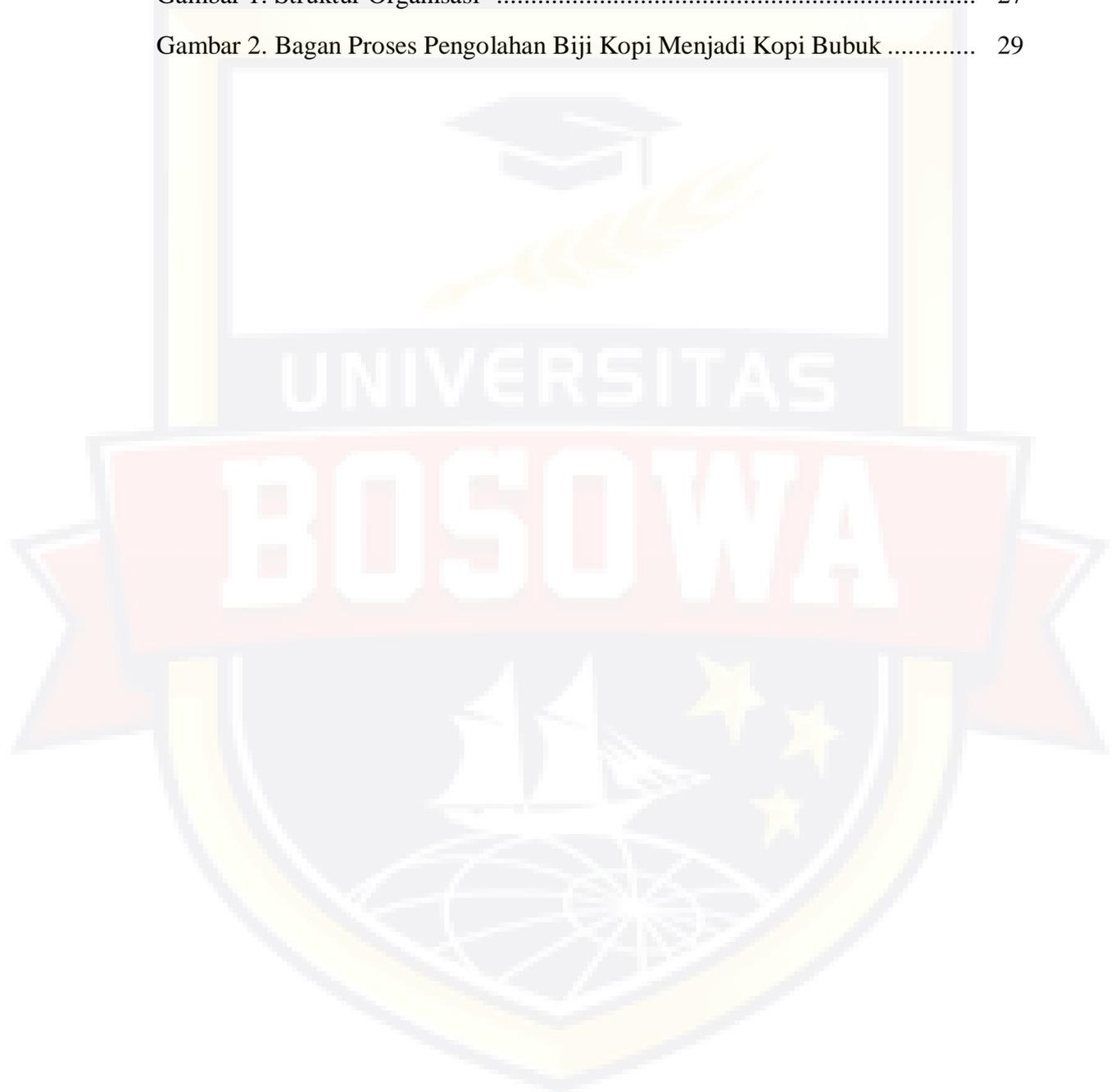
**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Produksi kopi provinsi Sulawesi Selatan tahun 2019-2021 .....	5
Tabel 2. Jenis Kemasan dan Harga Produk Kopi Bubuk Robusta dan Kopi Bubuk Arabika di IKM Tanitimur Tamaona.....	28
Tabel 3. Bahan Baku (kopi) di IKM Tanitimur Tamaona 2021.....	34
Tabel 4. Produksi Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021 .....	35
Tabel 5. Biaya Peyusutan Alat-alat Produksi Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021 .....	37
Tabel 6. Biaya Variabel Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021.....	38
Tabel 7. Biaya Total Produksi Pengolahan Kopi Bubuk Selama 5 Bulan di IKM Tanitimur Tamaona tahun 2021 .....	38
Tabel 8. Penerimaan Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021 .....	39
Tabel 9. Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021.....	40

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 1. Struktur Organisasi .....	27
Gambar 2. Bagan Proses Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk .....	29



## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Penyusutan Alat IKM Tanitimur Tamaona .....	45
Lampiran 2. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Juni 2021 .....	46
Lampiran 3. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Juli 2021 .....	46
Lampiran 4. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Agustus 2021 .....	46
Lampiran 5. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona September 2021 .....	47
Lampiran 6. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Oktober 2021 .....	47
Lampiran 7. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Juni 2021 .	47
Lampiran 8. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Juli 2021 ..	47
Lampiran 9. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Agustus 2021 .....	47
Lampiran 10. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona September 2021.....	48
Lampiran 11. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Oktober 2021 .....	48
Lampiran 12. Wawancara Bersama Pemilik IKM Tanitimur Tamaona 2021 ... .....	48
Lampiran 13. Wawancara Bersama Pemilik IKM Tanitimur Tamaona 2021 ... .....	48

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Indonesia memiliki letak geografis yang sangat cocok untuk dijadikan sebagai lahan perkebunan. Iklimnya yang ada di Indonesia sangat cocok untuk tumbuh berbagai jenis tanaman. Salah satu tanaman yang dinilai berprospek cerah adalah komoditas perkebunan. Budidaya perkebunan merupakan kegiatan usaha yang hasilnya diekspor atau digunakan sebagai bahan baku industri. Karena di Indonesia memiliki iklim yang cocok untuk dijadikan lahan perkebunan maka sangat cocok jika digunakan untuk pertumbuhan dan produksi kopi.

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)

Saragih dalam Marlina, L., Dharmawan, A. H., & Purnamadewi, Y. L. (2018) menyatakan bahwa kopi akan menjadi salah satu komoditas penting dalam perekonomian wilayah dan berdampak langsung bagi kesejahteraan petani. Sebab, hampir seluruhnya (96%) areal kopi secara nasional dikelola oleh rakyat. Artinya, pengembangan kopi akan langsung menyentuh sendi-sendi kehidupan petani di berbagai sentra produksi. Kopi merupakan komoditas unggulan daerah Kabupaten Lampung Barat, sehingga

diperlukan upaya pengembangan komoditas kopi tidak hanya sebagai penopang perekonomian daerah, tetapi juga turut membangun perekonomian rakyat.

Kopi merupakan tanaman komoditas perkebunan yang mempunyai nilai ekonomis sangat tinggi. Apabila dikelola dengan baik dapat dimanfaatkan sebagai pemasok devisa negara. Kopi merupakan tanaman perkebunan yang telah lama dikenal masyarakat sebelum Belanda datang ke Indonesia dan sekarang telah menjadi salah satu komoditi ekspor penting disamping karet dan kelapa sawit (Sariani,S. 2017).

Kopi asli Indonesia ini memiliki kelebihan dari ragam varietas, kualitas dan rasa yang bervariasi. Keunggulan kopi Indonesia pun sudah diakui oleh dunia. Setiap varietas kopi Indonesia memiliki cita rasa yang khas karena dipengaruhi oleh wilayah tempat kopi ditanam. Iklim tropis di Indonesia, wilayahnya yang luas, banyak pegunungan tinggi dan daerah yang memiliki ketersediaan air yang tinggi menjadi kelebihan Indonesia untuk menanam kopi. Faktor lain yang mempengaruhi rasa adalah kondisi kesuburan tanah, ketersediaan unsur hara, kandungan kimia tanah di Indonesia, faktor geografis dan curah hujan, serta faktor perawatan dari perkebunan kopi yang ada di Indonesia.

Kopi juga berperan sebagai penyedia lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi masyarakat. Selain itu, kopi menjadi komoditas ekspor terpenting kedua dalam perdagangan global, setelah minyak bumi.

Perkembangan usaha tani maupun agroindustri kopi terdapat faktor-faktor yang harus dipertimbangkan dari adanya peluang dan tantangan.

Tersedianya lahan, sumber daya manusia, pasar local dan pasar internasional. Perlu adanya penunjang sarana dan prasarana sebagai fasilitas dan kelembagaan (Aziz, S., Sudrajat, S., Nurahman, I. S., & Kurnia, R, 2021).

Kopi yang merupakan produk pertanian dapat diolah dalam bentuk bubuk untuk pengolahan kopi menjadi bubuk melalui proses yang sangat panjang. Menurut Rahardjo dalam Situmorang (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.

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).

Keberhasilan dalam berbisnis kopi membutuhkan berinovasi 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).

Industri kecil mempunyai kedudukan, potensi dan peranan yang sangat strategis dalam mewujudkan tujuan pembangunan nasional. Mengingat peranannya dalam pembangunan, industri kecil harus terus dikembangkan dengan semangat kekeluargaan, saling isi mengisi, saling memperkuat antara usaha kecil dan besar dalam rangka pemerataan serta mewujudkan kemakmuran yang sebesar-besarnya bagi seluruh rakyat Indonesia. Untuk mewujudkan tujuan tersebut, pemerintah dan masyarakat harus bekerjasama. Masyarakat sebagai pelaku utama pembangunan, sedangkan pemerintah berkewajiban untuk mengarahkan, membimbing, melindungi serta menumbuhkan iklim usaha (Ridwan, M., & Hatuwe, M, 2017).

Industri pengolahan kopi merupakan industry skala kecil mempunyai peranan yang sangat strategis untuk meningkatkan pendapatan petani local. Kajian tentang pengolahan industry kecil komoditas kopi dari aspek agribisnis merupakan kontribusi akademik pada masyarakat pedesaan. Dalam upaya menentukan pengetahuan dan memberi edukasi pada masyarakat kajian ini menentukan relevansinya.

Sub sektor yang memiliki potensi yang cukup signifikan dalam sector pertanian, kehutanan dan perikanan ini adalah sub sector perkebunan. Potensi sector perkebunan yang ada di Provinsi Sulawesi Selatan. Beberapa

komoditas di antaranya juga merupakan komoditas ekspor yang menghasilkan devisa Negara.

Provinsi Sulawesi Selatan merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menjadi sentra produksi kopi. Menurut data BPS produksi kopi mengalami peningkatan dari tahun 2019-2021 dengan peningkatan yang cukup signifikan.

**Tabel 1. Produksi kopi provinsi Sulawesi Selatan dan Kabupaten Gowa tahun 2020-2021**

Kopi	Gowa		Sulawesi Selatan	
	2020	2021	2020	2021
Luas Panen (Ha)	3678,70	3799,70	55.779	56.044
Produksi (Kg)	1.727.000	1.591.700	33.728.000	36.014.000
Produktivitas (Kg/Ha)	469,459	418,901	604	643

*Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Selatan*

*Sumber: Gowa Dalam Angka 2022*

Pada tabel 1 luas panen di kabupaten gowa tahun 2020 3678,70 Ha dengan produksi 1.727.000 Kg dan produktivitas 469,459 Kg/Ha. luas panen di kabupaten gowa tahun 2021 3799,70 Ha dengan produksi 1.591.700 Kg dan produktivitas 418,901 Kg/Ha. luas panen pada provinsi Sulawesi selatan tahun 2020 55.779 Ha dengan produksi 33.728.000 Kg dan produktivitas 604 Kg/Ha. luas panen pada provinsi Sulawesi selatan tahun 2021 56.044 Ha dengan produksi 36.014.000 Kg dan produktivitas 643 Kg/Ha.

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).

#### **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah seberapa besar keuntungan usaha pengolahan kopi bubuk di IKM Tanitimur.

#### **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keuntungan usaha pengolahan kopi bubuk di IKM Tanitimur.

#### **1.4. Manfaat penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi peneliti, penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengetahuan berkaitan dengan analisis keuntungan usaha pengolahan kopi bubuk serta merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Bosowa Makassar.
2. Bagi pemerintah dan pihak berwenang, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk menentukan kebijakan dalam perencanaan pengembangan Industri Kecil Menengah (IKM) khususnya pengolahan kopi bubuk.
3. Bagi Pembaca, sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang pertanian.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Sejarah Tanaman Kopi**

Tanaman kopi merupakan tanaman perkebunan yang berasal dari Benua Afrika, tepatnya dari negara Ethiopia pada abad ke-9. Suku Ethiopia memasukan biji kopi sebagai makanan mereka yang dikombinasikan dengan makananmakanan popok lainnya, seperti daging dan ikan. Tanaman ini mulai diperkenalkan di dunia pada abad ke-17 di India. Selanjutnya, tanaman kopi menyebar ke Benua Eropa oleh seorang yang berkebangsaan Belanda dan terus dilanjutkan ke negara lain termasuk ke wilayah jajahannya yaitu Indonesia (Panggabean dalam Anshori, M. F. 2014).

Penyebaran tanaman kopi di Indonesia sudah terjadi sejak tahun 1700-an, khususnya di Pulau Jawa. Selain di Pulau Jawa, penyebaran tanaman kopi juga dilakukan di Pulau Sumatera dan Sulawesi setelah percobaan penanaman kopi di Pulau Jawa berhasil. Jenis kopi yang pertama kali dibudidayakan di Indonesia adalah kopi jenis arabika. Akan tetapi, ketika timbul serangan penyakit karat daun pada tahun 1869 di Srilangka, pemerintah Belanda mendatangkan jenis kopi baru, yaitu liberika. Kopi liberika dipilih karena memiliki keunggulan tahan terhadap serangan penyakit karat daun yang disebabkan oleh patogen *Hemelia vastatrix*. Akan tetapi, kopi jenis ini menghasilkan produktivitas yang rendah dibandingkan kopi arabika. Hal ini menyebabkan pemerintahan Belanda mendatangkan jenis kopi baru yaitu kopi jenis robusta. Kopi jenis ini lebih tahan terhadap

serangan penyakit karat daun dan memiliki produksi yang lebih baik dibandingkan kopi jenis liberika. Pada tahun 1920-an, pemerintah mendirikan Balai Penelitian Tanaman Kopi di Pulau Jawa yang bertugas mengembangkan dan meneliti kopi jenis arabika dan robusta. Seiring dengan waktu dan perkembangan teknologi, 3 kopi jenis robusta dan arabika yang asli telah mengalami penyilangan-penyilangan dan menghasilkan beberapa hibrida atau Genotipe unggul (Panggabean dalam Anshori, M. F. 2014).

## 2.2 Taksonomi dan Morfologi Tanaman Kopi

Klasifikasi tanaman kopi (*Coffea* sp.) menurut Rahardjo (2012) adalah

sebagai berikut :

Kidom	: Plantae
Subkidom	: Tracheobionta
Super Divisi	: Spermatophyta
Divisi	: Magnoliophyta
Kelas	: Magnoliopsida
Sub Kelas	: Asteridae
Ordo	: Rubiales
Famili	: Rubiaceae
Genus	: Coffea
Spesies	: Coffea sp. [ Coffea arabica L., Coffea canephora, Coffea liberica, Coffea excelsa ]

Tanaman kopi merupakan tanaman semak belukar yang berkeping dua (dikotil), sehingga memiliki perakaran tunggang. Perakaran ini hanya dimiliki jika tanaman kopi berasal dari bibit semai atau bibit sambung (okulasi) yang batang bawahnya berasal dari bibit semai. Sebaliknya,

tanaman kopi yang berasal dari bibit setek, cangkok atau okulasi yang batang bawahnya berasal dari bibit setek tidak memiliki akar tunggang, sehingga relatif mudah rebah (AAK dalam Anshori, M. F. 2014).

Tanaman kopi memiliki lima jenis cabang yaitu cabang primer, sekunder, reproduktif, cabang balik, dan cabang kipas. Daun tanaman kopi hampir memiliki perwatakan yang sama dengan tanaman kakao yang lebar dan tipis, sehingga dalam budidayanya memerlukan tanaman naungan (Panggabea 2011). Bagian pinggir daun kopi bergelombang dan tumbuh pada cabang, batang, serta ranting. Letak daun pada cabang plagiotrop terletak pada satu bidang, sedangkan pada cabang orthotrop letak daun berselang seling. Tanaman kopi mulai berbunga setelah berumur sekitar dua tahun. Bunga tanaman ini tersusun dalam kelompok yang tumbuh pada buku-buku cabang tanaman dan memiliki mahkota yang berwarna putih serta kelopak yang berwarna hijau (AAK dalam Anshori, M. F. 2014).

Buah kopi mentah berwarna hijau dan ketika matang akan berubah menjadi warna merah. Buah kopi terdiri atas daging buah dan biji. Daging buah terdiri atas tiga bagian yaitu lapisan kulit luar (eksokarp), lapisan daging buah (mesokarp), dan lapisan kulit tanduk (endokarp) (AAK dalam Anshori, M. F. 2014). Kulit tanduk buah kopi memiliki tekstur agak keras dan membungkus sepanjang biji kopi. Daging buah ketika matang mengandung lener dan senyawa gula yang rasanya manis (Panggabea dalam Anshori, M. F. 2014).

### 2.3 Jenis - Jenis Tanaman Kopi di Indonesia

Kopi jenis arabika, robusta, dan liberika merupakan jenis kopi yang terdapat di Indonesia. Akan tetapi, kopi yang banyak dibudidayakan di Indonesia adalah kopi jenis arabika dan robusta. Curah hujan yang sesuai untuk tanaman kopi berkisar 1 500 sampai 2 500 mm tahun-1 dengan rata-rata bulan kering 3 bulan. Rata-rata suhu yang diperlukan untuk tanaman kopi berkisar 15 °C sampai 25 °C dengan kelas lahan S1 atau S2. Ketinggian tempat penanaman sangat berkaitan dengan citarasa kopi tersebut (Indrawanto et al. dalam Anshori, M. F. 2014).

#### a. Kopi Arabika

Kopi jenis arabika merupakan kopi yang paling pertama masuk ke Indonesia. Kopi ini dapat tumbuh pada ketinggian optimum sekitar 1000 sampai 1 200 m dpl. Semakin tinggi lokasi penanaman, citarasa yang dihasilkan oleh bijinya semakin baik. Selain itu, kopi jenis ini sangat rentan pada penyakit karat daun yang disebabkan oleh cendawan *Hemileia vastatrix*, terutama pada ketinggian kurang dari 600 sampai 700 m dpl. Karat daun ini dapat menyebabkan produksi dan kualitas biji kopi menjadi turun (Indrawanto et al. dalam Anshori, M. F. 2014) .Oleh sebab itu, perkebunan kopi arabika hanya terdapat pada beberapa daerah tertentu. Kopi arabika dapat tahan terhadap masa kering yang berat, walaupun kopi ini tidak memerlukan bulan kering. Hal ini dikarenakan kopi arabika ditanam pada elevasi yang dinggi dan relative lebih lembab serta akarnya lebih dalam dari pada kopi robusta (Wachjar dalam Anshori, M. F. 2014).

Selain itu, Kopi arabika menghendaki temperatur rata-rata berkisar  $17^{\circ}$  –  $21^{\circ}\text{C}$ . Karakter morfologi yang khas pada kopi arabika adalah tajuk yang kecil, ramping, ada yang bersifat ketai dan ukuran daun yang kecil. Biji kopi arabika memiliki beberapa karakteristik yang khas dibandingkan biji jenis kopi lainnya, seperti bentuknya yang agak memanjang, bidang cembungnya tidak terlalu tinggi, lebih bercahaya dibandingkan dengan jenis lainnya, ujung biji mengkilap, dan celah tengah dibagian datarnya berlekuk (Panggabean dalam Anshori, M. F. 2014).

#### **b. Kopi Robusta**

Kopi jenis robusta merupakan kopi yang paling akhir dikembangkan oleh pemerintahan Belanda di Indonesia. Kopi ini lebih tahan terhadap cendawan *Hemileia vastatrix* dan memiliki produksi yang tinggi dibandingkan kopi liberika. Akan tetapi, citarasa yang dimilikinya tidak sebaik dari kopi jenis arabika, sehingga dalam pasar Internasional kopi jenis ini memiliki indeks harga yang rendah dibandingkan kopi jenis arabika. Kopi ini dapat tumbuh dengan baik pada ketinggian diatas 600 sampai 700 m dpl (Indrawanto et al. dalam Anshori, M. F. 2014). Selain itu, kopi ini sangat memerlukan tiga bulan kering berturut-turut yang kemudian diikuti curah hujan yang cukup. Masa kering ini diperlukan untuk pembentukan primordia bunga, florasi, dan penyerbukan. Temperatur rata-rata yang diperlukan tanaman kopi robusta berkisar  $20^{\circ}$  –  $24^{\circ}\text{C}$  (AAK dalam Anshori, M. F. 2014). Karakter morfologi yang khas pada kopi robusta adalah tajuk yang lebar, perwatakan besar, ukuran daun yang lebih besar dibandingkan

daun kopi arabika, dan memiliki bentuk pangkal tumpul. Selain itu, daunnya tumbuh berhadapan dengan batang, cabang, dan ranting-rantingnya (Najiyatih dan Danarti dalam Anshori, M. F. 2014). Biji kopi robusta juga memiliki karakteristik yang membedakan dengan biji kopi lainnya. Secara umum, biji kopi robusta memiliki rendemen yang lebih tinggi dibandingkan kopi arabika. Selain itu, karakteristik yang menonjol yaitu bijinya yang agak bulat, lengkungan bijinya yang lebih tebal dibandingkan kopi arabika, 5 dan garis tengah dari atas ke bawah hampir rata (Panggabean dalam Anshori, M. F. 2014).

#### **2.4 Konsep Produksi**

Dalam konsep produksi, produksi adalah suatu kegiatan untuk menambah nilai guna pada suatu barang. Produksi diukur sebagai “tingkat hasil produksi (output) per periode waktu”. Karena merupakan konsep aliran ekonomi. Ada tiga aspek proses produksi yaitu kualitas barang atau jasa yang dihasilkan, bentuk barang atau jasa diciptakan, dan distribusi temporal dan spasial dari barang atau jasa yang dihasilkan (Menurut sumarsono dalam Hemeto, M. R dkk, 2021).

Fitrianda, L. (2020) mengemukakan bahwa faktor produksi atau input merupakan hal yang mutlak harus ada untuk menghasilkan suatu produksi. Dalam proses produksi, seorang pengusaha dituntut mampu menganalisa teknologi tertentu yang dapat digunakan dan bagaimana mengkombinasikan beberapa faktor produksi yang optimal dan efisien.

Faktor-faktor produksi terdiri dari alam (*natural resources*), tenaga kerja (*labor*), modal (*capital*), dan keahlian (*skill*) atau sumber daya pengusaha. Faktor-faktor produksi alam dan tenaga kerja adalah faktor produksi utama (asli) sedangkan modal dan tenaga kerja merupakan faktor produksi turunan.

Berikut penjelasan faktor-faktor produksi:

#### 1. Faktor Produksi Alam

Semua kekayaan yang ada di alam semesta digunakan dalam proses produksi. Faktor produksi alam ini terdiri dari tanah, air, udara, sinar matahari, dan barang tambang.

#### 2. Faktor Produksi Tenaga Kerja

Faktor produksi tenaga kerja sebagai faktor produksi asli. Walaupun kini banyak kegiatan proses produksi di perankan oleh mesin, namun kedaan manusia wajib di perlukan.

#### 3. Faktor Produksi Modal

Faktor penunjang yang mempercepat dan menambah kemampuan dalam memproduksi. Faktor produksi terdiri dari mesin-mesin, sarana pengangkutan, bangunan, dan alat pengangkutan.

#### 4. Faktor Produksi Keahlian

Keahlian atau keterampilan individu mengkoordinasikan dan mengelola faktor produksi untuk menghasilkan barang dan jasa.

## 2.5 Konsep Penerimaan, Konsep Biaya, Konsep Keuntungan

### a. Konsep Penerimaan

Total penerimaan adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga jual yang berlaku (Wilson, Hemeto, M. R., dkk (2021). Menurut Kotler (2006) dalam Hemeto, M. R., dkk (2021) total penerimaan merupakan jumlah uang yang diterima pengusaha sebelum dipotong total biaya atau biasa disebut pendapatan kotor setiap produksi dan dinyatakan dalam rupiah (Rp).

Pendapatan total adalah total seluruh pendapatan yang diperoleh dari harga jual per unit dikalikan dengan volume penjualan barang/jasa dan dijumlahkan atas semua penjualan tersebut. Semakin besar volume yang terjual maka semakin besar juga pendapatan. Begitu juga, ketika harga naik, pendapatan juga akan meningkat. Oleh karena itu, kenaikan pendapatan dapat terjadi karena kenaikan harga, kenaikan volume penjualan atau kombinasi keduanya.

Baridwan dalam Swastika, D. W. (2018) mengutarakan bahwa “pendapatan (*revenue*) adalah aliran masuk atau kenaikan lain aktiva suatu badan usaha atau pelunasan utangnya (atau kombinasi keduanya) selama satu periode yang berasal dari penyerahan atau pembuatan barang, penyerahan jasa, atau dari kegiatan lain yang merupakan kegiatan utama badan usaha”. Menurut Rahardja dan Manurung dalam Swastika, D. W. (2018) “laba atau keuntungan adalah nilai penerimaan total perusahaan dikurangi biaya total yang dikeluarkan 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)

#### a. Konsep Biaya

Biaya merupakan seluruh sumber daya yang digunakan untuk menghasilkan dan memperoleh suatu barang atau jasa. Biaya dapat diklarifikasikan kedalam biaya internal dan biaya eksternal. Biaya internal adalah biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan proses produksi suatu barang atau jasa. Sedangkan biaya eksternal adalah biaya yang ditanggung oleh masyarakat secara tidak langsung akibat kegiatan proses produksi suatu kegiatan usaha (Wilson, dalam Hemeto, M. R., dkk, 2021).

Untuk memperoleh pendapatan maka suatu perusahaan harus mengeluarkan sejumlah biaya untuk penggunaan sumber-sumber daya yang antara lain biaya Produksi, yaitu “semua pengeluaran atau semua beban yang ditanggung oleh perusahaan untk menghasilkan suatu jenis barang atau jasa yang siap untuk di gunakan Konsumen” Nuraini dalam Swastika, D. W. (2018) mengemukakan bahwa dalam produksi terdapat biaya tetap dan variabel. Biaya tetap adalah biaya produksi atas penggunaan faktor-faktor produksi tetap, sehingga berapapun hasil yang diproduksinya biaya yang

dikeluarkan tetap atau tidak berubah meskipun barang yang dihasilkan berubah-ubah. Sedangkan yang dimaksud dengan Biaya Variabel adalah biaya yang dikeluarkan perusahaan yang besar kecilnya tergantung pada jumlah barang yang dihasilkan Nuraini dalam Swastika, D. W. (2018). Selain itu ada yang mengidentifikasi bahwa Biaya Variabel merupakan biaya yang dikeluarkan seiring dengan bertambahnya jumlah produksi, yaitu : biaya produksi dan bahan bakar akan mengalami kenaikan (Swastika, D. W., 2018).

Swastika, D. W. (2018 ) mengemukakan bahwa antara Biaya Tetap (FC) dengan Biaya Variabel (VC) ini jika dijumlahkan, maka hasilnya adalah Biaya Total (TC). Biaya Tetap Total (TFC) merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang tidak berubah jumlahnya, dinamakan Biaya tetap total, contohnya : membeli peralatan nelayan seperti kapal, jala, jaring, tali. Biaya Variabel (TVC) merupakan keseluruhan ongkos yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat diubah jumlahnya, misalnya tenaga kerja. Biaya produksi dianggap dapat menambah semua faktor produksi yang digunakan. Dengan demikian tidak ada biaya tetap. Semua biaya adalah biaya variable (berubah).

### **c. Konsep Keuntungan**

Menurut Subramanyam yang dialih bahasakan oleh Dewi Yanti dalam Faizah, F. (2018) terdapat dua konsep laba yaitu sebagai berikut:

- a. Laba ekonomi. Laba ekonomi biasanya merupakan arus kas ditambah dengan perubahan nilai wajar aktiva. Berdasarkan definisi ini, laba mencakup baik komponen yang sudah direalisasi ( arus kas) maupun yang belum (laba atau rugi kepemilikan). Konsep laba ini mirip dengan pengukuran tingkat pengembalian suatu efek (surat berharga atau sekuritas) atau portofolio efek yaitu, tingkat pengembalian mencakup baik deviden maupun apresiasi modal. Laba ekonomi mengukur perubahan nilai pemegang saham. Karenanya, laba ekonomi berguna jika tujuan analisis adalah menentukan tingkat pengembalian pada pemegang saham yang tepat untuk periode berjalan (tanpa menggunakan harga pasar). Dengan kata lain, laba ekonomi merupakan indikator dasar kinerja perusahaan mengukur dampak keuangan seluruh kejadian pada suatu periode secara komprehensif. Namun, meskipun komprehensif, laba ekonomi mencakup baik komponen berulang maupun tak berulang, dan karenanya tidak terlalu bermanfaat untuk meramalkan potensi laba masa depan.
- b. Laba Akuntansi. Laba akuntansi diukur berdasarkan konsep akuntansi akrual. Meskipun laba akuntansi mencakup baik aspek laba ekonomi maupun laba permanen, namun laba ini bukan merupakan pengukuran laba secara langsung seperti kedua laba lainnya. Pengakuan pendapatan dan pengaitan. Tujuan utama akuntansi akrual adalah pengukuran laba. Dua proses utama dalam pengukuran laba adalah

pengakuan pendapatan dan pengaitan beban. Pengakuan pendapatan adalah titik awal pengukuran laba. Dua kondisi wajib untuk dapat diakui adalah bahwa pendapatan harus:

1. Telah atau dapat direalisasi. Untuk dapat diakui, suatu perusahaan harus telah mendapatkan kas atau komitmen andal untuk mendapatkan kas, seperti piutang yang sah.
2. Telah dihasilkan. Perusahaan harus menyelesaikan seluruh kewajibannya kepada pembeli, yaitu proses perolehan laba harus selesai.

Secara ilmu ekonomi keuntungan total sama dengan penerimaan (Total Revenue, TR) dikurangi dengan biaya total (Total Cost, TC). Penerimaan total merupakan perkalian antara tingkat harga yang terjadi di pasar dengan jumlah output yang dihasilkan, sedangkan biaya total adalah biaya yang dikeluarkan oleh produsen dalam menghasilkan output. Dalam jangka pendek, biaya dapat dibedakan atas biaya tetap (fixed cost, FC) dan biaya variabel (variable cost, VC). Biaya tetap adalah biaya yang tidak tergantung pada besarnya jumlah output yang dihasilkan, sedangkan biaya variabel adalah biaya yang tergantung kepada besar kecilnya jumlah output yang dihasilkan. Secara ekonomi, keuntungan dapat diperoleh apabila memenuhi prinsip efisiensi dalam produksi. Efisiensi produksi merupakan perbandingan output dan input berhubungan dengan tercapainya output maksimum dengan sejumlah input, yang artinya jika ratio output input besar

maka efisiensi dikatakan semakin tinggi. Efisiensi ekonomi akan tercapai jika memenuhi dua kondisi berikut:

1. Proses produksi harus berada pada saat elastisitas produksi lebih dari sama dengan 0 dan kurang dari sama dengan 1.
2. Kondisi keuntungan maksimum tercapai dimana value marginal product sama dengan marginal factor cost resource. (Susantun, dalam Hignasari, L. V., & Dharma, M. B. G, 2018) .

UNIVERSITAS

**BOSOWA**

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di IKM Tanitimur Tamaona, Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret – April 2022.

#### **3.2. Penentuan Informan**

Teknik penentuan yang dilakukan oleh peneliti adalah teknik purposive sampling. Responden penelitian adalah 2 orang yang memiliki informasi mengenai objek penelitian tersebut.

Penelitian ini dilakukan dengan mengumpulkan informasi dari:

1. Pemilik IKM Tanitimur 1 orang
2. Karyawan (keluarga) yang bertanggung jawab dibagian produksi IKM Tanitimur 1 orang

#### **3.3. Jenis dan Sumber Data Penelitian**

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 lapang 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. Metode Pengambilan 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 informan) dengan menggunakan kuesioner.

### 3.5. Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis keuntungan (*profit analisis*), yaitu menghitung selisih antara penerimaan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan.

Dengan persamaan sebagai berikut:

#### Rumus Analisis Keuntungan

- a. Rumus keuntungan

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:  $\pi$  = Keuntungan Rp/kg

TR = Hasil Penerimaan Rp/kg

TC = Total Biaya Rp/kg

### 3.6. Konsep Operasional

Variabel yang diukur dalam penelitian ini yaitu :

1. Produksi, yaitu jumlah kopi bubuk yang dihasilkan Kg/bulan.
2. Harga Jual, yaitu harga jual kopi bubuk berdasarkan ukuran perkemasan, kemasan berukuran 250 gram yang selanjutnya akan dihitung dalam satuan Rp/kg.
3. Biaya produksi, yaitu besarkan biaya yang dikeluarkan setiap kali produksi kopi bubuk yang terdiri dari:
  - a. Biaya tetap (*Fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah dengan perubahan jumlah produksi meliputi biaya peralatan dan biaya sarana prasarana (Rp/kg).
    1. Listrik yaitu besar biaya yang dikeluarkan dalam pemakaian listrik dalam proses produksi (Rp).
    2. Biaya penyusutan alat (Rp/kg) untuk menghitung besar biaya penyusutan peralatan dengan menggunakan metode garis lurus atau (*straight line method*) dengan rumus sebagai berikut:  
$$\text{Biaya Penyusutan} = \text{Nilai Beli} - \text{Nilai Sisa Umur Ekonomis}$$
  - b. Biaya Variabel (*variable cost*) adalah biaya yang tergantung pada jumlah produksi meliputi biaya bahan baku, biaya pembantu produksi dan biaya tenaga kerja (Rp/kg).
    1. Biaya bahan baku, yaitu bahan baku utama seperti biji kopi, kemasan kopi, dan stiker kemasan (Rp/kg).

2. Biaya tenaga kerja, yaitu upah tenaga kerja yang dibayarkan setiap kali proses produksi (Rp/kg).
3. Biaya bahan penolong, yaitu bahan yang dimanfaatkan atau membantu dalam proses produksi seperti gas, dan biaya gilingan kopi (Rp/kg).
4. Penerimaan, yaitu perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual yang dinyatakan dalam rupiah (Rp/kg).
5. Keuntungan, yaitu nilai yang diperoleh dari total penerimaan dikurangi dengan biaya yang dikeluarkan yang dinyatakan dalam rupiah(Rp/kg).

**BOSOWA**

## **BAB IV**

### **GAMBARAN UMUM WILAYAH PENELITIAN**

#### **4.1 Sejarah Perkembangan Usaha**

Industri Kecil Menengah (IKM) Tanitimur Tamaona adalah IKM yang memproduksi kopi bubuk nangkala, IKM Tanitimur merupakan salah satu IKM di kecamatan tombolo pao yang memproduksi green bean dan kopi bubuk. Dalam dua tahun terakhir IKM Tanitimur Tamaona memproduksi kopi bubuk dalam jumlah yang terbatas, tahun pertama yakni 2020, produksi kopi bubuk dari IKM lebih banyak diberikan secara percuma untuk mendapatkan penilaian dan kelayakan bersaing. Ditahun ke dua IKM Tanitimur Tamaona juga memproduksi kopi bubuk dalam terbatas untuk melihat respon pasar dan kelayakan usaha dari segi bisnis.

Nangkala Kopi adalah nama dagang atau merek dari penjualan kopi yang diproduksi oleh IKM Tanitimur. Awalnya tahun pertama produksi, kopi nangkala berada dibawah IKM Alhidayah sebagai bagian dari diversifikasi produk dari IKM Alhidayah.

Namun pada tahun kedua Produksi, dirasa penting untuk memisahkan produk kopi untuk berada dalam satu IKM tersendiri. Beberapa alasan yang dianggap penting untuk memisahkan produk kopi dalam IKM tersendiri antara lain, agar pengurusan perizinan bisa lebih mudah, pencatatan keuangan dan administrasi lebih rapi, dan yang terpenting adalah produksi kopi bisa dipertanggung Jawabkan secara mandiri. Artinya IKM alhidayah

fokus pada produksi Markisa sedangkan IKM Tanitimur fokus pada produksi Kopi.

Pemberian nama IKM Tanitimur dilakukan secara mandiri dan buah pemikiran sendiri tanpa melibatkan instansi. Hanya Saja Penggunaan nama IKM Tanitimur dilakukan sejak Pendaftaran Nomor Induk berusaha (NIB) di kementerian Investasi yang dilakukan secara online tertanggal 17 September 2021 melalui situs [oss.go.id](http://oss.go.id)

Nama IKM Tanitimur diambil dari kata Tani dan Timur yang merepresentasikan kegiatan produksi hasil petanian di wilayah kabupaten Gowa bagian Timur. Sedangkan nama dagang Nangkala, diambil dari Kata Nangkala yang berarti alat pembajak sawah tradisional, nama ini diambil sebagai bentuk apresiasi dan penghargaan kepada petani khususnya di wilayah kecamatan Tombolo pao.

IKM Tanitimur Tamaona masih sangat terbilang pemula dalam mengelolah kopi. Ide produksi kopi bubuk nangkala awalnya karena pemilik berfikir untuk berinovasi dengan memanfaatkan hasil usahatani kopi yang berada di daerah setempat. Pemilik berfikir bahwa daerahnya merupakan daerah penghasil kopi akan tetapi selalu membeli olahan bubuk kopi dari luar, dan juga pemilik melihat bahwa petani kopi masih belum mengetahui cara mengelola atau meningkatkan nilai tambah (nilai jual) biji kopi menjadi kopi bubuk.

Pemilik juga melihat bahwa kopi banyak diminati oleh seluruh lapisan masyarakat mulai dari para kaum muda sampai orang tua. Dan tidak hanya diminum pada waktu tertentu. Dapat juga dilihat dengan perkembangan zaman dimana cafe sangat trend di masa sekarang ini dan kopi adalah salah satu minuman favorit.

#### **4.2 Lokasi IKM Tanitimur Tamaona**

IKM Tanitimur Tamaona terletak di Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao Kabupaten Gowa. Tempat tersebut adalah tempat proses pengolahan kopi bubuk. Keberadaan IKM Tanitimur Tamaona memberi hal positif bagi masyarakat di sekitarnya khususnya petani kopi, karena dapat mempermudah petani dalam memasarkan hasil usaha tani kopi, juga dapat memberikan inspirasi bagi masyarakat sekitar untuk mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk.

#### **4.3 Visi dan Misi**

Adapun Visi dan Misi IKM Tanitimur Tamaona yaitu:

1. Memperkenalkan nama Tombolo Pao dan Kabupaten Gowa melalui produksi kopi.
2. Menghasilkan Greenbean dan kopi bubuk dengan menggunakan label Tombolo Pao.
3. Menjadi obsi bagi petani sebagai tempat menyalurkan biji kopi.
4. Menjadi lokasi edukasi bagi masyarakat mengenai industri kopi.

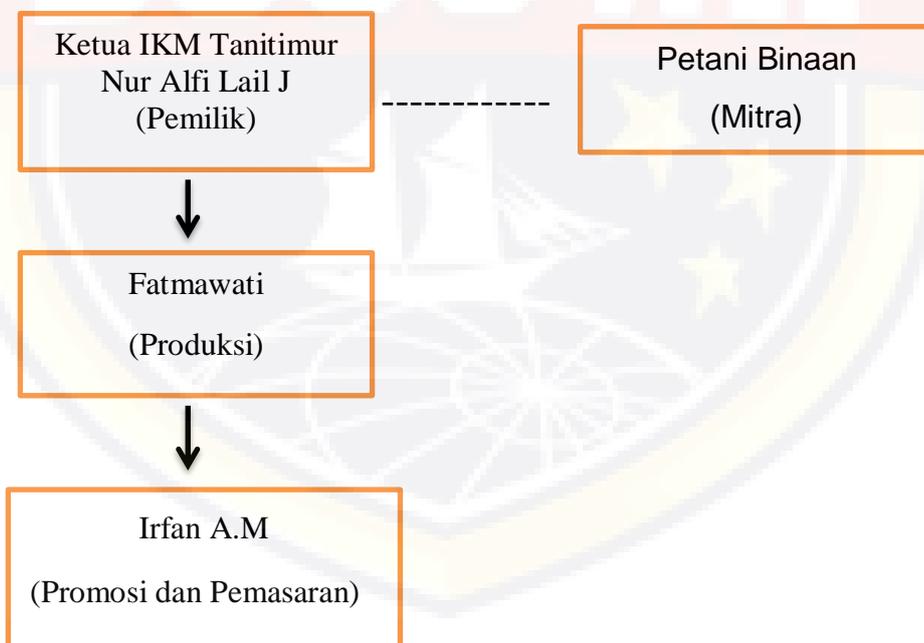
5. Senantiasa memperhatikan dan memiliki kepedulian lingkungan dengan berusaha membagikan bibit kopi secara gratis ke petani-petani.

#### 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.

##### Struktur Organisasi IKM Tanitimur Tamaona

Struktur Organisasi Ikm TaniTimur baru sebatas komunikasi yang jika digambarkan secara sederhana sebagai berikut.



Gambar 1. Struktur Organisasi IKM Tanitimur Tamaona.

#### 4.5. Produk Usaha Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona

IKM Tanitimur Tamaona memiliki 2 jenis produk yaitu kopi arabika dan kopi robusta.

a. Produk Kopi Robusta dan Kopi Arabika

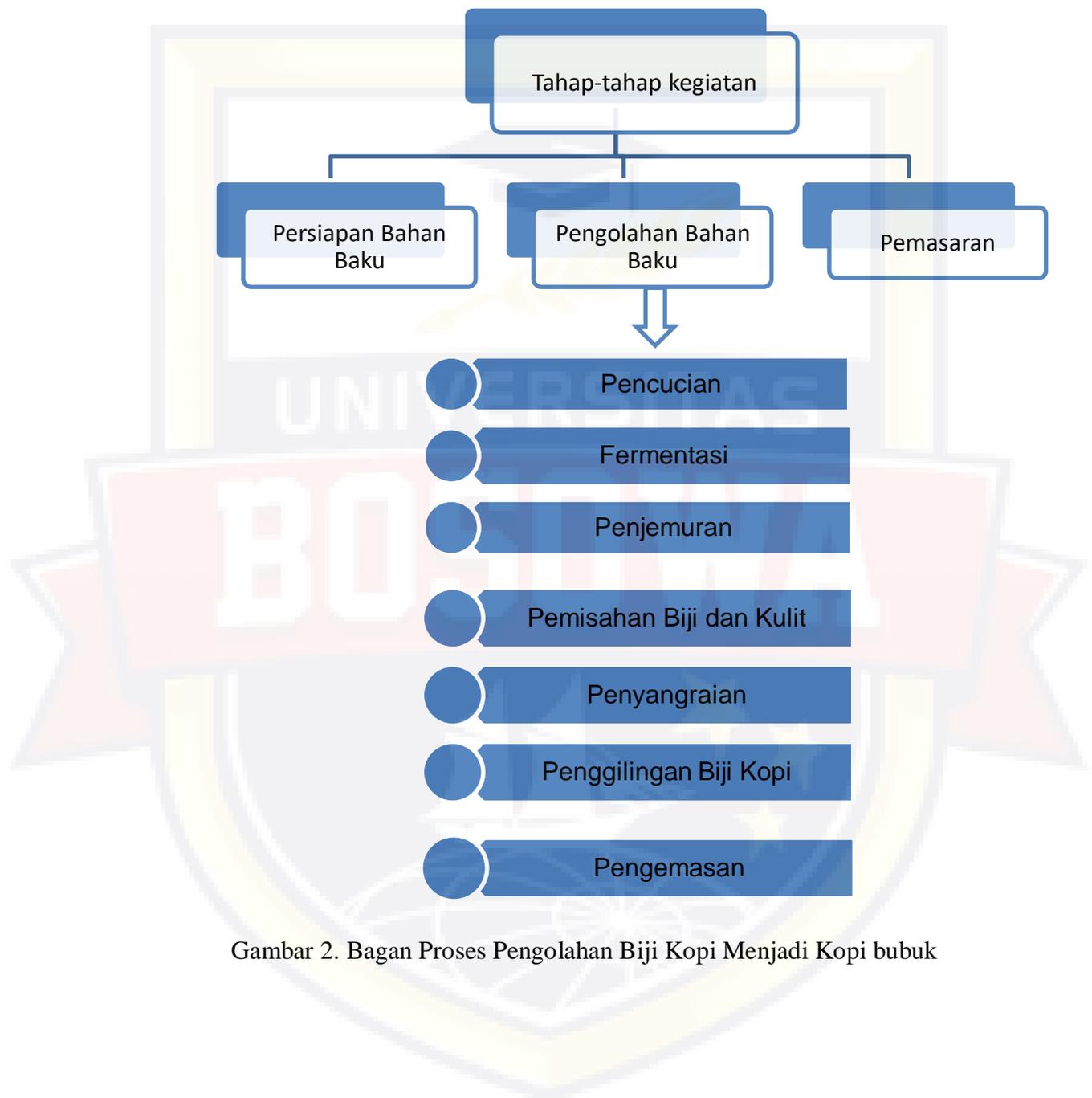
**Tabel 2. Jenis Kemasan dan Harga Produk Kopi Bubuk Robusta dan Kopi Bubuk Arabika di IKM Tanitimur Tamaona**

Jenis kopi	Kemasan	Harga (Pcs)	Harga (Kg)
Kopi Bubuk Robusta	250 Gram	Rp. 35.000	Rp. 140.000
Kopi Bubuk Arabika	250 Gram	Rp. 35.000	Rp. 140.000

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan IKM Tanitimur Tamaona memproduksi kopi bubuk robusta dan kopi bubuk arabika. kopi bubuk robusta dan arabika memiliki kemasan yang sama, setiap kemasan memiliki berat 250 gram dengan harga Rp. 35.000/pcs.

#### 4.6. Tahap-tahap Kegiatan



Gambar 2. Bagan Proses Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi bubuk

Berdasarkan bagan di atas dapat diuraikan proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk antara lain:

#### **4.5.1 Persiapan Bahan Baku**

Beberapa cara yang dilakukan oleh pemilik IKM Tanitimur Tamaona dalam mempersiapkan bahan baku yaitu dengan memetik sendiri dan membeli dari petani setempat.

Ada dua macam kopi yang diolah yaitu kopi Robusta dan Arabika. Perbedaan keduanya dapat dilihat dari ukuran dan bentuk biji kopi dimana biji kopi Robusta ukurannya lebih kecil dibandingkan dengan Biji kopi Arabika. Dari segi bentuk, biji kopi Robusta terlihat bulat sedangkan biji Kopi Arabika terlihat sedikit lonjong. Kopi yang paling banyak di produksi adalah kopi robusta, karena dilihat petani kopi banyak memiliki tanaman kopi robusta dibandingkan dengan kopi arabika.

#### **4.5.2 Pengolahan Bahan Baku**

##### **a. Pencucian**

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan debu dan daun yang menempel atau ikut saat dipanen. Pencucian juga masih menggunakan alat sederhana yaitu menggunakan Baskom.

##### **b. Fermentasi**

Fermentasi dilakukan setelah pencucian. Fermentasi bertujuan untuk mengurangi lender pada biji kopi, meningkatkan kadar asam dan menghasilkan bubuk kopi yang memiliki ciri khas. Fermentasi

dilakukan dengan metode fermentasi secara kering yang tanpa direndam air. Pertama-tama biji kopi dimasukkan kedalam plastik kemudian dimasukkan kedalam media fermentasi yang terbuat dari gabus. Fermentasi dilakukan selama 16 jam.

### **c. Penjemuran**

Dengan proses penjemuran masih sangat menggunakan Pengeringan tradisional yang hanya mengandalkan sinar matahari langsung, ada dua macam proses pengeringan natural yaitu dengan cara penjemuran diatas tanah menggunakan karung dan penjemuran diatas bambu panggung yang menggunakan wadah berjaring. Biji kopi yang dikeringkan biasanya memakan waktu kurang lebih 2 minggu tergantung kondisi cuaca. Semakin banyak dan lama integritas cahaya matahari yang didapat, semakin cepat proses penjemuran. Penjemuran harus diperhatikan sehingga mendapatkan biji kopi kering yang diinginkan.

### **d. Pemisahan Biji dan Kulit (Sortasi)**

Sama seperti pengeringan, pemisahan biji dan kulit masih menggunakan alat tradisional yaitu dengan cara menumbuk biji secara perlahan agar kulit terpisah dari biji kopi dan tidak hancur. Cara pemisahan biji dan kulit menggunakan Lesung. Agar biji tidak hancur dan terhambur saat ditumbuk maka dalam lesung, biji kopi dicampur dengan daun pisang yang telah kering. Setelah penumbukan dilakukan pembersihan antara kulit dan biji menggunakan Tampi dan

menggunakan alat rakitan sendiri yang terbuat dari bor dan kipas angin. Terdapat dua macam tampi yang digunakan yaitu tampi yang lubangnya rapat dan tampi yang lubangnya agak berjarak. Fungsi keduanya pun berbeda, dimana tampi yang lubangnya rapat untuk penapisan secara kasar, tampi yang lubangnya agak berjarak untuk memastikan biji kopi lebih bersih. Setelah pemisahan biji dan kulit dilakukan sortasi pada biji yang masih berwarna hijau dan yang telah berwarna hitam. Biji yang berwarna hijau adalah biji yang kualitasnya bagus, sedangkan biji yang berwarna hitam adalah biji yang kualitasnya rendah tapi tetap diproduksi.

**e. Penyangraian**

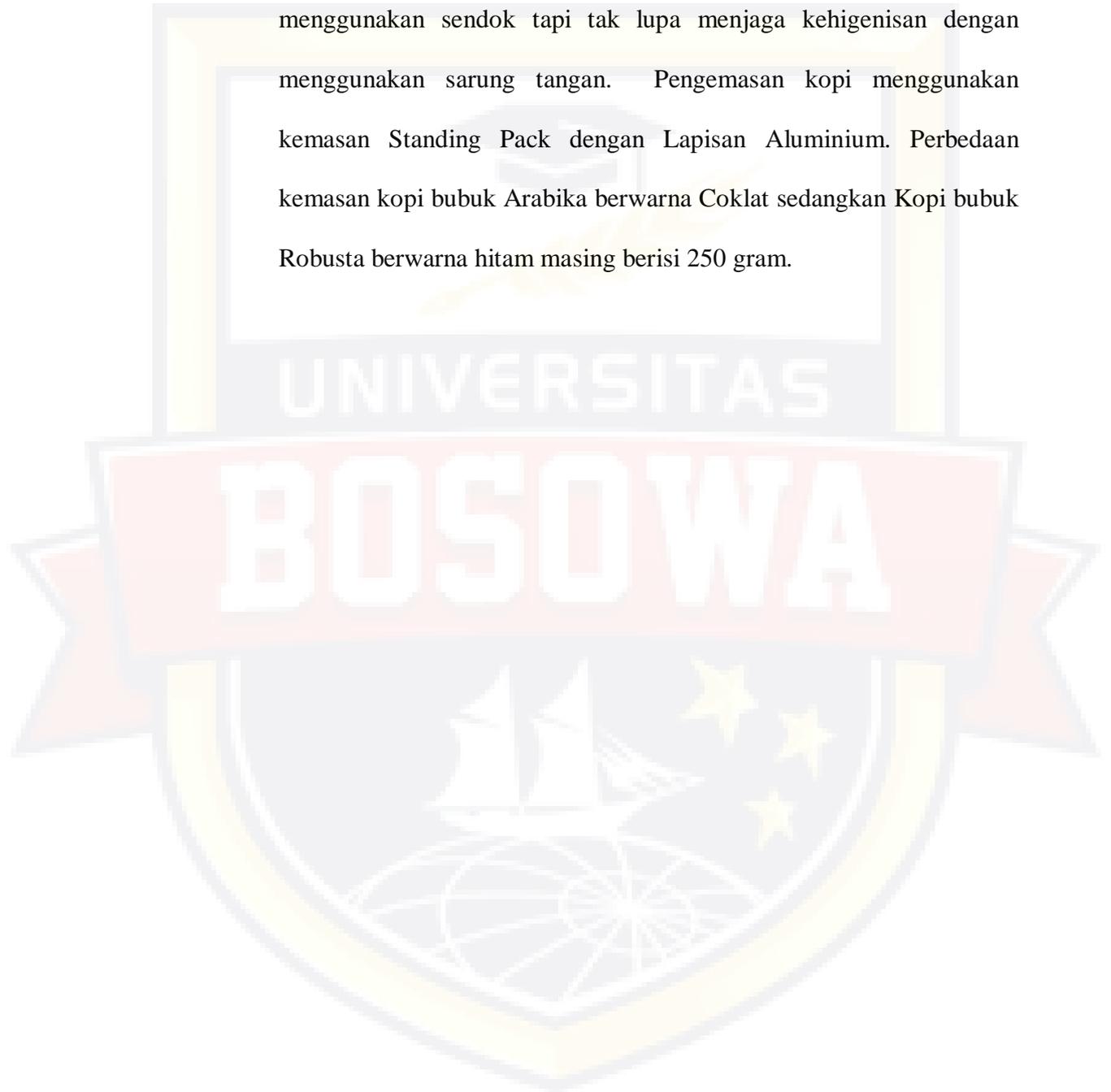
Penyangraian merupakan suatu proses yang penting pada pembuatan kopi bubuk karena proses inilah yang menentukan akan senikmat apa kopi yang akan di nikmati oleh konsumen. penyangraian kopi dengan cara menggunakan alat yang telah dirakit sendiri dan menggunakan kompor gas, sehingga dapat mengefesiensikan waktu sekitar 15-20 menit.

**f. Penggilingan**

IKM Tanitimur Tamaona belum memiliki penggilingan sendiri. sehingga masih menggunakan jasa sewa penggilingan dengan harga sewa Rp. 4.000/Kg.

**g. Pengemasan**

Pengemasan dilakukan dengan cara manual dengan menggunakan sendok tapi tak lupa menjaga ke higienisan dengan menggunakan sarung tangan. Pengemasan kopi menggunakan kemasan Standing Pack dengan Lapisan Aluminium. Perbedaan kemasan kopi bubuk Arabika berwarna Coklat sedangkan Kopi bubuk Robusta berwarna hitam masing berisi 250 gram.



## BAB V

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 5.1 Identitas Responden

Pemilik IKM Tanitimur Tamaona bernama Nur Alfi Lail. JS yang merupakan lulusan S1, Agronomi Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin tahun 2013. Lahir di Tombolo Pao pada tanggal 9 Oktober 1988.

Dilihat dari latar belakang pendidikannya, sudah menjadi hal yang wajar bagi beliau untuk memiliki kemampuan untuk membuka usaha pengolahan hasil usahatani. Selain itu, orangtuanya juga memiliki usaha pengolahan sirup Markisa dan sirup Terong Belanda.

#### 5.2 Produksi IKM Tanitimur Tamaona

**Tabel 3. Bahan Baku (kopi) di IKM Tanitimur Tamaona 2021**

Bulan	Jenis Kopi		Sumber	Jumlah (Kg)		Harga (Rp)	
	Arabika	Robusta		Arabika	Robusta	Arabika	Robusta
Juni	✓	-	Erelembang	10	-	57.000	-
Juli	✓	✓	Tamaona	17	30	96.000	120.000
Agustus	✓	-	Tonasa	30	-	171.000	-
September	✓	-	Tonasa	33	-	188.100	-
Oktober	✓	-	Tonasa	20	-	114.000	-
<b>Total</b>				110	30	626.100	120.000

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan Tabel 3, menunjukkan pada bulan juni hanya memproduksi kopi arabika yang bersumber dari desa erelembang sebanyak 10 kg, harga perkilogram untuk kopi arabika Rp. 5.700 sedangkan kopi robusta Rp. 4.000 sehingga total harga pada bulan juni adalah Rp.57.000. Pada bulan juli memproduksi kopi arabika dan kopi robusta, bersumber dari

kelurahan tamaona sebanyak 47 kg dengan harga Rp. 216.000. Bulan agustus memproduksi kopi arabika, bersumber dari desa tonasa sebanyak 30 kg dengan harga Rp. 171.000. Bulan September memproduksi kopi arabika, bersumber dari desa tonasa sebanyak 33 kg dengan harga Rp. 188.100. Bulan oktober memproduksi kopi arabika, bersumber dari desa tonasa sebanyak 20 kg dengan harga Rp. 114.000.

**Tabel 4. Produksi Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021**

Bulan	Jenis Kopi		Jumlah (Kg)		Jumlah Kemasan (pcs)		Nilai produksi (TR) (Rp)	
	Arabika	Robusta	Arabika	Robusta	Arabika	Robusta	Arabika	Robusta
Juni	✓	-	3	-	12	-	420.000	-
Juli	✓	✓	5	9	20	36	700.000	1.260.000
Agustus	✓	-	9	-	36	-	1.260.000	-
September	✓	-	10	-	40	-	1.400.000	-
Oktober	✓	-	5,8	-	23	-	812.000	-
<b>Jumlah</b>			32,8	9	131	36	4.592.000	1.260.000
<b>Total</b>			<b>41,8</b>				<b>5.852.000</b>	

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan pada bulan juni memproduksi kopi bubuk arabika sebanyak 3kg, jumlah kemasan yang di hasilkan 12 pcs dimana 1 pcs berisi 250 gram dengan harga Rp.35.000 sehingga total pada bulan juni Rp. 420.000. Bulan juli memproduksi kopi bubuk arabika dan robusta sebanyak 14 kg, jumlah kemasan yang dihasilkan 56 pcs dengan total harga 1.960.000. Bulan agustus memproduksi kopi bubuk arabika sebanyak 9 kg, jumlah kemasan 36 pcs dengan total harga 1.260.000. Bulan September memproduksi kopi bubuk arabika sebanyak 10 kg, jumlah kemasan 40 pcs dengan total harga 1.400.000. Bulan oktober memproduksi kopi bubuk sebanyak 5,8 kg, jumlah kemasan 23 pcs dengan total harga

812.000. Sehingga total produksi kopi bubuk di IKM Tanitimur Tamaona tahun 2021 sebanyak Rp. 5.852.000.

### **5.3 Analisis Biaya**

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

#### **5.3.1 Biaya Tetap**

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah dengan perubahan produksi yang dihasilkan. Biaya tetap adalah biaya atau pengeluaran bisnis yang tidak tergantung pada perubahan jumlah barang atau jasa yang dihasilkan maka tidak akan berubah meskipun terjadi perubahan jumlah barang dan jasa yang dihasilkan dalam kisaran tertentu.

**Tabel 5. Biaya Peyusutan Alat-alat Produksi Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021**

No	Alat-alat yang digunakan dalam produksi kopi bubuk	Nilai Rp/kg
1	Baskom	863
2	Sendok besar	179
3	Timbangan	359
4	Terpal	1.794
5	Spatula	478
6	Kompor Gas	1.974
7	Tapisan	1.256
8	Wajan	1.794
9	Styrofoam Box	478
10	Panci	3.588
11	Whisk Pengaduk	877
12	Liter	239
<b>Jumlah</b>		<b>13.879</b>

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan Tabel 5, menunjukkan alat-alat yang digunakan dalam produksi kopi bubuk yaitu baskom, sendok besar, timbangan, terpal, spatula, kompor gas, tapisan, wajan, Styrofoam box, panci, whisk pengaduk, dan liter. penyusutan terbesar yaitu panci dengan biaya penyusutan Rp. 3.588 dan penyusutan terkecil yaitu sendok besar dengan biaya Rp. 179, selama 1 tahun proses produksi kopi bubuk di IKM Tanitimur Tamaona mengeluarkan biaya tetap sebanyak Rp. 13.879 **Lampiran 1.**

### 5.3.2 Biaya Variabel

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

**Tabel 6. Biaya Variabel Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021**

No	Bulan	Produksi (Q) (Kg)	Biaya Produksi(Rp)	Biaya Produksi Rp/Kg
1.	Juni	3	180.500	60.170
2.	Juli	14	564.400	40.314
3.	Agustus	9	410.500	45.611
4.	September	10	432.600	43.260
5.	Oktober	5,8	239.500	51.491
<b>Rata-rata biaya variabel (Rp/kg)</b>		41,8	1.827.500	43.720

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan Tabel 6, menunjukkan biaya variabel pada bulan juni sebanyak Rp. 60.170. dimana biaya variabel dibagi dengan jumlah produksi. Pada bulan juli sebanyak Rp. 40.314 . Pada bulan agustus sebanyak Rp. 45.611. Pada bulan September sebanyak Rp. 43.260. dan pada bulan oktober sebanyak Rp. 51.491. Sehingga rata-rata biaya variabel (Rp/kg) pengolahan kopi bubuk di IKM Tanitimur Tamaona adalah Rp. 43.720.

**Tabel 7. Biaya Total Produksi Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona tahun 2021**

No.	Uraian	Nilai Rp/kg
1.	Biaya Variabel	43.720
2.	Biaya Tetap	13.879
<b>Total Biaya</b>		57.599

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan Tabel 7, biaya total produksi pengolahan kopi bubuk di IKM Tanitimur Tamaona mengeluarkan biaya variabel sebanyak Rp. 240.846 dan biaya tetap sebanyak Rp. 13.879 dengan total biaya Rp. 57.599.

#### 5.4 Penerimaan

Penerimaan adalah jumlah produksi kopi bubuk yang dihasilkan dikalikan dengan harga jual. Penerimaan IKM Tanitimur Tamaona dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 8. Penerimaan Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021**

No.	Bulan	Produksi (Kg)	Penerimaan (TR) (Rp)	Nilai Rp/kg
1.	Juni	3	420.000	140.000
2.	Juli	14	1.960.000	140.000
3.	Agustus	9	1.260.000	140.000
4.	September	10	1.400.000	140.000
5.	Oktober	5,8	812.000	140.000
<b>Rata-rata penerimaan Rp/kg</b>		41,8	5.852.000	140.000

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan Tabel 8, menunjukkan penerimaan pada bulan juni sebanyak Rp. 420.000 dengan produksi 3 kg. Penerimaan pada bulan juni sebanyak Rp. 1.960.000 dengan produksi 14 kg. penerimaan pada bulan agustus sebanyak Rp. 1.260.000 dengan produksi 9 kg . penerimaan pada bulan September sebanyak Rp. 1.400.000 dengan produksi 10 kg. penerimaan pada bulan oktober sebanyak Rp. 812.000 dengan produksi 5,8

kg. sehingga rata-rata penerimaan Rp/kg kopi bubuk pada IKM Tanitimur Tamaona sebanyak Rp140.000/Kg.

### 5.7 Analisis Keuntungan

Keuntungan IKM Tanitimur Tamaona diperoleh dari jumlah penerimaan yang diterima IKM Tanitimur Tamaona dikurangi dengan biaya total yang digunakan untuk proses produksi kopi bubuk.

Berdasarkan data yang didapatkan dari lapangan diolah Dan ditabulasikan menurut kebutuhan analisis. Kegiatan analisis ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui keuntungan pengolahan kopi bubuk pada IKM Tanitimur Tamaona.

**Tabel 9. Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona 2021**

No	Uraian	Nilai (Rp/kg)
1.	Penerimaan (Rp/kg)	140.000
2.	Biaya	
	1. Biaya Variabel (Rp/kg)	43.720
	2. Biaya Tetap (Rp/kg)	13.879
	3. Total Biaya (Rp/kg)	57.599
3.	Keuntungan= Penerimaan- Total Biaya (Rp/kg)	82.401

*Sumber: Data Primer Sesudah Diolah 2022*

Berdasarkan Tabel 9, Menunjukkan bahwa jumlah penerimaan IKM Tanitimur Tamaona sebanyak Rp.140.000. Biaya variabel sebanyak Rp.43.720. Biaya tetap sebanyak Rp.13.879. Dengan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi bubuk sebanyak Rp. 57.599 sehingga keuntungan yang di peroleh IKM Tanitimur Tamaona sebesar Rp. 82.401/Kg.

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis keuntungan produksi pengolahan kopi bubuk di IKM Tanitimur Tamaona, Kelurahan Tamaona, Kecamatan Tombolo Pao, Kabupaten Gowa diperoleh keuntungan sebesar Rp.82.401/Kg.

#### B. SARAN

1. Pihak IKM Tanitimur Tamaona dapat menambah varian model kemasan yang berbeda, perluasan kerja sama dengan pihak lain untuk meningkatkan produksi dan perluasan pasar.
2. Berdasarkan nilai tambah yang diperoleh, maka diharapkan pemiliki IKM Tanitimur Tamaona mampu mempertahankan dan meningkatkan keuntungan dimasa yang akan datang.
3. Bagi peneliti selanjunya hasil referensi ini dijadikan sebagai bahan perbandingan dan referensi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anshori, M. F. (2014). Analisis Keragaman Morfologi Koleksi Tanaman Kopi Arabika dan Robusta Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar Sukabumi. *Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- Aziz, S., Sudrajat, S., Nurahman, I. S., & Kurnia, R. (2021). Strategi Pengembangan Agribisnis Kopi Robusta Untuk Mendukung Pemasaran Biji Kopi Robusta Di Kabupaten Ciamis. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2), 1526-1536.
- Faizah, F. (2018). *Pengaruh kebijakan dividen, kebijakan Hutang dan profitabilitas terhadap nilai Perusahaan (studi kasus perusahaan pertambangan sub sektor batubara yang terdaftar di bursa efek indonesia)* (Doctoral dissertation, Universitas 17 Agustus 1945).
- Fitrianda, L. (2020). *Analisis Faktor Produksi Anyaman Pandan di Rajapolah (Studi Kasus Pada Usaha Kerajinan Anyaman Pandan Di Kecamatan Rajapolah)* (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Hemeto, M. R., Moniaga, V. R., & Ngangi, C. R. (2021). Analisis Keuntungan Usaha Pengolahan Kopi Koya Di Desa Kelurahan Koya Kecamatan Tondano Selatan Kabupaten Minahasa (Analyzing The Benefist Of Koya Coffee Processing Business In Koya Village Tondano Selatan Sub-Distric Minahasa Regency). *Agri-Sosioekonomi*, 17(1), 77-84.
- Noviansah, M. R., Arida, A., & Fauzi, T. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Di Kota Banda Aceh (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 71-80.
- Marlina, L., Dharmawan, A. H., & Purnamadewi, Y. L. (2018). Peranan Kopi Rakyat Terhadap Perekonomian Wilayah Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science*, 5(3).

- Putra, S. I., Istiqomah, I., 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), 994-1005.
- Reswita, R. (2016). Pendapatan dan Nilai Tambah USAha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong. *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 15(2), 255-262.
- Ridwan, M., & Hatuwe, M. (2017). Pembinaan Industri Kecil dan Menengah Pada Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UMKM Kota Bontang. *Jurnal Administrative Reform*, 2(2), 187-199.
- Sariani, S. (2017). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kopi Di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- SITUMORANG, W. B., Wildayana, E., & Rosana, E. (2018). *ANALISIS PENDAPATAN DAN STRATEGI PEMASARAN KOPI BUBUK CAP BOLA DUNIA DI MUARA ENIM* (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Swastika, D. W. (2018). *Analisis Pendapatan Nelayan Pantai Prigi Desa Tasikmadu Kecamatan Watulimo Kabupaten Trenggalek* (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).



**LAMPIRAN**

**BOSOWA**

**Lampiran 1. Penyusutan Alat IKM Tanitimur Tamaona**

NO	URAIAN	FISIK	BIAYA/UNIT(RP)	NILAI (RP)	PEMAKAIAN/ TAHUN	PENYUSUTAN (THN)(RP)	NILAI RP/KG
1.	Baskom	4	18.000	72.000	2	36.000	863
2.	Sendok besar	3	5.000	15.000	2	7.500	179
3.	Timbangan	1	30.000	30.000	2	15.000	359
4.	Terpal	1	150.000	150.000	2	75.000	1.794
5.	Spatula	2	20.000	40.000	2	20.000	478
6.	Kompur Gas	1	165.000	165.000	2	82.500	1.974
7.	Tapisan	3	35.000	105.000	2	52.500	1.256
8.	Wajan	1	150.000	150.000	2	75.000	1.794
9.	Styrofoam Box	1	20.000	20.000	1	20.000	478
10.	Panci Whisk	3	100.000	300.000	2	150.000	3.588
11.	Pengaduk	1	70.000	70.000	2	35.000	877
12.	Liter	1	20.000	20.000	2	10.000	239
<b>Jumlah</b>						518.560	13.879

**Lampiran 2. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Juni 2021**

No	Uraian	Fisik	Biaya/Unit (Rp)	Nilai Produksi (Rp)
1	Bahan baku kopi Arabika	10 kg	5.700	57.000
2	Kemasan	12 pcs	1.500	18.000
3	Stiker	12 pcs	500	6.000
4	Gas elpiji	3 kg	25.000	25.000
5	Sarung tangan listrik dan	50 pcs	20.000	20.000
		2% (150)	3.000	3.000
6	air	1,5 kubik	1.000	1.500
7	Penggilingan	10 kg	4.000	40.000
8	Bensin	1 liter	10.000	10.000
<b>Total</b>				180.500

**Lampiran 3. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Juli 2021**

No	Uraian	Fisik	Biaya/Unit (Rp)	Nilai Produksi (Rp)
1	Bahan baku kopi Arabika	17 kg	5.700	96.900
2	Bahan baku kopi Robusta	30 kg	4.000	120.000
3	Kemasan	60 pcs	1.500	90.000
4	Stiker	60 pcs	500	30.000
		2%(150)	3.000	3.000
5	Listrik dan air	1,5 kubik	1.000	1.500
6	Penggilingan	47 kg	4.000	188.000
7	Bensin	1 liter	10.000	10.000
8	Gas elpiji	3 kg	25.000	25.000
<b>Total</b>				564.400

**Lampiran 4. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Agustus 2021**

No	Uraian	Fisik	Biaya/Unit (Rp)	Nilai Produksi (Rp)
1	Bahan baku kopi Arabika	30 kg	5.700	171.000
2	Kemasan	40 pcs	1.500	60.000
3	Stiker	40 pcs	500	20.000
		2%(150)		
		1,5	3.000	3.000
4	Listrik dan air	kubik	1.000	1.500
5	Penggilingan	30 kg	4.000	120.000
6	Bensin	1 liter	10.000	10.000
7	Gas elpiji	3 kg	25.000	25.000
<b>Total</b>				410.500

**Lampiran 5. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona September 2021**

No	Uraian	Fisik	Biaya/Unit (Rp)	Nilai Produksi (Rp)
1	Bahan baku kopi Arabika	33 kg	5.700	181.100
2	Kemasan	40 pcs	1.500	60.000
3	Stiker	40 pcs	500	20.000
		2%(150)	3.000	3.000
4	Listrik dan air	1,2 kubik	1.000	1.500
5	Penggilingan	33 kg	4.000	132.000
6	Bensin	1 liter	10.000	10.000
7	Gas elpiji	3 kg	25.000	25.000
<b>Total</b>				432.600

**Lampiran 6. Biaya Variabel di IKM Tanitimur Tamaona Oktober 2021**

No	Uraian	Fisik	Biaya/Unit (Rp)	Nilai Produksi (Rp)
1	Bahan baku kopi Arabika	20 kg	5.700	114.000
2	Kemasan	30 pcs	1.500	45.000
3	Stiker	30 pcs	500	15.000
		2%(150)	3.000	3.000
4	Listrik dan air	1,2 kubik	1.000	1.500
5	Penggilingan	20 kg	4.000	80.000
6	Bensin	1 liter	10.000	10.000
7	Gas elpiji	3 kg	25.000	25.000
<b>Total</b>				293.500

**Lampiran 7. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Juni 2021**

Kemasan (Gram)	Harga (Rp)	Produksi (Pcs)	Nilai (Rp)
250	35.000	12	420.000

**Lampiran 8. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Juli 2021**

Kemasan (Gram)	Harga (Rp)	Produksi (Pcs)	Nilai (Rp)
250	35.000	56	1.960.000

**Lampiran 9. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Agustus 2021**

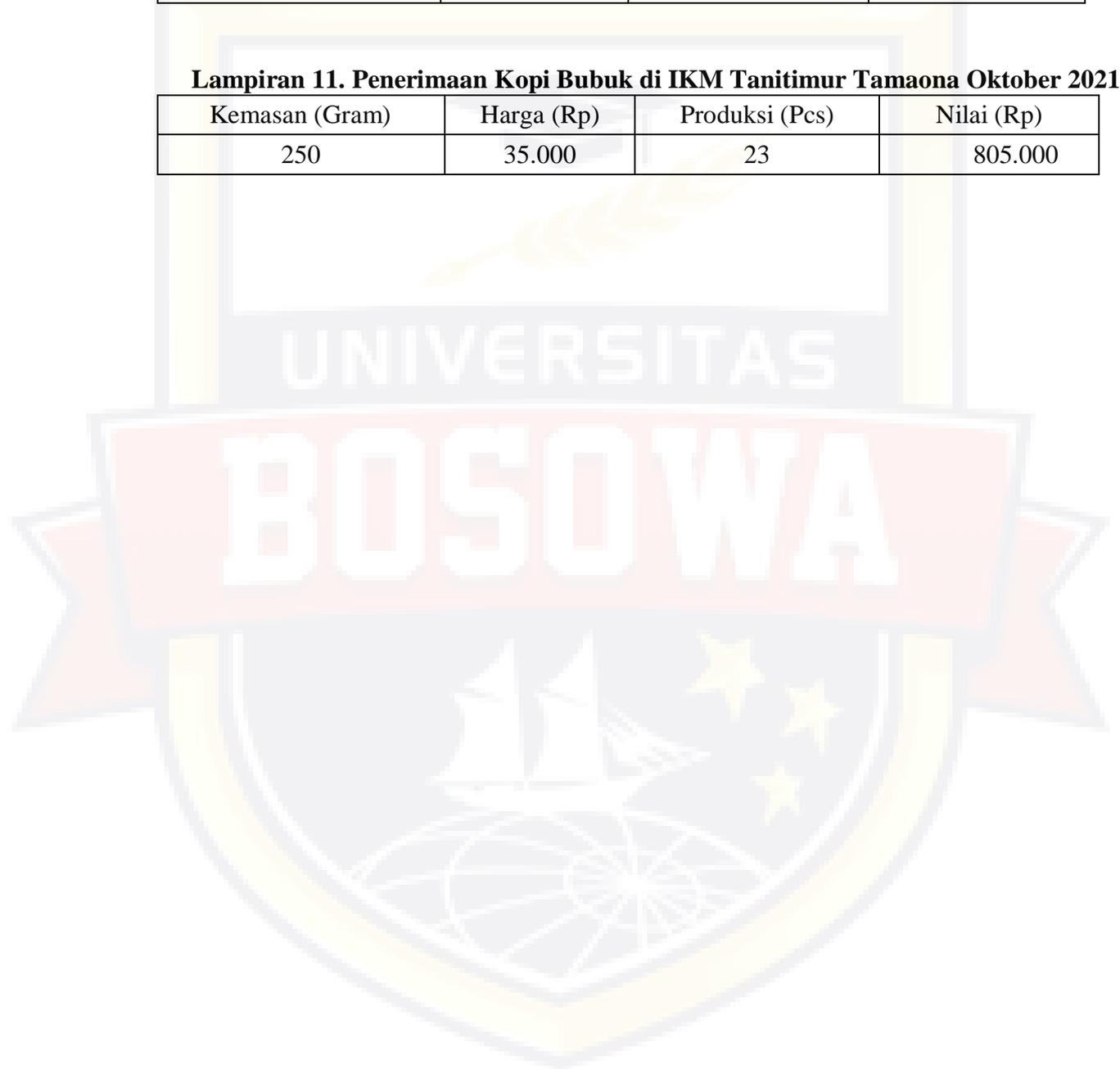
Kemasan (Gram)	Harga (Rp)	Produksi (Pcs)	Nilai (Rp)
250	35.000	36	1.260.000

**Lampiran 10. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona September 2021**

Kemasan (Gram)	Harga (Rp)	Produksi (Pcs)	Nilai (Rp)
250	35.000	40	1.400.000

**Lampiran 11. Penerimaan Kopi Bubuk di IKM Tanitimur Tamaona Oktober 2021**

Kemasan (Gram)	Harga (Rp)	Produksi (Pcs)	Nilai (Rp)
250	35.000	23	805.000



**Lampiran 11. Wawancara Bersama pemilik IKM Tanitimur Tamaona**



*Sumber: hasil dokumentasi penulis 2022*

**Lampiran 13. Wawancara Bersama pemilik IKM Tanitimur Tamaona**



*Sumber: hasil dokumentasi penulis 2022*