

ANALISIS PENDAPATAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
"KOPI ALIF JAYA" DI MAKASSAR SULAWESI SELATAN

OLEH

MARTHA LAMBI' RANTESALU
4502033001



JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS "45"
MAKASSAR

2006

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS PENDAPATAN INDUSTRI RUMAH TANGGA
"KOPI ALIF JAYA" DI MAKASSAR SULAWESI SELATAN

OLEH:

MARTHA LAMBI RANTESALU
4502033001

TELAH DIPERTAHANKAN DI DEPAN PENGUJI DAN
DINYATAKAN LULUS PADA TANGGAL 5 OKTOBER 2006



Menyetujui dan Mengesahkan
Dekan Universitas "45" Makassar

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas "45" Makassar


(PROF. DR. H. ABU. HAMID)
NIP. 130 078 989


(Ir. HJ. SURYAWATI SALAM, M.Si)
NIP 132 005 516

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya"
Di Makassar Sulawesi Selatan

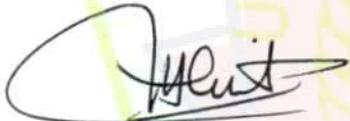
Nama : Martha Lambi Rantesalu

Stambuk : 4502033001

Jurusan : Sosial Ekonomi Pertanian

Skripsi ini Telah Diperiksa

Dan Disetujui Oleh :



Ir. M. Jamil Gunawi, M.Si
Pembimbing I

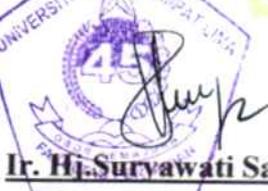


Ir. Baharuddin, M.Si
Pembimbing II

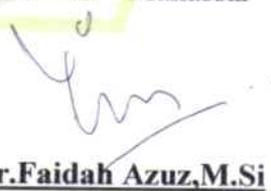
Diketahui Oleh :

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas "45" Makassar

Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian
Universitas "45" Makassar



Ir. Hj. Suryawati Salam, M.Si



Ir. Faidah Azuz, M.Si

Tanggal Lulus : 5 Oktober 2006

RINGKASAN

Martha Lambi' Rantesalu 4502033001. Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya" (Studi Kasus pada Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya" di Panaikang Makassar, Sulawesi Selatan), dibawah bimbingan **M.Jamil Gunawi dan Baharuddin.**

Penelitian ini dilaksanakan pada industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya", yang berlokasi di Jln.Urip Soemoharjo No.1 Panaikang Makassar Sulawesi Selatan yang berlangsung selama dua bulan mulai bulan Mei sampai dengan Bulan Juli 2006

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya" dalam satu tahun dan dianalisis selama tiga (3) tahun .

Penentuan responden dilaksanakan secara purposive artinya sengaja dipilih pada satu perusahaan dengan alasan bahwa usaha yang dikelola adalah kopi asli toraja, pengelolanya adalah suku toraja, lokasinya sangat strategis (mudah dijangkau).

Jenis dan sumber data terdiri atas data sekunder dan data primer. Data primer yaitu data yang diperoleh melalui wawancara langsung dengan pihak industri dan data sekunder yaitu data yang diperoleh dari pihak industri berupa laporan kegiatan dan dokumen.

Proses pengadaan bahan baku yaitu dari petani ke pedagang pengumpul yang ada di Toraja yang menjadi langganan industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya".

Metode analisis yang digunakan adalah menggunakan rumus analisis pendapatan yaitu pendapatan atau keuntungan adalah selisih antara total revenue dengan total cost.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa industri rumah tangga "kopi Alif Jaya" memperoleh pendapatan rata-rata Rp.58.905.205,- / tahun atau Rp.4.908.767,- /bulan. Hasil tersebut sebagian besar digunakan untuk kebutuhan keluarga dan sisanya untuk kelanjutan usahanya. Dalam jangka tiga tahun terakhir (2003 s/d 2005) pendapatan industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya" berfluktuasi. akibat harga bahan baku yang tidak stabil.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penyusunan skripsi ini merupakan suatu persyaratan dalam rangka menyelesaikan studi pada Fakultas Pertanian Universitas "45" Makassar.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, namun inilah hasil yang maksimal yang dapat penulis persembahkan.

Melalui kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Ir.M. Jamil Gunawi, M.Si dan Bapak Ir.Baharuddin, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan II yang telah memberikan arahan, petunjuk kepada penulis dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Ir.Suryawati Salam, M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian dan semua Dosen serta staf dan karyawan pada Fakultas Pertanian yang senantiasa memberikan petunjuk dan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis selama dibangku perkuliahan.
3. Bapak pimpinan industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya" di Makassar beserta staf dan karyawan yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian, hingga skripsi ini dapat terwujud.
4. Bapak Kepala Kantor KIPPK Kabupaten Jayawijaya Propinsi Papua yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melanjutkan pendidikan tugas belajar hingga dapat menyelesaikan studi strata satu.

5. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas "45" Makassar, khususnya Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Angkatan 2002 atas kerjasama yang baik mulai dari awal perkuliahan sampai penyusunan skripsi ini.
6. Secara khusus penulis persembahkan rasa terima kasih kepada yang tercinta **Ayahanda P.Rori (Almarhum)** dan Ibunda R.Lita yang senantiasa mencurahkan perhatian dan bantuan material maupun dorongan moril serta harapan dan doa yang tiada hentinya.
7. Untuk suami tercinta **Darius Tandirerung** serta **kedua putri** yang cantik yakni **Febryanti Setia Ningsih** dan **Jesly Putri Tiranda** yang senantiasa mendukung dan memberikan dorongan serta motifasi hingga penulis dapat mencapai gelar sarjana (SI).

Akhirnya, semoga Tuhan Yang Maha Kasih senantiasa melimpahkan berkat dan Karunia-Nya kepada kita semua. Amin.

Makassar. September 2006

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Botani Kopi	5
2.2. Komposisi Kimia Kopi	6
2.3. Pengolahan Kopi Bubuk	7
2.4. Ketersediaan Bahan Baku	10
2.5. Proses Produksi	11
2.6. Struktur Biaya	13
2.7. Teori Pendapatan	14

III. METODE PENELITIAN	16
3.1. Tempat dan Waktu	16
3.2. Teknik Penentuan Responden	16
3.3. Jenis Dan Sumber Data	16
3.4. Analisis Data	17
3.5. Definisi Operasional	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1. Letak Geografis	19
4.2. Potensi Sumber Bahan Baku	20
4.3. Proses Penyediaan Bahan Baku	21
4.4. Sejarah Singkat Perusahaan	22
4.5. Struktur Organisasi	24
4.6. Manajemen Sumber Daya Manusia	25
4.7. Sumber Daya Peralatan	27
4.8. Tenaga Kerja	28
4.9. Proses Pengolahan Kopi Bubuk	29
4.10. Marketing Mix	31
4.11.1 Analisis Biaya	33
4.11.2 Analisis Penerimaan	34
4.11.3 Analisis Pendapatan	35
V. KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1. Kesimpulan	38
5.2. Saran	38

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No.	Teks	Halaman
1.	Luas Areal dan Produksi Kopi Arabica Sulawesi Selatan, 2006	20
2.	Fasilitas yang Dimiliki oleh Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2006	27
3.	Analisis Biaya Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”, 2006.....	33
4.	Analisis Penerimaan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”, 2006	34
5.	Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”, 2006.....	36



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1.a Analisis Biaya Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2003.....	41
1.b Analisis Biaya Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2004.....	42
1.c Analisis Biaya Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2005.....	43
2.a Penerimaan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2003.....	44
2.b Penerimaan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2004.....	45
2.c Penerimaan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2005.....	46
3.a Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2003.....	47
3.b Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2004.....	48
3.c Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2005.....	49
4 Jumlah Tenaga Kerja Pada Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2006.....	48
5. Fasilitas Yang Mengalami Penyusutan Pada Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya” , 2006	51
6. Skema Produksi Produk Kopi Bubuk Alif Jaya, 2006.....	52
7. Tata Letak Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya, 2006	53

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pembangunan jangka panjang di Indonesia yang sedang berjalan sekarang ini dimulai sejak Repelita pertama sampai sekarang dititik beratkan kepada pembangunan ekonomi dengan sektor pertanian sebagai prioritas utama. Pembangunan ekonomi sekarang dengan sektor pertanian harus mampu meningkatkan hasil pertanian dalam menunjang kegiatan ekonomi khususnya di daerah pedesaan.

Pembangunan pertanian merupakan bagian yang tak terpisahkan dari pembangunan yang terus-menerus dilakukan sesuai dengan hukum reformasi. Seperti diketahui sektor pertanian di Indonesia sangat penting, oleh karena dari peranan sektor pertanian terhadap penyedia lapangan kerja, penyedia pangan dan penyumbang devisa negara melalui ekspor.

Salah satu sub sektor pertanian yang saat ini sedang dipacu pertumbuhannya adalah sektor perkebunan. Sektor perkebunan sudah sejak lama merupakan tulang punggung perekonomian yang memberi andil yang cukup besar sebagai penyedia sumber devisa, kebutuhan bahan konsumsi, sumber bahan baku industri serta penyedia kesempatan kerja dan meningkatkan penghasilan. Komoditi-komoditi yang dikembangkan khususnya komoditi perkebunan salah satunya adalah kopi. Untuk mempertahankan komoditi tersebut dilakukan dengan peningkatan hasil melalui program intensifikasi, ekstensifikasi, rehabilitasi dan diversifikasi.

Bagi Bangsa Indonesia kopi merupakan salah satu mata dagangan yang mempunyai arti yang cukup tinggi. Selain sebagai komoditi ekspor, kopi juga merupakan komoditi yang dikonsumsi di dalam bentuk kopi bubuk yang merupakan minuman yang sangat disukai oleh sebagian besar penduduk Indonesia.

Pembangunan perkebunan khususnya tanaman kopi pada tahun 2004 mencapai 9.675 hektar dengan produksi 4.200 ton. Dibandingkan dengan tahun 2003 dan 2002 luas areal tanaman kopi arabika cenderung meningkat. Peningkatan luas areal tersebut berdampak pada peningkatan produksi kopi Arabica dari 3.788,420 ton tahun 2002 menjadi 4.412,616 ton tahun 2003 atau meningkat sebesar 16,48 persen.

Khusus di Sulawesi Selatan luas areal tanaman kopi arabika pada tahun 2001 47.143 hektar dengan produksi mencapai 14.135 ton, pada tahun 2002 61.285 hektar dengan produksi 18.212 ton, tahun 2003 luas areal 52.341 hektar dengan produksi 19.611 ton, pada tahun 2004 luas areal 35.593 hektar dengan produksi 15.100, pada tahun 2005 luas areal 39.824 hektar dengan produksi 15.878 ton

Sejak 30 tahun lalu, perkopian dunia kembali dihadapkan pada masalah kelebihan penawaran, sehingga harga biji kopi pada bulan Nopember 2000 di pasar internasional terpuruk ketitik terendah. Kondisi ini kembali menyadarkan kita bahwa pengembangan industri hilir kopi mempunyai arti strategis untuk mengantisipasi kejenuhan pasar biji kopi yaitu dengan, meningkatkan nilai tambah, mengurangi resiko fluktuasi harga biji kopi.

Saat ini pasar ekspor kopi olahan makin terbuka, terutama ke negara-negara yang sedang berkembang seperti Malaysia, Jepang, Taiwan dan Saudi Arabia.

Permasalahan yang dihadapi Indonesia adalah pengembangan industri pengolahan kopi masih terkendala oleh image bahwa negara produsen belum mampu menghasilkan produk olahan sesuai dengan permintaan pasar, disamping ketatnya persaingan pasar produk olahan.

Seiring dengan perkembangan industri pengolahan serta teknologi pemanfaatan hasil-hasil pertanian oleh negara-negara maju membutuhkan bahan baku yang sebagian besar dapat dihasilkan di Indonesia. Hasil-hasil pertanian seperti kelapa sawit, teh, kopi dan komoditas lainnya merupakan produk unggulan Indonesia dan dihasilkan oleh petani dan masyarakat.

Pembuatan kopi bubuk banyak dilakukan oleh petani, pedagang pengecer, industri kecil dan pabrik. Pembuatan kopi bubuk oleh petani biasanya hanya dilakukan secara tradisional dengan alat-alat sederhana, hasilnya pun biasanya hanya dikonsumsi sendiri atau dijual apabila ada pesanan. Pembuatan kopi bubuk oleh pedagang pengecer dan industri kecil sudah agak meningkat dengan mesin-mesin yang cukup baik, tetapi dalam jumlah yang terbatas. Hasilnya biasanya hanya dipasarkan sendiri atau kepada pedagang-pedagang pengecer lainnya yang lebih kecil.

Salah satu perusahaan yang mengelola bahan baku menjadi bahan jadi khususnya kopi asli Toraja (kopi bubuk) adalah industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya" yang beralamat di Jln.Urip Sumoharjo No.1 Panaikang Makassar. Perusahaan didalam memproduksi kopi bubuk kemasan menggunakan bahan baku biji kopi kering dengan jenis kopi arabika yang diperoleh dari petani kopi melalui pedagang

pengumpul yang dibeli langsung dari Kabupaten Tanah Toraja dan sebagian dari Toraja Barat (Mamasa). Kapasitas produksi \pm 80 kg/ hari dengan jumlah tenaga kerja 16 orang, yang terdiri atas:

Delapan (8)orang sebagai karyawan tetap dan delapan (8) orang sebagai tenaga upahan (persentase), selain pemasaran dalam wilayah kota Makassar juga pemasaran dilakukan ke daerah seperti Palopo dan Malili.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, industri rumah tangga “Kopi Bubuk Alif Jaya” ini banyak ditentukan oleh kontinuitas bahan baku, kemampuan memproduksi, dan strategi pemasaran, sehingga dapat dirumuskan pertanyaan penelitian “Berapa besar pendapatan yang diperoleh industri rumah tangga “ Kopi Bubuk Alif Jaya” dalam satu tahun (rata-rata/bulan) selama tiga (3) tahun.

1.3 Tujuan dan Kegunaan

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

- Untuk mengetahui pendapatan yang diperoleh industri rumah tangga “Kopi Bubuk Alif Jaya”.

Kegunaan dari penelitian ini adalah

- Sebagai bahan acuan kepada industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya “ untuk lebih meningkatkan usahanya..
- Sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Botani Kopi

Kopi (*Coffea* sp.) adalah species tanaman berbentuk pohon yang termasuk dalam Famili Rubiaceae dan Genus Coffeae. Tanaman ini tumbuh tegak dan bila dibiarkan tumbuh dapat mencapai tinggi 12 meter. Daunnya bulat telur dengan ujung agak meruncing. Daun tumbuh berhadapan pada batang cabang dan ranting-rantingnya (Najiyeti, 1999).

Kopi umumnya tumbuh optimal di daerah yang mempunyai curah hujan 2.000-3.000 mm/tahun. Selama bulan kering ada kiriman hujan dan ada periode kering sama sekali (tidak ada hujan) selama dua minggu sampai satu bulan (AAK, 1995)

Siswoputranto (1993), menyatakan bahwa tanaman kopi arabika menghendaki daerah-daerah yang lebih tinggi sampai ketinggian sekitar 1.700 m di atas permukaan laut, daerah yang umumnya dengan suhu sekitar 10-16 °C

Menurut Syarif dan Anis Irawati (1998), di Indonesia terdapat 3 (tiga) jenis tanaman kopi yaitu kopi Arabika, Robusta dan Liberika. Kopi Arabika dulunya berasal dari Ethiopia yang merupakan pusat keanekaragaman dari jenis-jenis kopi-kopian, sedangkan kopi Robusta berasal dari Afrika.

Siswoputranto (1993), mengemukakan bahwa tanaman kopi termasuk tumbuhan tropic yang sangat mampu melakukan penyesuaian-penyesuaian dengan keadaan kawasan. Walaupun tumbuhan tropic, tanamannya tidak menghendaki suhu



tinggi dan memerlukan tumbuhan naungan. Suhu di atas 35 °C dan sebaliknya suhu dingin beku (frost) dapat merusak panen bahkan mematikan tanaman kopi. Tanaman kopi menghendaki suhu berkisar 15-30 °C.

Menurut Sivetz dan Desrosier (1979), tanaman kopi pada umumnya mempunyai buah yang mengandung dua butir biji, tetapi kadang-kadang hanya satu butir bahkan tidak berbiji sama sekali. Buah kopi tersusun dari beberapa lapisan yaitu kulit luar (outer skin), daging buah (pulp), kulit tanduk, kulit ari dan biji. Sedangkan menurut Najiyati (1999), bahwa buah kopi terdiri atas tiga bagian lapisan kulit luar (eksokarp) dan lapisan kulit tanduk (endocarp) yang tipis tapi keras.

2.2 Komposisi Kimia Kopi

Minuman kopi bukan hanya sekedar minuman yang beraroma khas dan merangsang karena mengandung kafein, tetapi juga mengandung beberapa zat yang bermanfaat bagi tubuh meskipun kadarnya tidak terlalu tinggi (Najiyati, 1999).

Biji kopi terdiri dari lapisan kulit dan sel-sel parenkim serta lapisan-lapisan lendir tebal yang berlainan. Sel-sel merupakan bagian biji kopi yang mengandung lipids, protein, karbohidrat, kafein, zat asam, garam mineral dan tidak kurang dari 180 senyawa zat-zat terbang (Siswoputranto, 1993).

Kandungan minyak, kafein, kafeol, polipherol, atau tannin mempengaruhi cita rasa (flavor) dari kopi. Minyak dapat membawa dan mempertahankan secara baik komponen cita rasa yang mudah menguap pada kopi, tetapi dapat pula menimbulkan bau apek dan ketengikan pada minuman kopi yang dihasilkan kafein dapat

menimbulkan rasa pahit pada minuman, tetapi yang sangat mempengaruhi cita rasa adalah kafeol suatu komponen yang muncul secara jelas selama penyangraian.

Komposisi yang terpenting dari kopi adalah kafein, yaitu suatu kristan yang berwarna putih, terasa pahit, sedikit larut dalam air dingin yang berfungsi sebagai perangsang (stimulan) dan kafeol sebagai unsur penyuplai, flavor (cita rasa) dan aroma (Anonim, 1985).

2.3 Pengolahan Kopi Bubuk

Pembuatan kopi bubuk banyak dilakukan oleh petani, pedagang pengecer, industri kecil dan pabrik. Pembuatan kopi bubuk oleh petani biasanya hanya dilakukan secara tradisional dengan alat-alat sederhana hasilnya hanya dikonsumsi sendiri atau dijual bila ada pesanan. Pembuatan kopi bubuk oleh pedagang pengecer dan industri kecil sudah agak meningkat dengan mesin-mesin yang cukup baik, tetapi masih dalam jumlah yang terbatas. Hasilnya hanya dipasarkan sendiri atau dipasarkan kepada pedagang-pedagang pengecer lainnya yang lebih kecil (Najiyati, 1999).

Menurut Najiyati dan Danarti (1999), menyatakan bahwa proses pengolahan kopi bubuk dibagi atas tiga tahapan yaitu:

1). Perendangan (penyangraian)

Perendangan atau sering disebut penyangraian adalah proses pemanasan biji kopi (kopi beras) pada suhu 200 – 225 °C yang bertujuan untuk mendapatkan kopi rending yang berwarna coklat kayu manis kehitaman.

Dalam proses perendangan ini biji kopi akan mengalami dua tahap proses penting, yaitu penguapan air pada suhu 100 °C dan pyrolisis pada suhu 180-225 °C. Pada tahap pyrolisis, kopi akan mengalami perubahan-perubahan kimia antara lain pengerangan serat kasar, terbentuknya senyawa volatile, penguapan zat-zat asam dan terbentuknya zat beraroma khas kopi.

Pada proses perendangan, kopi juga akan mengalami perubahan-perubahan warna yaitu berturut-turut dari hijau atau coklat muda menjadi coklat kayu manis, kemudian menjadi hitam dengan permukaan berminyak. Bila kopi sudah berwarna kehitaman dan mudah pecah (retak) maka penyangraian segera dihentikan, kopi segerah diangkat dan didinginkan.

Perendangan bisa dilakukan secara terbuka atau tertutup. Perendangan secara tertutup banyak dilakukan oleh pabrik atau industri-industri pembuatan kopi bubuk untuk mempercepat proses perendangan. Perendangan secara tertutup akan menyebabkan kopi bubuk yang dihasilkan mempunyai rasa agak masam akibat tertahannya air dan beberapa jenis asam yang mudah menguap tetapi aromanya akan lebih tajam karena senyawa kimia yang mempunyai aroma khas kopi tidak banyak yang menguap. Selain itu kopi terhindar dari pencemaran bau bahan bakar atau bau gas hasil pembakaran yang tidak sempurna. Perendangan secara tradisional yang umumnya oleh petani dilakukan secara terbuka dengan menggunakan wajan yang terbuat dari tanah (kuali). Bila alat ini tidak ada bisa pula dilakukan dalam wajan yang terbuat dari besi atau baja.



2). Penggilingan

Penggilingan adalah proses pemecahan (penggilingan) butir-butir biji kopi yang telah direndang untuk mendapatkan kopi bubuk yang berukuran 75 mesh.

Ukuran butir-butir (partikel-partikel) bubuk kopi akan berpengaruh terhadap rasa dan aroma kopi. Secara umum, semakin kecil ukurannya akan semakin baik rasa dan aromanya, karena sebagian bahan-bahan yang terdapat di dalam kopi bisa larut dalam air ketika diseduh. Namun ada sebagian orang yang lebih suka bubuk kopi yang tidak terlalu lembut. Barangkali ini masalah selera.

Penggilingan tradisional oleh petani dilakukan dengan cara menumbuk kopi dengan alat penumbuk yang disebut lumpang dan alu. Lumpang dibuat dari kayu atau batu sedangkan alu terbuat dari kayu. Setelah ditumbuk sampai halus, bubuk kopi lalu disaring dengan ayakan paling besar 75 mesh. Bubuk kopi yang tidak lolos ayakan dikumpulkan dan ditumbuk lagi.

Penggilingan oleh industri kecil atau oleh pabrik dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling. Mesin ini biasanya sudah dilengkapi alat pengatur ukuran partikel kopi sehingga secara otomatis bubuk kopi yang keluar sudah mempunyai ukuran seperti yang diinginkan dan tidak perlu disaring lagi.

3). Penyimpanan

Kopi yang sudah direndang dan digiling mudah sekali mengalami perubahan-perubahan misalnya perubahan aroma, kadar air dan ketengikan. Kopi bubuk yang

disimpan di tempat terbuka akan kehilangan aroma dan berbau tengik setelah 2-3 minggu.

Kehilangan aroma ini disebabkan karena menguapnya zat kaffeol yang beraroma khas kopi. Sedangkan ketengikan disebabkan karena adanya reaksi antara lemak yang terdapat dalam kopi dengan oksigen yang terdapat dalam udara.

Untuk menghindari mutu kopi yang telah direndang selama penyimpanan sebaiknya kopi disimpan sebelum digiling.

Karena kopi rendang yang belum digiling mempunyai daya simpan 2-3 kali kopi yang telah digiling. Kopi yang sudah digiling sebaiknya segera disimpan dan dilapik dengan lapisan yang kedap udara (misalnya plastic atau aluminium foil), di pabrik yang cukup moderen kopi bubuk biasanya dipak dalam kemasan atau kaleng yang hampa udara sehingga kopi sangat tahan disimpan.

2.4 Ketersediaan Bahan Baku

Persediaan bahan baku, dimaksudkan untuk mengetahui kebutuhan bahan baku untuk proses produksi pada waktu yang akan datang. Persediaan bahan baku ini selalu disediakan dalam sejumlah ukuran/besaran physic (Misalnya 100.000 unit/bulan), akan tetapi kebutuhan akan bahan baku diperhitungkan atas dasar peramalan. Peramalan yang terlalu tinggi akan mengakibatkan kelebihan persediaan bahan baku, sebaliknya peramalan yang terlalu rendah akan mengakibatkan kekurangan atau kehabisan bahan baku untuk keperluan proses produksi. Dalam penyusunan peramalan ini, ketetapan

hasil peramalan sangat diperlukan untuk menghindari kelebihan ataupun kekurangan persediaan bahan tersebut (Ahyari, 1981).

Sebagaimana diketahui perusahaan di dalam usaha pengadaan bahan baku adalah dengan jalan melaksanakan pembelian. Dalam hal ini pembelian dalam perusahaan tersebut akan bertindak sebagai wakil perusahaan untuk melaksanakan pembelian tersebut yang akan berhubungan langsung dengan supplier/leveransir perusahaan. Bagian pembelian akan berfungsi sebagai langganan/pembeli dari supplier/leveransir tersebut. Walaupun demikian sesuai dengan pelaksanaan tujuan terpadu dalam perusahaan, maka di dalam melaksanakan pembelian ini, bagian pembelian hanyalah sebagai pelaksana teknis saja, sedangkan berapa jumlah yang akan dibeli serta kapan pembelian dilaksanakan secara umum telah digariskan oleh manajemen perusahaan dalam kebijaksanaan bahan baku perusahaan (Ahyari, 1981).

2.5 Proses Produksi

Proses adalah cara, metode maupun teknik untuk penyelenggaraan atau pelaksanaan dari suatu hal tertentu.

Produksi diartikan sebagai kegiatan yang dapat menimbulkan tambahan manfaat atau penciptaan faeda baru. Faeda ini terdiri dari beberapa macam, misalnya faeda bentuk, faeda tempat, faeda waktu serta kombinasi dari faeda-faeda tersebut di atas (Ahyari, 1992)

Produksi adalah pengubahan bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen. Hasil ini dapat berupa barang ataupun jasa.

Dalam artian tersebut produksi merupakan konsep yang lebih luas dari pada pengolahan (Manufaktur) karena pengolahan ini hanyalah sebagai bentuk khusus dari produksi. Jadi dengan cara ini pedagang besar, pengecer dan lembaga-lembaga yang menyediakan jasa juga berkepentingan di dalam produksi. Kegiatan produksi akan melibatkan perubahan dan pengolahan berbagai macam sumber menjadi barang dan jasa untuk dijual (Swastha, 2000).

Pengertian produksi dalam arti luas adalah sebagai kegiatan yang mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua aktivitas atau kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan produk tersebut. Dalam arti sempit, pengertian produksi hanya dimaksud sebagai kegiatan yang menghasilkan barang, baik barang jadi maupun barang setengah jadi, bahan industri, dan suku cadang dan komponen. Dengan pengertian ini produksi dimaksudkan sebagai kegiatan pengolahan dalam pabrik. Hasil produksinya dapat berupa barang-barang konsumsi maupun barang-barang industri (Assauri, 1998).

Proses produksi adalah merupakan suatu cara, metode, maupun teknik bagaimana kegiatan penciptaan faedah baru atau penambahan faedah tersebut dilaksanakan. Erat hubungannya dengan masalah proses produksi tersebut adalah apa saja masukan (input) dari proses produksi tersebut serta keluaran (output) apa saja yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut dengan penyelenggaraan proses produksi dalam perusahaan yang bersangkutan (Ahyari, 1992).

2.6 Struktur Biaya

Dalam pengertian ekonomi yang dimaksud dengan biaya adalah semua beban financial yang harus ditanggung oleh produsen untuk menghasilkan barang dan jasa agar siap digunakan oleh konsumen, baik betul-betul dikeluarkan (explicit cost) maupun yang tidak betul-betul dikeluarkan misalnya milik sendiri (implicit cost) (Sudarman dan Algifari, 1994)

Biaya adalah semua pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan produk selama periode tertentu. Pengeluaran total atau biaya total suatu usaha merupakan pengeluaran tunai usaha yang ditunjukkan oleh jumlah uang yang dibayarkan untuk membeli barang dan jasa bagi usaha tersebut.

Biaya tetap umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relative tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun produksi yang diperoleh banyak atau sedikit.

Jadi besarnya biaya tetap tidak tergantung pada besar kecilnya produksi yang diperoleh.

Di sisi lain biaya tidak tetap atau biaya variabel biasanya didefinisikan sebagai biaya yang besar-kecilnya dipengaruhi oleh produksi yang diperoleh (Soekartawi, 1995)

Jumlah biaya variabel dan biaya tetap merupakan total biaya, dengan persamaan

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : Biaya total (Total Cost)

TFC : Biaya Total tetap (Total Fixed Cost)

TVC : Total Biaya Variabel (Total Variable Cost)

2.7 Teori Pendapatan

Pendapatan (income) adalah hasil uang atau keuntungan materi lainnya yang timbul dari pemakaian kekayaan atau jasa –jasa manusia. Income net (penghasilan bersih adalah penerimaan kotor dari semua periode dikurangi semua pengeluaran yang dilakukan, (Abdurchman, 1990).

Pendapatan adalah penghasilan yang berupa uang atau hasil materi lainnya yang dicapai dari beberapa penggunaan kekayaan akan jasa-jasa manusia. (Wahyu. 1990).

Pendapatan adalah selisih antara pendapatan kotor yang diterima oleh industri dengan semua biaya yang dikeluarkan. Pendapatan dapat dibedakan atas dua macam yaitu pendapatan bersih dan pendapatan kotor. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya yang digunakan selama proses produksi. Pendapatan bersih ini merupakan gambaran nilai keuntungan yang diperoleh dari petani / nelayan maupun usaha lainnya dalam kegiatan usahanya. Pendapatan kotor adalah hasil total produk usaha dalam jangka waktu tertentu baik yang dijual maupun yang tidak dijual, (Soekartawi, 1986).

Selanjutnya Soeharjo dan Patong (1986) mengemukakan bahwa pendapatan adalah selisih antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya yang dikeluarkan.

Pendapatan dari proses produksi, terdiri atas dua macam, yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor adalah total penerimaan yang diperoleh dari usaha yang dikelola, sedangkan pendapatan bersih adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya.

Menurut Soekartawi (2002) bahwa pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dengan semua biaya, dengan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

π : *Pendapatan Usaha Industri*

TR : *Total penerimaan*

TC : *Total Biaya*

Keuntungan merupakan tujuan utama dalam pembukaan suatu jenis usaha. dimana semakin besar keuntungan yang diterima semakin layak pula usaha yang dikembangkan .

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini rencananya dilaksanakan pada bulan Mei sampai dengan Juni 2006 pada Industri Rumah Tangga Kopi Bubuk Alif Jaya yang berlokasi di Jln. Urip Soemoharjo Panaikang Km.5 Makassar.

3.2 Teknik Penentuan Responden

Penentuan responden dilakukan secara purposive (sengaja dipilih) pada satu perusahaan dengan alasan bahwa responden adalah berasal dari Toraja sehingga mempermudah komunikasi dalam mengambil data tentang ketersediaan bahan baku, struktur pembiayaan, penerimaan. Tempatnya strategis (lokasinya mudah dijangkau), usahanya adalah kopi bubuk asli Toraja. Dari perusahaan ini (industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya") ini dipilih lima (5) orang yaitu pimpinan perusahaan, bendahara, bagian pengolahan (produksi), bagian pemasaran dan bagian pengemasan, dengan alasan bahwa pimpinan / karyawan yang dipilih dapat memberikan data sesuai dengan yang dibutuhkan.

3.3 Jenis dan Sumber Data

Jenis dan sumber data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder.

1. Bahan baku adalah yaitu kopi biji yang dibeli dari Toraja melalui pedagang pengumpul untuk diolah menjadi kopi bubuk.
2. Pemasaran adalah sistem yang digunakan oleh industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya "untuk mendistribusikan hasil sampai ke konsumen
3. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan mulai dari pengadaan bahan baku sampai dengan pemasaran
4. Penerimaan adalah hasil kali antara produksi dengan harga satuan produksi
5. Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan
6. Industri rumah tangga adalah industri yang sebagian besar kegiatan dilakukan di rumah, menggunakan teknologi yang sederhana atau tradisional mempekerjakan anggota keluarga dan berorientasi pada pasar lokal.
7. Pendapatan industri rumah tangga merupakan keuntungan yang diperoleh setelah total penerimaan dikurangi total biaya, dihitung dalam satu tahun . Biaya total dimaksud (biaya tetap dan biaya variabel) dihitung hanya biaya digunakan dalam proses produksi . Biaya investasi belum dihitung dalam analisis ini.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Letak Geografis

Perusahaan “Kopi Alif Jaya” Makassar sampai pada tahun 2003 beralamat di Jln. Batua Raya VIII No.20 Kelurahan Paropok Makassar. Setelah itu dengan berkembangnya perusahaan ini maka pada tahun 2004 sampai sekarang Drs. Ahmad P.Allo selaku pimpinan perusahaan memindahkan perusahaan ini ke tempat yang lebih strategis yang berlokasi di Jln Urip Sumoharjo No.1 Panaikang Makassar.

Secara geografis perusahaan “Kopi Alif Jaya” Makassar berada pada posisi yang menguntungkan karena terletak di jalan poros Urip Sumoharjo, sehingga mudah dijangkau oleh konsumen yang ingin membeli langsung produk “Kopi Alif Jaya” tersebut.

Perusahaan “Kopi Alif Jaya” Makassar adalah suatu perusahaan yang bergerak di bidang usaha “Kopi Bubuk Kemasan”. Perusahaan ini berdiri di atas tanah seluas kurang lebih 400 m² dimana bangunan ini ditunjang oleh beberapa ruangan yaitu ruangan gudang penyimpanan bahan baku, ruangan pengolahan, ruangan pengemasan, ruangan penyimpanan produk, ruangan pemasaran dan ruangan kantor.

4.2. Potensi Sumber Bahan Baku

Bahan baku merupakan kebutuhan dalam mengelola suatu usaha .

Ketersediaan baku untuk kelangsungan suatu usaha tergantung dari potensi bahan tersebut. Seperti halnya bahan baku untuk kopi bubuk yang berupa kopi biji sangat tergantung pada daerah penghasil .

Potensi sumber bahan baku dimaksudkan dapat diketahui pada data produksi kopi di Sulawesi Selatan .

Tabel 1. Luas Areal Dan Produksi Kopi Arabica Sulawesi Selatan, 2006

No.	Kabupaten/	Tahun									
		2001		2002		2003		2004		2005	
		Luas (Ha)	Prod (Ton)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Luwu	891	412	913	470	913	474	927	347	927	466
2	Luwu Utara	1.251	587	1.251	587	1.251	587	77	65	77	65
3	Tator	15.680	4.039	17.392	4.608	17.445	4.654	16.019	3.568	19.891	4.527
4	Bone	642	154	650	156	650	164	669	175	834	232
5	Soppeng	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Wajo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	Sinjai	1.677	468	1.677	656	1.677	1.300	1.461	1.304	1.310	606
8	Bulukumba	486	229	486	229	486	229	417	96	432	100
9	Selayar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Bantaeng	659	165	731	349	731	361	751	361	814	364
11	Jeneponto	-	-	1.815	1.115	1.815	1.115	2.458	1.421	2.449	1.203
12	Takalar	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Gowa	1.863	943	2.000	1.121	2.000	1.121	2.012	1.318	2.012	1.248
14	Ujung Pandang	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15	Maros	15	-	15	-	15	-	-	-	-	-
16	Pangkep	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	Barru	450	6	475	12	475	13	-	-	-	-
18	Pare-Pare	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	Pinrang	190	109	320	183	320	197	357	197	357	195
20	Sidrap	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	Enrekang	10.467	3.143	10.441	4.815	10.441	5.453	10.444	6.231	10.721	6.871
22	Polmas	12.112	3.703	13.300	3.703	13.300	3.732	-	-	-	-
23	Majene	539	74	539	80	542	81	-	-	-	-
24	Mamuju	221	103	9.280	128	280	130	-	-	-	-
	Jumlah	47.143	14.135	61.285	18.212	52.341	19.611	35.592	15.100	39.824	15.878

Sumber: Kantor Dinas Perkebunan Propinsi Sulawesi Selatan

Pada Tabel 1. menunjukkan luas areal tanaman kopi dan produksinya sampai dengan tahun 2005 di Sulawesi Selatan pada setiap Kabupaten dan kota berbeda-beda. Kabupaten yang merupakan penghasil kopi arabika dengan luas areal 19.891 Ha. dengan produksi mencapai 4.527 ton adalah Kabupaten Tana Toraja dan Kabupaten Enrekang mencapai 10.721 Ha. dengan produksi 6.871. Kedua Kabupaten tersebut berbeda antara produksi dengan luas areal. Luas areal tanaman kopi kabupaten Tana Toraja 19.891 Ha. atau 49,9 % dan areal produksi mencapai 4.527 ton atau 28,5 % dari produksi kopi Sulawesi Selatan. Sedangkan Kabupaten Enrekang luas areal mencapai 10.726 Ha. atau 26,9 % tetapi produksinya mencapai 6.871 ton atau 43,2 % dari produksi kopi Sulawesi Selatan.

Sehubungan dengan kegiatan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya “ yaitu dengan mengolah bahan baku kopi biji yang berasal dari kabupaten Tanah Toraja yang merupakan penghasil kopi Sulawesi Selatan.

4.3 Proses Persediaan Bahan Baku

Kegiatan yang berkaitan dengan pemindahan atau pemilihan sejumlah barang sebagai persediaan proses produksi dilakukan melalui pembelian bahan baku.

Dalam pelaksanaan pembelian bahan baku oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” dilakukan melalui pedagang pengumpul lokal yang berada di daerah Tana Toraja sebagai langganannya.

Pengadaan bahan baku lewat pedagang pengumpul dilakukan dengan cara pedagang pengumpul mendatangi agen dan kemudian mengadakan negosiasi, apabila

terjadi kesepakatan baik mengenai harga maupun kualitas kemudian dilakukan transaksi.

Penentuan harga bahan baku disesuaikan dengan harga yang berlaku di pasaran, kemudian akan terjadi tawar menawar antara pedagang pengumpul dengan pihak perusahaan. Harga bahan baku yang dibeli oleh perusahaan “Kopi Bubuk Alif Jaya” pada tahun 2003 berkisar antara Rp. 6.000 - Rp.6.500 / Kg , pada tahun 2004 harga bahan baku berkisar antara Rp.7.000 – 7.500/Kg , pada tahun 2005 harga bahan baku meningkat menjadi Rp.11,500 /Kg dan pada tahun 2006 menjadi Rp.13.000 – 13.500 /Kg (sudah termasuk angkutan) dalam hal ini harga tersebut sudah sampai di perusahaan. Sistem pembayaran dalam pembelian bahan baku adalah secara tunai. Untuk lebih jelasnya proses pengadaan bahan baku pada perusahaan “ Kopi Alif Jaya” adalah sebagai berikut:



Berdasarkan gambar di atas dapat diketahui bahwa saluran tataniaga pada proses pengadaan bahan baku untuk “Kopi Alif Jaya” sangat pendek, lembaga yang terlibat hanya petani dan pedagang pengumpul.

4.4 Sejarah Singkat Perusahaan

Perusahaan “ Kopi Alif Jaya” Makassar didirikan pada tahun 1996 oleh Drs. Ahmad P.Allo dengan bidang usaha “Kopi Bubuk Kemasan”.

Pada tahun 1996 sampai 2003 perusahaan ini masih bernama “ Karya Jaya”, tapi pada saat itu keadaan perusahaan belum berkembang karena Drs. Ahmad. P.Allo selaku pimpinan perusahaan kurang memperhatikan karyawan dan manajemen perusahaan sehingga berimbas pada menurunnya kinerja dari perusahaan. Adapun alasan sampai hal ini terjadi, itu karena disebabkan sebagai akibat dari kegiatan lain seperti; pimpinan masih kuliah dan masih terdaftar sebagai guru di salah satu SMU swasta di Makassar.

Seiring dengan berjalannya waktu, kemudian pada tahun 2004 perusahaan ini berganti nama menjadi “ Kopi Alif Jaya”, adapun alasan pimpinan perusahaan mengganti nama dari perusahaan ini karena menurut pimpinan bahwa basis bahan baku perusahaan ini adalah berasal dari Kabupaten Tanah Toraja dan untuk menepis asumsi masyarakat luas tentang kelayakan konsumsi bagi masyarakat muslim bahwa kopi bubuk ini layak konsumsi maka pimpinan mengganti nama perusahaan dengan menyisipkan bahasa Arab yaitu “Alif” sehingga perusahaan ini diberi nama “Kopi Alif Jaya” yang mempunyai arti “ semoga bermanfaat bagi semua masyarakat dan selalu berjaya”.

Adapun izin usaha yang didapatkan oleh perusahaan ini yaitu berdasarkan izin usaha dari lurah setempat dengan No.1593/010/LP/N/2004. Izin usaha tersebut masih bersifat sementara atau masih skala industri rumah tangga (*home industry*). Izin lain industri ini seperti nomor registrasi dari Kanwil Kesehatan, Kanwil Perdagangan dan Industri dan Balai Pengawasan Obat dan Makanan (POM) sampai saat ini belum

diterbitkan (belum mendapatkan jawaban), hal seperti ini disebabkan kurangnya komunikasi antara pihak perusahaan dengan instansi yang terkait

4.5 Struktur Organisasi

Dalam setiap perusahaan sangat diperlukan struktur organisasi yang jelas agar pembagian kerja dari setiap orang yang duduk dalam organisasi tersebut dapat melaksanakan segala tugas dan tanggung jawab yang harus dipenuhi guna mencapai tujuan dari organisasi tersebut dan harus menunjukkan keterkaitan yang erat dan saling menunjang antara satu bagian lainnya agar hubungan kerja dalam organisasi berlangsung baik dan terarah.

Perusahaan "Kopi Alif Jaya" Makassar dalam menjalankan kegiatannya memiliki struktur organisasi yang terdiri atas:

1. Pimpinan Perusahaan bertindak selaku koordinator dalam kegiatan operasional usaha.
2. Bendahara bertugas serta bertanggung jawab terhadap kegiatan yang berhubungan dengan keuangan
3. Bagian pengolahan (produksi) bertugas dalam pengolahan biji kopi kering menjadi kopi bubuk
4. Bagian pembuatan kemasan bertugas dalam pembuatan label atau logo kemasan plastik
5. Bagian pengemasan bertugas dalam pengemasan kopi bubuk dan mengatur penyimpanan produk pada rak penyimpanan

6. Bagian pemasaran bertugas dalam memasarkan produk ke daerah-daerah yang telah ditunjuk oleh perusahaan dan ke toko-toko serta warung-warung kopi yang menjadi langganan.

Skema Struktur Organisasi industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya" Makassar, 2006



4.6 Manajemen Sumber Daya Manusia

Menurut Edwin B. Flippo, manajemen sumber daya manusia adalah perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan dari pengadaan, pengembangan, pemberian balas jasa, pengintegrasian, pemeliharaan, dan pemutusan hubungan kerja dengan maksud mencapai tujuan individu karyawan, perusahaan, atau organisasi serta masyarakat.

4.6.1 Karyawan

Karyawan industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya" adalah orang yang bekerja pada industri yang melaksanakan tugas memproduksi (mengolah kopi biji menjadi

kopi bubuk), memasarkan produk dan membantu mengurus admisnistrsi usaha industri tersebut. Industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” memiliki karyawan yang memiliki keahlian berbeda – beda sehingga dalam penempatan pada bagian masing-masing disesuaikan dengan keahliannya. Pada bagian pemasaran ditempatkan orang yang lincah dan pintar menarik minat para konsumen sehingga apa yang direncanakan dapat tercapai. Karyawan yang ditemamatkan pada bagian produksi yaitu karyawan yang memilki fisik yang kuat atau yang terbiasa dengan bau yang k khas kopi agar produk yang dihasilkan berkualitas, sedangkan pada bagian pengemasan ditempatkan orang yang telaten (teliti) sehingga produk yang dikemas sesuai dengan yang diinginkan konsumen begitu juga pada bagian administrasi ditempatkan orang yang mempunyai kedisiplinan dan ketelitian.

4.6.2 M a n a j e r

Manjer adalah orang yang memegang jabatan tertinggi dari semua karyawan industri rumah tangga ‘Kopi Alif Jaya’ yang bertindak selaku pimpinan usaha .Manejer pada industri rumah tangga ‘Kopi Alif Jaya’ adalah orang yang mengetahui tentang keadaan karyawannya sehingga dalam memimpin bawahannya tidak kaku. Seorang manejer harus pandai berkomunikasi keluar untuk mempromosikan usahanya, kerja sama dengan pihak lain dan pandai mencari peluang pasar.

4.7 Sumber Daya Peralatan

Fasilitas merupakan hal yang mutlak dibutuhkan dalam menjalankan suatu usaha agar tujuan dapat tercapai. Fasilitas yang dimiliki oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” dalam menjalankan kegiatan sehari-hari dapat dilihat pada tabel 2

Tabel 2. Fasilitas yang Dimiliki oleh Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”, 2006

No	Jenis Fasilitas	Jumlah (Buah)
1	Kendaraan	
	- Roda empat	1
	- Roda dua	9
2.	Penggorengan	1
3	Mesin Penggiling	2
4.	Tabung Kompor	2
5.	Alat Sablon	1
6.	Alat Pres	3
7.	Timbangan duduk	5
8	Timbangan Gantung	1
9.	Meja	5
10.	Rak Penyimpan	1
11.	Kalkulator	2
12.	Telepon	1

Sumber : Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”, 2006

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa fasilitas yang dimiliki oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” dalam menjalankan usahanya cukup memadai, hal ini terlihat ada 9 buah kendaraan roda dua yang sangat mendukung dalam kegiatan khususnya pemasaran hasil. Fasilitas yang juga sangat mendukung yaitu terlihat adanya pesawat telepon yang merupakan alat komunikasi, juga mesin penggiling dan alat penggorengan yang sangat vital dalam kegiatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” tersebut.

4.8 Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja pada industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” Makassar berjumlah 16 orang, 8 orang merupakan karyawan tetap sedangkan 8 orang menjadi tenaga harian (pemberian upah berdasarkan jumlah penjualan). Karyawan tetap terdiri dari bagian administrasi tiga (3) orang, bagian pengolahan (produksi) 3 orang, dan bagian pemasaran dua (2) orang. Mengenai gaji para tenaga kerja, baik bagian produksi, bagian pemasaran, dan bagian administrasi rata-rata Rp.500.000,-/bulan, sedangkan pemimpin perusahaan sekitar Rp.700.000,-/bulan.

4.9 Proses Pengolahan Kopi Bubuk

Proses pengolahan merupakan salah satu aspek yang mempunyai peranan yang sangat penting bagi industri yang mengelolah bahan baku menjadi bahan jadi. Salah satunya adalah produk kopi bubuk yang mencakup semua aspek produksi dimana dimulai dari perendangan, penyimpanan, penggilingan, pengemasan sampai pruduk tersebut dipasarkan.

Proses produksi yang dilakukan perusahaan "Kopi Alif Jaya" Makassar adalah sebagai berikut:

4.9.1 Biji Kopi Kering

Penggunaan biji kopi pada proses pembuatan kopi bubuk adalah biji kopi kering dengan jenis kopi Arabica, biji kopi kering ini diperoleh dari petani melalui pedagang pengumpul yang ada di Kabupaten Tanah Toraja.

4.9.2 Perendangan (penyangraian)

Perendangan yang dilakukan perusahaan "Kopi Alif Jaya" adalah proses pemanasan biji kopi kering dengan pada suhu $\pm 100 - 225^{\circ}$ selama ± 30 menit dengan menggunakan mesin perendangan yang yang diberikan perlakuan dengan cara memutar mesin perendang ke kanan dan ke kiri yang bertujuan untuk mendapatkan kopi rendang yang berwarna coklat kehitaman. Perendangan dihentikan bila kopi sudah kehitaman dan mudah pecah (retak) serta mengeluarkan aroma khas kopi. Hasil penyangraian terdiri atas coklat kehitaman, hitam dan hitam seakli. Perendangan (penyangraian) biasanya dilakukan pada malam hari. Kapasitas mesin perendangan dalam satu kali perendangan yaitu 20 kg biji kopi kering.

4.9.3 Penyimpanan (Pendinginan)

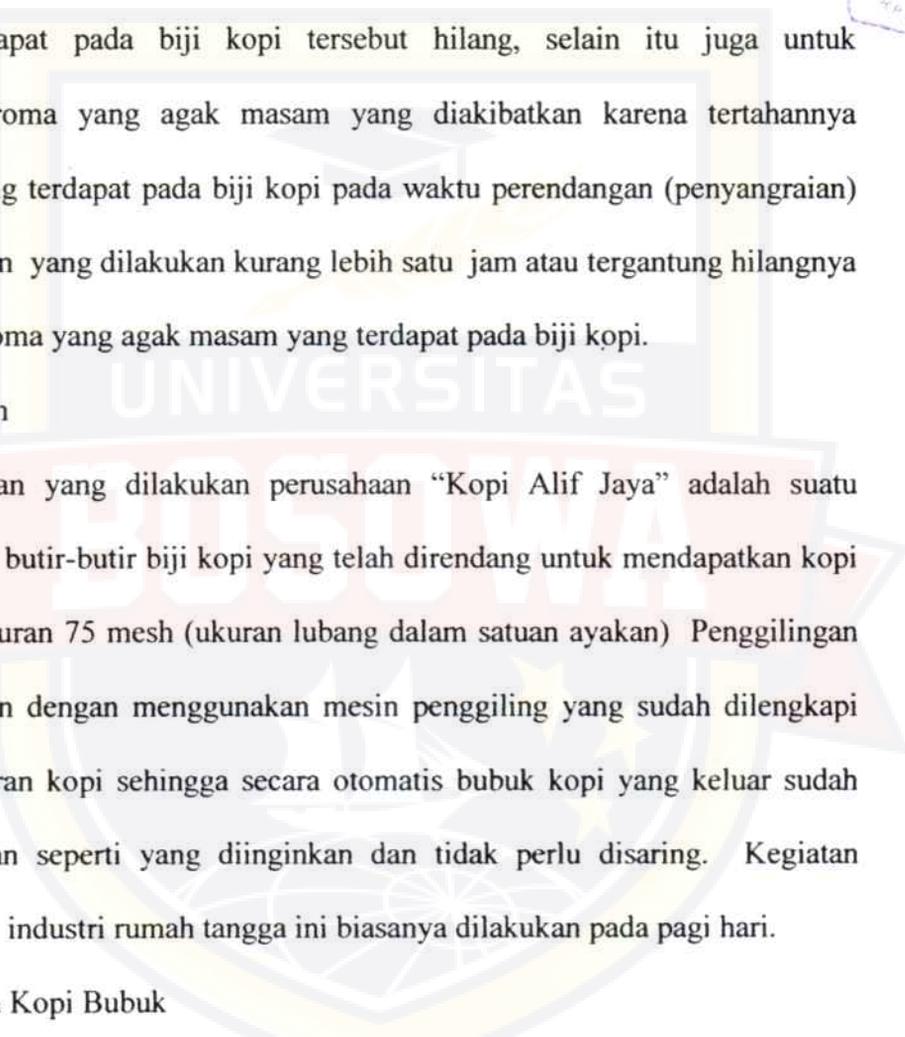
Biji kopi kering yang sudah direndang harus disimpan terlebih dahulu di dalam kotak penyimpanan sebelum dilakukan penggilingan, tujuannya agar uap panas yang terdapat pada biji kopi tersebut hilang, selain itu juga untuk menghilangkan aroma yang agak masam yang diakibatkan karena tertahannya kandungan air yang terdapat pada biji kopi pada waktu perendangan (penyangraian) Lama penyimpanan yang dilakukan kurang lebih satu jam atau tergantung hilangnya uap panas serta aroma yang agak masam yang terdapat pada biji kopi.

4.9.4 Penggilingan

Penggilingan yang dilakukan perusahaan “Kopi Alif Jaya” adalah suatu proses pemecahan butir-butir biji kopi yang telah direndang untuk mendapatkan kopi bubuk yang berukuran 75 mesh (ukuran lubang dalam satuan ayakan) Penggilingan biji kopi dilakukan dengan menggunakan mesin penggiling yang sudah dilengkapi alat pengatur ukuran kopi sehingga secara otomatis bubuk kopi yang keluar sudah mempunyai ukuran seperti yang diinginkan dan tidak perlu disaring. Kegiatan penggilingan oleh industri rumah tangga ini biasanya dilakukan pada pagi hari.

4.9.5 Pengemasan Kopi Bubuk

Pengisian kopi bubuk kedalam kemasan plastik ada dua (2) cara pengisian kopi bubuk yaitu dengan menggunakan takaran 2 (dua) sendok makan untuk kemasan yang kecil dan untuk ukuran kemasan $\frac{1}{4}$ kg, $\frac{1}{2}$ kg dan 1 kg menggunakan timbangan duduk. Langkah selanjutnya adalah kemasan dipres untuk menghindari terjadinya kontaminasi udara yang menyebabkan produk tersebut menjadi rusak.



Setelah itu kopi bubuk kemasan yang berukuran kecil disusun dengan menggunakan kertas karton manila yang berukuran 30 x 20 cm dan ditempel dengan menggunakan hetter. Setelah kopi bubuk dikemas tahapan selanjutnya adalah penyimpanan produk kopi bubuk kemasan kedalam rak penyimpanan dan siap untuk dipasarkan.

4.10 Marketing Mix (Bauran Pemasaran)

Unsur - unsur dalam bauran pemasaran yang terdapat keting Mix adalah :
Produk, Harga, Promosi dan Distribusi yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

4.10.1 Produk

Produk merupakan suatu sifat yang kompleks baik yang dapat diraba maupun tidak dapat diraba, termasuk bungkus, warna, harga, pristise perusahaan dan pengecer, pelayanan perusahaan dan pengecer yang diterima oleh pembeli untuk memuaskan keinginan untuk kebutuhannya. Produk yang dihasilkan oleh industri rumah tangga "Kopi Alif Jaya " adalah kopi olahan yang berupa kopi bubuk yang dikemas dalam bungkus plastik dengan ukuran bervariasi ada yang bentuk saset, $\frac{1}{4}$ kg, $\frac{1}{2}$ kg dan 1 kg. Produk tersebut sangat diminati oleh konsumen khususnya masyarakat yang hobi minum kopi.

4.10.2 Harga

Penentuan harga sangat penting untuk memasarkan produk sekalipun produk tersebut sebegus apapun. tetapi harga tidak terjangkau oleh konsumen maka produk tersebut tidak dapat terjual. Dalam menentukan suatu tingkat harga, perusahaan harus

senantiasa melakukan perhitungan analisis biaya-biaya dan untuk menghasilkan laba (profit).

Penetapan harga yang dilakukan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” berbeda –beda, pada tahun 2003 harga kopi bubuk yaitu berkisar antara Rp.15.000- Rp.15.400 /Kg , tahun 2004 harga berkisar antara Rp.20.000- Rp.20.500, pada tahun 2005 berkisar antara Rp.25.000-25.500, dan pada tahun 2006 naik menjadi Rp.30.000 /Kg .Harga – harga tersebut disesuaikan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” dari tahun 2003 s/d pertengahan 2006 hampir sama setiap tahun.

4.10.3 Promosi

Yang dimaksudkan dengan promosi disini adalah bauran promosi dimana masing-masing memiliki tujuan spesifik yang berbeda-beda. Bauran promosi terdiri atas pengiklanan, penjualan perorangan, promosi penjualan, dan publikasi.

Promosi yang dilakukan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” masih kurang hanya promosi yang bersifat penjualan perorangan yang dimaksudkan untuk menyampaikan secara lisan bahwa kopi yang diproduksi oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya ” asli kopi Toraja sehingga masyarakat khususnya masyarakat yang suka minum kopi asli (tidak tercampur bahan lain).

4.10.4 Distribusi

Untuk memperluas daerah pemasaran dan agar produk cepat tersebar ke konsumen maka perlu ada saluran distribusi. Saluran distribusi yang dilakukan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya “ adalah dari perusahaan langsung ke konsumen dan dari perusahaan ke pedagang pengecer yang dilakukan oleh petugas (sales) pemasaran.

4.11. Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga Kopi Bubuk Alif Jaya

4.11.1 Analisis Biaya

Pada dasarnya biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat dibagi atas biaya tetap (Fixed cost) dan biaya variabel (Variable cost). Biaya tetap adalah biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang sifatnya berubah-ubah yang disesuaikan dengan kegiatan produksi. Biaya-biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya “ adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Analisis Biaya Industri Rumah Tangga ‘Kopi Alif Jaya’ 2006

No	Tahun	Biaya tetap	Biaya Variabel	Total Biaya
1	2	3	4	5
1	2003	Rp. 47.053.240	Rp.291.945.300	Rp.339.070.540
2.	2004	Rp. 46.110.124	Rp.240.161.250	Rp.286.271.374
3.	2005	Rp. 57.950.316	Rp.315.825.300	Rp.378.775.616

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2006.

Tabel 3 menunjukkan bahwa, biaya yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya”, yang terdiri atas biaya tetap dan biaya variabel. Pada tahun 2005 biaya yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” cukup tinggi, hal ini disebabkan karena harga bahan baku, gaji karyawan dan biaya transportasi mengalami peningkatan.

4.11.2 Analisis Penerimaan

Penerimaan merupakan nilai uang yang diterima dari hasil penjualan produk kopi bubuk kemasan oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya”

Tabel 4. Analisis Penerimaan Industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” 2006

No	Tahun	Jumlah (Kg)	Nilai (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	2003	25.752,75	15.000	386.291.000
2.	2004	18.461,15	20.000	369.223.000
3	2005	16.812,75	25.000	420.318.750

Sumber Data Primer Setelah Diolah, 2006

Tabel 4 menunjukkan jumlah penerimaan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” pada tahun 2003 jumlah produksi cukup banyak tetapi harganya rendah, sebaliknya pada tahun 2005 jumlah produksi berkurang tetapi harganya cukup tinggi sehingga terlihat penerimaan pada tahun 2005 meningkat.

4.11.3 Analisis Pendapatan

Pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” adalah selisih antara penerimaan total dengan biaya total . Pendapatan tersebut dianalisis selama tiga (3) tahun terakhir, yaitu dari tahun 2003 sampai dengan 2005. Rumus untuk menganalisis yaitu dengan rumus pendapatan yaitu:

$$\pi = TR - TC$$

Untuk tahun 2003 pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” adalah:

Diketahui :

$$TR = \text{Rp.}386.291.400,-$$

$$TC = \text{Rp.} 339.070.540,-$$

$$\text{Rp.}386.291.400 - \text{Rp.}339.070.540$$

$$\pi = \text{Rp.}47.220.860,-$$

Pada tahun 2004 pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya “ adalah:

Diketahui:

$$TR = \text{Rp.}369.223.000,-$$

$$TC = \text{Rp.}286.271.374,-$$

$$= \text{Rp.}369.223.000 - \text{Rp.}286.271.374$$

$$\pi = \text{Rp.}82.951.626,-$$

Pada tahun 2005 pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” adalah

Diketahui:

$$TR = \text{Rp. } 420.318.750,-$$

$$TC = \text{Rp. } 373.775.616,-$$

$$\pi = \text{Rp. } 420.318.750 - \text{Rp. } 373.775.616,-$$

$$= \text{Rp. } 46.543.130,-$$



Tabel 5. Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”, 2006

No	Tahun	Total Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Pendapatan (Rp)
1	2	3	4	5
1	2003	386.291.400	339.070.540	47.220.860
2	2004	369.223.000	286.271.374	82.951.626
3	2005	420.318.750	373.775.616	46.543.130
Jumlah				176.715.616
Rata-rata/Tahun				58.905.205

Sumber : Data Primer Setelah Diolah, 2006

Berdasarkan perhitungan di atas maka pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” meningkat pada tahun 2004 sekitar 58 % dari tahun 2003, hal ini disebabkan harga bahan baku pada tahun 2004 agak rendah sedangkan hasil penjual tinggi. Pada tahun 2005 mengalami penurunan sekitar 52 % dari tahun 2004, hal tersebut disebabkan karena ketersediaan bahan baku mengalami penurunan sebab harga bahan baku naik, hal lain yang mengakibatkan pendapatan menurun yaitu gaji

karyawan dan transportasi ikut meningkat hubungannya dengan (BBM naik). Kadaan demikian kurang diantisipasi oleh pengelola industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” dalam hal ini fungsi manajemen belum berjalan sesuai dengan yang diharapkan. Hubungannya dengan ketersediaan bahan baku pihak industri kurang komunikasi kepada pedagang pengumpul yang merupakan langganan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya”, sehingga mereka menjual kopinya kepada perusahaan yang ada di Toraja yang termasuk eksportir (Toarco Jaya).

Hasil yang diterima oleh industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” digunakan untuk memenuhi kebutuhan keluarga dan sebagian ditabung untuk kelanjutan usaha.



V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan analisis pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” di Makassar Sulawesi Selatan, maka dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Rata - rata pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” sebesar Rp.58.905.205,-/ tahun, atau Rp.4.908.767,- / bulan yang sebagian besar digunakan untuk kebutuhan keluarga dan selebihnya ditabung.
2. Dalam jangka waktu tiga (3) tahun terakhir pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” berfluktuasi.
3. Pada tahun 2005 pendapatan industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” menurun disebabkan karena harga bahan baku, gaji karyawan dan transportasi cenderung mengalami peningkatan.

5.2 Saran

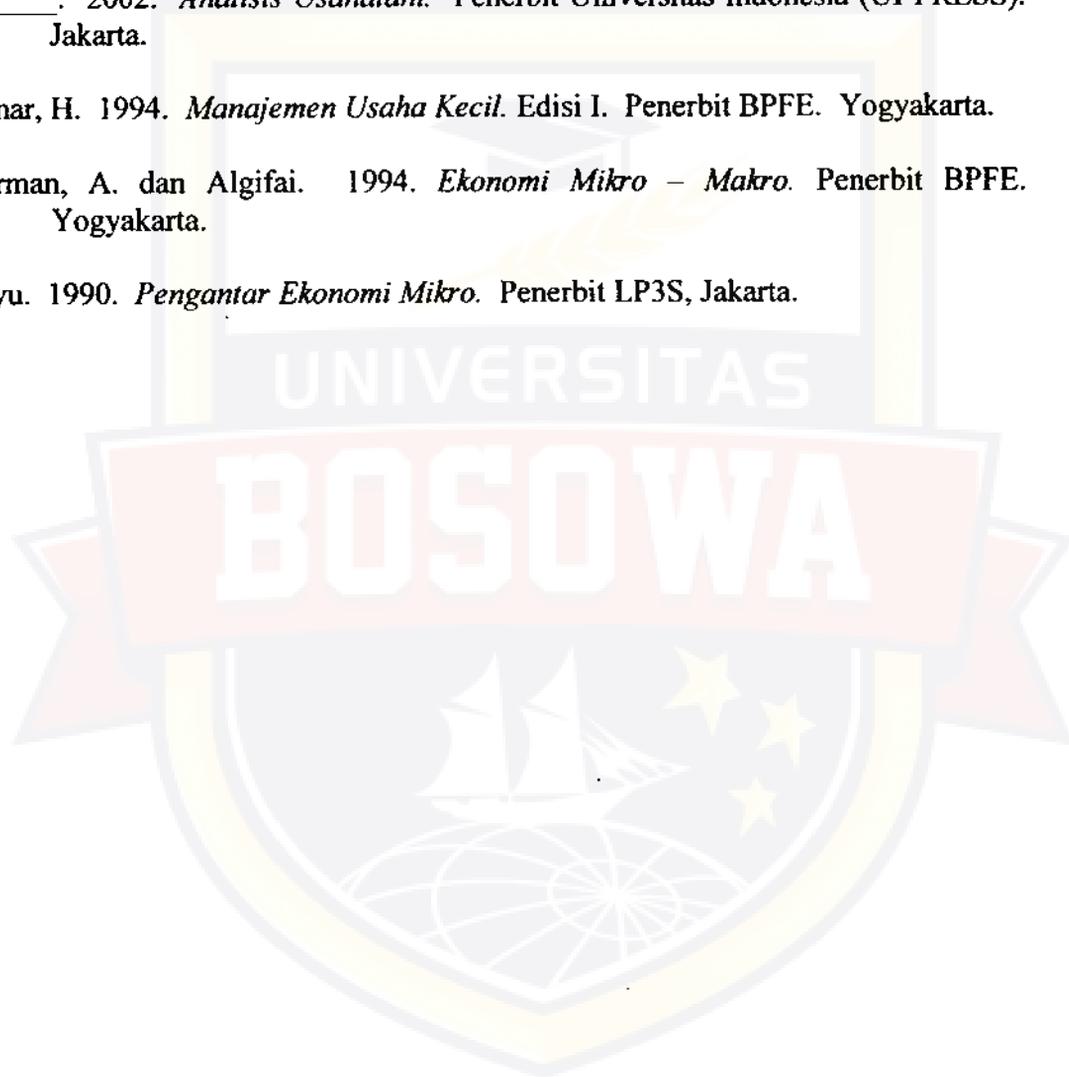
Berdasarkan kesimpulan di atas maka disarankan sebagai berikut:

1. Agar pimpinan (pengelola) industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” lebih meningkatkan usahanya dengan jalan menabung untuk kelanjutan usahanya.
2. Agar pemimpin (pengelola) industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” memperbaiki sistem ketersediaan bahan baku, sehingga industri dapat mempertahankan kontinuitas bahan baku, kualitas dan kuantitas produk (Kopi Bubuk).
3. Sebaiknya pengelola industri rumah tangga “Kopi Alif Jaya” melakukan perencanaan tentang ketersediaan bahan baku dan biaya operasionalnya.

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1988. *Budidaya Tanaman Kopi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Abdurrahman. 1990. *Manajemen Usaha Tani*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Ahyari, A. 1981. *Efisiensi Persediaan Bahan*. Penerbit BPFE. Yogyakarta
- _____ 1986. *Efisiensi Persediaan Bahan*. Penerbit BPFE. Yogyakarta.
- _____ 1992. *Manajemen Produksi dan Perencanaan Sistem Produksi*. Penerbit BPFE Yogyakarta.
- Assauari, Sofjan, 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Kartasapoetra, G., Kartasapoetra, A.G., dan Kartasapoetra, R.G. 1985. *Manajemen Pertanian (Agribisnis)*. PT. Bina Aksara. Jakarta.
- Kewirausahaan Indonesia. 2000. *Diktat Panduan Mahasiswa*. Penerbit Yayasan Andi Sose. Makassar
- Najiyeti, S. dan Danarti. 1999. *Kopi : Budidaya dan Penanganan Lepas Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Radiks, P. 1997. *Analisis Biaya dan Manfaat*. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Sivetz, M, dan N.W Desroiser, 1979. *Coffed Processing Technology*. Volume 1 AVI, Publishing Company Inc. Westport, Connection.
- Siswoputranto, P.S, 1993. *Kopi: Internasional dan Indonesia*. Kanisius Yogyakarta
- Syarif, R dan Aris Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT. Medyatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Soeharjo, dan Patong, D. 1986. *Sendi-sendi Pokok Ilmu Usahatani*. Penerbit Lembaga Penerbitan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Soekartawi. 1986. *Ilmu Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia, UI Press, Jakarta.

- _____. 1995. *Analisa Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- _____. 1996. *Pembangunan Pertanian*. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- _____. 2002. *Analisis Usahatani*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-PRESS). Jakarta.
- Subanar, H. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. Edisi I. Penerbit BPFE. Yogyakarta.
- Sudarman, A. dan Algifai. 1994. *Ekonomi Mikro – Makro*. Penerbit BPFE. Yogyakarta.
- Wahyu. 1990. *Pengantar Ekonomi Mikro*. Penerbit LP3S, Jakarta.



Lampiran 1 a : Analisis Biaya Industri Rumah Tangga " Kopi Alif Jaya" 2003

Bulan	Biaya Tetap				Biaya Variable							Total Biaya (BT+BV)
	G. Karyawan	Rek. Listrik/Tip	Penyusutan	Total Biaya T.	Bahan Baku	Upah TK	Kemasan	Transport	Lain-lain	Tatal Biaya V		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Januari	2,500,000.0	300,000.0	1,131,770.0	3,931,770.0	14,098,500.0	4,811,800.0	1,015,200.0	625,000.0	500,000.0	21,050,500.0	24,982,270.0	
Februari	2,500,000.0	300,000.0	1,131,770.0	3,931,770.0	14,833,000.0	5,061,750.0	1,067,700.0	625,000.0	500,000.0	22,087,450.0	26,091,220.0	
Maret	2,500,000.0	270,000.0	1,131,770.0	3,901,770.0	15,175,000.0	5,179,100.0	1,092,200.0	625,000.0	510,000.0	22,581,300.0	26,483,070.0	
April	2,500,000.0	280,000.0	1,131,770.0	3,911,770.0	15,132,000.0	5,163,750.0	1,089,300.0	630,000.0	450,000.0	22,465,050.0	26,376,820.0	
Mei	2,500,000.0	285,000.0	1,131,770.0	3,916,770.0	16,200,000.0	5,546,250.0	1,120,000.0	630,000.0	530,000.0	24,026,250.0	27,943,020.0	
Juni	2,500,000.0	290,000.0	1,131,770.0	3,921,770.0	16,380,000.0	5,592,150.0	1,179,300.0	631,000.0	480,000.0	24,262,450.0	28,184,220.0	
Juli	2,500,000.0	295,000.0	1,131,770.0	3,926,770.0	16,900,000.0	5,765,100.0	1,216,800.0	631,500.0	520,000.0	25,033,400.0	28,960,170.0	
Agustus	2,500,000.0	290,000.0	1,131,770.0	3,921,770.0	17,745,000.0	6,056,250.0	1,277,200.0	650,000.0	540,000.0	26,268,450.0	30,190,220.0	
September	2,500,000.0	285,000.0	1,131,770.0	3,916,770.0	17,439,500.0	5,951,700.0	1,255,300.0	642,000.0	610,000.0	25,898,500.0	29,815,270.0	
Oktober	2,500,000.0	287,000.0	1,131,770.0	3,918,770.0	17,075,500.0	5,826,750.0	1,229,700.0	642,000.0	610,000.0	25,383,950.0	29,302,720.0	
November	2,500,000.0	290,000.0	1,131,770.0	3,921,770.0	17,914,000.0	6,114,900.0	1,289,900.0	642,000.0	650,000.0	26,610,800.0	30,532,570.0	
Desember	2,500,000.0	300,000.0	1,131,770.0	3,931,770.0	17,706,000.0	6,046,500.0	1,274,700.0	650,000.0	600,000.0	26,277,200.0	30,208,970.0	
Jumlah	30,000,000.0	3,472,000.0	13,581,240.0	47,053,240.0	196,598,500.0	67,116,000.0	14,107,300.0	7,623,500.0	6,500,000.0	291,945,300.0	339,070,540.0	
Rara/ Bulan	2,500,000.0	289,333.3	1,131,770.0	3,921,103.3	16,383,208.3	5,593,000.0	1,175,608.3	635,291.7	541,666.7	24,328,775.0	28,255,876.3	

Data: Primer Setelah Diolah 2006



Lampiran 1 b : Analisis Biaya Industri Rumah Tangga " Kopi Alif Jaya" 2004

Bulan	Biaya Tetap				Biaya Variable							Total Biaya (BT+BV)
	G.Karyawan	Rek Listrik/Tip	Penyusutan	Total Biaya T	Bahan Baku	Upah TK	Kemasan	Transport	Lain-lain	Total Biaya V		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Januari	2.950.000,0	300.000,0	599.177,0	3.849.177,0	11.375.000,0	5.058.150,0	925.500,0	560.000,0	500.000,0	18.416.650,0	22.267.827,0	
Februari	2.950.000,0	300.000,0	599.177,0	3.849.177,0	13.125.000,0	5.546.250,0	931.000,0	560.000,0	500.000,0	20.662.250,0	24.511.427,0	
Maret	2.950.000,0	260.000,0	599.177,0	3.809.177,0	12.250.000,0	5.057.500,0	930.500,0	585.000,0	430.000,0	19.253.000,0	23.062.177,0	
April	2.950.000,0	280.000,0	599.177,0	3.829.177,0	12.800.000,0	5.293.800,0	932.700,0	580.000,0	432.500,0	19.839.000,0	23.668.177,0	
Mei	2.950.000,0	300.000,0	599.177,0	3.849.177,0	14.000.000,0	5.916.000,0	1.050.250,0	589.000,0	440.500,0	21.995.750,0	25.844.927,0	
Juni	2.950.000,0	295.000,0	599.177,0	3.844.177,0	13.125.000,0	5.546.200,0	1.000.100,0	590.000,0	500.000,0	20.761.300,0	24.605.477,0	
Juli	2.950.000,0	310.000,0	599.177,0	3.859.177,0	12.775.000,0	5.398.300,0	1.100.000,0	553.000,0	350.000,0	20.176.300,0	24.035.477,0	
Agustus	2.950.000,0	280.000,0	599.177,0	3.829.177,0	13.125.000,0	5.055.800,0	1.015.000,0	565.300,0	470.200,0	20.231.300,0	24.060.477,0	
September	2.950.000,0	295.000,0	599.177,0	3.844.177,0	13.312.500,0	5.249.600,0	1.015.500,0	570.000,0	432.400,0	20.580.000,0	24.424.177,0	
Oktober	2.950.000,0	300.000,0	599.177,0	3.849.177,0	13.687.500,0	5.369.000,0	1.090.000,0	571.500,0	520.500,0	21.238.500,0	25.087.677,0	
November	2.950.000,0	270.000,0	599.177,0	3.819.177,0	11.250.000,0	4.437.000,0	905.000,0	520.000,0	560.000,0	17.672.000,0	21.491.177,0	
Desember	2.950.000,0	330.000,0	599.177,0	3.879.177,0	12.187.500,0	4.804.000,0	1.001.000,0	540.700,0	800.000,0	19.333.200,0	23.212.377,0	
Jumlah	35.400.000,0	3.520.000,0	7.190.124,0	46.110.124,0	152.812.500,0	62.731.600,0	11.896.550,0	6.784.500,0	5.936.100,0	240.161.250,0	286.271.374,0	
Rata2/ Bulan	2.950.000,0	293.333,3	599.177,0	3.842.510,3	12.734.375,0	5.227.633,3	991.379,2	565.375,0	494.675,0	20.013.437,5	23.855.947,8	

Data: Primer Setelah Diolah, 2006

Lampiran 1 c : Analisis Biaya Industri Rumah Tangga " Kopi Alif Jaya" 2005

Bulan	Biaya Tetap				Biaya Variable							Total Biaya (BT+BV)
	G. Karyawan	Rek. Listrik/Tip	Penyusutan	Total Biaya T.	Bahan Baku	Upah TK	Kemasan	Transport	Lain-lain	Total Biaya V		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Januari	4.200.000,0	300.000,0	332.943,0	4.832.943,0	17.250.000,0	4.893.750,0	750.500,0	1.200.000,0	650.000,0	24.744.250,0	29.577.193,0	
Februari	4.200.000,0	300.000,0	332.943,0	4.832.943,0	18.687.500,0	4.961.000,0	765.000,0	1.250.000,0	660.000,0	26.323.500,0	31.156.443,0	
Maret	4.200.000,0	300.000,0	332.943,0	4.832.943,0	17.825.000,0	5.058.750,0	758.200,0	1.210.000,0	650.000,0	25.501.950,0	30.334.893,0	
April	4.200.000,0	285.000,0	332.943,0	4.817.943,0	17.250.000,0	4.793.750,0	751.500,0	1.200.100,0	655.000,0	24.650.350,0	29.468.293,0	
Mei	4.200.000,0	280.000,0	332.943,0	4.812.943,0	19.252.500,0	5.460.000,0	805.500,0	1.250.000,0	670.000,0	27.448.100,0	32.261.043,0	
Juni	4.200.000,0	285.000,0	332.943,0	4.817.943,0	20.125.000,0	5.625.000,0	885.500,0	1.230.000,0	675.000,0	28.540.600,0	33.358.543,0	
Juli	4.200.000,0	300.000,0	332.943,0	4.832.943,0	20.412.500,0	5.656.200,0	890.500,0	1.235.000,0	675.700,0	28.869.900,0	33.702.843,0	
Agustus	4.200.000,0	310.000,0	332.943,0	4.842.943,0	18.112.500,0	5.137.500,0	770.300,0	1.180.000,0	651.300,0	25.851.600,0	30.694.543,0	
September	4.200.000,0	285.000,0	332.943,0	4.817.943,0	18.687.500,0	5.301.250,0	780.200,0	1.195.000,0	650.700,0	26.614.650,0	31.432.593,0	
Oktober	4.200.000,0	290.000,0	332.943,0	4.822.943,0	18.112.500,0	5.112.000,0	756.300,0	1.120.000,0	650.700,0	25.751.500,0	30.574.443,0	
November	4.200.000,0	300.000,0	332.943,0	4.832.943,0	18.955.000,0	5.425.000,0	810.500,0	1.120.000,0	672.200,0	26.982.700,0	31.815.643,0	
Desember	4.200.000,0	320.000,0	332.943,0	4.852.943,0	17.250.000,0	4.725.000,0	710.000,0	1.210.000,0	651.200,0	24.546.200,0	29.399.143,0	
Jumlah	50.400.000,0	3.555.000,0	3.995.316,0	57.950.316,0	221.930.000,0	62.149.200,0	9.434.200,0	14.400.100,0	7.911.800,0	315.825.300,0	373.775.616,0	
Rata2/ Bulan	4.200.000,0	296.250,0	332.943,0	4.829.193,0	18.494.166,7	5.179.100,0	786.183,3	1.200.008,3	659.316,7	26.318.775,0	31.147.968,0	

Data: Primer Setelah Diolah, 2006

Lampiran 2 a : Penerimaan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya " 2003

Bulan	Produk Kopi Bubuk (Kg)	Harga Satuan (Rp)/Kg	Penerimaan (Rp)
1	3	4	5
Januari	1,887.00	15,000.0	28,305,000.0
Februari	1,985.00	15,000.0	29,775,000.0
Maret	2,031.00	15,000.0	30,465,000.0
April	2,025.00	15,000.0	30,375,000.0
Mei	2,174.96	15,000.0	32,624,400.0
Juni	2,192.80	15,000.0	32,892,000.0
Juli	2,147.00	15,000.0	32,205,000.0
Agustus	2,208.00	15,000.0	33,120,000.0
September	2,217.00	15,000.0	33,255,000.0
Oktober	2,285.00	15,000.0	34,275,000.0
Nopember	2,323.00	15,000.0	34,845,000.0
Desember	2,277.00	15,000.0	34,155,000.0
Jumlah			386,291,400.0
Rata-rata/Bulan			32,190,950.0

Data Primer Setelah Diolah, 2006



45

Lampiran 2 b : Penerimaan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya " 2004

Bulan	Produk Kopi Bubuk (Kg)	Harga Satuan (Rp)/Kg	Penerimaan (Rp)
1	3	4	5
Januari	1,487.50	20,000.0	29,750,000.0
Februari	1,631.25	20,000.0	32,625,000.0
Maret	1,487.50	20,000.0	29,750,000.0
April	1,557.00	20,000.0	31,140,000.0
Mei	1,740.00	20,000.0	34,800,000.0
Juni	1,631.25	20,000.0	32,625,000.0
Juli	1,587.75	20,000.0	31,755,000.0
Agustus	1,487.50	20,000.0	29,750,000.0
September	1,544.25	20,000.0	30,885,000.0
Oktober	1,588.40	20,000.0	31,768,000.0
November	1,305.00	20,000.0	26,100,000.0
Desember	1,413.75	20,000.0	28,275,000.0
Jumlah			369,223,000.0
Rata-rata/Bulan			30,768,583.3

Data : Primer Setelah Diolah, 2006

Lampiran 2 c : Penerimaan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya " 2005

Bulan	Produk Kopi Bubuk (Kg)	Harga Satuan (Rp)/Kg	Penerimaan (Rp)
1	3		5
Januari	1,305.0	25,000.0	32,625,000.0
Februari	1,413.8	25,000.0	35,343,750.0
Maret	1,349.0	25,000.0	33,725,000.0
April	1,305.0	25,000.0	32,625,000.0
Mei	1,456.0	25,000.0	36,400,000.0
Juni	1,521.0	25,000.0	38,025,000.0
Juli	1,535.0	25,000.0	38,375,000.0
Agustus	1,370.0	25,000.0	34,250,000.0
September	1,413.0	25,000.0	35,325,000.0
Oktober	1,366.0	25,000.0	34,150,000.0
Nopember	1,476.0	25,000.0	36,900,000.0
Desember	1,303.0	25,000.0	32,575,000.0
Jumlah			420,318,750.0
Rata-rata/Bulan			35,026,562.5

Data Primer Setelah Diolah, 2006

Diagram 3 a : Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya" 2003

Bulan	Penerimaan (Rp)	Total Biaya	Keuntungan (Rp)
Januari	28,305,000.0	24,982,270.0	3,322,730.0
Februari	29,775,000.0	26,091,220.0	3,683,780.0
Maret	30,465,000.0	26,483,070.0	3,981,930.0
April	30,375,000.0	26,376,820.0	3,998,180.0
Mei	32,624,400.0	27,943,020.0	4,681,380.0
Juni	32,892,000.0	28,184,220.0	4,707,780.0
Juli	32,205,000.0	28,960,170.0	3,244,830.0
Agustus	33,120,000.0	30,190,220.0	2,929,780.0
September	33,255,000.0	29,815,270.0	3,439,730.0
Oktober	34,275,000.0	29,302,720.0	4,972,280.0
November	34,845,000.0	30,532,570.0	4,312,430.0
Desember	34,155,000.0	30,208,970.0	3,946,030.0
Jumlah	386,291,400.0	339,070,540.0	47,220,860.0
Rata-rata/Bulan	32,190,950.0	28,255,878.3	3,935,071.7

: Primer Setelah Diolah, 2006

Grafik 3 b : Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya" 2004

Bulan	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Keuntungan (Rp)
Januari	29,750,000.0	22,267,827.0	7,482,173.0
Februari	32,625,000.0	24,511,427.0	8,113,573.0
Maret	29,750,000.0	23,062,177.0	6,687,823.0
April	31,140,000.0	23,668,177.0	7,471,823.0
Mei	34,800,000.0	25,844,927.0	8,955,073.0
Juni	32,625,000.0	24,605,477.0	8,019,523.0
Juli	31,755,000.0	24,035,477.0	7,719,523.0
Agustus	29,750,000.0	24,060,477.0	5,689,523.0
September	30,885,000.0	24,424,177.0	6,460,823.0
Oktober	31,768,000.0	25,087,677.0	6,680,323.0
November	26,100,000.0	21,491,177.0	4,608,823.0
Desember	28,275,000.0	23,212,377.0	5,062,623.0
Jumlah	369,223,000.0	286,271,374.0	82,951,626.0
<i>Rata-rata/Bulan</i>	<i>30,768,583.3</i>	<i>23,855,947.8</i>	<i>6,912,635.5</i>

Diagram 3 c : Analisis Pendapatan Industri Rumah Tangga "Kopi Alif Jaya" 2005

Bulan	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Keuntungan (Rp)
Januari	32,625,000.0	29,577,193.0	3,047,807.0
Februari	35,343,750.0	31,156,443.0	4,187,307.0
Maret	33,725,000.0	30,334,893.0	3,390,107.0
April	32,625,000.0	29,468,293.0	3,156,707.0
Mei	36,400,000.0	32,261,043.0	4,138,957.0
Juni	38,025,000.0	33,358,543.0	4,666,457.0
Juli	38,375,000.0	33,702,843.0	4,672,157.0
Agustus	34,250,000.0	30,694,543.0	3,555,457.0
September	35,325,000.0	31,432,593.0	3,892,407.0
Oktober	34,150,000.0	30,574,443.0	3,575,557.0
November	36,900,000.0	31,815,643.0	5,084,357.0
Desember	32,575,000.0	29,399,143.0	3,175,857.0
Tahun	420,318,750.0	373,775,616.0	46,543,134.0
<i>Rata-Rata/Bulan</i>	<i>35,026,562.5</i>	<i>31,147,968.0</i>	<i>3,878,594.5</i>

Lampiran 4. Jumlah Tenaga Kerja Pada Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”,
2006

No	Nama	Jenis	Umur	Pendidikan	Jabatan	Keterangan
		Kelamin				
1.	Drs.Ahmad P.Allo	L	45	SI	Pimpinan	No.1,2,3,4,8
2	Dina Pati,SE	P	35	SI	Bendahara/Adm	11,12,16
3	Rudi Rande	L	30	SMA	Pemasaran	(Karwayan
4	Bidin	L	32	SMA	Pemasaran	Tetap)
5	Marten	L	18	SMA	Produksi	
6	Mei,SE	L	31	SI	Pemasaran	
7	Rusi S	L	19	SMA	Produksi	
8	Santo L	L	25	Diploma	Produksi	
9	Yueb	L	19	SMA	Pemasaran	
10	Muliadi	L	19	SMA	Pemasaran	
11	Darwin	L	30	Diploma	Pemasaran	
12	Vitatis Kesan	L	44	Diploma	Produksi	
13	Andre	L	32	SMA	Pemasaran	
14	Belo	L	25	SMA	Pemasaran	
15	Rani	L	19	SMA	Pemasaran	
16	Kamaria	P	27	SMA	Pemasaran	
					Pemasaran	

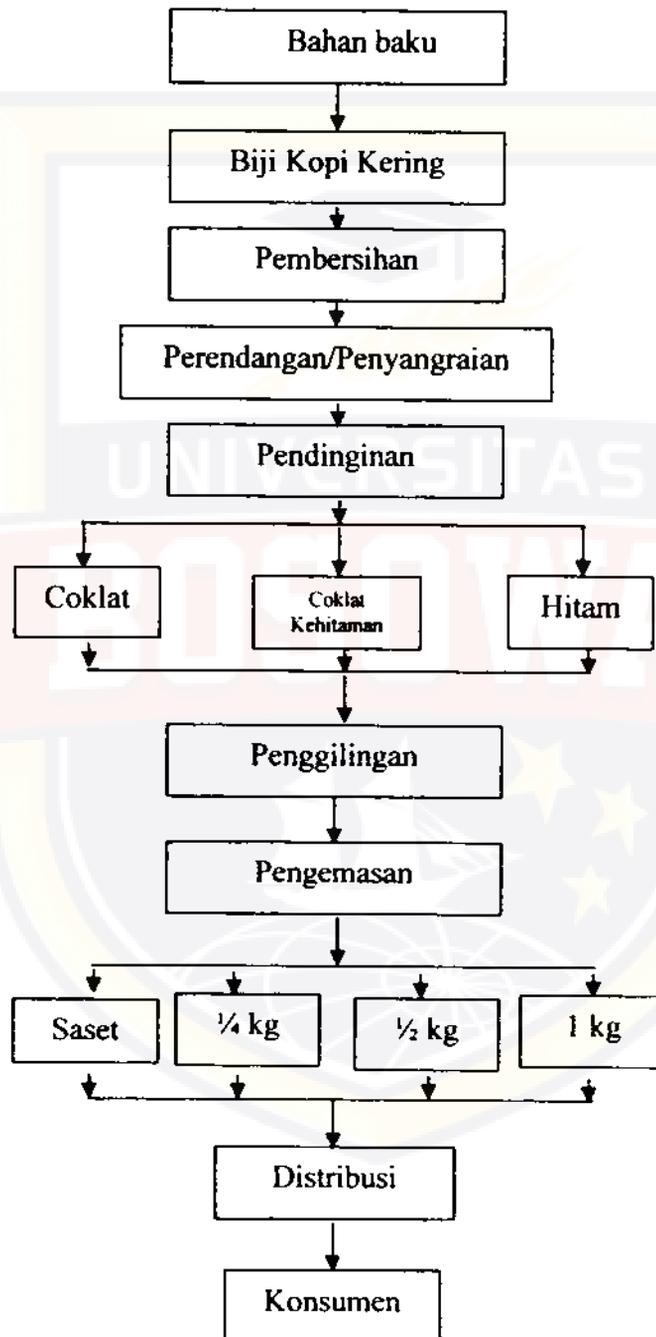
Sumber :Data Industri Rumah Tangga “Kopi Alif Jaya”. 2006

Lampiran 5 Fasilitas Yang Mengalami Penyusutan Pada Industri Rumah Tangga
"Kopi Alif Jaya", 2006

Tahun	Jenis	Jumlah (Buah)	Jumlah (Rp)
2003	1) Mobil	1	8.125.000
	2) Motor	9	2.656.250
	3) Mesi Penggilingan	2	2.000.000
	4) Penggorengan	1	800.000
Jumlah			13.581.250
2004	1) Mobil	1	4.062.000
	2) Motor	9	1.328.125
	3) Mesi Penggilingan	2	1.000.000
	4) Penggorengan	1	800.000
Jumlah			7.190.125
2005	1) Mobil	1	2.031.250
	2) Motor	9	664.062
	3) Mesi Penggilingan	2	500.000
	4) Penggorengan	1	800.000
Jumlah			3.995.321

Data: Primer Setelah Diolah, 2006

Lampiran 6. Skema Produksi Produk Kopi Bubuk Alif Jaya, 2006



Lampiran 7 : Tata Letak Industri Rumah Tangga “ Kopi Alif Jaya”, 2006

