



# UNES JOURNAL MAHASISWA PERTANIAN

Volume 2, Issue 2, October 2018

P-ISSN: 2598-3121 E-ISSN: 2598-277X

Open Access at: <http://faperta.ojs.unespadang.ac.id/index.php/UJMP>

## ANALISIS NILAI TAMBAH BUBUK KOPI BUKIK APIK PADA BERBAGAI KOMPOSISI BAHAN BAKU

### ANALYSIS OF ADDED VALUE ON BUKIK APIK COFFEE POWDER IN VARIOUS COMPOSITION OF RAW MATERIALS

Sri Rahayu<sup>1</sup>, Ivonne Ayesha<sup>2</sup>, Gusriati<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Alumni Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: [ayu.ab247@gmail.com](mailto:ayu.ab247@gmail.com)

<sup>2</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: [drivonneayesha@gmail.com](mailto:drivonneayesha@gmail.com)

<sup>3</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. E-mail: [gusriatimsi@yahoo.com](mailto:gusriatimsi@yahoo.com)

#### INFO ARTIKEL

##### Koresponden

Sri Rahayu  
[ayu.ab247@gmail.com](mailto:ayu.ab247@gmail.com)

##### Kata kunci:

nilai tambah, bubuk kopi,  
komposisi, bahan baku,  
Bukik Apik

hal: 183 - 192

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi komposisi bahan baku, menghitung keuntungan dan efisiensi, menganalisis nilai tambah usaha bubuk kopi Bukik Apik. Metode dasar yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif-kuantitatif. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan jumlah responden sebanyak 28 orang. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder. Analisis data menggunakan metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat tiga komposisi bahan baku yaitu komposisi bahan baku 1:0, 1:1 dan 1:2. Keuntungan berdasarkan komposisi bahan baku tertinggi terdapat pada komposisi bahan baku 1:2 yaitu sebesar Rp.12.749.261,66 per produksi. Efisiensi tertinggi terdapat pada komposisi bahan baku 1:1 yaitu sebesar 1,72. Keuntungan berdasarkan kepemilikan mesin penggiling biji kopi tertinggi terdapat pada pengolah yang memiliki mesin penggiling biji kopi yaitu sebesar Rp.6.751.711,66 per produksi. Efisiensi tertinggi terdapat pada pengolah yang tidak memiliki mesin penggiling biji kopi yaitu sebesar 1,59. Rata-rata nilai tambah pada masing-masing komposisi adalah: 1:0 = Rp.21.730,04 per Kg, 1:1 = Rp.22.741,52 per Kg, dan 1:2 = Rp.15.495,50 per Kg. Nilai tambah bagi pengrajin yang tidak memiliki mesin penggiling biji kopi adalah Rp.22.119,96 per Kg. Nilai tambah pengrajin yang memiliki mesin penggiling biji kopi adalah Rp.17.155,55 per Kg.

Copyright © 2018 U JMP. All rights reserved.

---

ARTICLE INFO

**Correspondent:**

**Sri Rahayu**  
ayu.ab247@gmail.com

**Keywords:**

*added value, coffee powder, composition, raw material, Bukik Apik*

page: 183 – 192

---

ABSTRACT

*This study aims to identify the composition of raw materials, calculate profits and efficiency, analyze the added value of the Bukik Apik coffee powder business. The basic method used in this research is descriptive-quantitative. Determination of the location of the study was conducted purposively with 28 respondents. Data collected in the form of primary and secondary data. Data analysis using Hayami's method. The results showed that there were three compositions of raw materials, namely the composition of raw materials 1: 0, 1: 1 and 1: 2. The profit based on the highest raw material composition is found in the composition of raw material 1: 2 which is equal to Rp.12,749,261.66 per production. The highest efficiency is found in the composition of raw material 1:1 which is equal to 1.72. The profit based on the ownership of the highest coffee bean grinding machine is found in processors that have a coffee bean grinding machine that is equal to Rp.6,751,711.66 per production. The highest efficiency is found in processors that do not have a coffee bean grinding machine that is equal to 1.59. The added value averages for each composition are: 1: 0 = Rp. 21,730.04 per Kg, 1:1 = Rp.22,741.52 per Kg, and 1:2 = Rp.15,495.50 per Kg. The added value for craftsmen who do not have a coffee bean grinding machine is Rp.22,119.96 per Kg. The added value of craftsmen who have a coffee bean grinding machine is Rp.17,155.55 per kg.*

Copyright © 2018 U JMP. All rights reserved.

---

## PENDAHULUAN

Perkembangan industri kopi di Indonesia sangat pesat seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap komoditas ini. Industri kopi tumbuh dan berkembang di berbagai pelosok negeri, mulai dari skala usaha kecil, menengah dan besar, baik dengan metode pengolahan tradisional, semi modern maupun modern. Pertumbuhan industri kopi ini didukung oleh tersedianya bahan baku yang cukup di berbagai wilayah Nusantara. Menurut Haryanto (2012), bahwa industri kopi memiliki prospek tumbuhnya industri hilir sampai hulu, hal ini menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan petani dengan nilai jual yang tinggi, tersedianya lahan yang cukup luas serta menghasilkan aneka produk olahan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat (Haryanto, 2012).

Daerah produsen kopi (*Coffea spp*) di Indonesia, tersebar di beberapa provinsi. Kementerian Pertanian (2017) merilis, bahwa produksi kopi Robusta perkebunan rakyat terbanyak dihasilkan oleh Provinsi Sumatera Selatan, diikuti Provinsi Lampung, Bengkulu, Jawa Timur, Sumatera Barat dan provinsi-provinsi lainnya. Selama 5 tahun terakhir (2012-2016), rerata produksi kopi perkebunan rakyat tertinggi dihasilkan oleh Provinsi Sumatera Selatan sebesar 28,40% (rerata 137.780 ton per tahun), Provinsi Lampung sebanyak 23,55% (rerata 114.280 ton kopi per tahun) (BPS, 2017).

Provinsi Sumatera Barat sebagai salah satu daerah penghasil kopi, memiliki luas lahan dan produksi yang terus meningkat sejak tahun 2015. Direktorat Jenderal

Perkebunan (2017) mencatat luas areal dan produksi kopi di provinsi ini mencapai 42.925 ha dengan produksi 34.059 ton. Tahun 2016 meningkat menjadi 42.970 ha dengan produksi sebanyak 34.087 ton, dan tahun 2017 diestimasi luas lahan kopi di provinsi ini bertambah menjadi 43.023 dengan produksi 34.096 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2016).

Sentra kopi di Provinsi Sumatera Barat tersebar di 6 Kabupaten, yaitu Kabupaten Solok, Solok Selatan, Agam, Tanah Datar, Limapuluh Kota, dan Pasaman Barat. Kabupaten Solok merupakan daerah penghasil kopi terbanyak, yaitu 6.707 ton pada tahun 2014 (37,33 persen dari total produksi kopi Sumatera Barat). Kabupaten Solok Selatan menghasilkan 3.035 pada tahun yang sama (16,99 persen dari produksi kopi Sumatera Barat) (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2016).

Industri kopi tidak hanya berkembang di daerah sentra produksi, tetapi juga di daerah lain yang bukan sentra produksi biji kopi, seperti di Kelurahan Bukik Apik Puhun, Kecamatan Guguk Panjang, Kota Bukittinggi. Kelurahan ini sudah sejak lama dikenal sebagai penghasil bubuk kopi. Pengolahan biji kopi yang masih tradisional memberikan aroma dan rasa yang khas. Keistimewaan cita rasa bubuk kopi dari kelurahan ini telah menjadikannya sangat disukai, dan terkenal dengan sebutan kopi Bukik Apik.

Proses pengolahan biji kopi di Bukik Apik disebut dengan *marandang* kopi. Responden, pada umumnya menggunakan bahan campuran dalam proses penggilingan biji kopi. Bahan campuran yang digunakan adalah jagung yang sudah dirandang (*sangrai*), sehingga warnanya hitam seperti biji kopi yang sudah dirandang. Sekilas agak sulit membedakan antara biji jagung dan biji kopi yang sudah dirandang.

Proses *marandang* kopi dan menggiling kopi hingga menjadi bubuk kopi merupakan upaya meningkatkan nilai tambah produk. Menurut Tarigan (2004) dalam Reswita (2016), bahwa nilai tambah merupakan perbedaan nilai suatu produk setelah dilakukan proses produksi dengan sebelum dilakukan proses produksi. Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (*intermediate cost*) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan proses produksi. Ditambahkan Marimin dan Magfiroh (2010) dalam Fitry, dkk (2017), bahwa secara konsep nilai tambah adalah suatu perubahan nilai yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap suatu input pada suatu proses produksi. Dalam hal ini, biji kopi mentah merupakan input pada proses parandangan kopi, dan kopi yang sudah dirandang merupakan input pada proses penggilingan kopi.

Dari latar belakang yang telah dijelaskan, maka tujuan penelitian ini adalah 1) mengidentifikasi komposisi bahan baku pada pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi oleh penggilingan kopi di Bukik Apik Puhun, 2) menghitung keuntungan dan efisiensi dari usaha pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi oleh *parandang* kopi berdasarkan komposisi bahan baku dan kepemilikan mesin penggilingan biji kopi, dan 3) menganalisis nilai tambah dari usaha pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi yang diperoleh *parandang* kopi berdasarkan komposisi bahan baku dan kepemilikan mesin penggiling biji kopi.

## METODE PENELITIAN

Metode dasar penelitian ini adalah metode deskriptif. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*proposive*). Responden berjumlah 28 orang pelaku penggiling kopi di Bukik Apik Puhun. Penentuan jumlah sampel yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah dengan metode sensus berdasarkan pada ketentuan yang dikemukakan oleh Sugiyono (2016), yang mengatakan bahwa: "Sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Istilah lain dari sampel jenuh adalah sensus".

Data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dan pengamatan langsung di lapangan. Data sekunder diperoleh dari berbagai hasil penelitian terdahulu yang sudah dipublikasikan, instansi pemerintah seperti BPS, dan Dinas-dinas. Data dianalisis secara kuantitatif dan kualitatif dengan menggunakan metode Hayami.

### Rancangan Analisis Data

Dalam penelitian ini dilakukan analisis keuntungan dari usaha pengolahan bubuk kopi. Menurut Soekartawi (2002) menghitung keuntungan usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dengan menggunakan rumus berikut ini:

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  = Keuntungan usaha pengolahan kopi satu kali produksi (Rp)

TR= Penerimaan usaha pengolahan kopi satu kali produksi (Rp)

TC= Biaya total usaha pengolahan kopi satu kali produksi (Rp)

Biaya total (TC) dapat dihitung dengan menggunakan rumus menurut Suratiyah (2006) sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = Biaya total usaha pengolahan kopi satu kali produksi (Rp)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan kopi satu kali produksi (Rp)

TVC = Biaya variabel usaha pengolahan kopi satu kali produksi (Rp)

Menurut Soekartawi (2002) efisiensi usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk diketahui dengan menggunakan rumus R/C rasio. Persamaan yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$R/C \text{ rasio} = \frac{\text{Penerimaan total}}{\text{Biaya total}}$$

Kriteria:

R/C rasio > 1 berarti usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk efisien.

R/C rasio = 1 berarti usaha pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk belum efisien atau usaha mencapai titik impas.

R/C rasio < 1, berarti usaha pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi tidak efisien.

Untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi bubuk di daerah penelitian digunakan metode Hayami, seperti format pada Tabel 1.

Tabel 1. Format Analisis Nilai Tambah Menurut Metode Hayami

No	Variabel (Output, Input, Harga)	Notasi
1	Output (Kg)	(1)
2	Input (Kg)	(2)
3	Tenaga kerja (JKO/produksi)	(3)
4	Faktor konversi	(4) = (1)/(2)
5	Koefisien tenaga kerja	(5) = (3)/(2)
6	Harga output (Rp/Kg)	(6)
7	Upah tenaga kerja (Rp/JKO)	(7)
<b>Perhitungan Keuntungan</b>		
8	Harga bahan baku (Rp/Kg)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp)	(9)
10	Nilai ouput (Rp/Kg)	(10) = (4)x(6)
11	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10)-(9)-(8)
	b. Rasio nila itambah (%)	(11b) = (11a)/(10) x 100%
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5)x(7)
	b. Bagian tenaga kerja (%)	(12b) = (12a)/(11a)x100%
13	a. Keuntungan (Rp)	(13a) = (11a)-(12a)
	b. Tingkat keuntungan (%)	(13b) = (13a)/(11a)x100%
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14	Margin (Rp/Kg)	(14) = (10)-(8)
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	(14a) = (12a)/(14)x100%
	b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9)/(14)x100%
	c. Keuntungan Petani (%)	(14c) = (13a)/(14)x100%

Sumber: Hayami (1987)

Kriteria nilai tambah menurut Sudiyono (2004), yaitu:

- Nilai tambah dikatakan rendah jika rasio nilai tambah <50%,
- Nilai tambah dikatakan tinggi jika rasio nilai tambah >50%.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Identifikasi Komposisi Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui 3 macam komposisi bahan baku untuk menghasilkan bubuk kopi di Bukik Apik. Perbedaan komposisi bahan baku pada bubuk kopi Bukik Apik ini tergantung pada pesanan konsumen. Beberapa komposisi bahan baku yang lazim dilakukan pelaku kopi Bukik Apik diuraikan pada bagian berikut ini:

#### 1. Komposisi Pertama (1:0)

Komposisis pertama dengan simbol (K1), memiliki perbandingan 1:0, artinya bahan baku yang digunakan 100% biji Kopi Robusta. Dengan demikian, maka pada komposisi pertama ini tidak digunakan bahan campuran berupa jagung *randang*.

*Parandang* kopi yang melakukan komposisi 1:0 ini ditemui sebanyak 18 orang atau 64,28% dari total responden. Kebutuhan bahan baku biji kopi dan jumlah produksi ke-18 orang *parandang* kopi di Bukik Apik ini berbeda-beda. Rata-rata responden menggunakan bahan baku biji kopi kering sebanyak 46 kg dengan hasil produksi rata-rata 35,9 kg sekali produksi. Berdasarkan data ini, maka dapat diketahui bahwa *parandang* kopi harus mengumpulkan hasil kopi yang *dirandang* sampai cukup untuk sekali giling. Hal ini karena kopi yang bisa *dirandang* hanya

sebanyak 5 kg untuk satu kali proses *parandangan*, sementara kapasitas mesin penggilingan rata-rata 46 kg untuk satu kali giling.

## 2. Komposisi Kedua (1:1)

Komposisi kedua (1:1) dengan simbol (K2) adalah pencampuran dengan jumlah yang sama banyak antara kopi *randang* dengan jagung *randang*, misalnya 1 kg biji kopi *randang* dicampur dengan 1 kg biji jagung *randang*. Hasil penelitian menemukan 9 orang responden atau 32,14% yang mengolah bubuk kopi dengan komposisi 1:1.

Kebutuhan bahan baku dan jumlah produksi setiap responden berbeda-beda. Bahan baku meliputi semua bahan yang dipergunakan dalam perusahaan, kecuali terdapat bahan-bahan yang secara fisik akan digabungkan dengan produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut (Assauri, 200 dalam Tumijo dkk, 2015). Rata-rata responden menggunakan bahan baku (kopi *randang* + jagung *randang*) sebanyak 58 kg, dengan rincian: 29 Kg biji kopi *randang* dan 29 Kg biji jagung *randang*. Hasil bubuk kopi rata-rata diperoleh sebanyak 57,7 Kg untuk satu kali produksi. Perbedaan jumlah kebutuhan bahan baku ini sesuai dengan kemampuan sumberdaya *parandangan* dan permintaan konsumen.

## 3. Komposisi Ketiga (1:2)

Komposisi ketiga dengan simbol (K3), menunjukkan perbandingan bahan baku kopi sebanyak 1 bagian dan jagung *randang* 2 bagian. Berdasarkan hasil penelitian di temukan hanya satu orang responden yang mengolah kopi bubuk dengan perbandingan bahan baku 1:2. Responden ini menjual bubuk kopi ini ke luar Kota Bukittinggi, yaitu Kota Payakumbuh dan Batu Sangkar. Kopi dengan komposisi seperti ini disukai oleh pencinta kopi yang tidak terlalu suka dengan rasa yang terlalu pahit. Sebagaimana kutipan wawancara dengan responden bersangkutan berikut ini:

“.....kopi nan iko indak banyak urang mamintak, iko khusus dibuek untuk langganan-langganan tertentu, urang nan indak nio kopi baik. Kebetulan ambo punya langganan nan paralu kopi bantuak iko”. (..... kopi dengan komposisi seperti ini tidak banyak diminati konsumen, jadi hanya diproduksi untuk pelanggan tertentu, yaitu orang yang tidak suka rasa kopi terlalu pahit. Kebetulan saya punya pelanggan yang membutuhkan kopi dengan komposisi seperti ini).

Total bubuk kopi yang dihasilkan responden yang menggunakan komposisi 1:2 adalah sebesar 964 Kg per produksi, dengan rincian 314 kg biji kopi *randang* (400 kg biji kopi basah dengan penyusutan sekitar 21,5%) dan 650 kg jagung *randang*.

**Keuntungan dan Efisiensi Usaha Bubuk Kopi Bukik Apik pada Berbagai Komposisi Bahan Baku dan Berdasarkan Kepemilikan Mesin Penggiling Biji Kopi**  
Keuntungan usaha penggilingan kopi Bukik Apik, dilakukan berdasarkan penerimaan dengan biaya total, baik untuk responden yang memiliki mesin penggilingan, maupun yang tidak memiliki mesin penggilingan kopi. Hasil analisis keuntungan tersebut disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Penerimaan, Biaya Total, Keuntungan dan Efisiensi Usaha Bubuk Kopi Bukik Apik pada Berbagai Komposisi Bahan Baku Berdasarkan Kepemilikan Mesin Penggiling Biji Kopi**

Kepemilikan		Komposisi		
		1:0	1:1	1:2
Tidak Memiliki mesin penggilingan kopi	1. Penerimaan		2.855.691,36	
	2. Biaya Total	2.482.083,04	1.664.464,49	
	3. Keuntungan	1.680.679,44	1.191.226,87	
	4. Efisiensi	801.403,60	1,72	
		1,48		
Memiliki mesin penggilingan kopi	1. Penerimaan	2.457.000,00		33.740.000,00
	2. Biaya Total	1.702.838,34		20.990.738,34
	3. Keuntungan	754.161,66		12.749.261,66
	4. Efisiensi	1,44		1,61

Sumber: Data primer diolah penulis, 2018

Pada Tabel 2, terlihat bahwa keuntungan berdasarkan komposisi bahan baku tertinggi terdapat pada komposisi bahan baku 1:2 yaitu sebesar Rp.12.749.261,66 per sekali produksi. Efisiensi tertinggi terdapat pada komposisi bahan baku 1:1 yaitu sebesar 1,72. Keuntungan berdasarkan kepemilikan mesin penggiling biji kopi tertinggi terdapat pada pengolah yang memiliki mesin penggiling biji kopi yaitu sebesar Rp.6.751.711,66 per sekali produksi. Efisiensi tertinggi terdapat pada pengolah yang tidak memiliki mesin penggiling biji kopi yaitu sebesar 1,59.

**Nilai Tambah yang diperoleh dari Pengolahan Bubuk Kopi Bukik Apik berdasarkan Komposisi Bahan Baku dan Kepemilikan Mesin Penggiling Biji Kopi**  
Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi merupakan pengolahan yang dilakukan untuk memperoleh nilai tambah. Perhitungan nilai tambah tersebut bertujuan untuk mengukur besarnya tambahan nilai yang dapat diperoleh pengolah dari pengolahan satu Kg biji kopi menjadi bubuk kopi.

Terdapat komponen-komponen yang digunakan dalam menghitung nilai tambah antara lain *output* (biji kopi dan biji jagung) yaitu dengan komposisi bahan baku 1:0, 1:1 dan 1:2. Komponen lain yaitu bahan baku, tenaga kerja, harga *output*, sumbangan *input* lain dan harga bahan baku.

### 1. Berdasarkan Komposisi Bahan Baku

Dalam penelitian ini, sumbangan *input* lain pada pengolahan bubuk kopi ini terdiri dari kayu bakar, plastik pembungkus dan bahan bakar (solar). Pada masing-masing komposisi bahan baku biaya sumbangan input lain yang dikeluarkan untuk satu kali produksi adalah sebesar Rp.404,50 (Komposisi 1:0), Rp.329,50 (Komposisi 1:1), dan sebesar Rp.304,50 (Komposisi 1:2), yang diperoleh dari total biaya total sumbangan *input* lain dibagi dengan total bahan baku.

Nilai *output* merupakan nilai kopi bubuk yang dihasilkan dari setiap pengolahan satu Kg bahan baku, yang diperoleh dari hasil perkalian rata-rata harga *output* per Kg dengan faktor konversi. Nilai *output* yang diperoleh dari usaha ini yaitu sebesar Rp.54.134,44 (komposisi 1:0), Rp.22.741,52 (komposisi 1:1), dan sebesar Rp.32.133,33 (komposisi 1:2). Untuk lebih jelasnya mengenai besarnya nilai

tambah dan rasio nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi bubuk di daerah penelitian dapat disajikan pada Tabel 3.

**Tabel 3. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Pengolahan Bubuk Kopi Bukik Apik pada Berbagai Komposisi Bahan Baku**

No	Uraian	Nilai		
		1:0	1:1	1:2
1	Nilai <i>output</i> (Rp/Kg)	54.134,44	43.487,69	32.133,33
2	Harga bahan baku (Rp/Kg)	32.000,00	20.416,67	16.333,33
3	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/Kg)	404,50	329,50	304,50
4	Nilai tambah (Rp/Kg)	21.730,04	22.741,52	15.495,50
5	Rasio nilai tambah (%)	40	52	48

Sumber: Data primer diolah penulis, 2018

Dari Tabel 3 dapat diketahui bahwa nilai tambah sebesar Rp.21.730,04 pada komposisi bahan baku 1:0, Rp.22.741,52 pada komposisi bahan baku 1:1 dan Rp.15.495,50 pada komposisi bahan baku 1:2. Nilai tambah ini diperoleh dari selisih nilai *output* dengan harga bahan baku dan sumbangan *input* lain, dengan demikian, maka diperoleh rasio nilai tambah sebesar 40%, 52%, dan 44%, yang diperoleh persentase nilai tambah dari *output*. Dengan demikian, nilai tambah yang diperoleh pada komposisi bahan baku 1:0 dan 1:2 adalah rendah karena rasio nilai tambah < 50%, sedangkan pada komposisi bahan baku 1:1 adalah tinggi, karena rasio nilai tambah > 50%. Tingginya rasio nilai tambah bubuk kopi pada komposisi bahan baku 1:1 disebabkan tingginya harga *output*.

## 2. Berdasarkan Kepemilikan Mesin Penggiling Biji Kopi

**Tabel 4. Nilai Tambah dan Rasio Nilai Tambah Pengolahan Bubuk Kopi Bukik Apik Berdasarkan Kepemilikan Mesin Penggiling Biji Kopi**

No	Uraian	Nilai	
		Tidak Memiliki	Memiliki
1	Nilai <i>output</i> (Rp/Kg)	48.754,07	40.636,67
2	Harga bahan baku (Rp/Kg)	26.267,16	23.166,67
3	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/Kg)	366,95	354,45
4	Nilai tambah (Rp/Kg)	22.119,96	17.115,55
5	Rasio nilai tambah (%)	46	43

Sumber: Data primer diolah penulis, 2018

Dari Tabel 4 dapat diketahui bahwa nilai tambah yang diperoleh *parandang* kopi yang tidak memiliki mesin penggiling biji kopi adalah rata-rata sebesar Rp.22.119,96. Nilai tambah yang diperoleh *parandang* kopi yang memiliki mesin penggiling biji kopi adalah rata-rata sebesar Rp.17.115,55. Nilai tambah ini diperoleh dari selisih nilai *output* dengan harga bahan baku dan sumbangan *input* lain, dengan demikian, maka diperoleh rasio nilai tambah sebesar 46%, 43% yang diperoleh persentase nilai tambah dari *output*. Dengan demikian, nilai tambah yang diperoleh *parandang* kopi berdasarkan kepemilikan mesin penggiling biji kopi adalah rendah karena rasio nilai tambah < 50%.

Secara keseluruhan, hasil analisis nilai tambah bubuk kopi Bukik Apik, baik pada *parandang* kopi yang memiliki mesin maupun tidak memiliki mesin, lebih tinggi dibandingkan nilai tambah hasil penelitian Priantara, dkk (2016). Penelitian Priantara, dkk (2006) menemukan bahwa perhitungan nilai tambah dari berbagai elemen menunjukkan bahwa proses produksi pengolahan kopi gelondong merah

menjadi kopi Hs, telah menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.9.918/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 58% dari nilai produk.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha kopi bubuk Bukik Apik, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada usaha ini terdapat tiga komposisi bahan baku (Biji Kopi : Biji Jagung) yaitu komposisi bahan baku 1:0, komposisi bahan baku 1:1 dan komposisi bahan baku 1:2.
2. Keuntungan berdasarkan komposisi bahan baku tertinggi terdapat pada komposisi bahan baku 1:2 yaitu sebesar Rp.12.749.261,66 per sekali produksi. Efisiensi tertinggi terdapat pada komposisi bahan baku 1:1 yaitu sebesar 1,72. Keuntungan berdasarkan kepemilikan mesin penggiling biji kopi tertinggi terdapat pada pengolah yang memiliki mesin penggiling biji kopi yaitu sebesar Rp.6.751.711,66 per produksi. Efisiensi tertinggi terdapat pada pengolah yang tidak memiliki mesin penggiling biji kopi yaitu sebesar 1,59.
3. Total nilai tambah yang dihasilkan pada usaha ini dengan komposisi bahan baku 1:0 adalah rata-rata sebesar Rp.21.730,04 per Kg. Total nilai tambah pada komposisi bahan baku 1:1 adalah rata-rata sebesar Rp.22.741,52 per Kg. Total nilai tambah pada komposisi bahan baku 1:2 adalah sebesar Rp.15.495,50 per Kg. Total nilai tambah yang dihasilkan *parandang* kopi yang tidak memiliki mesin penggiling biji kopi adalah rata-rata sebesar Rp.22.119,96 per Kg. Total nilai tambah yang dihasilkan *parandang* kopi yang memiliki mesin penggiling biji kopi adalah rata-rata sebesar Rp.17.115,55 per Kg.

### Saran

1. Disarankan kepada pengolah yang memiliki mesin penggiling biji kopi menggunakan komposisi bahan baku 1:1 atau menyamakan harga jual produk agar usahanya lebih efisien.
2. Pemerintah diharapkan mengadakan bimbingan dan pelatihan terhadap tenaga kerja dalam usaha kopi bubuk ini, sehingga mereka menjadi lebih produktif.
3. Disarankan untuk melanjutkan penelitian ini pada variabel nilai tambah berdasarkan jenis kemasan dan sistem pemasarannya.

## DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2017. *Luas lahan dan Produksi Kopi Indonesia*.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2016 . *Outlook Kopi Komoditas Perkebunan Subsektor Perkebunan 2016*. P\_ISSN : 1907-1507.
- Fitry, N., Dedi Herdiansah, Tito Hardiyanto. 2017. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kecap (Studi Kasus pada Pengusaha Kecap Cap Jago di Desa Cibenda Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH Volume 4 Nomor 3, September 2017 (hal. 352-358).
- Haryanto. B.2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village*, CGPRT. Bogor.

- Reswita. 2016. *Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta Di Kabupaten Lebong (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi)*. AGRISEP Vol. 15 No. 2 September 2016 Hal: 255 - 261 | 255. ISSN: 1412-8837.
- Soekartawi. 2002. *Analisis Usaha Tani*. UI-Press. Jakarta.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Afabeta
- Suratiah, K. 2006. *Ilmu Usahatani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tumijo, R., Saharia Kassa, Dafina Howara. 2015. *Manajemen Persediaan Bahan Bakupada Industri Kopi "Bumi Mutiara" Di Kota Palu*. e-J. Agrotekbis3 (5):668-679, Oktober2015. ISSN : 2338-3011.
- Priantara, I D.GY., Sri Mulyani, I Ketut Satriawan. 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli*. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri ISSN: 2503-488X, Vol. 4. No. 4. Desember 2016 (hal. 33-42)