

Potensi Transformasi Biji Kopi Asalan Menjadi Produk Kopi Berkualitas Tinggi "Grande"

Aluna Kristiani, Abil Evino

Abstract This research investigates the potential of transforming random coffee beans into high quality coffee products known as "Grande". The analytical method involves tracing the processing process of original coffee beans until they become Grande coffee, with a focus on processing, grinding and packaging techniques. Product quality evaluation is carried out through sensory tests and chemical analysis to ensure that Grande coffee meets the quality standards desired by consumers. The results of this research identify significant potential to increase the added value of original coffee beans through transformation into high quality "Grande" coffee products.

Keywords: Potential, Transformation, Original Coffee Beans

Abstrak Penelitian ini menginvestigasi potensi dari transformasi biji kopi asalan menjadi produk kopi berkualitas tinggi yang dikenal sebagai "Grande". Metode analisis melibatkan penelusuran proses pengolahan biji kopi asalan hingga menjadi kopi Grande, dengan fokus pada teknik pemrosesan, penggilingan, dan pengemasan. Evaluasi kualitas produk dilakukan melalui uji sensorik dan analisis kimia untuk memastikan bahwa kopi Grande memenuhi standar kualitas yang diinginkan oleh konsumen. Hasil penelitian ini mengidentifikasi potensi yang signifikan untuk meningkatkan nilai tambah biji kopi asalan melalui transformasi menjadi produk kopi berkualitas tinggi "Grande".

Kata Kunci: Potensi, Transformasi, Biji Kopi Asalan

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indikasi Geografis didefinisikan sebagai suatu tanda dari produk yang dikarenakan pengaruh

lingkungan geografisnya, baik itu faktor alam, faktor manusia, atau kombinasi dari keduanya, yang memberikan ciri dan kualitas khusus pada produk tersebut. (Peraturan Pemerintah No.51 Tahun 2007).

Kopi merupakan salah satu komoditi perkebunan nasional yang memegang peranan penting

dalam perekonomian Indonesia. Secara umum, terdapat dua jenis biji kopi, yaitu Arabika (kualitas terbaik) dan Robusta. Kopi Arabika dibudidayakan pertama kali di Indonesia tahun 1696. Kopi arabika memiliki banyak varietas, bergantung dari negara, iklim, dan tanah tempat kopi itu ditanam. Kopi ini memiliki aroma yang wangi, mirip percampuran bunga dan buah. Hidupnya di daerah yang sejuk dan dingin. Kopi Arabika juga mempunyai rasa masam yang tidak dimiliki kopi jenis robusta dan rasa kental saat disesap di mulut. (Wida, 2012).

Salah satu penghasil Kopi Arabika di Indonesia adalah Kabupaten Aceh Tengah. Secara

administratif kabupaten Aceh Tengah memiliki 14 Kecamatan dan secara geografis memiliki ketinggian antara 200 s/d 2.600 meter di atas permukaan laut. Sebagian besar daerahnya berada di antara 1.000 – 1.600 meter dpl, kebanyakan kebun kopi ada pada ketinggian 1.200 – 1.600 meter dpl yang merupakan ketinggian ideal kopi arabika. Selain ketinggian yang mendukung, curah hujan dan jenis tanah yang ada di Kabupaten Aceh Tengah juga sangat mendukung pertumbuhan kopi arabika tersebut. (Dinas Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Aceh Tengah, Tahun 2012).

Pengolahan pasca panen kopi di Kabupaten Aceh Tengah dilakukan dengan cara proses basah penggilingan basah (*Wet Proses Wet Hull*) atau lebih sering disebut *semi wash*. Buah kopi yang sudah dipanen di kupas kulit buahnya (*pulping*) yang dialiri air selama proses pengupasan agar lebih mudah. Kemudian fermentasi atau pemeraman selama 8 jam untuk memudahkan proses pencucian dan menghilangkan lendir yang menempel. Kemudian kopi di jemur hingga kadar air antara 35-40% lakukan pengupasan kulit tanduk (*hulling*), biji kopi yang sudah dikupas kulit tanduknya disebut biji labu. Biji labu dijemur lagi hingga kadar air 12%, lakukan penyutnonan dan sortasi biji hingga biji kopi tersebut menjadi *grade 1* atau *ready ekspor*.

Volume ekspor kopi Arabika Indonesia rata – rata berkisar 52.500 ton per tahun.

Terdapat

lebih 50 negara tujuan ekspor kopi Indonesia dengan USA, Jepang, Jerman, Italia, dan Inggris menjadi negara tujuan. Permintaan akan kopi Indonesia dari waktu ke waktu terus meningkat mengingat kopi Arabika yang dihasilkan oleh berbagai daerah Indonesia mempunyai karakter cita rasa (*acidity, aroma, flavor*) yang unik dan ekselen. Selain itu, tingkat konsumsi kopi dalam negeri telah mencapai 0,8

Kg/kapita/tahun. (Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia, 2013).

Dalam waktu 10 tahun terakhir Industri pengolahan kopi semakin meningkat akibat banyaknya permintaan pasar. Kopi yang di ekspor harus memenuhi kualitas Standar yang ditetapkan. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) tahun 2008, biji kopi yang di ekspor adalah *Grade* (mutu) I. untuk biji kopi *Grade* I perlu dilakukan penanganan dan pengolahan sebelumnya dari biji kopi asalan (*Nongrade*).

Nilai tambah dipandang cukup penting dalam meningkatkan nilai biji kopi. Permintaan kopi sebagai bahan baku industri pengolahan cenderung besar. Salah satu yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah yakni dengan mengolah biji kopi asalan menjadi biji kopi *grade* 1. Besarnya nilai tambah yang diciptakan tergantung dari pengolahan yang dilakukan terhadap biji kopi. Untuk itu perlu dilakukan penelitian mengenai besarnya nilai tambah yang diciptakan dari pengolahan biji kopi asalan menjadi biji kopi *grade* I.

1.2 Perumusan

Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah

Berapakah besarnya nilai tambah dari pengolahan kopi asalan menjadi *Grade*1 PT.Indo CafCo

Kampung Mongal Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah?

1.3 Tujuan

Penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai Tambah yang diperoleh dari Pengolahan Kopi Asalan Manjadi *Grade* 1 pada PT.Indo CafCo Kampung Mongal Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah.

1.4 Manfaat Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan bermamfaat bagi beberapa pihak, adapun kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Peneliti, yang menjadi pengalaman berharga dan sebagai langkah awal dalam penerapan ilmu pengetahuan di bidang Agribisnis Pertanian.
- b. Pemerintah dan instansi terkait, yang dapat berfungsi untuk:
 - Sumber informasi dan tambahan masukan dalam melihat sejauh mana industry kopi dapat memenuhi kebutuhan masyarakat, dan
 - Menciptakan nilai tambah bagi suatu usaha, terutama usaha kecil dan menengah.
- c. Sebagai referensi penelitian lebih lanjut mengenai kajian nilai tambah.

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kopi

Kopi Arabika (*Coffea arabica*) diduga pertama kali diklasifikasikan oleh seorang ilmuwan Swedia bernama Carl Linnaeus (Carl von Linné) pada tahun 1753. Jenis Kopi yang memiliki kandungan kafeina sebesar 0.8-1.4% ini awalnya berasal dari Brasil dan Etiopia. Arabika atau *Coffea arabica* merupakan Spesies kopi pertama yang ditemukan dan dibudidayakan manusia hingga sekarang. Kopi arabika tumbuh di daerah di ketinggian 700–

1700 m dpl dengan suhu 16-20 °C, beriklim kering tiga bulan secara berturut-turut. Jenis kopi arabika sangat rentan terhadap serangan penyakit karat daun *Hemileia vastatrix* (HV), terutama bila ditanam di daerah dengan elevasi kurang dari 700 m, sehingga dari segi perawatan dan pembudayaan kopi arabika memang butuh perhatian lebih dibanding kopi Robusta atau jenis kopi lainnya. Kopi arabika saat ini telah menguasai sebagian besar pasar kopi dunia dan harganya jauh lebih tinggi daripada jenis kopi lainnya. Di Indonesia kita dapat menemukan sebagian besar perkebunan kopi arabika di daerah pegunungan toraja, Sumatera Utara, Aceh dan di beberapa daerah di pulau Jawa. Beberapa varietas kopi arabika memang sedang banyak dikembangkan di Indonesia antara lain kopi arabika jenis *Abesinia*, arabika jenis *Pasumah*, *Marago*, *Typica* dan kopi arabika *Congensis* (<http://Wikipedia.com>).

2.1.1 Kopi Asalan

Pengertian kopi asalan adalah kopi yang belum pernah mengalami proses pemisahan (*Grade*). kopi asalan merupakan proses pengelolaan biji kopi yang di hasilkan oleh petani dengan metoda dan sarana yang sangat sederhana, kadar airnya masih relatif tinggi (>16%) dan tercampur dengan bahan lain non-kopi dalam jumlah yang relatif banyak. (<https://bincangkopi.com>).

2.1.1.1 Pengolahan Kopi

Kualitas kopi yang baik dapat diperoleh dari buah yang telah masak dan melalui pengolahan yang tepat. Buah kopi yang baru

Di Perusahaan PT. Indo CafCo untuk menentukan *defect* (mutu/*grade*) adalah Dengan Standar Nasional Indonesia (SNI)

➤ **Standar Kopi Grade 1**

1. Kadar air 10-12%
2. Jumlah nilai cacat (*Defect*) maximum 8 terdiri dari *defect* skunder dan primer.
3. Pada biji roasting tidak terdapat maximum 3 Quaker (biji muda)
4. Cupping score dibawah 80
5. Keseragaman biji mencapai 95%

➤ **Standar Kopi Grade 2**

1. Kadar air 12-13%
2. Jumlah nilai cacat (*Defect*) 12 sampai dengan 25
3. Cupping score dibawah 80

➤ **Standar Kopi Grade 3**

1. Kadar Air 12-13%
2. Jumlah nilai cacat (*Defect*) 26 sampai dengan 44
3. Cupping score dibawah 80

➤ **Standar Kopi Grade**

4

1. Kadar Air 12-13%
2. Jumlah nilai cacat (*Defect*) 45 sampai dengan 40
3. Cupping score dibawah 80

2.3 Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Puspita, C (2013) dengan judul “ Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Produk Olahan Kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember” Analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah, analisis R/C ratio, dan *Force Field Analysis*. Dengan hasil penelitian ini Hasil analisis menunjukkan bahwa: (1) Nilai tambah pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi HS sebesar Rp 974,71, sedangkan pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi ose sebesar Rp 529,11. Nilai tambah pada pengolahan kopi HS menjadi kopi bubuk sebesar Rp 22.397,31, sedangkan pada pengolahan kopi ose menjadi kopi bubuk sebesar Rp 9.466,71, (2) Nilai R/C ratio pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi HS sebesar 1,19, sedangkan pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi ose sebesar 1,06. Nilai R/C ratio pada pengolahan kopi HS menjadi kopi bubuk sebesar 1,67, sedangkan pada pengolahan kopi ose menjadi kopi bubuk 1,31. Nilai R/C ratio pada berbagai tahapan pengolahan kopi adalah efisien, (3) Faktor pendorong tertinggi adalah motivasi petani yang tinggi dengan nilai faktor urgensi sebesar 1,74, sedangkan faktor penghambat tertinggi adalah bahan baku yang diolah terbatas dengan nilai faktor urgensi sebesar 1,42. Rekomendasi yang sebaiknya diterapkan untuk mendukung faktor pendorong adalah melakukan penyuluhan secara berkesinambungan, sedangkan rekomendasi sebagai solusi faktor penghambat adalah menjalin kerja sama dengan petani olah basah yang belum melakukan olah basah untuk melakukan olah basah guna menjaga ketersediaan kopi olah basah dan menambah modal bagi unit usaha produksi pada koperasi.

Penelitian yang dilakukan oleh Wahyu,D (2011) dengan judul “Analisis Distribusi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Pada Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati di Kecamatan Guguk Panjang Kota Bukittinggi”. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif, dimana pimpinan dan karyawan Industri Sahati dijadikan sebagai sumber data primer sedangkan data sekunder diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bukittinggi, Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. Dengan kesimpulan sebagai berikut:

1. Total nilai tambah bruto yang dihasilkan pada industri Sahati adalah sebesar Rp. 135.421.000,00 dengan nilai output sebesar Rp 351.540.000,00 dan nilai input sebesar Rp 216.119.000,00.
2. Distribusi nilai tambah terbesar diterima oleh pengusaha dalam bentuk keuntungan yaitu sebesar Rp 71.036.600,00 atau sebesar 52,46%, kemudian diikuti oleh tenaga kerja sebesar Rp 58.420.000,00 atau sebesar 43,14%, untuk industri sebesar Rp 4.539.400,00 atau sebesar 3,35%. Kemudian penerima distribusi nilai tambah paling besar berikutnya adalah pemerintah dalam bentuk pajak kendaraan sebesar Rp 1.250.000,00 atau sebesar 0,92% dan penerima distribusi nilai tambah yang terkecil adalah pihak masyarakat sebesar Rp 175.000,00 atau sebesar 0,13%. Persentase distribusi nilai tambah ini menunjukkan bahwa kelompok tenaga kerja yang memberikan kontribusi paling besar dalam

penciptaan nilai tambah, karena jumlah tenaga kerja pada industri kecil ini cukup banyak serta merupakan faktor yang paling menentukan, sebaliknya masyarakat merupakan kelompok penerima distribusi nilai tambah yang paling kecil.

Penelitian yang dilakukan oleh Zulkarnain, DKK Dengan Judul “Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe Pada Industrisal-Han Di Kota Palu”. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Hayami*, dengan hasil penelitian Nilai tambah yang didapatkan oleh industri Sal-Han dari produksi kopi jahe adalah sebesar Rp. 61.661,11/kg ini merupakan hasil pengolahan dari kopi jahe yang diperoleh dari selisih antara nilai output (kopi jahe/kg) dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain sehingga mendapatkan nilai tambah sebesar Rp 61.661,11/kg untuk output yang berupa kopi jahe. Dengan keuntungan sebesar Rp 51.794,44 atau sebanyak 84,00%. Imbalan tenaga kerja yang didapatkan dari nilai tambah sebesar Rp 9.866,68 atau sebanyak 16,00%.

2.4 Landasan

Teori

2.4.1 Nilai Tambah

Nilai tambah berbeda artinya dengan keuntungan, nilai tambah adalah nilai produksi barang akhir yang dikurangi dengan biaya bahan mentah. Di dalam nilai tambah ini terdapat keuntungan sebagai balas jasa factor pengusaha.

Dari berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengolahan hasil yang baik yang dilakukan produsen dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil pertanian yang diproses. Bagi petani, kegiatan pengolahan hasil telah dilakukan khususnya bagi petani yang mempunyai fasilitas pengolahan hasil (lantai jemur; pengilingan; tempat penyimpanan; keterampilan dalam pengolahan hasil; mesin pengolah dan lain-lain) (Soekartawi, 2012).

Bagi pengusaha yang berskala besar kegiatan pengolahan hasil dijadikan kegiatan utama dalam mata rantai bisnisnya. Hal ini disebabkan karena dengan pengolahan yang baik maka nilai tambah barang pertanian menjadi meningkat karena barang tersebut mampu menerobos pasar, baik pasar domestic maupun pasar luar negeri (Soekartawi 2010).

Nilai tambah dapat dilihat dari dua sisi yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah

untuk pemasaran. Nilai tambah untuk pengolahan dipengaruhi oleh faktor teknis yang meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja, serta faktor pasar yang meliputi harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan harga bahan baku lain selain bahan bakar dan tenaga kerja. Besarnya nilai tambah suatu hasil pertanian karena proses pengolahan adalah merupakan pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja. Bisa dikatakan bahwa nilai tambah merupakan gambaran imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen (Sudyono, 2004 dalam Giska Rizki Aulia 2012).

Dalam analisis nilai tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu factor konversi yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input (Yodhy Purwoko Jati, 2006 dalam Ishak, 2012).

Menurut Mainum (2009) Informasi yang dihasilkan melalui Analisis Nilai Tambah Adalah sebagai berikut:

- 1) Perkiraan besarnya nilai tambah (RP)
- 2) Rasio nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase nilai tambah dari nilai produk.
- 3) Imbalan bagi tenaga kerja (RP), menunjukkan besarnya upah yang diterima oleh tenaga kerja langsung
- 4) Bagian tenaga kerja dari nilai tambah yang dihasilkan (%), menunjukkan persentase imbalan tenaga kerja dari nilai tambah
- 5) Keuntungan pengolahan (RP), menunjukkan bagian yang diterima pengusaha (pengolah) karena menanggung resiko usaha
- 6) Tingkat keuntungan pengolah terhadap nilai *output* (%) menunjukkan persentase keuntungan terhadap nilai tambah
- 7) Marjin pengolahan (RP), menunjukkan kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi
- 8) Persentase keuntungan perusahaan terhadap marjin (%)
- 9) Persentase pendapatan tenaga kerja terhadap marjin (%)
- 10) Persentase sumbangan input lain terhadap marjin (%)

2.4.2 Produksi

Menurut Sofyan Assauri (2012) produksi adalah segala kegiatan dalam menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) sesuatu barang dan jasa, untuk kegiatan mana di butuhkan faktor- faktor produksi dalam ilmu ekonomi berupa tanah, tenaga kerja, dan skill (*organization, managerial, dan skills*).

Menurut Murti Sumarti dan Jhon Soeprihanto produksi adalah semua kegiatan dalam menciptakan atau menambah kegunaan barang atau jasa, dimana untuk kegiatan tersebut diperlukan faktor- faktor produksi.

Secara konsep ,produksi adalah kegiatan menghasilkan sesuatu, baik berupa barang, (seperti pakaian sepatu, makanan). Maupun jasa (pengobatan, urut, potong rambut, hiburan ,manajemen). Dalam pengertian sehari-hari produksi adalah mengolah input, baik berupa barang atau jasa, menjadi output berupa barang atau jasa yang lebih bernilai atau lebih bermamfaat (Noor, 2007).

Produksi adalah kegiatan yang menciptakan, mengolah, mengupayakan pelayanan, menghasilkan barang dan jasa atau usaha untuk meningkatkan suatu benda agar menjadi lebih berguna bagi kebutuhan manusia (<http://blog-pelajaransekolah.blogspot.com/2012/11/pengertian- produksi-konsumsi-dan.html>).

Faktor produksi adalah hal yang mutlak dalam proses produksi karena tanpa faktor produksi kegiatan produksi tak dapat berjalan. Fungsi produksi menggambarkan teknologi yang dipakai oleh suatu perusahaan, suatu industry atau suatu perekonomian secara keseluruhan. (Nuraini, 2002)

2.4.3 Biaya

Produksi

Menurut ikatan akutansi Indonesia (1973) pengertian biaya sebagai berikut: Biaya adalah jumlah yang diukur dalam satuan uang, yaitu pengeluaran- pengeluaran dalam bentuk pemindahan kekayaan, pengeluaran modal saham, jasa-jasa yang diserahkan atau

kewajiban- kewajiban yang ditimbulkan dalam hubungannya dengan barang-barang atau jasa- jasa yang diperoleh atau yang diperoleh.

Secara umum arti biaya tersebut adalah suatu pengorbanan sumber daya ekonomi yang tidak terhindarkan untuk mencapai tujuan tertentu (Prawirosontono, 2001).

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk jual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan proses produksi (Mulyadi, 2007).

Biaya berdasarkan sifatnya digolongkan dalam dua jenis, yaitu biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap, tidak bertambah atau berkurang dengan adanya perubahan jumlah produk yang dihasilkan. Misalnya, sewa bangunan tidak akan bertambah kalau jumlah barang yang dihasilkan akan bertambah banyak (Suwanto, dkk, 1997).

Biaya variable adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah sesuai dengan banyak sedikitnya jumlah produk yang dihasilkan, contohnya: bahan baku, dan tenaga kerja (Suwanto, dkk, 1997).

2.4.4 Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan salah satu unsur penentu, terutama bagi usahatani yang sangat tergantung musim. Kelangkaan tenaga kerja berakibat mundurnya penanaman sehingga berpengaruh pada pertumbuhan tanaman, produktivitas, dan kualitas produk (Suratiah, 2009). Konversi tenaga kerja yang sering dipakai adalah satu tenaga wanita dewasa setara dengan 0,8 tenaga pria dewasa dan satu tenaga anak-anak setara dengan 0,5 tenaga pria dewasa. Dengan jumlah hari kerja yaitu:

1 HKP = 7 jam
1 HKW = 6 jam
1 HKA = 4 jam

Untuk membandingkan tenaga pria sebagai ukuran baku dan jenis tenaga kerja lain dikonversikan, atau disetarakan dengan pria:

1 HKP = 1 HKP
1 HKW = 0,8 HKP
1 HKA = 0,5 HKP

Penggunaan tenaga kerja dalam usahatani umumnya diukur dengan jumlah "hari", dan dalam satu hari biasanya tenaga kerja itu bekerja 7 jam. Mengenai lama bekerja dalam satu hari tersebut terdapat variasi antara daerah satu dengan daerah lainnya. Waktu bekerja satu hari 7 jam lamanya biasa dikatakan sebagai satu hari kerja penuh. Hari kerja ini merupakan dasar ukuran penggunaan tenaga kerja dalam kegiatan-kegiatan usahatani. Konversi tenaga kerja yang sering dipakai adalah satu tenaga kerja wanita setara dengan 0,8 tenaga pria dan satu tenaga anak-anak setara dengan 0,5 tenaga pria dewasa. Dasar dari konversi tenaga kerja ini adalah prestasi kerja. (Tjakrawiralaksana, A. dan Soeriatmadja, M.C. 1983)

2.4.5

Penerimaan

n

Penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual. Secara sistematis

dapat ditulis sebagai

berikut : $TR = Q \times P$

Di

ma

na:

TR = Penerimaan total (*total revenue*)
 Q = Jumlah produk yang dihasilkan
 P = Harga (*price*)

Semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan semakin tinggi harga perunit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit dan harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Penerimaan total yang diterima oleh produsen dikurangi dengan biaya total yang dikeluarkan akan memperoleh pendapatan bersih yang merupakan keuntungan yang diperoleh produsen (Soekartawi, 1995).

2.4.6

Keuntungan

n

Keuntungan usaha adalah selisih antara nilai penjualan yang diterima dengan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang-barang yang dijual tersebut (Lipsey *et al*, 1990). Sebuah perusahaan yang memaksimalkan laba memilih *output* dan *input*nya dengan satu tujuan untuk mencapai laba ekonomi yang maksimum. Yaitu, perusahaan berusaha untuk membuat selisih antara penerimaan total dengan biaya ekonomi totalnya sebesar mungkin (Nicholson, 1992). Keuntungan atau laba pengusaha adalah penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha, sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi. Atau dengan kata lain, laba pengusaha adalah selisih antara penghasilan kotor dan biaya-biaya produksi. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima dari penjualan dan biaya peluang dari sumber yang digunakan untuk membuat barang tersebut. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan yang berarti labanya negatif, situasi ini disebut rugi (Lipsey *et al*,

1

9

9

0

)

.

Rumus : $\pi = TR - TC$

Keterangan : $\pi =$

Pendapatan

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya

2.5 Kerangka

pemikiran

Kopi merupakan tanaman yang digunakan sebagai bahan minuman yang tidak asing lagi. Aromanya yang harum, rasa yang khas menjadi kenikmatan tersendiri yang membuat kopi cukup akrab dilidah dan banyak digemari.

Di PT. Indo Cafco untuk mengolah biji kopi *grade* 1 hanya melakukan 3 tahap yaitu penjemuran, penyutttonan dan penyortasian. Biji kopi asalan yang masih mengandung kadar air lebih dari 16% harus di jemur lagi hingga menjadi 13%, setelah itu biji kopi di Sutton. Biasanya biji kopi yang sudah selesai di Sutton menjadi grade 3. Untuk menjadi grade 1 biji kopi harus disortasi lagi, hingga nilai biji cacatnya kurang dari 11 point.

Dari ketiga tahap tersebut PT. Indo Cafco harus mengeluarkan biaya produksi untuk membayar upah karyawan dan biaya operasional pabrik. Selain itu perusahaan juga mendapatkan nilai tambah sehingga perusahaan dapat berlangsung sampai saat ini.

2.6 Hipotesis Penelitian

Diduga nilai tambah yang diperoleh Biji Kopi *Grade 1* lebih tinggi dari pada Biji Kopi Asalan dari hasil pengolahan kopi pada PT.Indo CafCo Kampung Mongal Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah.

3. METODE PENELITIAN

31. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di PT. Indo CafCoKampung Mongal Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah. PT. Indo CafCo merupakan salah satu perusahaan Penanaman Modal Asing (PMA) di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah.

Perusahaan PT. Indo CafCo berdiri sejak tahun 2004, perusahaan dengan PMA yang paling lama berdiri di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah. Karena hal ini peneliti memilih PT. Indo CafCo sebagai tempat penelitian untuk melihat Nilai Tambah Pengolahan Kopi Asalan Menjadi *Grade I*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2017 sampai dengan bulan Mei tahun 2017.

32. Metode Penentuan Sampel

Pengambilan sampel dilakukan secara *purposive sampling* (sengaja dipilih) dengan pertimbangan tertentu yaitu digunakan jika peneliti mempunyai pertimbangan – pertimbangan tertentu dalam pengambilan sampelnya.

33. Metode Pengumpulan Data

Metode- metode pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data dalam penelitian ini menggunakan tiga teknik pengumpulan data, yaitu:

1. Observasi

Observasi atau pengamatan adalah cara pengumpulan data dengan terjun dan melihat langsung kelapangan, terhadap objek yang diteliti (populasi).

2. Penelusuran Literatur

Penelusuran Literatur adalah cara pengumpulan data dengan menggunakan sebagian atau seluruh data yang telah data atau laporan data dari peneliti sebelumnya. Contoh: data-data seperti teori-teori. Data dari BPS, Kantor Kecamatan dan sumber lain yang terkait untuk mendapatkan data kepustakaan sebagai landasan teoritis.

3. Wawancara (interview)

Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan langsung mengadakan Tanya jawab kepada objek yang diteliti atau kepada perantara yang mengetahui persoalan dari objek yang sedang diteliti. Wawancara tidak terstruktur (*In Depth Interview*) dilaksanakan dalam suasana yang lebih santai dan flexible dari sisi waktu dan tidak terikat dengan pertanyaan atau pedoman tertentu. Penelitian lebih focus pada aspek atau hal-hal yang menjadi objek penelitian. Responden dibiarkan berbicara sebanyak-banyaknya tentang fokus penelitian, dan penelitian hanya mengarahkan agar diskusi tidak mengambang dan keluar dari fokus penelitian.

Iqbal Hasan dalam bukunya menuliskan bahwa pembagian data menurut sumber pengambilannya terbagi menjadi dua yaitu:

1. Data Primer

Data Primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian atau bersangkutan yang memerlukan. Data Primer disebut juga data asli atau data baru.

2. Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan dari sumber-sumber yang telah ada. Data itu biasanya diperoleh dari perpustakaan atau dari laporan peneliti terdahulu. Data Sekunder disebut juga data tersedia.

3.4 Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian “ Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Asalan Menjadi Grade1 di PT. Indo CafCo Mongal Kecamatan Bebesen Kabupaten Aceh Tengah”, untuk melihat bagaimana yang diperoleh dari kopi asalan, digunakan dengan pengukuran nilai tambah metode Hayami. Prosedur perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami sebagai berikut:

(Haryati La Kamisi, 2011, dalam Ishak, 2012) Nilai tambah menggunakan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen yang dapat dinyatakan sebagai berikut:

$$\text{Nilai Tambah} = f$$

$$(K, B, T, U, H, h, L)$$

Dimana: K = kapasitas produksi

B = jumlah bahan baku yang digunakan

T = tenaga kerja yang terlibat

U = upah tenaga kerja

H = harga output

h = harga bahan baku

L = harga input lain

Dalam analisis nilai tambah, terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input, faktor koefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input, dan nilai produk yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input (Yodhy Purwoko Jati, 2006 dalam Ishak, 2012).

3.5 Konsep dan Batasan Operasional

- a. Data pada penelitian ini diambil pada 19 – 22 September 2016.
- b. Bahan baku adalah biji kopi asalan 10.000 kg dengan kadar air 18 % dan trase 18%.
- c. Dalam perhitungan nilai tambah, penelitian dibatasi hanya pada proses pengolahan kopi asalan menjadi *Grade 1* yang dinyatakan dalam satuan (kg).
- d. *Grade 1* adalah biji kopi yang telah dilakukan proses penjemuran biji kopi hingga 12%, pembersihan debu dan pemisahan dengan *defect* hingga maksimum 5 poin pada kopi .
- e. *Defect* kopi adalah biji cacat, biji hitam, biji berlubang dan benda selain kopi (batu, ranting dll).
- f. Tenaga kerja adalah orang yang bekerja yang di hitung dalam jumlah Jam Orang Kerja (JOK) dalam Hari Kerja Pria (HKP).
- g. *Grade 3* adalah biji kopi yang telah dilakukan proses penjemuran hingga kadar air 12%, dengan nilai *defect* 26 sampai dengan 44 poin pada kopi.
- h. Sutton adalah alat pemisah antar abiji kopi dengan benda asing (debu, batu dll).
- i. Hasil sutton :
 - a. Abu adalah zat sisa pemisahan biji kopi yang tidak dapat dimanfaatkan lagi.
 - b. *Pesel (pesot semelah)* atau biji cacat adalah biji rusak atau busuk pada kopi.
 - c. Trase adalah satuan biji cacat yang digunakan untuk menghitung harga penjualan maupun pembelian di daerah kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah.
- j. Sortasi adalah proses pemisahan biji kopi dari grade 3 menjadi grade 1.

4. Kesimpulan dan Saran

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka diperoleh kesimpulan :

- a. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi asalan menjadi biji kopi *grade 1* di PT. Indo Cafco adalah sebesar Rp 3.374,05/Kg dengan rasio 6,02 persen yang berarti nilai tambahnya rendah tetapi dengan produksi dalam skala besar maka keuntungan akan menjadi besar.
- b. Nilai tambah penyerapan tenaga kerja dalam proses pengolahan biji asalan menjadi biji kopi

grade 1 di PT. Indo Cafco adalah 63,30 HKP dengan upah tenaga kerja rata – rata Rp 113.473,93/HKP.

4.2 Saran

- a. Diharapkan kepada PT. Indo Cafco agar menambah lagi karyawan penjemuran dan sortasi agar produksi pengolahan bisa ditingkatkan lagi.
- b. Kepada peneliti selanjutnya agar meneliti lebih lanjut mengenai bagaimana menganalisis nilai tambah pengolahan biji kopi asalan menjadi biji kopi *grade* 1 tempat lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, (2015). *Statistik Daerah Kecamatan Bebesen 2015*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Tengah. Takengon.
- Anonimous, (2015). *Aceh Tengah Dalam Angka 2015*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Aceh Tengah. Takengon.
- Anonimous, (2010). Pengertian Biji Kopi Asalan. <http://www.bincangkopi.com>
- Assauri, S. (2012). *Manajemen Pemasaran*. PT. Gramedia Indonesia. Jakarta.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. (1985). *Pengolahan Kopi*. Agro Industri Press. Bogor.
- Harwanto, A. (2014) Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tepung Tapioka di Kabupaten Bogor. [Skripsi] Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Ishak (2012) *Efisiensi Nilai Tambah*. PT. Gramedia Indonesia. Jakarta
- Ikatan Akuntansi Indonesia (1973). *Prinsip Akuntansi*. Jakarta
- Manurung, M. dkk (2012). *Buku Paduan Upaya Peningkatan Produksi dan Kualitas Kopi Arabika Gayo Yang Berkelanjutan*. Takengon.
- Muhammad, B.A. (2015) Analisis Nilai Tambah Tomat Rasa Kurma pada Torakur Bandungan Kabupaten Semarang Jawa Tengah. [Skripsi]. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyadi, (2007) *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.
- Najiyati, S. dan Danarti. (2014). *Budidaya Tanaman Kopi dan Penangan Pasca Panen*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nazir, M. (2011) *Metode Penelitian Cetakan 7*. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Noor, H.F. (2007). *Ekonomi Manajerial*. Rajagrafindo Persada. Jakarta.

- Panggabean,E. (2011) *Panen dan Pasca Panen Kopi Arabika*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Prawirosontono, S. (2001). *Manajemen Operasi*. PT. Edisi Ketiga, PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Puspita , C. (2013) *Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Produk Olahan Kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember* [Skripsi]. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Soekartawi, T. (2012). *Teori Ekonomi Produksi*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suratiah, K (2009). *Ilmu Usaha Tani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suwarto, dkk. (1997). *Ekonomi Untuk SMU Kelas 1*. Grafindo Media Pratama. Jakarta.
- Tjakrawiralaksana, A. dkk (1983). *Usahatani*. Departemen Pendidikan Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Wahyu,D. (2011) *Analisis Distribusi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Pada Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati di Kecamatan Guguk Panjang Kota Bukittinggi*. [Skripsi] Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Zulkarnain, (2014) *Analisis Nilai Tambah Kopi Jahe Pada Industrisal-Han Di Kota Palu*. [Skripsi].
Institute Pertanian Bogor. Bogor.