

ANALISIS NILAI TAMBAH OLAHAN BIJI KOPI MENJADI KOPI BUBUK DI INDUSTRI KOPI BINTANG SURAYYAH KELURAHAN BARU KOTA PALU

Added Value Analysis of Processed Coffee Seeds into Powder Coffee at The Coffee Industry Bintang Surayyah of Kampung Baru in Palu

Novi Adilia Lianto¹⁾, Sulaeman²⁾, Al Alamsyar²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

²⁾Staf Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu

Email : noviadila74@gmail.com, Sulaemanjie6976@gmail.com, Alalamsyar@gmail.com

Submit: 5 September 2024, Revised: 21 Oktober 2024, Accepted: Oktober 2024

DOI : <https://doi.org/10.22487/agrotekbis.v12i5.2333>

ABSTRACT

This study aimed to assess the added value of processing coffee beans into ground coffee in the Bintang Surayyah Coffee Industry, located in Baru Village, Palu City. The research was conducted from January to March 2021 in the Bintang Surayyah Coffee Industry, Baru Village, West Palu District, Palu City. The study employed a purposive sampling method to select respondents, consisting of one business leader and five employees, totaling six participants. Data were analyzed using the Hayami method to determine the added value and profit derived from ground coffee production. The findings indicate that one production cycle utilizing 80 kg of raw coffee beans yields 75 kg of ground coffee. The total revenue generated from ground coffee production in the Bintang Surayyah Coffee Industry amounted to IDR 1,454,018, with an added value of IDR 25,833.00 per kilogram and a profit margin of IDR 23,433.00 per kilogram, equivalent to 55.55%. The study highlights that the added value of ground coffee production is primarily influenced by output value, raw material costs, and input value contributions.

Keywords: Analysis, Added Value, Ground Coffee, Bintang Surayyah Coffee Industry.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya nilai tambah dari Olahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk Di Industri Kopi Bintang Surayyah Kelurahan Baru Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan di Industri Kopi Bintang Surayyah Kelurahan Baru Kecamatan Palu Barat Kota Palu dari Bulan Januari 2021 sampai dengan Maret 2021. Responden dalam penelitian ini adalah pimpinan dan tenaga kerja industri Kopi Bintang Surayyah. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (purposive), dengan pertimbangan bahwa pimpinan usaha dan tenaga kerja industri Kopi Bintang Surayyah dapat memberikan informasi tentang proses pengolahan kopi bubuk dan data yang dibutuhkan. Responden yang diambil yaitu 5 orang karyawan dan 1 pimpinan usaha, sehingga jumlah keseluruhan sebanyak 6 orang responden. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Perhitungan menghasilkan nilai tambah (Rp/kg) dan keuntungan (Rp). Hasil nilai tambah dari usaha pengolahan buah pisang menjadi keripik pisang di CV. Ferikar di Kelurahan kopi bubuk, diperoleh bahwa produksi kopi bubuk pada Industri Bintang Surayyah dalam sekali proses produksi menggunakan 80 kg bahan baku biji kopi menghasilkan sebanyak 75 kg keripik kopi bubuk. Besarnya pendapatan produksi kopi bubuk pada Industri Bintang Surayyah yaitu sebesar Rp.1.454.018 dan nilai tambah yang diperoleh dari hasil

produk kopi bubuk sebesar Rp.25.833,00/Kg, dengan keuntungan sebesar Rp.23.433,00 atau sebesar 55,55 %. Nilai tambah produksi kopi bubuk dipengaruhi oleh besarnya nilai output, harga bahan baku, dan nilai sumbangan input nilai.

Kata Kunci: Analisis, Nilai Tambah, Kopi Bubuk, Industri Kopi Bintang Surayyah.

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan penghasil kopi terbesar di Asia, bagi Indonesia ekspor kopi mempunyai peran yang signifikan dalam pembentukan devisa Negara. Hal ini menjadi salah satu indikasi bahwa pentingnya komoditas kopi dalam perekonomian nasional, baik dari segi pembiayaan pembangunan maupun dari segi kesempatan kerja dan kesejahteraan. Kopi merupakan salah satu hasil komoditi utama pertanian di Indonesia, Industri kopi mempunyai kemampuan yang besar dalam menyerap tenaga kerja (Rahardjo, 2012).

Dukungan sektor pertanian terhadap sektor industri antara lain berupa penyediaan bahan baku dari hasil-hasil pertanian. Pembangunan industri hasil-hasil pertanian akan meningkatkan nilai tambah dari hasil-hasil pertanian dan menciptakan kesempatan kerja. Keadaan sumberdaya yang tersedia cukup banyak di perdesaan menjadi penunjang usaha pertanian, sehingga industri yang dianggap cocok untuk perdesaan adalah agroindustri. Salah satu sumber daya alam yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah komoditi kopi. Kopi menjadi komoditas andalan ekspor dan sumber devisa bagi Negara (Eka Supratman, 2020).

Salah satu subsektor pertanian yang memegang peranan besar untuk produk ekspor Indonesia ialah subsektor perkebunan. Secara komersial ada dua jenis kopi yang dihasilkan di Indonesia yaitu kopi arabika dan kopi robusta. Tanaman kopi arabika dapat tumbuh dan berbuah optimal pada ketinggian di atas 1.000 meter di atas permukaan laut (dpl), sedangkan kopi robusta pada ketinggian 400 s.d 800 meter dpl, Mengingat di Indonesia lahan dengan ketinggian diatas 1.000 meter dpl pada umumnya berupa hutan, maka perkembangan tanaman kopi arabika terbatas (Alamtani.com, 2014). Total produksi kopi

pada tahun 2012 sebesar 750 ribu ton, kopi arabika menghasilkan hampir 150 ton dari luas areal 250 ribu hektar, sedangkan kopi robusta menghasilkan 600 ribu ton dari luas areal 1,05 juta hektar (Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, 2014). Saat ini peningkatan produksi kopi di Indonesia masih terhambat oleh rendahnya mutu biji kopi yang dihasilkan sehingga mempengaruhi pengembangan produksi akhir kopi (Sembiring, dkk., 2014).

Kopi banyak dinikmati oleh penduduk Indonesia sebagai minuman penyegar dengan citarasa sangat khas. Minuman tersebut didapatkan dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk. Kopi bubuk merupakan produk kopi sekunder yang sedang dikembangkan dan diorientasikan ke arah industri hilir. Pengembangan produk sekunder kopi memberikan beberapa keuntungan bagi Indonesia antara lain peningkatan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan menjual biji kopi beras, peluang lapangan kerja, pengembangan industri terkait dan peningkatan konsumsi per kapita kopi di dalam negeri yang saat ini relatif rendah, dan mengurangi ketergantungan terhadap pasar biji kopi beras ekspor (Mujiburrahmad. 2018).

Kopi bubuk merupakan minuman yang sangat umum dan tersebar luas di sekitar kita. Keberhasilan dalam perusahaan untuk menyampaikan produk ke konsumen akan memerlukan pedagang penyalur, berupa lembaga-lembaga pemasaran agar produk cepat sampai ke konsumen. Penggilingan kopi beras menjadi kopi bubuk dapat dilakukan oleh petani dan pihak industri/pabrik. Pengolahan oleh petani biasanya lebih tradisional, karena menggunakan alat yang sederhana. Sedangkan pada industri atau pabrik, penggilingan dilakukan secara modern Buah kopi yang berbentuk biji tersebut, akan mengalami proses produksi di dalam pabrik atau industri yang

akan menjadi nilai tambah dari biji kopi menjadi bubuk kopi (Tarigan, R. 2004).

Meningkatnya permintaan dan persaingan kopi bubuk pada gilirannya menyebabkan para pengusaha kopi terus berusaha untuk meningkatkan nilai tambah (Value Added) hasil perkebunan kopi melalui pengolahan lebih lanjut. Dalam rangka menciptakan produk yang bernilai ekonomis maka keseimbangan antara industri dan pertanian berkaitan baik dari segi pendapatan usahatani, nilai tambah maupun lembaga-lembaga yang terlibat dalam pemasaran produk dalam rangka mensukseskan otonomi daerah (Maimun, 2009).

Nilai tambah didapatkan dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara (intermediate cost) yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong dalam melakukan produksi. Komoditi pertanian pada umumnya dihasilkan sebagai bahan mentah dan mudah rusak (perishable), sehingga perlu langsung dikonsumsi. Proses pengolahan hasil pertanian dapat meningkatkan guna komoditi pertanian. Salah satu konsep yang sering digunakan membahas pengolahan komoditi ini adalah nilai tambah (Ristiani, 2018).

Berbisnis olahan kopi merupakan peluang usaha yang cukup menjanjikan karena tidak terlepas dari kegemaran masyarakat dalam mengkonsumsi kopi karena kopi memiliki rasa, aroma yang khas, dan mempunyai manfaat tersendiri bagi penikmatnya. Keberhasilan bisnis kopi membutuhkan berbagai inovasi dalam pembuatan produk untuk meningkatkan nilai tambah seperti diolah menjadi kopi bubuk, kopi instan, kopi biji matang (roasted coffee), kopi mix, kopi celup, aneka minuman kopi dalam kemasan, dan aneka produk turunan lainnya agar dapat bersaing di pasar produk-produk yang dihasilkan (Reswita, 2016).

Menurut Suwali, dkk. (2017), agroindustri kopi memiliki peluang yang cukup tinggi untuk dikembangkan di Indonesia karena memiliki prospek besar di pasar domestik dan internasional, namun permasalahan yang dialami agroindustri kopi saat ini juga sangat kompleks, antara lain kualitas dan kontinuitas bahan baku kopi yang kurang terjamin, teknik budidaya

yang masih sederhana, kurangnya ketersediaan sarana dan prasarana agroindustri, jaringan pemasaran kopi yang belum terkelola dengan baik, dan kualitas sumber daya manusia yang kurang memadai.

Usaha industri “Kopi Bintang Surayyah” termasuk kedalam industri minuman dengan bahan baku utama kopi merupakan usaha tradisional yang banyak dilakukan masyarakat dan telah berkembang sejak lama di Kelurahan Baru Kota Palu. Usaha ini dilakukan turun temurun meskipun dari skala usaha sebagian kurang berkembang dengan baik.

Pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk memberikan nilai ekonomis yang sangat menjanjikan, namun belum diketahui berapa besar nilai tambah yang diperoleh biji kopi. Keberadaan industri pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk yang ada di Kota Palu masih sedikit, hal ini disebabkan karena para petani kopi hanya tertarik menjual kopi pada saat pascapanen saja tanpa ada proses pengolahan selanjutnya sehingga bahan baku kopi mentah yang didapatkan oleh industri Rumah Tangga Kopi Bintang Surayyah sangat sedikit hal tersebut sangat berpengaruh dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk sehingga nilai tambah yang didapatkan industri Rumah Tangga Kopi Bintang Surayyah menurun karena kekurangan bahan baku yang didapatkan dari petani. Hal ini yang menjadi latar belakang penelitian Analisis nilai tambah Olahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk di Industri Kopi Bintang Surayyah Kelurahan Baru Kota Palu.

Penelitian ini bertujuan untuk : Berapa besar nilai tambah dari Olahan Biji Kopi menjadi Kopi Bubuk di Industri Kopi Bintang Surayyah Kelurahan Baru Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Industri Kopi Bintang Surayyah Kelurahan Baru Kecamatan Palu Barat Kota Palu dari Bulan Januari 2021 sampai dengan Maret 2021. Lokasi ini ditentukan secara sengaja (purposive), dengan pertimbangan bahwa

Industri Kopi Bintang Bintang Surayyah merupakan industri yang aktif mengolah biji kopi menjadi kopi bubuk di Kecamatan Palu Barat Kota Palu.

Responden dalam penelitian ini adalah pimpinan dan tenaga kerja industri Kopi Bintang Bintang Surayyah. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (purposive), dengan pertimbangan bahwa pimpinan usaha dan tenaga kerja industri Kopi Bintang Bintang Surayyah dapat memberikan informasi tentang proses pengolahan kopi bubuk dan data yang dibutuhkan. Responden yang diambil yaitu 2 orang karyawan dan 1 pimpinan usaha, sehingga jumlah keseluruhan sebanyak 3 orang responden.

Data yang akan di kumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari lapangan dengan melakukan observasi dan wawancara langsung kepada responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (Kuisisioner). Data sekunder diperoleh dari berbagai literatur dan instansi-instansi yang terkait dengan penelitian ini.

Analisis Data. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami. Nilai tambah adalah selisih antara biaya output dan nilai input (Yoga Priantara, 2016). Tahapan analisis nilai tambah memiliki variabel berupa hasil produksi (output), bahan baku (input), tenaga kerja, harga bahan baku dan harga produk, upah tenaga kerja, serta jumlah input lain yang digunakan Perhitungan menghasilkan nilai tambah (Rp/kg) dan keuntungan (Rp).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi Kopi Bubuk di Industri Kopi Bintang Surayyah. Proses produksi merupakan suatu kegiatan mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi atau menjadi barang jadi yang sudah siap dipasarkan. Kegiatan produksi dalam satu usaha merupakan tahapan yang sangat penting guna menghasilkan produk yang berkualitas dibutuhkan keterampilan dan penggunaan teknologi yang tepat.

Pemasaran Produk Kopi Bubuk di Industri Kopi Bintang Surayyah. Pemasaran produk merupakan kegiatan yang penting untuk menciptakan nilai dari suatu kegiatan produksi. Maka dari situ untuk menghasilkan nilai yang tinggi seorang pengusaha harus memiliki posisi tawar yang tinggi dengan cara memiliki jaringan komunikasi yang luas. Pemasaran produk yang berupa kopi bubuk, dan produk lain untuk sekarang ini didistribusikan antar Kabupaten di Sulawesi tengah seperti Tolitoli, Parigi Moutong, Luwuk, Morowali, Ampana dan Kota Palu sekitarnya, sedangkan antar Provinsi seperti Jakarta, Makassar, Kalimantan Timur, dan Balikpapan dengan menggunakan jasa ekspedisi angkatan darat.

Pendapatan Hasil Produk Kopi Bubuk di Industri Kopi Bintang Surayyah. Pendapatan hasil yang diukur adalah pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Pendapatan berarti total keseluruhan uang yang diterima pengolah dari adanya transaksi penjualan produk kopi bubuk yang berasal dari pembeli atau konsumen.

Analisis nilai tambah digunakan untuk menghitung biaya total usaha kopi bubuk dalam proses pembuatannya, yang meliputi biaya tetap dan biaya variabel. Tujuan analisis nilai tambah kopi bubuk adalah untuk menggolongkan biaya menurut fungsi pokok dalam usaha dan menurut prilakunya dalam perubahan volume pada kegiatan usaha.

Biaya Tetap. Biaya tetap usaha kopi bubuk terdapat biaya produksi yaitu biaya penyusutan. Biaya penyusutan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi dalam hal ini adalah alat yang digunakan dalam proses produksi kopi bubuk. Biaya penyusutan peralatan sebenarnya tidak benar-benar dikeluarkan pada usaha pengolahan buah sukun tetapi karena dalam kajian ini menggunakan konsep keuntungan, maka biaya ini harus diperhitungkan.

Tabel 1. Biaya Tetap Produksi Kopi Bubuk pada Industri Bintang Surayyah perbulan, Tahun 2021.

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/Bulan)
1	Penyusutan alat	126.482
2	Pajak	17.500
3	Tenaga Kerja	340.000
	Jumlah	483.982

Tabel 1. menjelaskan bahwa biaya penyusutan alat, diperoleh dari hasil pengurangan nilai awal atau harga awal alat, dan harga alat yang digunakan dibagi dengan umur ekonomi atau lama penggunaan alat. Biaya pajak pada Tabel 1 adalah nilai pajak selama 1 tahun. Biaya tenaga kerja diperoleh dari jumlah keseluruhan biaya tenaga kerja, kemudian dihitung dalam metode unit fisik hal ini dilakukan karena seluruh produk gabungan terdiri dari tenaga kerja yang sama, sehingga semua produk menerima bagian biaya bersama berdasarkan ukuran secara fisik. sehingga jumlah biaya tetap produksi yang dikeluarkan pada Industri Bintang Surayyah sebesar Rp. 483.982.

Biaya variabel. Biaya variabel terdiri dari biaya pembelian bahan baku pokok, biaya pembelian bahan tambahan penolong dan biaya beban input lain. Jenis dan besarnya biaya variabel pengolahan kopi bubuk yang dalam satu kali proses produksi sebesar Rp.1.812.000, terdiri dari bahan baku biji kopi sebanyak 80 Kg dengan biaya sebesar Rp. 1.600.000, bahan penolong yaitu tabung gas sebanyak 3 tabung dengan biaya Rp. 50.000, dan biaya beban input lain seperti kemasan 500 gr biaya Rp. 35.000, listrik Rp. 30.000, bahan bakar biaya sebesar Rp. 132.000.

Biaya Total. Biaya total usaha kopi bubuk meliputi seluruh biaya tetap dan biaya variabel. Besarnya biaya total usaha kopi bubuk dalam satu kali produksi didapat dari penjumlahan biaya tetap dengan biaya

variabel yaitu sebesar Rp. 2.295.982-. biaya yang paling besar adalah biaya variabel karena jenis biaya variabel lebih banyak dibandingkan dengan biaya tetap.

Penerimaan. Penerimaan (TR) usaha kopi bubuk dihitung dari jumlah produksi yang dihasilkan dikalikan dengan harga yaitu sebesar Rp. 3.750.000.-. kemudian pendapatan yang diterima dari usaha kopi bubuk dalam satu kali proses produksi merupakan hasil perhitungan dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Pendapatan (I) yang diperoleh dalam usaha kopi bubuk sebesar Rp. 1.416.518,00.-/ bulan

Nilai Tambah Produk Kopi Bubuk di Industri Kopi Bintang Surayyah. Nilai tambah adalah suatu perubahan yang terjadi karena adanya perlakuan terhadap input (bahan baku) pada suatu proses produksi sehingga menimbulkan suatu nilai (Rakha Satya, 2020). Perhitungan dilakukan dengan metode nilai rata-rata dari responden yang ada di tempat penelitian pada sentra Bintang Surayyah. Produk kopi bubuk yang dihasilkan dikemas dengan berbagai ukuran yaitu ukuran 100gr, 200gr dan 500gr, dengan jumlah berat perkemasan kopi bubuk yang bervariasi pada analisis nilai tambah pada penelitian ini produk kopi bubuk dibatasi dengan hanya menghitung produk dengan satuan yang sama yaitu seberat 500 gr kopi bubuk perkemasan.

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk. Nilai tambah dihitung dengan menggunakan metode Hayami. Metode Hayami adalah salah satu metode atau cara untuk memperkirakan perubahan bahan baku setelah mendapatkan perlakuan. Nilai tambah yang terjadi dalam proses pengolahan diperoleh dari selisih nilai produk dengan biaya bahan baku dan input lainnya. Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output Input, Harga		
1.	Hasil/produksi (kg/bulan)	75
2.	Bahan baku (kg/bulan)	80
3.	Tenaga kerja (JKO/bulan)	32
4.	Faktor konversi	0,93
5.	Koefisien tenaga kerja	0,04
6.	Harga produk rata-rata (Rp/kg)	50.000,00
7.	Upah rata-rata (Rp/kg)	120.000,00
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	20.000,00
9.	Sumbangan input lain	667
10.	Nilai produk (Rp/kg)	46.500,00
11.	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	25.833,00
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	55,55
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/JKO)	2.400
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	9,20
13.	a. Keuntungan (Rp)	23.433,00
	b. Tingkat Keuntungan (%)	90,70

Sumber: Data primer setelah diolah, 2021

Tabel 1 hasil perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami diketahui bahwa Industri Bintang Surayyah yang memproduksi kopi bubuk diawali dengan membeli bahan baku dengan harga beli sebesar Rp. 20.000.-/Kg. Kemudian olahan kopi bubuk dikemas dengan harga jual produk rata-rata sebesar Rp. 50.000.-/Kg dan total nilai tambah per Kg setiap output sebesar Rp. 25.833.-. Pada bagian perhitungan output, input dan harga diuraikan dengan hasil berikut : Hasil rata-rata produksi untuk satu kali proses produksi kopi bubuk dengan volume penjualan rata-rata sebesar 75 Kg dengan penggunaan input bahan baku sebesar 80 Kg biji kopi

atau sebesar Rp. 667.000.- maka hasil output untuk nilai penjualan kopi bubuk sebesar Rp.4,064,000.-. Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang berperan dalam proses produksi kopi bubuk dengan jumlah rata-rata tenaga kerja 2 orang. Faktor konversi merupakan hasil pembagian antara output (nilai penjualan) dengan jumlah input (bahan baku) yang digunakan dalam artian bahwa faktor konversi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input. Faktor konversi menunjukkan besar perolehan produk jadi, dengan rata-rata faktor konversi sebesar 0,93. Nilai faktor konversi menunjukkan bahwa untuk 1 Kg buah nangka menghasilkan keripik nangka sebesar 0,93 Kg. Rata-rata koefisien tenaga kerja langsung yang dipakai baik tenaga dalam keluarga maupun diluar, dari analisa nilai penjualan dibagi dengan tenaga kerja untuk sekali proses produksi sebesar 0,04, artinya jumlah banyaknya bahan maupun tenaga kerja diperlukan untuk mengerjakan suatu pekerjaan dengan satu satuan, berfungsi sebagai pedoman awal untuk memperhitungkan anggaran biaya untuk tenaga kerja. Upah yang dibayarkan langsung kepada tenaga kerja rataannya sebesar Rp.120,000.-.

Nilai tambah merupakan hasil yang diperoleh dari hasil pengurangan nilai penjualan dengan seluruh jumlah biaya yang dikeluarkan maka dapat diketahui nilai tambah kopi bubuk sebesar Rp. 25.833,00.- dengan rasio nilai tambah sebesar 55,55%. menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 55,55. Nilai tambah yang didapat tergolong pada rasio nilai tambah tinggi (diatas 40%), (I Dewa Gede Yoga, 2016).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil dan pembahasan penelitian maka diperoleh bahwa produksi kopi bubuk pada Industri Bintang Surayyah dalam sekali proses produksi menggunakan 80 kg bahan baku biji kopi menghasilkan sebanyak 75 kg kopi bubuk. Besarnya pendapatan

produksi kopi bubuk pada Industri Bintang Surayyah yaitu sebesar Rp. 1.454.018 dan nilai tambah yang diperoleh dari hasil produk kopi bubuk sebesar Rp. 25.833,00/Kg, dengan rasio nilai tambah sebesar 55,55%. menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 55,55.

Saran

Pengusaha sebaiknya melakukan inovasi pada produk misalnya menambah cita rasa dan mendesain kemasan yang lebih menarik, agar nilai tambah dan keuntungan semakin meningkat. Perlu adanya campur tangan pemerintah daerah dalam hal pemasaran dengan cara mengangkat isu-isu tentang produk unggulan daerah seperti kopi bubuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Aeki-aice. 2015. *Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi di Indonesia*. Diakses pada tanggal 05.10.2020, dari aeki.aice.org.
- Alamtani, 2014. *Mengenal Jenis - jenis Kopi Budidaya*. Internet. [Artikel online]. <http://www.alamtani.com/jenis-kopi.html>. Diunduh pada tanggal 05.10. 2020.
- Eka Supratman, 2020. *Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta (Studi Kasus Pada Agroindustri Panawangan Coffee di Desa Sagalaherang Kecamatan Panawangan Kabupaten Ciamis)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH Vol. 7 (2) : 436 – 440. Edisi Mei. 2020.
- Ristiani, 2018. *Komparasi Nilai Tambah Dan Pendapatan Usaha Bubuk Kopi Robusta (Coffea Canephora) Berdasarkan Bahan Baku Di Kecamatan Semendo Darat Laut Kabupaten Muara Enim*. Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Skripsi.
- I Dewa Gede Yoga, 2016. *Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli*. Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri, Vol. 4 (4) : 33-42. Edisi Desember. 2016. ISSN: 2503-488X.
- Maimun. 2009. *Analisis Pendapatan Usaha Tani Dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik Dan Non Organik*. Skripsi Program Sarjana Manajemen Pertanian Agribisnis. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mujiburrahmad, 2018. *Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi Ud Ayam Merak Di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie*. Jurnal Bisnis Tani Vol. 4 (1) : 33-34. Edisi April. 2018. ISSN 2477-3468.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2014. *Tanaman Kopi*. Internet. [Artikel on-line]. <http://perkebunan.litbang.deptan.go.id/?p=6151>. Diunduh tanggal 5.10.2020.
- Rahardjo, P.j 2012. *Panduan Budidayadan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rakha Satya, 2020. *Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta Pada Home Industry Putra Adira Cap Mahkota Rajoku Di Kabupaten Kepahiang*. Jurnal Agroindustri Vol. 10 (2) : 88-89. Edisi November. 2020 ISSN: 26139952.
- Reswita, 2016. *Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta Di Kabupaten Lebong (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi)*. AGRISEP Vol. 15 (2) : 255-261. Edisi September. 2016. ISSN: 1412-8837.
- Sembiring, 2014. *Nilai Tambah Proses Pengolahan Kopi Arabika Secara Basah (West Indischee Bereding)*

*dan Kering (Ost Indischee Bereding)
Di Kecamatan Kintamani, Bangli.*
Jurnal Rekayasa Dan Manajemen
Agroindustri. Vol. 4 (2) : 61-72. Edisi
oktober. 2014.

Setia, L. 2012. *Definisi Usahatani, Pertanian,
Agribisnis, Karakteristik Pertanian,
Transformasi Pertanian, dan Perbedaan
Antara Agribisnis dengan Usahatani.*
(Online).<https://lindasetia924.wordpress.com/2012/10/16/usahatani/>.
Diakses pada tanggal 05.10.2020.

Tarigan, R. 2004. *Ekonomi Regional*. Jakarta :
Bumi Askara.

Yoga Priantara, 2016. *Analisis Nilai Tambah
Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli.*
Jurnal Rekayasa dan Manajemen
Agroindustri, Vol. 4 (4) : 33-42. Edisi
Desember. 2016. ISSN: 2503-488X.