

NILAI TAMBAH DAN SALURAN PEMASARAN BIJI KOPI ARABIKA MENJADI *ROASTED BEAN* CAP SEMBEKAN DUA *COFFEE* (Studi Kasus: Desa Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang, Provinsi Sumatera Utara)

Donny Ivan Simatupang¹, Friska Juliana Simbolon², Ronika Sagala³

¹Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia

²Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia

³Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang di dapat dari pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, untuk mengetahui kelayakan usaha pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, untuk mengetahui saluran pemasaran dari pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tahapan - tahapan pengolahan *roasted bean* di daerah penelitian, antara lain *pertama* penyediaan bahan baku, penjemuran, huller, penyortiran *green bean*, penyimpanan, sangrai dan pengemasan. *Kedua* nilai tambah dari pengolahan *roasted bean* per bulan di daerah penelitian sebesar Rp 4.291.695 dengan rasio 50,5%. *Ketiga* pendapatan *roasted bean* sebesar Rp 3.041.638,5/bulan. Dimana penerimaan sebesar Rp 8.500.000 dan total biaya produksi sebesar Rp 5.041.638,5. *Keempat* usaha pengolahan *roasted bean* di daerah penelitian layak untuk diusahakan dengan diperolehnya nilai R/C 1,68 > 1, BEP produksi 20,16/kg < rata-rata produksi 34, dan BEP harga sebesar Rp 148.283,48 < harga jual *roasted bean* sebesar Rp 250.000/kg. *Kelima* dimana saluran pemasaran *roasted bean* ada 2 (dua) saluran yaitu dari produsen – konsumen dan dari produsen – pedagang besar – pedagang pengecer – konsumen.

Kata Kunci: Biji Kopi Arabika, Roasted Bean, Nilai Tambah, Pendapatan, Kelayakan Usaha, Saluran pemasaran.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kopi merupakan komoditas ekspor karena sekitar 60 persen dari jumlah produksi kopi nasional diekspor, dan sisanya dikonsumsi serta disimpan oleh pedagang dan eksportir adalah ketergantungan pada kondisi dan situasi pasar kopi dunia. Negara tujuan kopi utama ekspor kopi dari Indonesia adalah Amerika Serikat, Jerman, dan Jepang yang selama ini dikenal sebagai negara-negara tujuan ekspor tradisional (Rahardjo, 2012).

Jenis kopi yang banyak di kembangkan di Indonesia salah satunya adalah jenis Arabika. Kopi Arabika merupakan salah satu komoditas yang di prioritaskan pengembangannya oleh pemerintah Indonesia saat ini. Ekspor kopi arabika dari Indonesia sebagian besar di pasarkan ke segmen pasar khusus (kopi *speciality*) karena

mutu cita rasanya khas dan digemari oleh para penikmat kopi di negara-negara konsumen utama. Di segmen *speciality* harga kopi lebih mahal dan fluktuasinya tidak terlalu tajam, yang tentunya berdampak pada pendapatan petani dan devisa negara (Nasution dan Syahbudin, 2014).

Agroindustri dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, mengurangi pengangguran di Indonesia dan memperbaiki pembagian pendapatan. Agroindustri merupakan industri yang mengolah bahan baku hasil pertanian menjadi barang yang mempunyai nilai tambah yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat. Berbeda dengan industri lain, agroindustri tidak harus mengimpor sebagian besar bahan bakunya dari luar negeri melainkan telah tersedia banyak di dalam negeri. Dengan mengembangkan agroindustri secara tidak langsung dapat

membantu meningkatkan perekonomian para petani sebagai penyedia bahan baku untuk industri. (Todaro, 1994) dalam (Imran *et, al.* 2014).

Keberhasilan agribisnis kopi membutuhkan dukungan semua pihak yang terkait dalam proses produksi kopi pengolahan dan pemasaran komoditas kopi. Upaya meningkatkan produktivitas kopi dan mutu kopi terus dilakukan sehingga daya saing kopi di Indonesia dapat bersaing di pasar dunia. Tingkat konsumsi kopi di negara Indonesia telah mencapai 800 gram perkapita per tahun. Ada kecenderungan yang baik, peningkatan akan berlanjut terus seiring dengan kemajuan perkembangan zaman dan waktu, peningkatan kesejahteraan, ketentraman dan perubahan gaya hidup pada masyarakat (Rahardjo, 2012).

Tanaman kopi merupakan salah satu tanaman utama di Sumatera Utara yang banyak di budidayakan oleh masyarakat. Data luas lahan (ha) dan produksi (ton) tanaman kopi arabika pada tahun 2014 – 2017 di Provinsi Sumatera Utara diketahui bahwa Kabupaten Deli Serdang merupakan penghasil kopi arabika. bahwa pada tahun 2017 Kecamatan yang memiliki luas lahan dan produksi tanaman kopi paling tinggi adalah Kecamatan Kutalimbaru dengan luas lahan sebesar 227 ha dan produksi sebanyak 141,6 ton.

Di Desa Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan sudah ada pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* dengan nama usaha Sembekandua *Coffee*. Sembekandua *Coffee* mulai mendampingi petani dan memperkenalkan kopi Deli Serdang ke publik pada tahun 2017. Nama kopi Sembekandua berasal dari nama Dusun Sembekandua, Dusun Sembekandua, Desa Suka Makmur, Kecamatan Kutalimbaru, Kabupaten Deli Serdang berada di ketinggian 1350 s/d 1500 mdpl yang berbatasan dengan Kabupaten Karo dan Kabupaten Langkat (Arman, 2019).

Awalnya petani kopi di Deli Serdang menjual biji kopi ke Berastagi, Kabupaten Karo. Namun, sejak ada Sembekandua *Coffee* mereka menjual biji kopinya ke Sembekandua *coffee*. Biji kopi dibeli dengan harga Rp 28.000/Kg dan untuk harga *Roasted bean* yang diproduksi yaitu Rp 250.000/Kg.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu sebagai berikut bagaimana tahapan pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, berapa besar pendapatan yang diperoleh dari pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian, apakah pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* layak diusahakan di daerah penelitian, bagaimana saluran pemasaran biji kopi arabika menjadi *roasted bean* di daerah penelitian.

METODE PENELITIAN

A. Metode Penentuan Daerah Penelitian

Metode penentuan daerah penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja) di Kabupaten Deli Serdang. Dengan pertimbangan objektif bahwa di daerah tersebut ada industri pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean*. Selain itu, pertimbangan subjektif penulis dalam penentuan daerah penelitian tersebut dikarenakan dekat dengan tempat tinggal penulis, sehingga memudahkan dalam hal biaya, tenaga, dan waktu selama penelitian berlangsung.

B. Metode Penentuan Sampel

Adapun populasi dalam penelitian ini adalah produsen biji kopi arabika di Desa Tembung, Kecamatan Percut Sei Tuan, Kabupaten Deli Serdang. Dimana Populasi dalam penelitian ini adalah pengusaha biji kopi arabika menjadi *roasted bean* sebanyak 1 pengolah, sehingga penentuan sampel yaitu *Purposive sampling*. *Purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu.

C. Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara secara langsung kepada para responden (produsen/pengolah biji kopi arabika menjadi *roasted bean*) dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuesioner. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi terkait, seperti Badan Pusat Statistika (BPS), Dinas Pertanian serta studi literatur yang terkait dengan penelitian ini.

D. Metode Analisis Data

Data yang diperoleh dalam penelitian ini terlebih dahulu ditabulasi kemudian diolah secara manual, lalu dijabarkan dan dianalisis dengan metode analisis yang sesuai.

Dimana untuk **rumusan masalah pertama** digunakan metode deskriptif, yaitu dengan menggunakan data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pengusaha industri pengolahan biji kopi arabikamenjad *iroasted bean*.

Untuk **rumusan masalah kedua** di analisis dengan menggunakan perhitungan nilai tambah. Adapun rumus perhitungan nilai tambah adalah sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP + NPP)$$

Selanjutnya, setelah didapatkan besar nilai tambah, maka dapat dihitung rasio nilai

tambah dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rasio NT} = \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Produk}} \times 100\%$$

Dimana:

NT : Nilai Tambah

NP : Nilai Produk

NBB : Nilai Bahan Baku

NBP : Nilai Bahan Penunjang Lainnya

NPP : Nilai Penyusutan Peralatan

Kriteria ujinya yaitu:

- Jika rasio nilai tambah > 50%, maka nilai tambah tergolong tinggi
- Jika rasio nilai tambah ≤ 50%, maka nilai tambah tergolong rendah (Ginting, 2018).

Untuk **rumusan masalah ketiga** yaitu untuk melihat besarnya pendapatan produsen *roasted beandianalisis* dengan rumus sebagai berikut:

$$I = TR - TC$$

Dimana:

TR = P x Q

TC = TFC + TVC

Keterangan:

I = *Income* (Pendapatan)

TR = *Total Revenue* (Total Penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total Biaya)

(Ginting, 2018).

Untuk **rumusan masalah keempat** yaitu untuk melihat kelayakan usaha pengolahan biji kopi arabikamenjadi *roasted beandianalisis* dengan menggunakan perhitungan R/C (*return cost ratio*) dan BEP (*Break even point*).

- R/C rasio (*Return Cost Ratio*) atau dikenal perbandingan antara penerimaan dan biaya dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$R/C = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total biaya produksi}}$$

Kriteria ujinya yaitu:

- R/C rasio > 1 berarti usaha pengolahan biji kopi arabika menjadi *rosated bean* layak untuk diusahakan.
- R/C rasio = 1 berarti usaha pengolahan biji kopi arabika menjadi *rosated bean* usaha mencapai titik impas.
- R/C rasio < 1 berarti usaha pengolahan biji kopi arabika menjadi *rosated bean* tidak layak untuk diusahakan (Ginting, 2018).

b. *Break even point* (BEP) merupakan suatu keadaan impas atau keadaan kembali modal, sehingga usaha tidak untung dan tidak rugi atau hasil penjualan sama dengan biaya yang dikeluarkan. Ada dua perhitungan yaitu produksi dan harga. Ketentuan yang digunakan adalah apabila laba/rugi suatu usaha bernilai nol. Adapun rumus perhitungan BEP produksi dan BEP harga adalah sebagai berikut:

a. $BEP \text{ Produksi} = \frac{\text{Total biaya (TC)}}{\text{Harga Jual (P)}}$

Dengan kriteria yaitu:
 Produksi = BEP produksi maka usaha tidak untung dan tidak rugi atau impas.
 Produksi < BEP produksi menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan (rugi).
 Produksi > BEP produksi berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan (Ginting, 2018).

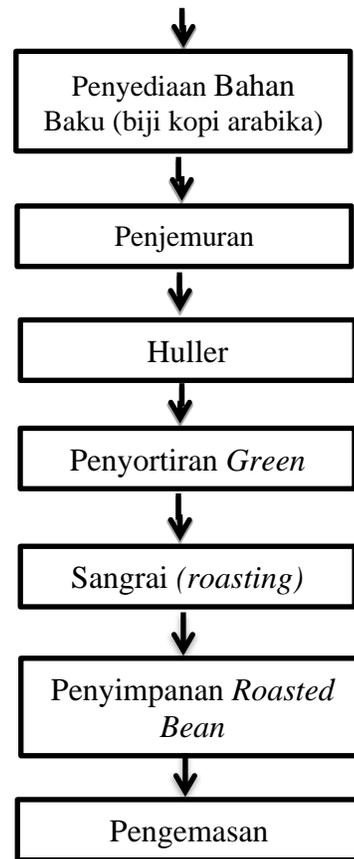
b. $BEP \text{ Harga} = \frac{\text{Total biaya (TC)}}{\text{Jumlah Produksi}}$

Dengan kriteria yaitu:
 Harga = BEP harga maka usaha tidak untung dan tidak rugi atau impas
 Harga < BEP harga menunjukkan bahwa usaha tersebut tidak layak untuk diusahakan (rugi).
 Harga > BEP harga berarti usaha tersebut layak untuk diusahakan (untung) (Ginting, 2018).

Untuk **rumusan masalah kelima** dianalisis dengan menggunakan metode deskriptif, yaitu dengan menggunakan data primer yang diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan pengusaha industri pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun tahapan pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* dapat digambarkan dalam skema berikut.



Gambar 1 . Proses pembuatan *roasted bean*

A. Biaya Produksi pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* Cap Sembekandua *coffee*

Biaya produksi pengolahan adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh

pengolah biji kopi arabika menjadi *roasted bean* cap Sembekan dua selama 2 bulan produksi. Pengolah menjual *roasted bean* seharga Rp 250.000/Kg. Dalam dua bulan pengolah memproduksi sebanyak 16 kali. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya tidak tetap.

Dalam penelitian ini yang termasuk biaya tidak tetap adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya tenaga penunjang, sedangkan yang termasuk dalam biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan.

1. Biaya Tetap

Adapun komponen biaya tetap dalam pengolahan *roasted bean* Sembekandua adalah biaya penyusutan peralatan dan biaya tenaga kerja.

-Biaya Penyusutan peralatan

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pengolahan *roasted bean* sembekandua adalah terpal, box countainer, graninpro bags, timbangan 60 kg, mesin sealer, mesin huller, mesin *roasting*, kayu penjemur, tampah, mobil. Dimana biaya penyusutan peralatan dalam pengolahan *roasted bean* Sembekanduacoffee dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Rata-Rata Penyusutan Peralatan dalam Pengolahan *Roasted Bean* Sembekan dua coffee per 1 x produksi dan Per Bulan

No	Jenis Penyusutan Peralatan	Penyusutan Peralatan/1x produksi (Rp)	Jenis Penyusutan Peralatan/bln (Rp)
1	Terpal	260,41	12.500
2	Box Countainer	694,44	11.111,11
3	Grainpro Bags	1.250	20.000
4	Timbangan 60 Kg	295,13	14.166,66
5	Mesin Sealer	520,83	25.000
6	Mesin huller	1.909,7	91.666,70
7	Mesin <i>Roasting</i>	20.794,27	885.416,66
8	Kayu penjemur	173,6	8.333,3
9	Tampah	520,83	8.333,33
10	Mobil	10.416,70	666.666,70
	Total	36.835,91	1.743.194

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa penyusutan peralatan tertinggi adalah yaitu sebesar 885.416,66 per bulan. Hal ini dikarenakan harga dari mesin *roasting* relatif mahal, yaitu Rp 85.000.000. Sedangkan biaya penyusutan peralatan terendah adalah kayu penjemuran yaitu sebesar Rp8.333,3.

-Tenaga Kerja Pengolahan *Roasted Bean*

Adapun biaya tenaga kerja yang dikeluarkan dalam pengolahan *roasted bean* Sembekandua dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja dalam Pengolahan *Roasted Bean* Sembekandua Per Bulan

No	Jenis Tenaga Kerja	Biaya Tenaga kerja per Bulan (Rp)
1	Penjemuran, Huller, Penyortiran <i>Green Bean</i>	333.333,4
2	<i>Roasting</i>	166.666,7
3	Pengemasan	333.333,4
	Total	833.333,5

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa total biaya tenaga kerja pengolahan *roasted bean* dalam satu bulan produksi yaitu sebesar Rp 833.333,5.

2. Biaya Tidak Tetap (*Variable Cost*)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang jumlah totalnya akan berubah secara sebanding dengan perubahan volume kegiatan, semakin besar volume kegiatan semakin tinggi jumlah total biaya variabel, semakin rendah volume kegiatan semakin rendah volume kegiatan semakin rendah jumlah biaya variabel.

-Bahan Baku Pengolahan Gabah menjadi *roasted bean*

Adapun bahan baku dalam pengolahan *roasted bean* adalah jenis kopi arabika. Pengusaha *roasted bean* cap Sembekandua di daerah penelitian memperoleh bahan baku dari petani kopi di Dusun Sembekan dua, Desa Suka Makmur, Kecamatan Kutalimbaru, Kabupaten Deli Serdang dengan harga Rp 28.000/Kg. Berikut adalah volume bahan baku yang akan diolah dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut.

Tabel 3. Volume Bahan Baku, Rata-Rata Harga Bahan Baku, dan Biaya Bahan Baku *Roasted Bean* Cap Sembekan dua *Coffee*

No	Uraian	Rata-Rata Per Bulan	Rata-Rata Per 1 x Produksi
1	Jumlah Bahan Baku (Kg)	75	18,8
2	Harga (Rp/Kg)	112.000	28.000
3	Biaya Bahan Baku (Rp)	2.100.000	525.000

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa rata-rata volume bahan baku yang digunakan untuk pengolahan *roasted bean* sebesar 18,8 kg dengan harga beli bahan baku sebesar Rp 28.000/kg, sehingga rata-rata biaya bahan baku biji kopi arabika per bulan sebesar 2.100.000. Dimana pengolahan *roasted bean* dilakukan selama 4 (empat) hari dalam seminggu oleh sampel penelitian.

-Bahan Penunjang *Roasted Bean*

Bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan *roasted bean* adalah listrik, gas dan kemasan berlebel ukuran 1 kg. Adapun rata-rata jumlah dan biaya bahan-bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan *roasted bean* dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Tabel 4. Rata-Rata Jumlah Biaya Bahan Penunjang dalam Pengolahan *Roasted Bean* per Bulan

No	Jenis Bahan Penunjang	Biaya Bahan Penunjang Per 1 x produksi (Rp)	Biaya Bahan Penunjang Per 1 bulan (Rp)
1	Listrik	3.125	50.000
2	Gas	4.687,50	75.000
3	Kemasan Berlebel	51.000	204.000
4	PBB	173,61	2.777,77
5	Bensin	2.083,33	33.333,33
Total		61.069	365.111

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa total biaya bahan penunjang yang paling besar adalah kemasan berlebel, yaitu dengan Rp 204.000/bulan. Sedangkan total biaya bahan penunjang terendah adalah PBB, yaitu dengan biaya sebesar Rp 2.777,77/bulan.

Total 3. Biaya Produksi

Biaya produksi pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* yang dikeluarkan sampel terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan peralatan, biaya tenaga kerja, dan biaya pajak bangunan. Sedangkan, biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang. Adapun rincian total biaya dapat dilihat pada Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Total Biaya Produksi Pengolahan *Roasted Bean* Per Bulan

No	Biaya Pengolahan <i>Roasted Bean</i>	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Tidak Tetap	
a.	Biaya Bahan Baku	2.100.000
b.	Biaya Bahan Penunjang	365.111
2	Biaya Tetap	
a.	Biaya Penyusutan Peralatan	1.743.194
b.	Biaya Tenaga Kerja	833.333,5
Total Biaya Produksi		5.041.638,5

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa biaya produksi paling tinggi adalah biaya

bahan baku, yaitu sebesar Rp 2.100.000 sedangkan biaya paling rendah, yaitu biaya bahan penunjang sebesar Rp 365.111 dari total biaya produksi pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean*.

-Nilai Tambah Pengolahan *Roasted Bean*

Nilai tambah pengolahan *roasted bean* merupakan selisih antara nilai produk *roasted bean* dengan nilai bahan baku, nilai bahan penunjang, dan nilai penyusutan peralatan yang dapat dilihat pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6. Nilai tambah Pengolahan *Roasted Bean*

No	Uraian	Jumlah
1	Output (Kg)	34
2	Harga (Rp/bungkus)	250.000
3	Nilai Produk (Rp)	8.500.000
4	Nilai Bahan Baku (Rp)	2.100.000
5	Nilai Bahan Penunjang (Rp)	365.111
6	Nilai Penyusutan Peralatan (Rp)	1.743.194
	Nilai Tambah (Rp)	4.291.695
	Rasio Nilai Tambah (%)	50,5

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 6 dapat diketahui bahwa nilai tambah *roasted bean* sebesar 4.291.695. Nilai bahan baku sebesar Rp 2.100.000, nilai produk pengolahan *roasted bean* ini diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual. Adapun nilai tambah pengolahan *roasted bean* diperoleh dari pengurangan nilai produk sebesar 8.500.000 dengan biaya bahan baku Rp 2.100.000, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 1.743.194 dan biaya bahan penunjang Rp 365.111. Hal ini dapat dituliskan dalam perhitungan matematis sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 NT &= \text{Rp } 8.500.000 - (\text{Rp } 2.100.000 + \text{Rp } \\
 &\quad 1.743.194 + \text{Rp } 365.111) \\
 &= \text{Rp } 4.291.695
 \end{aligned}$$

Selain menghitung nilai tambah yang didapat dari pengolahan *roasted bean*, perlu juga dilakukan perhitungan rasio nilai tambah. Dimana rasio nilai tambah diperoleh dari perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk yang dinyatakan dalam persen (%). Adapun rasio nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar 50,5 % yang dapat dihitung secara sistematis sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Rasio Nilai Tambah: } &= \\
 \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai produk}} &\times 100 \% \\
 &= \frac{4.291.695}{8.500.000} \times 100\% \\
 &= 50,5 \%
 \end{aligned}$$

Oleh karena itu, berdasarkan hasil rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 50,5% > 50 %, maka nilai tambah pengolahan *roasted bean* tergolong tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa **hipotesis 1 diterima**.

-Analisis Pendapatan Produsen *Roasted Bean*

Pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan (penerimaan) *roasted bean* dikurangi dengan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya yang dikeluarkan pada proses produksi ini antara lain biaya bahan baku (biji kopi arabika), biaya bahan penunjang, biaya tenaga kerja, biaya penyusutan peralatan, dan biaya PBB. Adapun rincian rata-rata pendapatan produsen *roasted bean* dapat dilihat pada Tabel 7 berikut.

Tabel 7. Rata-Rata Pendapatan Produsen *Roasted Bean*

No	Uraian	Jumlah
1	Output (Kg)	34
2	Harga (Rp/Kg)	250.000
3	Total Penerimaan (Rp)	8.500.000
4	Total Biaya Produksi (Rp)	5.041.638,5

5 Pendapatan (Rp) 3.458.361,5

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa rata-rata penerimaan produksi *roasted bean* di daerah penelitian yaitu sebesar Rp 8.500.000/bulan dengan rata-rata total biaya produksi sebesar Rp5.041.638,5/bulan, sehingga rata-rata pendapatan produsen *roasted bean* adalah sebesar Rp 3.458.361,5/bulan.

-Analisis Kelayakan Usaha

Usaha dikatakan layak atau tidak layak untuk dikembangkan di daerah penelitian diukur dengan menggunakan beberapa cara antara lain:

--R/C Rasio

Analisis R/C rasio dapat diperoleh dengan membandingkan antara total penerimaan pengolahan *roasted bean* dengan total biaya produksi yang dikeluarkan produsen *roasted bean*.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh total penerimaan produsen *roasted bean* yaitu sebesar 8.500.000 dan total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 5.041.638,5.

Adapun rincian R/C rasio dapat dilihat pada nilai R/C rasio adalah 1,68 > 1. Hal ini menunjukkan bahwa untuk setiap Rp 1 total biaya produksi yang dikeluarkan dalam pengolahan *roasted bean* akan memberikan total penerimaan sebesar Rp 1,68 dan pendapatan sebesar Rp 0,68.

Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan *roasted bean* di daerah penelitian layak diusahakan. Hal ini menunjukkan bahwa **hipotesis 2 diterima**.

-BEP Produksi

Analisis BEP produksi merupakan perbandingan antara total biaya terhadap

harga komoditi, sehingga diperoleh nilai pengembalian biaya yang dikeluarkan oleh produsen *roasted bean*. BEP produksi menggambarkan jumlah produk minimal yang harus dihasilkan, sehingga produsen berada pada titik impas. Rincian mengenai nilai BEP dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

Tabel 8. BEP Produksi Pengolahan *Roasted Bean*

No	Total Biaya Pduksi (Rp)	Harga Jual Produk (Rp/Kg)	BEP Produksi (Kg)
1	5.041.638,5	250.000	20,16

Sumber: Hasil data primer diolah

Berdasarkan Tabel 8 dapat diketahui bahwa nilai BEP produksi *roasted bean* sebesar 20,16 Kg < rata-rata produksi *roasted bean*, yaitu sebesar 34 kepada produsen *roasted bean*. Disimpulkan bahwa usaha pengolahan *roasted bean* yang ada di daerah penelitian layak diusahakan.

-BEP Harga

Analisis BEP harga merupakan perbandingan antara total biaya terhadap jumlah produksi yang dihasilkan, sehingga diperoleh harga jual pokok *roasted bean* yang dihasilkan oleh produsen. Nilai BEP harga dapat dilihat pada Tabel 9 berikut.

Tabel 9. BEP Harga Pengolahan *Roasted Bean*

No	Total Biaya Pduksi (Rp)	Jumlah Produksi (Kg)	BEP Harga (Rp/Kg)
1	5.041.638,5	34	148.283,48

Sumber: Hasil data primer diolah

Berasarkan Tabel 9 dapat diketahui bahwa harga yang diterima oleh produsen *roasted bean* untuk untuk mencapai titik impas (BEP harga) sebesar Rp 148.283,48/kg < rata-rata harga *roasted bean* yaitu sebesar Rp 250.000/kg. Oleh karena itu, maka pengolaha *roasted bean* di daerah penelitian layak diusahakan.

Berdasarkan nilai R/C rasio sebesar $1,68 > 1$, BEP produksi $20,16\text{kg} < \text{rata-rata produksi (34 kg)}$, dan BEP harga sebesar $\text{Rp } 148.283,48/\text{kg} < \text{harga jual roasted bean sebesar (Rp } 250.000)$, maka dengan demikian dapat disimpulkan bahwa **hipotesis 3 diterima**. Hal ini menunjukkan bahwa pengolahan *roasted bean* layak diusahakan di daerah penelitian.

-Saluran Pemasaran *Roasted Bean*

Dalam proses pemasaran *roasted bean* yang terlibat dalam pemasaran ada dua saluran. Dimana saluran pertama pengolahan menjual langsung produknya ke konsumen, saluran kedua pengolah menjual kepada pedagang besar kemudian pedagang besar menjual kepada pedagang pengecer kemudian pedagang pengecer menjual langsung kepada konsumen.

Dari hasil penelitian dapat dilihat saluran pemasaran yang terjadi pada proses pemasaran *roasted bean* yang mempunyai 2 (dua) saluran pemasaran yaitu sebagai berikut:

1. Saluran I

Produsen – Konsumen, untuk saluran ini produsen langsung menjual produknya kepada konsumen yang ada di sekitar produsen maupun konsumen yang ada di luar daerah tempat penelitian, seperti Carburan Cafe Asrama Haji Medan, Bla One Coffee, Teras 8 Coffee Halat Medan, dan Jangkar Coffee Lupuk Pakam.

2. Saluran II

Produsen–Pedagang Besar–Pedagang Pengecer–Konsumen, untuk saluran ini produsen menjual kepada 1 pedagang besar yang berada di Medan dengan harga $\text{Rp } 250.000/\text{Kg}$.

Kemudian pedagang besar menjual kepada pedagang pengecer yang ada di Siantar dan Pekanbaru dengan harga $\text{Rp } 280.000/\text{Kg}$. Kemudian pedagang

pengecer menjual langsung kepada konsumen dengan harga $\text{Rp } 300.000/\text{Kg}$.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- A. Tahapan pengolahan biji kopi arabika menjadi *roasted bean* dimulai dari penyediaan bahan baku, penjemuran, Huller, penyortiran *green bean*, Penyimpanan *roasted bean* ke dalam box container, sangrai (*roasting*), dan pengemasan.
- B. Nilai tambah dari pengolahan *roasted bean* per bulan di daerah penelitian sebesar $\text{Rp } 4.291.695$ dengan rasio $50,5\%$ sehingga nilai tambah tergolong tinggi.
- C. Pendapatan produsen *roasted bean* sebesar $\text{Rp } 3.458.361,5/\text{bulan}$. Dimana penerimaan sebesar $\text{Rp } 8.500.000$ dan total biaya produksi sebesar $\text{Rp } 5.041.638,5$.
- D. Usaha pengolahan *roasted bean* di daerah penelitian layak untuk diusahakan dengan diperolehnya nilai R/C rasio $1,68 > 1$, BEP produksi sebanyak $20,16\text{ Kg} < \text{rata-rata produksi sebanyak } 34\text{ kg}$, dan BEP harga sebesar $\text{Rp } 148.283,48/\text{kg} < \text{harga jual roasted bean sebesar Rp } 250.000/\text{kg}$.
- E. Saluran pemasaran yang dilakukan dalam memasarkan produk *roasted bean* adalah saluran pemasaran langsung yaitu dari produsen menjual langsung produknya kepada konsumen dan saluran pemasaran ke dua yaitu dari produsen ke pedagang besar dari pedagang besar ke pedagang pengecer dari pedagang pengecer ke konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiyah A, *et, al.* 2009. Analisis Studi Kelayakan Usaha Pendirian Home

- Industry. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Amran. 2011. *Kemandirian Pangan Dan Pendapatan Usahatani*. Grasindo: Jakarta.
- Andriyanto, T. T. 2014. *Pengantar Ilmu Pertanian (Agraris, Agrobisnis, Agroindustri, dan Agroteknologi)* Global Pustaka Utama: Yogyakarta
- Arman. 2019. *Company Profile CV Sembekandua Coffee*. Deli Serdang.
- Arikunto, S. 2009. *Prosedur Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Keenam. PT Rineka Cipta: Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Sumatera Utara. 2018. Sumatera Utara Dalam Angka 2018. Badan Pusat Statistik Sumatera Utara.
- Budiman. 2012. *Prospek Tinggi Bertanam Kopi*. Pustaka Bar Press: Jakarta.
- Dinas Pertanian Kabupaten Deli Serdang. 2017. *Statistik Pertanian: Komoditas Kopi*.
- Dharmmesta, Basu dan T. Handoko. 2009. *Manajemen Pemasaran Analisa Perilaku Konsumen*. BPFE: Yogyakarta.
- Gandul. 2010. *Sejarah Kopi*. [http://sekilap.blog.Com/2019/07/01/sejarah kopi/](http://sekilap.blog.Com/2019/07/01/sejarah_kopi/) diunduh 7 Januari 2019.
- Ginting. M. F. 2018. Analisis Nilai Tambah Kopi Arabika menjadi *Green Bean* dan Bubuk kopi Nastra. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia, Medan.
- Imran Supriyo, et, al. 2014. Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM. *Skripsi*. Barokah Kabupaten Bone Bolango. Fakulta Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
- Ismi. 2010. “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Keripik Singkong I Perusahaan Mickey Mouse”. *Jurnal Agrika*. Vol.4 No 2.
- Kasmir. 2010. *Analisis Laporan Keuangan*. PT Raja Grafindo Parsada: Jakarta.
- Lestari, Puji. 2016. Teknologi Pengolahan Kopi. Diakses pada 16 April 2016.
- Marimin, dan Maghfiroh, N. 2010. *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai*. IPB Press: Bogor
- Nasution, E dan Syahbudin. 2014. Analisis Pemasaran Kopi di Kabupaten Hasundutan Provinsi Sumatera Utara. *Agrica [Jurnal Agribisnis Sumatera Utara]*. Vo. 7 No. 1. P-ISSN: 1979-8164.
- Padangaran, AM. 2013. Analisis Kuantitatif (Pembiayaan Perusahaan Pertanian). IPB Press: Bogor.
- Panggabean, Edy. 2011. *Buku pintar Kopi*. PT Agro Media Pustaka: Jakarta Selatan.
- Pratama, D. 2017. Analisis nilai tambah Produk Olahan Kedelai menjadi Tahu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rahardjo, Pudji. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Septita, W. 2017. Strategi Pengembangan agribisnis Kopi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Simbolon, D. 2017. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Kerupuk Opak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia, Medan.
- Soekartawi. 2010. *Pengantar Agroindustri*. PT Taja Grafindo Persada: Jakarta.

Wahana, Ari. 2019. Nilai Tambah *Green Bean* Kopi Robusta menjadi Bubuk Kopi Tiga Varian di Sidikalang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Methodist Indonesia, Medan.