

## **ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI MENJADI SABUN KOPI DI DESA SIMPANG TERITIT, KECAMATAN WIH PESAM, KABUPATEN BENER MERIAH (Industri Rumah Tangga Laysia Gayo)**

<sup>1</sup>Nelly M. R. Sinaga, <sup>2</sup>Tiurmaida Nainggolan, <sup>3</sup>Haogowanema Hia

<sup>1,2</sup> Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Darma Agung

<sup>3</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Darma Agung

Email:[sinaganelly@gmail.com](mailto:sinaganelly@gmail.com)<sup>1)</sup>

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi, (2) besarnya nilai tambah dari proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi, (3) berapa besar profitabilitas yang diperoleh dari proses pengolahan sabun kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian. ndustri Rumah Tangga Laysia Gayo yang terletak di Desa Simpang Teririt, Kecamatan Wih Pesam, Kabupaten Bener Meriah. Waktu penelitian mulai bulan april sampai dengan Agustus 2022. Jenis data dalam penelitian ini yaitu data skunder. Jumlah sampel sebanyak 3 orang, yang terdiri dari pemiliki usaha Laysia Gayo dan Karyawan. Analisis data menggunakan analisis nilai tambah dengan metode Hayami dan rumus profitabilitas. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi menggunakan peralatan modern. Nilai tambah yang dihasilkan dalam pengolahn kopi menjadi sabun kopi sebesar 93,91%. Nilai profitabilitas yang dihasilkan dalam proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi sebesar 54,38%.

*Kata kunci : Nilai tambah, profitabilitas, kopi, sabun kopi*

### **ABSTRACT**

*This study was conducted to find out: the process of processing coffee into coffee soap, (2) the amount of added value from the processing of coffee into coffee soap, (3) how much profitability is obtained from the processing of coffee soap into coffee soap in the research area. The research was conducted at Laysia Gayo Home Industry, located in Simpang Teririt Village, Wih Pesam District, Bener Meriah Regency. The research time is from April to August 2022. The type of data in this study is secondary data. The number of samples is 3 people, consisting of business owners Laysia Gayo and employees. Analysis of the data using the analysis of added value and profitability. The process of processing coffee into coffee soap uses modern equipment. The added value produced in processing coffee into coffee soap is 93.91%. The profitability value generated in the coffee processing into coffee soap is 54,38%.*

*Keywords: added value, profitability, coffee, coffee soap*

## PENDAHULUAN

Perkembangan sektor pertanian di Indonesia sangat dirasakan manfaatnya melalui pembangunan yang telah dicapai selama ini. Selain menjadi penyedia bahan pangan dan bahan baku industri, sektor pertanian juga merupakan salah satu sektor yang memperkuat stabilitas perekonomian di Indonesia. (Soekartawi, 2005).

Salah satu subsektor yang memiliki keunggulan yang kompetitif dan komparatif adalah subsektor perkebunan. Sebagai salah satu sektor yang menjadi pusat perhatian dalam pembangunan nasional, khususnya yang berhubungan dengan pengelolaan dan pemanfaatan hasil-hasil strategis, pengelolaan dan pemanfaatan hasil-hasil produk pertanian diharapkan dapat dilakukan secara lebih terencana dengan pemanfaatan yang optimum serta dapat dinikmati oleh seluruh penduduk Indonesia (Isbah dan Iyan, 2016).

Aceh menjadi daerah yang cocok ditanami kopi karena memiliki daerah dataran tinggi yang banyak sehingga cocok ditanami komoditi kopi. Kopi dapat tumbuh

dengan baik pada ketinggian 600-2000 meter di atas permukaan laut yang dingin (Rahardjo, 2012).

**Tabel 1.1. Luas Areal, Produksi, dan Produktivitas Kopi Menurut Kecamatan di Kabupaten Bener Meriah, Tahun 2020**

No	Kecamatan	Luas Areal (ribu hektar)	Produksi (ribu ton)	Produktivitas (ton/ha)
1	Bandar	4,70	0,31	0,06
2	Bener Kelipah	1,51	0,11	0,07
3	Bukit	6,15	0,27	0,04
4	Gajah Putih	3,97	0,26	0,06
5	Mesidah	5,10	0,25	0,04
6	Permata	9,64	0,61	0,06
7	Pintu Rime Gayo	8,59	0,43	0,05
8	Syiah Utama	0,34	0,02	0,05
9	Timang Gajah	5,02	0,35	0,06
10	<b>Wih Pesam</b>	<b>3,93</b>	<b>0,29</b>	<b>0,07</b>
	<b>Bener Meriah</b>	<b>48,95</b>	<b>2,90</b>	<b>0,05</b>

**Sumber : BPS Provinsi Aceh Dalam Angka, Tahun 2021**

Desa Simpang Teritit merupakan salah satu daerah sentra produksi kopi di Kecamatan Wih Pesam, Kabupaten Bener Meriah. Beberapa produsen kopi di Desa Simpang Teritit sudah melakukan pengolahan terhadap kopinya dari gelondong merah menjadi kopi bubuk. Selain pengolahan kopi menjadi bubuk, kopi

juga dapat diolah menjadi sabun. Dengan bertambahnya produk olah dari bahan dasar kopi, maka akan terciptanya nilai tambah sehingga akan meningkatkan pendapatan petani kopi. Nilai tambah dalam proses pengolahan adalah selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja (Ditjen PPHP, 2014).

## METODE PENELITIAN

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di industri rumah tangga Laysia Gayo yang terletak Desa Simpang Teritit, Kecamatan Wih Pesam, Kabupaten Bener Meriah. Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan April sampai dengan Agustus 2022.

### Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah berupa data kuantitatif dan kualitatif. dimana berasal dari dua sumber yaitu data primer dan data skunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya, yaitu petani pengolah kopi dan data sekunder dari BPS Kabupaten Bener Meriah serta Kantor Kepala Desa Simpang Teritit.

### Sampel Penelitian

Teknik penentuan sampel yang digunakan yaitu nonprobability sampling dengan teknik purposive sampling. Jumlah sampel yang akan di tetapkan dalam penelitian ini sebanyak 1 orang pengusaha pengolah kopi menjadi sabun kopi dengan 2 orang karyawan.

### Metode Analisis Data

- a. Untuk mengetahui proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi, dianalisis menggunakan analisis deskriptif
  - b. Untuk menganalisis nilai tambah kopi menjadi sabun kopi dengan menggunakan perhitungan nilai tambah
- Metode perhitungan nilai tambah dapat dijelaskan sebagai berikut

**Tabel 3.1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami**

No	Variabel	Nilai
	Output, Input dan Harga	
1	Output (Kg/minggu)	A
2	Bahan Baku (Kg/minggu)	B
3	Tenaga Kerja (HOK/minggu)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/Kg)	F
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
	<b>Pendapatan dan Nilai Tambah</b>	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H

9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10	Nilai Output	$J = D \times F$
11	a. Nilai Tambah	$K = J - I - H$
	b. Rasio Nilai Tambah	$L\% = \frac{(K/J) \times 100\%}{100\%}$
12	a. Imbalan Tenaga Kerja	$M = E \times G$
	b. Bagian Tenaga Kerja	$N\% = \frac{(M/K) \times 100\%}{100\%}$
13	a. Keuntungan	$O = K - M$
	b. Tingkat Keuntungan	$P\% = \frac{(O/K) \times 100\%}{100\%}$
<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14	a. Margin	$Q = J - H$
	b. Keuntungan	$R = \frac{O}{Q} \times 100\%$
	c. Tenaga Kerja	$S = \frac{M}{Q} \times 100\%$
	d. Input Lain	$T = \frac{I}{Q} \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987 dalam Savitry, (2019)

Keterangan :

Output/hasi produksi olahan kopi yang dihasilkan.

- A. Input/bahan baku yang digunakan untuk memproduksi.
- B. Tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi kopi dihitung dalam satuan HOK (Hari Orang Kerja) dalam satu periode analisis.
- F. Harga produk yang berlaku pada satu periode analisis
- G. Jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi, yang dihitung berdasarkan upah per HOK
- H. Harga input bahan baku

I. Sumbangan/biaya input lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan, dan biaya pengemasan.

Kriteria nilai tambah adalah :

1. Jika rasio NT >15%, berarti nilai tambah dalam kategori rendah.
2. Jika rasio NT antara 15%-40%, berarti nilai tambah dalam kategori sedang.
3. Jika rasio NT > 40%, berarti nilai tambah dalam kategori tinggi.

(Hubeis, 1997)

c. Untuk mengetahui besarnya profitabilitas pengolahan kopi menjadi sabun kopi menggunakan metode Downey dan Erickson dalam Savitry, (2019) yang dirumuskan sebagai berikut :

$$a. BEP = \frac{TVC}{1 - \frac{AVC}{P}}$$

Keterangan :

BEP= Break Even Point

TVC = Total biaya tetap (Rp)

AVC = Rata-rata biaya variabel (Rp)

P = Harga produk (Rp)

$$1. \text{MOS} = \frac{\text{TR}-\text{BEP}}{\text{TR}} \times 100\%$$

MOS = Margin of Safety (%)

TR = Total Revenue (Rp)

BEP = Break Event Point

$$2. \text{MIR} = \frac{\text{TR}-\text{TVC}}{\text{TR}} \times 100\%$$

Keterangan :

MIR = Marginal Income Ratio (%)

TR = Total Revenue (Rp)

TVC = Total biaya variabel (Rp)

$$3. \text{Profitabilitas} = \text{MOS} \times \text{MIR}$$

Kriteria pengambilan keputusan :

Profitabilitas > 0 berarti usaha yang dilakukan menguntungkan

Profitabilitas ≤ 0 berarti usaha yang dilakukan tidak menguntungkan

(Kasmir, 2016)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Pengolahan Kopi Menjadi Sabun Kopi

Proses pembuatan sabun kopi dimulai dari penyediaan bahan baku yaitu bubuk kopi arabika dan bahan penunjang seperti minyak kelapa, minyak sawit, soda api, fragrance oil, air dan liquid serta peralatan-peralatan yang akan digunakan seperti cetakan, gelas ukur, timbangan analitik, pisau, termoter, panci, mixer duduk, saptula, kompor gas, dan wajan. Adapun

tahap proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi akan dijelaskan sebagai berikut :

#### 1. Penyediaan bahan baku

Bahan baku merupakan bahan mentah yang menjadi bahan dasar pembuatan suatu produk yang mana bahan tersebut dapat diolah melalui proses tertentu untuk dijadikan produk. Bahan baku yang digunakan adalah bubuk kopi arabika sebanyak 300 gram.

#### 2. Pencampuran air dengan soda api

Air yang digunakan yaitu air mineral yang tidak tercampur dengan bahan-bahan kimia. Berdasarkan hasil wawancara terhadap pemilik usaha sabun kopi di daerah penelitian bahwa jika air yang digunakan telah tercampur dengan bahan-bahan kimia maka proses pengolahan bubuk kopi menjadi sabun kopi akan gagal. Selanjutnya dalam pencampuran air dengan soda api diharuskan jangan terbalik, dimana jika terbalik pencampuran (soda api dengan air) maka akan menyebabkan resiko dikarenakan soda api merupakan bahan kimia yang mana bersifat korosif dan iritatif. Tahap selanjutnya yaitu mengukur jumlah air menggunakan gelas ukur sebanyak 1,5 liter atau 1.500 gram. Sedangkan pengukuran

soda api menggunakan timbangan analitik, dimana soda api yang digunakan sebanyak 247,2 gram. Setelah tahap pengukuran selesai maka tahap selanjutnya mencampur kedua bahan tersebut didalam wadah berupa panci kemudian diaduk hingga dingin menggunakan spatula.

### 3. Pencampuran minyak kelapa dan minyak sawit

Tahap selanjutnya pencampuran minyak kelapa dan minyak sawit. Jumlah minyak kelapa yang digunakan sama dengan jumlah minyak sawit yaitu 1 banding 1 atau 833,4 gram minyak kelapa dan 833,4 gram minyak sawit. Selanjutnya memanaskan kedua bahan tersebut menggunakan wajan dan kompor gas kurang lebih lima menit. Pemanasan bertujuan untuk mencairkan, dikarenakan minyak yang digunakan sebelumnya berbentuk minyak yang sudah beku.

### 4. Pembuatan Sabun Kopi

Sebelum proses pembuatan sabun kopi dimulai, bubuk kopi arabika dan fragrance oil serta bahan sebelumnya yang telah dicampur yaitu air, soda api, minyak kelapa, minyak sawit dituangkan kedalam panci mixer. Jumlah bubuk kopi arabika yang digunakan sebanyak 300 gram dan

fragrance oil sebanyak 25,2 gram. Penggunaan fragrance oil berfungsi agar aroma dari sabun kopi benar-benar aroma kopi. Setelah semua bahan telah disatukan, maka tahap selanjutnya pengadukan menggunakan bantuan mixer selama  $\pm$  30 menit. Setelah pengadukan selesai, maka tahap selanjutnya menuangkan bahan kedalam cetakan atau silikon yang telah disiapkan dan ditunggu selama lima hari hingga bahan betul-betul mengeras.

### 5. Pengemasan

Pengemasan adalah wadah atau pembungkus yang berguna untuk mencegah atau meminimalisir terjadinya kerusakan pada barang yang dikemas atau pengemasan berfungsi untuk suatu proses memberi wadah atau pembungkus kepada suatu produk. Kemasan yang digunakan untuk produk sabun kopi yaitu kemasan dalam bentuk kotak sabun dengan jumlah yang dibutuhkan sebanyak 60 kemasan/kotak sabun dalam satu kali proses produksi, dalam satu kotak sabun berisi 1 buah sabun kopi.

### 6. Peralatan yang digunakan

1. Mixer duduk adalah berfungsi untuk mengaduk semua yang berbahan dasar

bubuk (*powder*) maupun cair secara aman dan mudah.

2. Timbangan analitik berfungsi untuk menimbang bahan dalam satuan gram.
3. Termometer berfungsi untuk mengukur suhu bahan yang digunakan seperti soda api.
4. Kompor gas berfungsi sebagai alat untuk memanaskan atau mencairkan bahan yang berbentuk beku.
5. Tabung Gas merupakan alat yang dirancang dengan aman untuk menyimpan gas LPG (*Liquified Petroleum Gas*) yang digunakan sebagai bahan bakar pengganti minyak tanah.

Berdasarkan hipotesis pertama yang menjelaskan bahwa proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian tergolong manual ditolak, dikarenakan proses pengolahan sabun kopi di daerah penelitian sudah menggunakan peralatan modern seperti mixer duduk, kompor gas, tabung gas, termometer, dan timbangan analitik.

### Nilai Tambah Pengolahan Kopi Menjadi Sabun Kopi

Analisis nilai tambah yang digunakan adalah analisis satu kali proses produksi dari bubuk kopi arabika menjadi sabun kopi dengan harga pembelian bahan

baku bubuk kopi arabika sebesar Rp.120.000/kg atau Rp.120/gram dan jumlah bahan baku yang digunakan sebanyak 3 ons atau 300 gram. Dari 300 gram bahan baku menghasilkan 60 buah sabun kopi. Perhitungan nilai tambah dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 3.2. Hasil Perhitungan Nilai Tambah yang Diperoleh Dalam Pengolahan Kopi Menjadi Sabun Kopi**

N	Variabel		Nilai
	Output, Input dan Harga		
0			
1	Output (kg/minggu)		60
2	Bahan Baku (kg/minggu)		0,3
3	Tenaga Kerja (HKW/minggu)		0,99
4	Faktor Konversi		200
5	Koefisien Tenaga Kerja		3,3
6	Harga Output (Rp/Kg)		10.000
7	Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HKW)		85.000
	<b>Pendapatan dan Nilai Tambah</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)		120.000
9	Sumbangan Input Lain (Rp/kg)		1.808,43
10	Nilai Output		2.000.000
11	a. Nilai Tambah		1.878.191,
	b. Rasio Nilai Tambah		57
			93,91
12	a. Imbalan Tenaga Kerja		280.500
	b. Bagian Tenaga Kerja		14,93
13	a. Keuntungan		1.597.691,
	b. Tingkat Keuntungan		57
			85,06
	<b>Balas Jasa Untuk Faktor Produksi</b>		
14	a. Margin		1.880.000
	b. Keuntungan		84,98
	c. Tenaga Kerja		14,92
	d. Input Lain		0,09

Tabel 3.2. menunjukkan bahwa perhitungan nilai tambah selama satu kali proses produksi, diketahui bahwa rata-rata penggunaan bahan baku dalam proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian menggunakan bahan baku sebanyak 0,3 dengan harga Rp.120.000 menghasilkan output atau sabun kopi sebanyak 60 buah.

Tenaga kerja yang digunakan pada industri pengolahan kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian berjumlah 2 orang dengan upah rata-rata tenaga kerja sebesar Rp.85.000/satu kali proses produksi. Nilai faktor konversi pada industri pengolahan kopi di daerah penelitian yaitu sebesar 200 didapat dari pembagian antara output yang dihasilkan sebesar 60 buah dengan input 0,3 kg. Nilai koefisien tenaga kerja sebesar 3,3 didapat dari hasil pembagian rata-rata HKW sebesar 0,99 dengan nilai output.

Nilai sumbangan input lain diperoleh dari pembagian antara jumlah bahan penunjang yang digunakan yaitu minyak kelapa, minyak sawit, soda api, fragrance oil, air, liquid, gas dan kemasan/kotak sabun dengan nilai sebesar Rp. 12.501 + 12.501 + 5.438,4 + 12.600 + 7.500 + 43.465,8 + 2.000 + 12.499,80/per satu kali produksi dengan jumlah output yang dihasilkan sebanyak 60

buah/satu kali produksi, faktor konversi dikalikan dengan harga jual atau harga output sebesar Rp.10.000/buah, sehingga besarnya nilai output yang dihasilkan dari tiap kg bubuk kopi arabika sebesar Rp.2.000.000

Nilai tambah yang dihasilkan oleh industri pengolahan kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian sebesar Rp.1.878.191,57 Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai sehingga dapat memberikan nilai tambah yang dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan dalam proses produksi. Hasil analisis yang diperoleh dari pengolahan bubuk kopi arabika menjadi sabun kopi per satu kali proses produksi sebesar Rp.1.878.191,57 dengan rasio nilai tambah sebesar 93,91 persen. Dengan demikian hipotesis yang menyatakan bahwa nilai tambah dari proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi tinggi di daerah penelitian di terima, dikarenakan berdasarkan kriteria nilai tambah bahwa Jika rasio NT >15%, berarti nilai tambah dalam kategori rendah, Jika rasio NT antara 15%-40%, berarti nilai tambah dalam kategori sedang dan Jika rasio NT > 40%, berarti nilai tambah dalam kategori tinggi.

### Nilai Profitabilitas Pengolahan Kopi Menjadi Sabun Kopi

Perhitungan titik impas usaha pengolahan kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian dapat dihitung dengan komponen-komponen pada tabel berikut :

**Tabel 3.3. Biaya dan Penerimaan Pengolahan Kopi Menjadi Sabun Kopi**

No	Uraian	Satuan	Jumlah
1	Produksi	Buah	60
2	Harga	Rp	10.000
3	Total Biaya Tetap	Rp	44.298,61
4	Total Biaya Variabel	Rp	228.656
5	Rata-rata Biaya Variabel	Rp	3.810,93
6	Penerimaan	Rp	600.000

Sumber : Data diolah dari lampiran 8 dan 9 tahun 2020

a. Perhitungan BEP buah

$$BEP = TFC / (P - AVC)$$

$$BEP = 44.298,61 / (10.000 - 3.810,93)$$

$$= 44.298,61 / 6.189,07$$

$$BEP = 7,15 \text{ buah}$$

b. Perhitungan BEP penjualan

$$BEP = TVC / (1 - AVC/P)$$

$$BEP = 44.298,61 / (1 - (3.810,93/10.000))$$

$$= 44.298,61 / (1 - 0,38)$$

$$= 44.298,61 / 0,62$$

$$BEP = 71.449,37$$

Perhitungan titik impas pada produk sabun kopi ini dibedakan menjadi dua

berdasarkan satuannya, yaitu buah dan rupiah. Hasil perhitungan titik impas pada usaha pengolahan kopi menjadi sabun kopi yaitu BEP dalam buah adalah 7,15/buah sedangkan BEP dalam rupiah adalah Rp.71.449,37. Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui titik impas dalam unit (per buah) sebesar 7,15 buah dan titik impas dalam rupiah didapatkan sebesar Rp.71.449,37. Artinya untuk mencapai keadaan impas atau usaha tidak rugi dan tidak untung, usaha pengolahan kopi memproduksi paling sedikit sebanyak 71,5 buah per satu kali proses produksi dengan total penerimaan sebesar Rp.71.449,37 per satu kali proses produksi.

Kemampuan suatu usaha memperoleh laba dapat dianalisis dengan profitabilitas. Analisis profitabilitas merupakan hasil perkalian antara MOS dan MIR. MOS (Marginal of Safety) adalah penurunan jumlah produksi yang dapat ditoleransi oleh perusahaan di atas titik impas. MIR (Marginal Income Ratio) merupakan pembagian antara selisih dari total penerimaan dan total biaya variabel, dengan hasil penjualan itu sendiri. Perhitungan MIR dan MOS sebagai berikut :

$$b. \quad MOS = \frac{TR - BEP}{TR} \times 100\%$$

$$MOS = \frac{600.000 - 71.449,37}{600.000} \times 100\%$$

$$MOS = 88\%$$

$$c. \text{MIR} = \frac{TR - TVC}{TR} \times 100\%$$

$$\text{MIR} = \frac{600.000 - 228.656}{600.000} \times 100\%$$

$$\text{MIR} = 61,8\%$$

Dari hasil perhitungan di atas dapat disimpulkan bahwa hasil dari perhitungan MOS yaitu 88%, yang menunjukkan batas penurunan tingkat penjualan agar usaha tidak mengalami kerugian. Persentas dari MOS dapat dihubungkan langsung dengan tingkat keuntungan usaha atau MIR guna melihat tingkat profitabilitas usaha industri pengolahan kopi menjadi sabun kopi. Perhitungan profitabilitas untuk produk sabun kopi sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Profitabilitas} &= \text{MOS} \times \text{MIR} \\ &= 88 \times 61,8 \\ &= 54,38\% \end{aligned}$$

Perhitungan di atas menunjukkan bahwa usaha industri pengolahan kopi menjadi sabun kopi di daerah penelitian memiliki tingkat profitabilitas sebesar 54,38%. Ini menunjukkan bahwa apabila usaha tersebut mampu menjual seluruh hasil produksi, maka keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan adalah sebesar 54,38%.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan dalam penelitian ini:

1. Proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi sudah menggunakan peralatan modren di daerah penelitian.
2. Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi menjadi sabun kopi tergolong tinggi dengan rasio nilai tambah 93,91 atau > 40% di daerah penelitian.
3. Nilai profitabilitas yang dihasilkan dalam proses pengolahan kopi menjadi sabun kopi sebesar 54,38%

### Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian, maka saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Usaha pengolahan kopi menjadi sabun kopi yang telah dilakukan pengolah perlu untuk terus dikembangkan dengan meningkatkan efisiensi pemasaran sehingga mampu memberikan keuntungan dan nilai tambah yang tinggi.
2. Kepada pemerintah diharapkan agar selalu memperhatikan para pengusaha kecil khususnya dalam hal permodalan

sehingga usaha-usaha kecil dapat terus berkembang, hal ini dikarenakan usaha ini mampu memberikan keuntungan dan membuka lapangan pekerjaan baru bagi petani kopi maupun masyarakat lainnya.

#### DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 2002. Budi Daya Tanaman Kopi. Penerbit Kanisius: Yogyakarta, hal 11
- Atmaja, I., Tamba, I., & Kardi, C. (2015). Peningkatan Pendapatan Petani Kopi Arabika Peserta Unit Pengolahan Hasil (UPH)(Kasus Di Desa Belok Sidan Kecamatan Petang Kabupaten. Jurnal Agrimeta.
- Ditjen PPHP. 2014. Nilai Tambah (Simulasi Nilai Tambah). Internet.[Artikel on-line]. <http://pphp.pertanian.go.id/>. Diunduh pada Tanggal 19 Maret 2022.
- Fathorrozi M, 2003, "Teori Ekonomi Mikro, Dilengkapi Beberapa Bentuk Fungsi Produksi", Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Hanani, Nuhfil; Ibrahim, J.T; Purnomo, M. 2003. *Strategi Pengembangan Pertanian : Sebuah Pemikiran Baru*. Lappera Pustaka Utama. Jakarta.
- Isbah, U., dan Iyan, R. Y. (2016). "Analisis Peran Sektor Pertanian dalam Perekonomian dan Kesempatan Kerja di Provinsi Riau." Jurnal Sosial Ekonomi Pembangunan.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2021. Produksi Kopi Terbesar Menurut Provinsi Tahun 2021. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta.
- Rahardjo P. 2012. Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta. Jakarta : Penerbar Swadaya
- Ridwansyah. 2003. Pengolahan Kopi. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rahayu, S., Pengabean, T. 2011. Karakteristik Mutu Biji Kopi Pada Proses Dekafeinasi. Indralaya : Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Soekartawi. 2001. Pengantar Agroindustri. Edisi 1. Jakarta : Cetakan 2. PT Raja Grafindo Persada.
- Tarigan, R. 2004. Ekonomi Regional. Bumi Aksara. Jakarta.