

ANALISIS NILAI TAMBAH DAN STRATEGI PENGEMBANGAN OLAHAN KOPI ARABIKA DI KABUPATEN SIMALUNGUN

Wahyunita Sitinjak^{1*}, Zulkarnain Lubis², Mhd. Buhari Sibuea³

¹Mahasiswa Doktor Ilmu Pertanian Universitas Medan Area

²Dosen Doktor Ilmu Pertanian Universitas Medan Area

³Dosen Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara

*Email : lucy88sitinjak@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan : 1. Untuk mengetahui bagaimana pengolahan kopi arabika di daerah penelitian. 2. Untuk mengetahui adanya nilai tambah dalam proses pengolahan kopi arabika di daerah penelitian. 3. Untuk mengetahui strategi pengembangan pengolahan kopi bubuk arabika di daerah penelitian. Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif dan kuantitatif, serta metode pengambilan sampel yaitu secara pengelompokan (*clutser random sampling*). Penelitian dilaksanakan di Kabupaten Simalungun Kecamatan Pamatang Sidamanik diambil 2 unit usaha pengolahan kopi arabika (Rumah Kopi Saabas, dan Butu *Coffee*) serta di Kecamatan Raya diambil 1 unit usaha pengolahan kopi arabika (Rumah Produksi Boraspati *Coffee*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem pengolahan yang dilakukan adalah pengolahan basah. Proses pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk. Jenis produk kopi bubuk memberikan nilai tambah terbesar jika dibandingkan dengan pengolahan gelondong merah menjadi gabah. Strategi pengembangan kopi bubuk adalah a) dengan mengembangkan wilayah sentra produksi kopi arabika dengan memperbaiki penanganan hasil gelondong merah. b) Adanya sistem permodalan dan riset untuk upaya pengembangan inovasi produk olahan agar dapat bersaing di pasar. c) Melakukan promosi melalui pameran dalam pengembangan inovasi kopi bubuk arabika di Kabupaten Simalungun.

Kata Kunci : Kopi Arabika, Nilai Tambah, SWOT

ABSTRACT

This study aims to: 1. To find out how the processing of arabica coffee in the research area. 2. To determine the added value in the Arabica coffee processing process in the research area. 3. To find out the development strategy of Arabica ground coffee processing in the research area. The data analysis method used in this study is descriptive and quantitative, and the sampling method is by grouping (clutser random sampling). The research was carried out in Simalungun District, Pamatang Sidamanik District, 2 arabica coffee processing business units were taken (Saabas Coffee House, and Butu Coffee) and in Raya District, 1 arabica coffee processing business unit (Boraspati Coffee Production House) was taken. The results showed that the processing system carried out was wet processing. The processing process can increase the added value of a product. This type of ground coffee product provides the greatest added value when compared to the processing of red spindles into grain. The strategy of developing ground coffee is a) by developing the Arabica coffee production center area by improving the handling of red spindle products. b) The existence of a capital and research system for efforts to develop processed product innovations in order to compete in the market. c) Promoting through exhibitions in the development of Arabica ground coffee innovations in Simalungun Regency.

Keywords: Arabica Coffee, Added Value, SWOT

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kopi arabika (*Coffea arabica*) merupakan salah satu jenis kopi yang ada di Indonesia. Kopi arabika merupakan jenis kopi tradisional. Aroma harum, rasa khas nikmat, serta khasiatnya yang menyegarkan badan membuat kopi cukup akrab di lidah dan banyak digemari. Bagi petani, kopi bukan hanya sekedar minuman segar dan berkhasiat, tetapi juga mempunyai arti ekonomi

yang cukup penting. Sejak puluhan tahun yang lalu, kopi telah menjadi sumber pendapatan bagi petani (Najiyati dkk, 2008). Kopi arabika di Indonesia umumnya ditanam di Aceh, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, Bali, dan Nusa Tenggara Timur (Anonimusa, 2012). Di Sumatera Utara salah satunya adalah Kabupaten Simalungun yang berusahatani kopi arabika, dan tidak hanya kopi arabika saja yang dibudidayakan melainkan kopi robusta juga.



Menurut Rahardjo (2017) kopi arabika memiliki cita rasa asam dan kandungan kafein yang lebih rendah dari kopi robusta. Kopi arabika hanya mampu tumbuh di daerah datan tinggi dengan ketinggian di atas 1000 mdpl, sedangkan kopi robusta mampu tumbuh di dataran yang lebih rendah.

Di Kabupaten Simalungun kebanyakan para petani kopi arabika menjual hasil usaha taninya dalam bentuk gelondong merah, dikarenakan para petani tidak mau lagi rumit dalam proses dalam pemecahan kopi *cherry*. Hal ini menyebabkan adanya rumah produksi pengolahan kopi untuk menjual kopi mereka hingga dalam bentuk kopi bubuk. Berjalannya waktu muncul usaha-usaha pengolahan kopi arabika serupa sehingga perlu strategi pengembangan usaha.

Mengembangkan suatu usaha memerlukan faktor pendukung yang terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal yang di dalamnya mencakup kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman.

Berbagai potensi dan manfaat dari pengolahan biji kopi tersebut dapat meningkatkan nilai tambah serta mengembangkan usaha pengolahan kopi bagi kesejahteraan petani kopi arabika di Kabupaten Simalungun. Namun usaha pengolahan hasil kopi arabika tersebut belum diketahui secara pasti apakah dapat meningkatkan nilai tambah atau malah sebaliknya. Kopi arabika Simalungun sebagai perwakilan kopi dari Indonesia juga berpotensi untuk pengembangan produk industri pengolahan kopi dengan rasa yang khas. Peningkatan nilai tambah ini diharapkan dapat menjadi dasar dalam penentuan strategi pengembangan kopi arabika di Kabupaten Simalungun. Analisis nilai tambah tersebut dapat digunakan untuk memilih mana yang lebih menguntungkan untuk dikembangkan. Usaha pengolahan kopi arabika yang dijalankan di Kabupaten Simalungun juga terkendala hambatan yang telah disebutkan di atas, sehingga memerlukan strategi pengembangan usaha. Maka dari itu, peningkatan nilai tambah olahan kopi arabika akan menunjang perkembangan olahan kopi untuk dapat bersaing di pasar.

METODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Penelitian ini ditentukan secara purposive atau sengaja yaitu di Kabupaten Simalungun merupakan salah satu daerah penghasil kopi arabika terbesar yang ada di Provinsi Sumatera Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November-Januari 2023.

Pengambilan Sampel

Penentuan sampel pada penelitian ini dilakukan secara pengelompokan (*cluster random sampling*) yaitu suatu metode pengambilan sampel dengan mengklasifikasikan sampel secara sederhana. Jumlah sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah 3 unit usaha pengolahan kopi arabika (Rumah Kopi Saabas, Buttu Coffe yang berada di Kecamatan Pamatang Sidamanik dan Rumah Produksi Boraspasti Coffe yang berada di Kecamatan Raya Kabupaten Simalungun) yang mengolah kopi arabika hingga menjadi kopi bubuk. Adapun 30 petani (produsen) yang dijadikan sampel adalah para petani yang tergabung dalam kelompok tani pada masing-masing usaha pengolahan kopi arabika tersebut yang menjual hasil usahatannya berupa gelondong merah.

Metode Pengumpulan Data

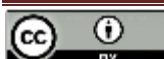
Data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah jenis data primer dan data sekunder. Data primer data yang didapat dari wawancara langsung dengan petani dan pengolah usaha dengan menggunakan pertanyaan atau kuisioner. Data sekunder yang didapat dari sumber-sumber yang relevan, seperti Badan Pusat Statistik Simalungun, penelitian-penelitian sebelumnya, dan instansi terkait yang berhubungan dengan penelitian.

Metode Analisis Data

Untuk identifikasi masalah (1) digunakan metode deskriptif, yaitu dengan menggunakan data primer yang diperoleh dari hasil wawancara dengan pelaku pengolahan kopi arabika di daerah penelitian, untuk identifikasi masalah (2) dianalisis dengan metode hayami untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang dihasilkan pada proses pengolahan kopi arabika. Dalam hal ini besarnya nilai tambah bahan baku kopi *cherry red* (gelondongan merah) yang diolah menjadi kopi gabah dan kemudian diolah hingga menjadi kopi bubuk dapat dihitung dengan menggunakan komponen-komponen struktur produksi berikut.

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Satuan	Notasi
	Output, Input, Dan Harga		



1	<i>Output</i>	Kg/proses produksi	A
2	<i>Input</i> bahan baku	Kg/proses produksi	B
3	Input tenaga kerja	(HOK/proses produksi)	C
4	Faktor Konversi	(Kg <i>output</i> /Kg bahanbaku)	$D = A/B$
5	Koefisien Tenaga Kerja	(HOK/Kg bahan baku)	$E = C/B$
6	Harga <i>output</i>	(Rp/Kg)	F
7	Upah rata-rata tenaga kerja	Rp/proses produksi	G
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga <i>input</i> bahan baku	Rp/Kg	H
9	Sumbangan input lain	Rp/Kg	I
10	Nilai <i>output</i>	Rp/Kg	$J = D \times F$
11	Nilai tambah	Rp/Kg	$K = J - H - I$
	• Rasio nilai tambah	%	$L = K/J \times 100\%$
12	Pendapatan tenaga kerja	Rp/Kg	$M = E \times G$
	• Bagian tenaga kerja	%	$N = M/K \times 100\%$
13	Keuntungan	Rp/Kg	$O = K - M$
	• Bagian keuntungan	%	$P = O/J \times 100\%$
Balas jasa untuk faktor produksi			
14	Marjin	Rp/Kg	$Q = J - H$
	• Pendapatan tenaga kerja	%	$R = M/Q \times 100\%$
	• Sumbangan input lain	%	$S = I/Q \times 100\%$
	• Keuntungan	%	$T = O/Q \times 100\%$

Sumber: Sudiyono, 2004

Untuk masalah (3) digunakan metode analisis produk olahan kopi arabika, dengan melihat SWOT yaitu penilaian tentang pengembangan kekuatan, kelemahan, peluang serta ancaman.

Tabel 2. Matrik SWOT

Internal Eksternal	Strength (S) Menentukan faktor-faktor kekuatan internal	Weakness (W) Menentukan faktor-faktor kelemahan internal
	Opportunities (O) Menentukan faktor-faktor peluang eksternal	W - O Strategi yang meminimalkan kelemahan dan memanfaatkan peluang
	Threats (T) Menentukan faktor-faktor ancaman eksternal	W - T Strategi yang meminimumkan kelemahan dan menghindari ancaman

Sumber: Rangkuti, 2009

Pada penelitian ini adakan digunakan skala pengukuran untuk skor positif dengan kategori sebagai berikut :

Skor 5 = Sangat Setuju

Skor 4 = Setuju

Skor 3 = Netral

Skor 2 = Tidak Setuju

Skor 1 = Sangat Tidak Setuju

Skala pengukuran untuk skor negatif dengan kategori sebagai berikut :

Skor 5 = Sangat Tidak Setuju

Skor 4 = Tidak Setuju

Skor 3 = Netral

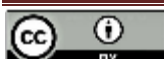
Skor 2 = Setuju

Skor 1 = Sangat Setuju

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Tempat Penelitian

Kabupaten Simalungun memiliki luas 4.372,5 km² dan berada pada ketinggian 0-1.400 m di atas



permukaan. Hal ini membuat Kabupaten Simalungun merupakan daerah sangat strategis sebagai tempat tumbuhnya tanaman kopi arabika.

Proses Pengolahan Kopi Arabika

- a. Sortasi Gelondong
 Pensortiran buah merah yang dilakukan yaitu dengan merendam buah kopi dalam wadah yang berisi air. Buah yang bagus akan tenggelam dan yang kurang bagus akan terapung di permukaan air. Buah kopi yang terapung yang tidak berisi penuh karena sudah terserang hama dan harus dipisahkan untuk diproses secara terpisah.
- b. Pengupasan Kulit Buah
 Proses pengolahan basah yang dilakukan yaitu diawali dengan pengupasan kulit buah kopi dengan menggunakan mesin pengupas (*pulper*). Biji kopi yang sudah dikupas kemudian dimasukkan ke dalam bak penampung yang sudah diisi oleh air.
- c. Perendaman
 Perendaman bertujuan untuk melarutkan lender yang masih menempel pada kulit kopi. Lama perendaman tergantung pada suhu, dan kelembaban. Selanjutnya dilakukan pencucian. Pencucian bertujuan untuk menghilangkan seluruh lapisan lendir dan kotoran yang masih menempel pada biji.
- d. Penjemuran
 Selanjutnya, mengeringkan biji kopi arabika hasil perendaman. Untuk penjemuran menebarkan biji kopi diatas lantai dan dijemur secara merata di bawah sinar matahari. Lama penjemuran tergantung faktor cuaca dengan menghasilkan biji kopi pada umumnya dengan kadar air berkisar 12-16%. Hasil kopi yang sudah dijemur disebut dengan gabah.
- e. Pengupasan Kulit Gabah Kopi
 Pengupasan bertujuan untuk memisahkan biji kopi dengan kulit tanduk. Dan kulit ari.

Pengupasan dengan menggunakan mesin pengupas (*huller*). Hasil pengupasan pada tahap ini disebut biji kopi beras (*green bean*).

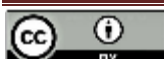
- f. Grading Size
 Selanjutnya biji kopi beras disortasi berdasarkan ukuran dengan menggunakan mesin *grading*.
- g. Sortasi Biji Cacat
 Setelah proses sortasi dengan menggunakan mesin *grinder*, dilakukan sortasi biji kopi manual. Bertujuan untuk memisahkan biji yang cacat dan yang bagus.
- h. Roasting
Roasting kopi adalah proses pemanggangan biji kopi untuk mengeluarkan aroma dan rasa yang tersimpan di dalam biji kopi tersebut. Biji kopi yang *diroasting* awalnya berwarna hijau yang kemudian dipanggang dalam suhu dan waktu tertentu sehingga warnanya berubah menjadi kecokelatan.
- i. Penggilingan
 Kopi yang sudah *diroasting* selanjutnya akan digiling untuk memecah biji kopi hasil pemanggangan untuk menjadi bubuk halus (kopi bubuk).
- j. Pengemasan
 Kopi bubuk yang sudah siap di produksi selanjutnya akan dikemas dalam bentuk kemasan kantong kertas taupun kemasan bersegel dengan lapisan foil guna mencegah udara masuk.

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika

Nilai tambah yang diukur adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi *cherry* (gelondong merah) menjadi gabah, yang kemudian diolah hingga menjadi kopi bubuk.

Tabel 3. Nilai Tambah Pada Produksi Gabah Kopi Arabika

Variabel	Notasi	Gabah
Output, input dan harga		
Output (Kg)	A	20
Input bahan baku (Kg)	B	50
Input tenaga kerja (Hok)	C	16
Faktor konversi	$D = A/B$	0,4
Koefisien tenaga kerja (Hok)	$E = C/B$	0,32
Harga output (Rp/Kg)	F	40333
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)	G	8667
Pendapatan dan Keuntungan		
Harga input bahan baku (Rp/Kg)	H	11000



Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I	873
Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	16133
Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	4260
Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$	26
Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	2773
Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$	67
Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	1487
Tingkat Keuntungan (%)	$P = O/J \times 100\%$	9
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	5133
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$	55
b. Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$	17
c. Keuntungan (%)	$T = O/Q \times 100\%$	28

Sumber: Data Primer diolah 2023

Nilai tambah yang terbentuk akan ditentukan oleh harga beli bahan baku dan harga produk. Harga output dari nilai tambah pengolahan gelondong merah menjadi gabah tertinggi yaitu pada rumah produksi pengolahan kopi Saabas dengan nilai Rp 43.000/Kg yang dapat dilihat pada lampiran 14. Sedangkan harga output terendah yaitu pada rumah produksi pengolahan Buttu Coffee dengan nilai Rp 38.000/Kg. Pada sistem produksi perbedaan harga gabah dan gelondong

merah cukup besar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga beli gelondong merah (*cherry red*) di Kabupaten Simalungun adalah Rp 11.000/Kg. Faktor konversi pada produksi gabah kopi adalah sebesar 0,4 dimana setiap pengolahan 1 Kg gelondong merah, dapat menghasilkan 0,4 Kg gabah kopi. Nilai output yang diperoleh Rp 40.333/Kg dengan nilai tambah sebesar Rp 4.260/Kg.

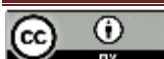
Tabel 4. Nilai Tambah Pada Produksi Kopi Bubuk Arabika

Variabel	Notasi	Kopi Bubuk
Output, input dan harga		
Output (Kg)	A	14
Input bahan baku (Kg)	B	20
Input tenaga kerja (Hok)	C	21
Faktor konversi	$D = A/B$	0,7
Koefisien tenaga kerja (Hok)	$E = C/B$	1,05
Harga output (Rp/Kg)	F	343333
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)	G	30000
Pendapatan dan Keuntungan		
Harga input bahan baku (Rp/Kg)	H	40667
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I	105667
Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	240333
Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	94000
Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$	39
Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	31500
Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$	34
Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	62500
Tingkat Keuntungan (%)	$P = O/J \times 100\%$	26
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi		
Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	199667
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$	16
b. Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$	53
c. Keuntungan (%)	$T = O/Q \times 100\%$	31

Sumber: Data Primer diolah 2023

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga input bahan baku adalah Rp 43.333/Kg. Faktor

konversi pada produksi kopi bubuk adalah sebesar 0,7 dimana setiap pengolahan 1 Kg gabah



kopi, dapat menghasilkan 0,7 kg (7 ons) kopi bubuk. Nilai output yang diperoleh Rp 240.333 /Kg dengan nilai tambah sebesar Rp 94.000/Kg.

Tabel 5
Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika (gabah (kopi biji), dan kopi bubuk) di Kabupaten Simalungun

Variabel	Notasi	Gabah	Kopi Bubuk
Output, input dan harga			
Output (Kg)	A	20	14
Input bahan baku (Kg)	B	50	20
Input tenaga kerja (Hok)	C	16	21
Faktor konversi	$D = A/B$	0,4	0,7
Koefisien tenaga kerja (Hok)	$E = C/B$	0,32	1,05
Harga output (Rp/Kg)	F	40333	343333
Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/Kg)	G	8667	30000
Pendapatan dan Keuntungan			
Harga input bahan baku (Rp/Kg)	H	11000	40667
Sumbangan input lain (Rp/Kg)	I	873	105667
Nilai output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	16133	240333
Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	4260	94000
Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$	26	39
Pendapatan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	2773	31500
Pangsa tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$	67	34
Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	1487	62500
Tingkat Keuntungan (%)	$P = O/J \times 100\%$	9	26
Balas Jasa Untuk Faktor Produksi			
Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	5133	199667
a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$	55	16
b. Sumbangan input lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$	17	53
c. Keuntungan (%)	$T = O/Q \times 100\%$	28	31

Sumber: Data Primer diolah 2023

Terlihat bahwa pengolahan kopi bubuk menyumbang nilai tambah terbesar jika dibandingkan dengan gabah kopi yakni sebesar Rp 94.000/Kg. Sedangkan pengolahan dari gelondong merah menjadi gabah memberikan nilai tambah sebesar Rp 4.260/Kg. Hal ini menunjukkan bahwa adanya perbedaan pengolahan akan menghasilkan peningkatan nilai tambah yang berbeda pula. Proses pengolahan gelondong merah menjadi gabah, mampu meningkatkan nilai tambah yang dihasilkan sebesar 26%, dan proses pengolahan gabah menjadi kopi bubuk dapat meningkatkan nilai tambah sebesar 39%. Keuntungan produksi gabah kopi arabika di Kabupaten Simalungun adalah Rp 1.487/Kg dengan tingkat keuntungan sebanyak 9%, dan untuk kopi bubuk keuntungan sebesar Rp 62.500/Kg dengan rasio keuntungan sebesar 26%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi kopi bubuk memberikan keuntungan

yang lebih besar. Pada lampiran 18, terlihat bahwa rumah produksi pengolahan kopi Saabas lebih baik dari segi nilai tambahnya dari pengolah lainnya. Jika dilihat dari segi harga output, terlihat perbedaan yang jauh antara kopi bubuk dan gabah. Faktor tenaga kerja sangat berpengaruh dalam upaya meningkatkan nilai suatu produk, maka dari itu biaya tenaga kerja relatif lebih besar dibandingkan sumbangan input lainnya. Semakin baik kualitas bahan baku diproses, maka akan semakin baik juga kualitas outputnya. Besarnya nilai output pastinya akan mempengaruhi nilai tambah pada masing-masing pengolah kopi arabika tersebut.

Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk

Hasil perumusan strategi pengembangan olahan kopi bubuk arabika di Kabupaten Simalungun

Analisis	Hasil Analisis	Faktor Kekuatan (<i>Strength</i>)	Faktor Kelemahan (<i>Weakness</i>)
----------	----------------	--	---



		<ol style="list-style-type: none"> 1. Cita rasa kopi arabika Simalungun yang sudah dikenal. 2. Teknologi pengolahan ramah lingkungan. 3. Memberikan nilai Tambah 4. Tidak menggunakan Bahan campuran dalam proses pengolahan. 5. Bahan baku tersedia. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penanganan hasil gelondong merah yang masih belum terstruktur. 2. Pemasaran kurang luas. 3. Teknologi informasi yang kurang memadai. 4. Terbatasnya akses pasar internasional 5. Sumber modal yang kurang
Faktor Peluang (<i>Opportunity</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memiliki merek dagang. 2. Memiliki izin BPOM. 3. Adanya kebijakan pemerintah. 4. Adanya pameran yang dilaksanakan. 5. Semakin banyak orang yang minum kopi. 	<p style="text-align: center;">S-O</p> <p>Meningkatkan kualitas produk dengan memanfaatkan peluang yang ada sehingga dapat meningkatkan nilai tambah yang diperoleh.</p>	<p style="text-align: center;">W-O</p> <p>Memanfaatkan kebijakan pemerintah untuk melengkapi teknologi yang digunakan.</p>
Faktor Ancaman (<i>Threats</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor cuaca yang berpengaruh dalam proses pengolahan. 2. Berkurangnya luas kebun kopi arabika. 3. Selera konsumen yang berbeda. 4. Produk kalah saing dengan produk-produk bermerek. 5. Semakin berkembangnya teknologi pengolahan kopi arabika di daerah lain. 	<p style="text-align: center;">S-T</p> <p>Memanfaatkan sumberdaya yang tersedia supaya menghasilkan kualitas produk yang bersiap bersaing di pasar.</p>	<p style="text-align: center;">W-O</p> <p>Perlu dibangun teknologi informasi yang baik agar ancaman perubahan iklim dapat diatasi.</p>

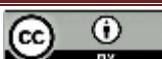
Sumber: Data Primer diolah 2023

Kopi bubuk masih memiliki peluang perluasan pasar dan pengembangan produk. Dengan memanfaatkan kekuatan yang ada, kopi bubuk arabika di Kabupaten Simalungun perlu dilakukan strategi perluasan pasar melalui upaya peningkatan produksi, perluasan wilayah pemasaran, dan penambahan kapasitas produksi. Dalam mengembangkan wilayah sentra produksi kopi arabika di Kabupaten Simalungun harus didasari dengan system budidaya yang lebih baik, sehingga akan menghasilkan bahan baku yang bagus dengan karakteristik yang beragam. Selanjutnya perlu dilakukannya promosi dengan meningkatkan kopi arabika melalui pameran. Untuk dapat bersaing di pasar, pengusaha pengolah kopi arabika juga perlu didukung dengan sistem permodalan dan riset yang lebih baik, guna upaya pengembangan inovasi produk olahan.

KESIMPULAN
Kesimpulan

Sistem pengolahan kopi arabika untuk menghasilkan kopi bubuk di daerah penelitian adalah dengan melakukan sistem pengolahan basah. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah yang diolah dengan menggunakan metode Hayami dan perumasan strategi yang diolah menggunakan matriks SWOT, maka dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk. Jenis produk kopi bubuk memberikan nilai tambah terbesar jika dibandingkan dengan pengolahan gelondong merah untuk menjadi gabah.

Strategi pengembangan kopi bubuk adalah a) dengan memperbaiki penanganan hasil gelondong merah yang masih belum memenuhi SOP untuk lebih baik lagi dalam menghasilkan kualitas bahan baku. b) Agar dapat bersaing di pasar, baik nasional maupun internasional pengusaha pengolah kopi perlu didukung sistem permodalan dan riset untuk upaya pengembangan inovasi produk olahan. c) Melakukan promosi melalui pameran dalam pengembangan inovasi kopi



bubuk arabika di Kabupaten Simalungun sesuai dengan selera konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimusa. 2012. *Analisis Pendapatan Usahatani Kopi di Desa Purworejo Timur, Kecamatan Modayang, Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. Jurnal Agrisocio Ekonomi Unsrat, ISSN 1970-4298, (13) 2 A, Juli 2017: 229-236.*
- Najiyati, S. Dan Danarti. 2008. *Kopi: Budidaya Dan Penanganan Pasca Panen Kopi.* Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rahardjo P. 2013. *Koopi.* Bogor (ID): Penebar Swadaya.
- Rangkuti, F. 2009. *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis.* Jakarta: Gramedia Pustaka Swadya.
- Sudiyono, Armand. 2004. *Pemasaran Pertanian.* Malang: UMM – Press.

