

**ARTIKEL ILMIAH**

---

**ANALISIS EFISIENSI USAHA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI  
ROBUSTA HASIL PRODUKSI KELOMPOK TANI TUNAS LESTARI DESA  
SELELOS KECAMATAN GANGGA KABUPATEN LOMBOK UTARA**



**Oleh:**

**Suriatun S.**

**C1G018174**

**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS MATARAM**

**2023**

**ANALISIS EFISIENSI USAHA DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI  
ROBUSTA HASIL PRODUKSI KELOMPOK TANI TUNAS LESTARI DESA  
SELELOS KECAMATAN GANGGA KABUPATEN LOMBOK UTARA**

*Analysis Of Business Efficiency And Added Value Of Robusta Coffee Processing Produced  
By The Tunas Lestari Farmer Group, Seelos Village, Gangga District, North Lombok  
Regency  
(Year:2023, Pages: 23)*

**Suriatun S.<sup>1</sup>, Abdullah Usman<sup>2</sup>, Gusti Lanang Parta Tanaya<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Mataram

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis tingkat efisiensi usaha dari pengolahan kopi robusta dengan metode natural dan honey pada kelompok tani Tunas lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. (2) Menganalisis besar nilai tambah produk kopi robusta yang diperoleh pelaku usaha dari pengolahan kopi robusta dengan metode natural dan honey pada kelompok tani Tunas lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. (3) Menganalisis hambatan atau kendala usaha pengolahan kopi robusta pada kelompok tani Tunas Lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan studi kasus. Penelitian dilaksanakan di kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Jenis data yang digunakan yaitu data kuantitatif dan data kualitatif. Analisis data menggunakan analisis biaya dan pendapatan, analisis tingkat efisiensi usaha dengan R/C Ratio dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: (1) Tingkat efisiensi usaha pengolahan kopi berbahan baku ceri kopi menjadi produk green bean natural dan honey proses, roast bean natural dan honey proses, ground coffee natural dan honey proses kemasan 1 kg secara berturut-turut 1,30 dan 2,84, 1,29 dan 2,71, 1,40 dan 2,86. Tingkat efisiensi usaha pengolahan kopi berbahan baku green bean menjadi produk roast bean natural dan honey proses kemasan 1kg, ground coffee natural dan honey proses kemasan 1 kg berturut-turut 1,02 dan 1,00, 1,11 dan 1,06. Tingkat efisiensi usaha pengolahan kopi berbahan baku green bean menjadi produk roast bean natural dan honey proses kemasan 500gr, ground coffee natural dan honey proses kemasan 500gr, ground coffee natural dan honey proses kemasan 150gr berturut-turut 1,29 dan 1,32, 1,32 dan 1,31, 1,71 dan 1,70. (2) Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan ceri kopi menjadi produk green bean natural dan honey kemasan 1kg, roast bean natural dan honey kemasan 1kg, ground coffee natural dan honey kemasan 1kg secara berturut-turut yaitu sebesar Rp. 2.450 dan Rp. 8.757,70, Rp. 2.856,63 dan Rp. 9.113,57, Rp. 3.483,83 dan Rp. 9.975,37 per kilogram bahan baku. Persentase rasio nilai tambah produk green bean natural dan honey kemasan 1kg, roast bean natural dan honey kemasan 1kg, ground coffee natural dan honey kemasan 1kg secara berturut-turut yaitu sebesar 36,75% dan 66,86%, 40,48% dan 67,77%, 45,25% dan 69,55%. Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan green bean menjadi produk roast bean natural dan honey kemasan 1kg, ground coffee natural dan honey kemasan 1kg secara berturut-turut yaitu sebesar Rp. 1.485,43 dan Rp. 334,76 Rp. 5.191,90 dan Rp. 3.271,36 per kilogram bahan baku. Persentase rasio nilai tambah produk roast bean natural dan honey kemasan 1kg, ground coffee natural dan honey kemasan 1kg secara berturut-turut yaitu sebesar 3,51% dan 0,72%, 11,24% dan 6,64%. Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan green bean menjadi produk roast bean natural dan honey kemasan 500gr, ground

coffee natural dan honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan honey kemasan 150gr secara berturut-turut yaitu sebesar Rp. 12.656,24 dan Rp. 15.369,19, Rp. 13.907,46 dan Rp. 15.049,23, Rp. 31.189,87 dan Rp. 34.417 per kilogram bahan baku. Persentase rasio nilai tambah produk roast bean natural dan honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan honey kemasan 150gr secara berturut-turut yaitu sebesar 23,44% dan 24,90%, 25,16% dan 24,50%, 42,12% dan 41,83%. (3) Hambatan atau kendala yang dialami usaha pengolahan kopi robusta yaitu: modal usaha, manajemen pengelolaan usaha, harga jual produk, harga bahan baku, dan cuaca.

**Kata Kunci:** Ceri Kopi, Green Bean, Tingkat Efisiensi, Nilai Tambah

## ABSTRACT

This study aims to: (1) Analyze the level of business efficiency of robusta coffee processing with natural and honey methods in the Tunas Lestari farmer group in Selelos Village, Gangga District, North Lombok Regency. (2) Analyze the amount of added value of robusta coffee products obtained by business actors from processing robusta coffee using natural and honey methods in the Tunas Lestari farmer group in Selelos Village, Gangga District, North Lombok Regency. (3) Analyze the obstacles of robusta coffee processing business in the Tunas Lestari farmer group in Selelos Village, Gangga District, North Lombok Regency.

This research uses descriptive methods and case studies. This research was carried out in the Tunas Lestari farmer group in Selelos Village, Gangga District, North Lombok Regency. The types of data used are quantitative data and qualitative data. Data analysis using cost and revenue analysis, business efficiency level analysis with R/C Ratio and value-added analysis with Hayami method.

Based on the results of the study, it can be concluded that: (1) The level of efficiency of coffee processing business made from raw coffee cherries into green bean natural and honey process products, roast bean natural and honey process, ground coffee natural and honey process 1 kg packaging respectively 1.30 and 2.84, 1.29 and 2.71, 1.40 and 2.86. The level of efficiency of the coffee processing business made from green bean into products roast bean natural and honey process 1kg packaging, ground coffee natural and honey process 1 kg packaging respectively 1.02 and 1.00, 1.11 and 1.06. The level of efficiency of the coffee processing business made from green bean into products roast bean natural and honey process 500gr packaging, ground coffee natural and honey process 500gr packaging, ground coffee natural and honey process 150gr packaging respectively 1.29 and 1.32, 1.32 and 1.31, 1.71 and 1.70. (2) The added value obtained from the processing of coffee cherries into products green bean natural and honey packaged 1kg, roast bean natural and honey packaged 1kg, ground coffee natural and honey packaged 1kg respectively, namely Rp. 2,450 and Rp. 8,757.70, Rp. 2,856.63 and Rp. 9,113.57, Rp. 3,483.83 and Rp. 9,975.37 per kilogram of raw materials. The percentage of value-added ratios of green bean natural and honey packaged products of 1kg, roast bean natural and honey packaging of 1kg, ground coffee natural and honey packaging of 1kg respectively are 36.75% and 66.86%, 40.48% and 67.77%, 45.25% and 69.55%. The added value obtained from processing green bean into products roast bean natural and honey 1kg packaged, ground coffee natural and honey 1kg packaged respectively is Rp. 1,485.43 and Rp. 334.76 Rp. 5,191.90 and Rp. 3,271.36 per kilogram of raw materials. The percentage of value-added ratios of roast bean natural and honey product 1kg packaged, ground coffee natural and honey 1kg packaged respectively were 3.51% and 0.72%, 11.24% and 6.64%. The added value obtained from the processing of green bean into products roast bean natural and honey packaging 500gr, ground coffee natural and honey packaging 500gr, ground coffee natural and honey packaging 150gr respectively amounted to Rp. 12,656.24 and Rp. 15,369.19, Rp. 13,907.46 and Rp. 15,049.23, Rp. 31,189.87 and Rp. 34,417 per kilogram of raw materials. The percentage of value-added ratios of roast bean natural and honey packaged products is 500gr, ground coffee natural and honey packaging is 500gr, ground coffee natural and honey packaging 150gr respectively is 23.44% and 24.90%, 25.16% and 24.50%, 42.12% and 41.83%. (3) Obstacles experienced by robusta coffee processing businesses are: business capital, business management, product selling prices, raw material prices, and weather.

**Keywords:** Coffee Cherry, Green Bean, Efficiency Rate, Added Value.

## PENDAHULUAN

Kopi (*Coffea.sp*) termasuk salah satu andalan dalam komoditas perkebunan yang sejak lama telah menjadi penggerak perekonomian di Indonesia yang memiliki nilai ekspor. Kopi sebagai komoditas ekspor terpenting kedua dalam perdagangan global, setelah minyak bumi.

Dalam sub-sektor perkebunan, kopi merupakan produk yang memiliki peluang pasar yang sangat baik didalam maupun diluar negeri. Sebagian besar produksi kopi di indonesia merupakan komoditi perkebunan yang di ekspor ke pasar dunia. Kopi memiliki peran penting dalam menunjang peningkatan ekspor non-migas di indonesia. Kopi juga sebagai komoditi andalan yang mempunyai kontribusi cukup besar bagi perekonomian di Indonesia (Anian, 2017).

Kabupaten Lombok Utara merupakan salah satu kabupaten di NTB yang memiliki areal perkebunan kopi Robusta yang tersebar pada 5 kecamatan yang ada di Kabupaten Lombok Utara. Kelima kecamatan tersebut merupakan daerah penghasil kopi robusta yang seluruhnya berupa perkebunan kopi rakyat dengan luas areal 1.450 Ha tahun 2020 (Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Lombok Utara, 2020).

Desa seelos yang merupakan salah satu desa di kecamatan gangga yang mengusahakan budidaya serta pengolahan tanaman kopi, sebagian besar kopi yang di budidayakan adalah jenis kopi robusta dan arabika. Kopi robusta merupakan jenis kopi yang sangat tahan terhadap penyakit dan cuaca ekstrim serta jumlah produksi yang cenderung lebih banyak dibandingkan dengan kopi jenis lain. Kopi menjadi hasil usahatani perkebunan yang memiliki nilai tambah dalam perekonomian warga yang ada di desa seelos. Sebelum adanya usaha pengolahan, kopi dipasarkan begitu saja dalam bentuk gelondongan (*cherry coffee*) tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu, seiring dengan perkembangan zaman muncul kelompok-kelompok tani yang memiliki kreatifitas dalam pengolahan kopi. Faktor ini lah yang mempengaruhi peningkatan perekonomian warga setempat.

Pengeluaran/biaya minimal untuk menghasilkan jumlah produk tertentu dari usaha pengolahan kopi robusta berguna untuk menekan besar biaya yang akan dikeluarkan saat proses produksi dilakukan. Oleh sebab itu, peningkatan efisiensi dan nilai tambah dari usaha pengolahan kopi dapat berperan sebagai salah satu cara untuk memecahkan masalah pengoptimalan penggunaan sumber daya yang dimiliki dan keuntungan atau laba yang mungkin didapatkan.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang ***“Analisis Efisiensi Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Hasil Produksi Kelompok Tani Tunas Lestari Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara”***.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Menganalisis tingkat efisiensi usaha dari pengolahan kopi robusta dengan metode natural dan honey pada kelompok tani Tunas lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. (2) Menganalisis besar nilai tambah produk kopi robusta yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi robusta dengan metode natural dan honey pada kelompok tani Tunas lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. (3) Menganalisis hambatan atau kendala usaha pengolahan kopi robusta pada kelompok tani Tunas Lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan studi kasus. Penelitian ini dilaksanakan di kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Unit Analisis dalam penelitian ini adalah usaha pengolahan kopi yang dilakukan oleh kelompok tani Tunas Lestari di Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara. Responden dalam penelitian ini adalah ketua kelompok tani Tunas Lestari. Jenis data yang digunakan yaitu data kuantitatif dan data kualitatif. Sumber data yang digunakan

merupakan data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan Teknik wawancara dan studi pustaka. Analisis data menggunakan analisis biaya dan pendapatan, analisis tingkat efisiensi usaha dengan R/C Ratio dan analisis nilai tambah dengan metode Hayami.

## **Analisis Data**

### **1. Analisis Biaya dan Pendapatan**

Untuk mengetahui pendapatan usaha pengolahan kopi robusta dalam penelitian ini dianalisis dengan menggunakan analisis biaya dan pendapatan dengan menggunakan rumus yang dikemukakan oleh Soekartawi (1995).

$$NR = TR - TC$$

Keterangan : NR = Pendapatan usaha (Rp)

TR = Penerimaan (Rp)

TC = Biaya total (Rp)

Rumus penerimaan adalah sebagai berikut :

$$TR = P \times Q$$

Keterangan : TR = Penerimaan total (Rp)

P = Harga produk (Rp/Kg)

Q = Produksi total (Kg)

Rumus total biaya adalah sebagai berikut :

$$TC = FC + VC$$

Keterangan : TC = Biaya total (Rp)

FC = Biaya tetap, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk usaha yang tidak bergantung kepada besarnya produksi (Rp)

VC = Biaya variabel, yaitu biaya yang berhubungan langsung dengan jumlah produksi (Rp)

### **2. Analisis Efisiensi Usaha**

Untuk menganalisis efisiensi usaha pengolahan kopi robusta digunakan rumus *Revenue Cost Ratio* (Soekartawi, 1991) sebagai berikut:

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan : TR = Total penerimaan (Rp)

TC = Total biaya produksi (Rp)

Nilai  $R/C > 1$  maka kegiatan usaha yang dilakukan dapat dikatakan efisien karena kegiatan usaha yang dilakukan dapat memberikan penerimaan yang lebih besar dari pada pengeluarannya. Nilai  $R/C < 1$  maka kegiatan usaha yang dilakukan dapat dikatakan tidak efisien karena kegiatan usaha yang dilakukan tidak dapat memberikan penerimaan yang lebih besar dari pada pengeluarannya. Nilai  $R/C = 1$  maka kegiatan usaha yang dilakukan dapat dikatakan tidak memberikan keuntungan maupun kerugian (impas) karena penerimaan yang diterima sama dengan pengeluaran yang dikeluarkan.

### **3. Analisis Nilai Tambah**

Nilai tambah dihitung untuk mengetahui pertambahan nilai kopi Robusta menjadi produk bubuk kopi. Dalam menentukan nilai tambah suatu usaha ada beberapa faktor yang dilihat yaitu kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, tenaga kerja yang dibutuhkan, upah kerja, harga output (produk olahan), harga bahan baku, dan nilai input lainnya. Untuk menghitung nilai tambah pada setiap produk Robusta hasil produksi dari kelompok tani “Tunas Lestari” digunakan analisis nilai tambah “Metode hayami” dengan melalui pendekatan struktur produksi (Hayami *et al.*, 1987). Dapat dilihat pada tabel 1, bahwa nilai tambah diperoleh dari pengurangan antara nilai output dengan harga bahan baku dan sumbangan input lainnya.

#### 4. Cara Penanganan Resiko Usaha Pengolahan Kopi Robusta

Untuk mengetahui masalah dan hambatan yang dihadapi dan bagaimana upaya menangani masalah pada usaha pengolahan kopi di Desa Selelos dapat digunakan metode deskriptif. Metode deskriptif merupakan metode riset dengan tujuan untuk menjelaskan secara spesifik suatu peristiwa sosial.

Tabel 1. Rumus Analisis Nilai Tambah “Metode Hayami”

No	Variabel	Nilai
1	Output, Input, dan Harga	
	a. Output (Kg)	a
	b. Bahan Baku (Kg)	b
	c. Tenaga Kerja (HKO)	c
	d. Faktor Konversi (Kg/kg BB)	$d = a / b$
	e. Koefisien Tenaga Kerja (HKO/kg BB)	$e = c / b$
	f. Harga Output (Rp/kg)	f
	g. Upah Rata-rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	g
2	Penerimaan dan Keuntungan	
	h. Harga Bahan Baku (Rp/kg)	h
	i. Sumbangan Input Lain (Rp/kg BB)	$i (i.1+i.2)$
	i.1 Sumbangan Bhn. Penolong (Rp/kg BB)	i.1
	i.2 Sumbangan Bhn. Pendukung (Rp/kg BB)	i.2
	j. Nilai Produksi (Rp/kg BB)	$j = d \times f$
	k.1 Nilai Tambah (Rp/kg BB)	$k.1 = j - i - h$
	k.2 Ratio Nilai Tambah %	$k.2 = (k.1/j) \times 100\%$
	i.1 Imbalan Tenaga Kerja (5x7)	$i.1 = e \times g$
	i.2 Bagian Tenaga Kerja (12a : 11a) x 100%	$i.2 = (i.1/k.1) \times 100\%$
	m.1 Keuntungan (11a-12a)	$m.1 = k.1 - i.1$
	m.2 Tingkat Keuntungan (13a : 10) x 100%	$m.2 = (m.1/j) \times 100\%$
3	Balas Jasa Pemilik Faktor-faktor Produksi	
	n. Margin Keuntungan	$n = j - h$
	n.1 Bahan Baku (%)	$n.1 = (h/j) \times 100\%$
	n.2 Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$n.2 = (i.1/j) \times 100\%$
	n.3 Sumbangan Input Lain (%)	$n.3 = (i/j) \times 100\%$
	o. Keuntungan Perusahaan (%)	$o = (m.1/j) \times 100\%$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Biaya dan Keuntungan

#### 1. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan seluruh beban yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Dalam penelitian ini, biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta dalam satu kali proses produksi berbagai olahan yang berbahan baku ceri kopi. Biaya tersebut mencakup biaya variabel dan biaya tetap.

Tabel 2. Biaya Setiap Produk Kopi Kemasan 1 kg Berbahan Baku Ceri Kopi Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Uraian	GB-Natural	GB-Honey	RB-Natural	RB-Honey	GC-Natural	GC-Honey
1	Ceri Kopi	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000
2	Bahan Pendukung:						
	(1) Standing Pouch 1kg	66.400	116.000	51.200	89.600	40.800	71.200
	(2) Bensin	25.000	25.000	25.000	25.000	45.000	65.000
	(3) Cutting Stiker	16.600	29.000	12.800	22.400	10.200	17.800
	(4) Listrik	0	0	2.500	4.700	2.700	5.032
	(5) Gas	0	0	9.000	25.000	9.000	25.000
	Total Bahan Pendukung	108.000	170.000	100.500	166.700	107.700	184.032
3	Tenaga Kerja	410.120	89.437,43	410.923,94	90.048,90	411.040,83	90.115,83
	Sub Total Biaya Variabel	2.518.120	2.259.437,43	2.511.423,94	2.256.748,9	2.518.740,83	2.274.147,83
4	Biaya Tetap:						
	Penyusutan Alat	45.416,67	44.583,33	228.666,67	227.833,33	235.333,33	234.500
5	Total Biaya	2.563.536,67	2.304.020,76	2.740.090,60	2.484.582,23	2.754.074,16	2.508.647,83

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural, ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu Rp. 2.563.536,67, Rp. 2.304.020,76, Rp. 2.740.090,60, Rp. 2.484.582,23, Rp. 2.754.074,16, Rp. 2.508.647,83.

Tabel 3. Biaya Setiap Produk Kopi Kemasan 1 kg Berbahan Baku Green Bean Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No	Uraian	RB-Natural	RB-Honey	GC-Natural	GC-Honey
1	Ceri Kopi	2.800.000	3.150.000	2.800.000	3.150.000
2	Bahan Pendukung:				
	(1) Standing Pouch 1kg	42.400	42.400	34.400	34.400
	(2) Bensin	0	0	20.000	20.000
	(3) Cutting Stiker	10.600	10.600	8.600	8.600
	(4) Listrik	520	567	567	605
	(5) Gas	7.000	7.000	7.000	7.000
	Total Bahan Pendukung	60.520	60.567	70.567	70.605
3	Tenaga Kerja	1.099,81	1.099,81	1.517,25	1.517,25
	Sub Total Biaya Variabel	2.861.619,81	3.211.666,81	2.872.084,25	3.222.122,25
4	Biaya Tetap:				
	Penyusutan Alat	33.322,92	33.322,92	34.989,58	34.989,58
5	Total Biaya	2.894.942,73	3.244.989,73	2.907.073,84	3.257.111,84

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 3. Menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural, ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu Rp. 2.894.942,73, Rp. 3.244.989,73, Rp. 2.907.073,84, Rp. 3.257.111,84.

Tabel 4. Biaya Setiap Produk Kopi Kemasan 500gr dan 150gr Berbahan Baku Green Bean Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Uraian	RB-Natural	RB-Honey	GC-Natural	GC-Honey	GC-Natural	GC-Honey
1	Jumlah Bahan Baku	2.800.000	3.150.000	2.800.000	3.150.000	2.800.000	3.150.000
2	Bahan Pendukung:						
	(1) Standing Pouch 500gr	64.800	64.800	51.600	51.600	0	0



(2)	Standing Pouch 150gr	0	0	0	0	115.200	115.200
(3)	Bensin	0	0	20.000	20.000	20.000	20.000
(4)	Cutting Stiker	21.600	21.600	17.200	17.200	57.600	57.600
(5)	Listrik	663	757	678	754	909	1.010
(6)	Gas	7.000	7.000	7.000	7.000	7.000	7.000
	Total Bahan Pendukung	94.063	94.157	96.478	96.554	200.709	200.810
3	Tenaga Kerja	1.099,81	1.099,81	1.517,25	1.517,25	1.517,25	1.517,25
	Sub Total Biaya Variabel	2.895.162,81	3.245.256,81	2.897.995,2	3.248.071,25	3.002.226,25	3.352.327,25
4	Biaya Tetap: Penyusutan Alat	33.322,92	33.322,92	34.989,58	34.989,58	34.989,58	34.989,58
5	Total Biaya	2.928.485,73	3.278.579,73	2.932.984,84	3.283.060,84	3.037.215,84	3.387.316,84

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 4. Menunjukkan bahwa total biaya produksi untuk roast bean natural kemasan 500gr, roast bean honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 500gr, ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 150gr, ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut yaitu Rp. 2.928.485,73, Rp. 3.278.579,73, Rp. 2.932.984,84, Rp. 3.283.060,84, Rp. 3.037.215,84, Rp. 3.387.316,84.

## 2. Penerimaan dan Keuntungan

### Penerimaan

Penerimaan merupakan pendapatan kotor yang didapatkan dari penjualan barang. Penerimaan didapatkan dari pengalihan harga jual produk dengan jumlah fisik produk. Penerimaan yang didapatkan oleh usaha pengolahan kopi tersebut dari pengolahan ceri kopi menjadi berbagai macam produk dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Penerimaan Dari Berbagai Produk Berbahan Baku Ceri Kopi Kemasan 1 kg pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Uraian	Satuan Fisik	Bahan Baku	Jumlah Fisik	Harga Satuan (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	Green Bean NP	(kg)	Ceri Kopi	83,33	40.000	3.333.000
2	Green Bean HP	(kg)	Ceri Kopi	145,53	45.000	6.548.850
3	Roast Bean NP	(kg)	Ceri Kopi	64,16	55.000	3.528.814
4	Roast Bean HP	(kg)	Ceri Kopi	112,06	60.000	6.723.486
5	Ground Coffee NP	(kg)	Ceri Kopi	51,33	75.000	3.849.615
6	Ground Coffee HP	(kg)	Ceri Kopi	89,65	80.000	7.171.718
	Total					31.155.483

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 5. Menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan kopi untuk produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural, ground coffee honey Kemasan 1 kg secara berturut-turut Rp. 3.333.000, Rp. 6.548.850, Rp. 3.528.814, Rp. 6.723.486, Rp. 3.849.615, Rp. 7.171.718.

Tabel 6. Penerimaan Dari Produk Berbahan Baku Green Bean Kemasan 1 kg pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Uraian	Satuan Fisik	Bahan Baku	Jumlah Fisik	Harga Satuan (Rp/kg)	Nilai (Rp)
1	GB_Roast Bean NP	(kg)	Green Bean	53,90	55.000	2.964.500
2	GB_Roast Bean HP	(kg)	Green Bean	53,90	60.000	3.234.000
3	GB_Ground Coffee NP	(kg)	Green Bean	43,12	75.000	3.234.000
4	GB_Ground Coffee HP	(kg)	Green Bean	43,12	80.000	3.449.600
	Total					12.882.100

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 6. Menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan kopi untuk produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural, ground coffee honey

kemasan 1 kg secara berturut-turut Rp. 2.964.500, Rp. 3.234.000, Rp. 3.234.000, Rp. 3.449.600.

Tabel 7. Penerimaan Dari Produk Berbahan Baku Green Bean Kemasan 500gr dan 150gr pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Uraian	Satuan Fisik	Bahan Baku	Jumlah Fisik	Harga Satuan (Rp/unit)	Nilai (Rp)
1	Roast Bean NP 500gr	(unit)	Green Bean	108	35.000	3.780.000
2	Roast Bean HP 500gr	(unit)	Green Bean	108	40.000	4.320.000
3	Ground Coffee NP 500gr	(unit)	Green Bean	86	45.000	3.870.000
4	Ground Coffee HP 500gr	(unit)	Green Bean	86	50.000	4.300.000
5	Ground Coffee NP 150gr	(unit)	Green Bean	288	18.000	5.184.000
6	Ground Coffee HP 150gr	(unit)	Green Bean	288	20.000	5.760.000
Total						27.214.000

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 7. Menunjukkan bahwa penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan kopi untuk produk roast bean natural kemasan 500gr, roast bean honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 500gr, ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 150gr, ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut Rp. 3.780.000, Rp. 4.320.000, Rp. 3.870.000, Rp. 4.300.000, Rp. 5.184.000, Rp. 5.760.000.

### Keuntungan

Keuntungan merupakan penerimaan yang didapatkan dari pendapatan yang telah dikurangi dengan biaya produksi. Keuntungan yang didapatkan oleh usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Keuntungan dari Produk Berbahan Baku Ceri Kopi Kemasan 1 kg pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Produk	Penerimaan	Total Biaya	Keuntungan
1	Green Bean Natural Proses	3.333.000	2.563.537	769.463
2	Green Bean Honey Proses	6.548.850	2.304.021	4.244.829
3	Roast Bean Natural Proses	3.528.814	2.740.091	788.723
4	Roast Bean Honey Proses	6.723.486	2.484.582	4.238.904
5	Ground Coffee Natural Proses	3.849.615	2.754.074	1.095.541
6	Ground Coffee Honey Proses	7.171.718	2.508.648	4.663.071
Total		31.155.483	15.354.953	15.800.531

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 8 menunjukkan bahwa Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani tunas lestari untuk produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural, ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu Rp. 769.463, Rp. 4.244.829, Rp. 788.723, Rp. 4.238.904, Rp. 1.095.541, Rp. 4.663.071.

Tabel 9. Keuntungan dari Produk Berbahan Baku Green Bean Kemasan 1 kg pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Produk	Penerimaan	Total Biaya	Keuntungan
1	GB_Roast Bean Natural Proses	2.964.500	2.894.943	69.557
2	GB_Roast Bean Honey Proses	3.234.000	3.244.990	-10.990
3	GB_Kopi Bubuk Natural Proses	3.234.000	2.907.074	326.926
4	GB_Kopi Bubuk Honey Proses	3.449.600	3.257.112	192.488
Total		12.882.100	12.304.119	577.981

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 9 menunjukkan bahwa Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani tunas lestari untuk produk roast bean natural, roast bean honey, ground

coffee natural, ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu Rp. 69.557, Rp. - 10.990, Rp. 326.926, Rp. 192.488.

Tabel 10. Keuntungan dari Produk Berbahan Baku Green Bean Kemasan 500 gr dan 150 gr pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari

No.	Produk	Penerimaan	Total Biaya	Keuntungan
1	GB_Roast Bean Natural Proses 500 g	3.780.000	2.928.486	851.514
2	GB_Roast Bean Honey Proses 500 g	4.320.000	3.278.580	1.041.420
3	GB_Ground Coffee Natural Proses 500 g	3.870.000	2.932.985	937.015
4	GB_Ground Coffee Honey Proses 500 g	4.300.000	3.283.061	1.016.939
5	GB_Ground Coffee Natural Proses 150 g	5.184.000	3.037.216	2.146.784
6	GB_Ground Coffee Honey Proses 150 g	5.760.000	3.387.317	2.372.683
	Total	27.214.000	18.847.644	8.366.356

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 10 menunjukkan bahwa Keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani tunas lestari untuk produk roast bean natural kemasan 500gr, roast bean honey 500gr, ground coffee natural kemasan 500gr, ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 150gr, ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut yaitu Rp. 851.514, Rp. 1.041.420, Rp. 937.015, Rp. 1.016.939, Rp. 2.146.784, Rp. 2.372.683.

### 3. Analisis Efisiensi Usaha

Efisiensi usaha adalah suatu kegiatan untuk mencapai tujuan dimana untuk memproduksi output dengan jumlah tertentu dengan penggunaan biaya yang minimum atau dengan input tertentu, output yang dihasilkan dengan kualitas tertentu maksimum. Untuk mengetahui tingkat efisiensi pada usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari di Desa Seelos, maka dilakukan analisis menggunakan rumus R/C Ratio. Untuk melihat besarnya nilai R/C Ratio pada usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari di Desa Seelos dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Nilai R/C Ratio pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari di Desa Seelos Berbahan Baku Ceri Kopi Kemasan 1 Kg

No.	Jenis Pengolahan	Efisiensi (R/C)
1	Green Bean Natural Proses	1,30
2	Green Bean Honey Proses	2,84
3	Roast Bean Natural Proses	1,29
4	Roast Bean Honey Proses	2,71
5	Ground Coffee Natural Proses	1,40
6	Ground Coffee Honey Proses	2,86

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 11 menunjukkan bahwa Tingkat Efisiensi dari usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani tunas lestari untuk produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu 1,30, 2,84, 1,29, 2,71, 1,40 dan 2,86.

Nilai efisiensi seluruh proses Pengolahan Kopi Robusta berbahan baku ceri kopi menunjukkan lebih besar dari satu, hal tersebut menunjukkan proses pengolahan tersebut efisien dan menguntungkan. Pada proses pengolahan Ground Coffee Honey memiliki nilai efisiensi tertinggi sebesar 2,86. Sehingga dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan Kopi Bubuk Honey memiliki keuntungan paling tinggi dibandingkan pengolahan kopi yang lain.

Tabel 12. Nilai R/C Ratio pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari di Desa Seelos Berbahan Baku Green Bean Kemasan 1 Kg

No.	Jenis Pengolahan	Efisiensi (R/C)
1	Roast Bean Natural Proses	1,02
2	Roast Bean Honey Proses	1,00
3	Ground Coffee Natural Proses	1,11
4	Ground Coffee Honey Proses	1,06

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 12 menunjukkan bahwa Tingkat Efisiensi dari usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani tunas lestari untuk produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu 1,02, 1,00, 1,11 dan 1,06.

Nilai efisiensi ketiga proses Pengolahan Kopi Robusta berbahan baku green bean pada Kelompok Tani Tunas Lestari di Desa Selelos menunjukkan lebih besar dari satu, hal tersebut menunjukkan proses pengolahan tersebut efisien dan menguntungkan. Pada proses pengolahan Ground Coffee Natural memiliki nilai efisiensi tertinggi sebesar 1,11. Sehingga dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan Ground Coffee Natural memiliki keuntungan paling tinggi dibandingkan pengolahan kopi yang lain

Tabel 13. Nilai R/C Ratio pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari di Desa Selelos Berbahan Baku Green Bean Kemasan 500gr dan 150gr

No.	Jenis Pengolahan	Efisiensi (R/C)
1	Roast Bean Natural Proses 500g	1,29
2	Roast Bean Honey Proses 500g	1,32
3	Ground Coffee Natural Proses 500g	1,32
4	Ground Coffee Honey Proses 500g	1,31
5	Ground Coffee Natural Proses 150g	1,71
6	Ground Coffee Honey Proses 150g	1,70

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 13 menunjukkan bahwa Tingkat Efisiensi dari usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani tunas lestari untuk produk roast bean natural kemasan 500gr, roast bean honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 500gr, ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural kemasan 150gr dan ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut yaitu 1,29, 1,32, 1,32, 1,31, 1,71 dan 1,70.

Nilai efisiensi seluruh proses Pengolahan Kopi Robusta berbahan baku green bean kemasan 500gr dan 150gr pada Kelompok Tani Tunas Lestari di Desa Selelos menunjukkan lebih besar dari satu, hal tersebut menunjukkan proses pengolahan tersebut efisien dan menguntungkan. Pada proses pengolahan Ground Coffee Natural proses kemasan 150gr memiliki nilai efisiensi tertinggi sebesar 1,71. Sehingga dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan Ground Coffee Natural proses memiliki keuntungan paling tinggi dibandingkan pengolahan kopi yang lain.

#### 4. Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan pertambahan nilai pada suatu barang yang disebabkan oleh pengolahan, penyimpanan, atau perpindahan tempat. Nilai tambah dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa pertambahan nilai yang terjadi pada pengolahan kopi robusta menjadi produk lain. Berikut merupakan analisis nilai tambah berbagai produk kopi robusta pada usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari Desa Selelos.

Untuk menganalisis nilai tambah pada produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg dapat dilihat pada tabel 14 berikut.

Tabel 14. Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami Produk Green Bean Natural, Green Bean Honey, Roast Bean Natural, Roast Bean Honey, Ground Coffee Natural dan Ground Coffee Honey Kemasan 1 kg dari Bahan Baku Ceri Kopi Pada Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, 2022.

No	Variabel	GB NP	GB HP	RBN	RBH	GCN	GCH
1	Output, Input dan Harga						
a.	Produksi (Kg)	83,33	145,53	64,16	112,06	51,33	89,65
b.	Bahan Baku (Kg)	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
c.	Tenaga Kerja (HKO)	18,43	4,29	21,76	9,19	21,90	9,47
d.	Faktor Konversi (Kg/kg BB)	0,17	0,29	0,13	0,22	0,10	0,18
e.	Koefisien Tenaga Kerja (HKO/kg BB)	0,04	0,01	0,04	0,02	0,04	0,02
f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/kg)	40000,00	45000,00	55000,00	60000,00	75000,00	80000,00
g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	22254,57	20868,73	18886,85	9803,15	18768,99	9514,49
2	Penerimaan dan Keuntungan						
h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00
i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg BB)	216,00	340,00	201,00	333,40	215,40	368,06
i.1	Sumbangan Bhn. Penolong (Rp/kg BB)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
i.2	Sumbangan Bhn. Pendukung (Rp/kg BB)	216,00	340,00	201,00	333,40	215,40	368,06
j.	Nilai Produksi (Rp/Kg BB)	6666,00	13097,70	7057,63	13446,97	7699,23	14343,44
k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	2450,00	8757,70	2856,63	9113,57	3483,83	9975,37
k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	36,75	66,86	40,48	67,77	45,25	69,55
l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	820,24	178,87	821,85	180,10	822,08	180,23
l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	33,48	2,04	28,77	1,98	23,60	1,81
m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	1629,76	8578,83	2034,78	8933,47	2661,75	9795,14
m2.	Tingkat Keuntungan (%)	24,45	65,50	28,83	66,43	34,57	68,29
3	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi						
n1.	Bahan Baku (%)	60,01	30,54	56,68	29,75	51,95	27,89
n2.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	12,30	1,37	11,64	1,34	10,68	1,26
n3.	Sumbangan Input Lain (%)	3,24	2,60	2,85	2,48	2,80	2,57
o	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	24,45	65,50	28,83	66,43	34,57	68,29

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 14 Merupakan gambaran dari nilai tambah produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg per kilogram bahan baku ceri kopi robusta pada usaha pengolahan kopi kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos tahun 2022. Pembahasan nilai tambah tersebut dapat dibagi menjadi tiga bagian, yaitu: Output, Input, dan Harga; Penerimaan dan Keuntungan; serta Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi. Berikut merupakan pembahasan dari ketiga bagian tersebut:

### 1. Output, Input dan Harga

Hasil dari analisis nilai tambah pada produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg pada usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos didapatkan hasil output green bean natural sebanyak 83,33 kg, green bean honey sebanyak 145,53 kg, roast bean natural sebanyak 64,16 kg, roast bean honey 112,06 kg, ground coffee natural sebanyak 51,33 kg dan ground coffee honey sebanyak 89,65 kg yang diperoleh dari penggunaan bahan baku masing-masing sebesar 500 kg ceri kopi. Faktor konversi dalam produksi produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut sebesar 0,17 kg/kg bb, 0,29 kg/kg bb, 0,13 kg/kg bb, 0,22 kg/kg bb, 0,10 kg/kg bb dan 0,18 kg/kg bb, artinya dari 1 kg bahan baku (ceri kopi) yang digunakan dalam proses produksi produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut akan menghasilkan 0,17 kg produk green bean natural, 0,29 kg produk green bean honey, 0,13 kg produk roast bean natural, 0,22 kg produk roast bean honey, 0,10 kg produk ground coffee natural dan 0,18 kg produk ground coffee honey kemasan 1 kg. Nilai ini didapatkan dari pembagian jumlah output yang dihasilkan dengan input yang digunakan.

### 2. Penerimaan dan Keuntungan

Nilai produksi merupakan hasil kali antara faktor konversi dengan harga per kilogram output. Nilai produksi yang didapatkan dari produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu sebesar Rp. 6.666/kg bb, Rp. 13.097,70/kg bb, Rp. 7.057,63/kg bb, Rp. 13.446,97/kg bb, Rp. 7.699,23/kg bb dan Rp. 14.343,44/kg bb artinya bahwa setiap 1 kilogram produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg yang dihasilkan memiliki nilai produk secara berturut-turut sebesar Rp. 6.666, Rp. 13.097,70, Rp. 7.057,63, Rp. 13.446,97, Rp. 7.699,23 dan Rp. 14.343,44.

Nilai tambah yang diperoleh produk green bean natural sebesar 2.450/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk green bean natural, buah kopi akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 2.450. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 36,75%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 36,75%. Nilai tambah yang diperoleh produk green bean honey sebesar 8.757.70/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk green bean honey, ceri kopi akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 8.757.70. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 66,86%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 66,86%. Nilai tambah yang diperoleh produk roast bean natural kemasan 1 kg sebesar 2.856,63/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk roast bean natural kemasan 1 kg, ceri kopi akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 2.856,63. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 40,48%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 40,48%. Nilai tambah yang diperoleh produk roast bean honey kemasan 1 kg sebesar 9.113,57/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk roast bean honey kemasan 1 kg, ceri kopi akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 9.113,57. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 67,77%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 67,77%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee natural kemasan 1 kg sebesar 3.483,83/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee natural kemasan 1 kg, ceri kopi akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 3.483,83. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 45,25%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 45,25%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee honey kemasan 1 kg sebesar 9.975,37/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee honey kemasan 1 kg, ceri kopi akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 9.975,37. Nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 69,55%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 69,55%.

Koefisien tenaga kerja pada produk green bean natural kemasan 1 kg sebesar 0,04 HKO/kg bb, green bean honey kemasan 1 kg sebesar 0,01 HKO/kg bb, roast bean natural kemasan 1 kg sebesar 0,04 HKO/kg bb, roast bean honey kemasan 1 kg sebesar 0,02 HKO/kg bb, ground coffee natural kemasan 1 kg sebesar 0,04 HKO/kg bb dan ground coffee honey kemasan 1 kg sebesar 0,02 HKO/kg bb, artinya bahwa dalam proses pengolahan 1 kilogram ceri kopi dalam pengolahan produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural,

roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut akan memerlukan 0,04 HKO/kg, 0,01 HKO/kg, 0,04 HKO/kg, 0,02 HKO/kg, 0,04 HKO/kg dan 0,02 HKO/kg tenaga kerja. Nilai rata-rata dari rasio imbalan tenaga kerja produk green bean natural adalah sebesar 33,48%, rasio imbalan tenaga kerja produk green bean honey adalah sebesar 2,04%, rasio imbalan tenaga kerja produk roast bean natural adalah sebesar 28,77%, rasio imbalan tenaga kerja produk roast bean honey adalah sebesar 1,98%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee natural adalah sebesar 23,60%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee honey adalah sebesar 1,81%, artinya dalam pengolahan 1 kilogram ceri kopi menjadi produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg akan memberikan pendapatan bagi para tenaga kerja secara berturut-turut sebesar Rp. 820,24, Rp. 178,87, Rp. 821,85, Rp. 180,10, Rp. 822,08 dan 180,23.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Nilai keuntungan yang didapatkan dari produk green bean natural sebesar Rp.1.629,76/kg bb, green bean honey sebesar Rp. 8.578,83/kg bb, roast bean natural sebesar Rp. 2.034,78/kg bb, roast bean honey sebesar Rp. 8.933,47/kg bb, ground coffee natural sebesar Rp. 2.661,75/kg bb dan ground coffee honey sebesar Rp. 9.795,14/kg bb, artinya bahwa setiap 1 kilogram bahan baku akan menghasilkan keuntungan secara berturut-turut sebesar Rp.1.629,76, Rp. 8.578,83, Rp. 2.034,78, Rp. 8.933,47, Rp. 2.661,75 dan Rp. 9.795,14. Persentase tingkat keuntungan dari produk green bean natural sebesar 24,45%, green bean honey sebesar 65,50%, roast bean natural sebesar 28,83%, roast bean honey sebesar 66,43%, ground coffee natural sebesar 34,57% dan ground coffee honey sebesar 68,29% artinya bahwa secara berturut-turut sebesar 24,45%, 65,50%, 28,83%, 66,43%, 34,57% dan 68,29% keuntungan akan didapatkan dari setiap pengolahan 1 kilogram bahan baku menjadi produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg.

### **3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**

Balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dari penambahan nilai pada ceri kopi menjadi produk roast bean natural kemasan 1 kg yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Keuntungan yang didapatkan dari produk roast bean natural kemasan 1 kg tentu tidak semua didistribusikan sebagai balas jasa pemilik faktor produksi, sebagian akan didistribusikan ke bahan baku, tenaga kerja, dan sumbangan input lain. Persentase pendistribusian ke bahan baku produk green bean natural sebesar 60,01%, green bean honey sebesar 30,54%, roast bean natural sebesar 56,68%, roast bean honey sebesar 29,75%, ground coffee natural sebesar 51,95% dan ground coffee honey sebesar 27,89%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk biaya bahan baku secara berturut-turut sebesar 60,01%, 30,54%, 56,68%, 29,75%, 51,95% dan 27,89%.

Persentase pendistribusian ke tenaga kerja produk green bean natural sebesar 12,30%, green bean honey sebesar 1,37%, roast bean natural sebesar 11,64%, roast bean honey sebesar 1,34%, ground coffee natural sebesar 10,68% dan ground coffee honey sebesar 1,26%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk biaya tenaga kerja secara berturut-turut sebesar 12,30%, 1,37%, 11,64%, 1,34%, 10,68% dan 1,26%.

Persentase pendistribusian ke sumbangan input lain produk green bean natural sebesar 3,24%, green bean honey sebesar 2,60%, roast bean natural sebesar 2,85%, roast bean honey sebesar 2,48%, ground coffee natural sebesar 2,80% dan ground coffee honey sebesar 2,57%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk sumbangan input lain secara berturut-turut sebesar 3,24%, 2,60%, 2,85%, 2,48%, 2,80% dan 2,57%.

Keuntungan kegiatan produksi produk green bean natural sebesar 24,45%, green bean honey sebesar 65,50%, roast bean natural sebesar 28,83%, roast bean honey sebesar 66,43%, ground coffee natural sebesar 34,57% dan ground coffee honey sebesar 68,29% artinya bahwa sebesar 24,45%, 65,50%, 28,83%, 66,43%, 34,57% dan 68,29% dari keuntungan produk green bean natural, green bean honey, roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg yang dapat dijadikan sebagai faktor balas jasa kepada pemilik faktor produksi.

Tabel 15. Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami Produk Roast Bean Natural, Roast Bean Honey, Ground Coffee Natural dan Ground Coffee Honey Kemasan 1 kg dari Bahan Baku Green Bean Pada Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, 2022.

No	Variabel	GB-RBN 1KG	GB-RBH 1KG	GB-GCH 1KG	GB-GCH 1KG
1	Output, Input dan Harga				
a.	Produksi (Kg)	53.90	53.90	43.12	43.12
b.	Bahan Baku (Kg)	70.00	70.00	70.00	70.00
c.	Tenaga Kerja (HKO)	2.90	2.90	3.16	3.16
d.	Faktor Konversi (Kg/kg BB)	0.77	0.77	0.62	0.62
e.	Koefesien Tenaga Kerja (HKO/kg BB)	0.04	0.04	0.05	0.05
f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/kg)	55000.00	60000.00	75000.00	80000.00
g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	379.25	379.25	480.58	480.58
2	Penerimaan dan Keuntungan				
h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	40000.00	45000.00	40000.00	45000.00
i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg BB)	864.57	865.24	1008.10	1008.64
i.1	Sumbangan Bhn. Penolong (Rp/kg BB)	0.00	0.00	0.00	0.00
i.2	Sumbangan Bhn. Pendukung (Rp/kg BB)	864.57	865.24	1008.10	1008.64
j.	Nilai Produksi (Rp/Kg BB)	42350.00	46200.00	46200.00	49280.00
k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	1485.43	334.76	5191.90	3271.36
k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	3.51	0.72	11.24	6.64
l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	15.71	15.71	21.68	21.68
l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	1.06	4.69	0.42	0.66
m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	1469.72	319.05	5170.22	3249.68
m2.	Tingkat Keuntungan (%)	3.47	0.69	11.19	6.59
3	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi				
n1.	Bahan Baku (%)	94.45	97.40	86.58	91.31
n2.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	0.04	0.03	0.05	0.04
n3.	Sumbangan Input Lain (%)	2.04	1.87	2.18	2.05
o	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	3.47	0.69	11.19	6.59

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 15 Merupakan gambaran dari nilai tambah produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg per kilogram bahan baku green bean pada usaha pengolahan kopi kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos tahun 2022. Pembahasan nilai tambah tersebut dapat dibagi menjadi tiga bagian, yaitu: Output, Input, dan Harga; Penerimaan dan Keuntungan; serta Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi. Berikut merupakan pembahasan dari ketiga bagian tersebut:

### 1. Output, Input dan Harga

Hasil dari analisis nilai tambah pada produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg pada usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos didapatkan hasil output roast bean natural sebanyak 53,90 kg, roast bean honey 53,90 kg, ground coffee natural sebanyak 43,12 kg dan ground coffee honey sebanyak 43,12 kg yang diperoleh dari penggunaan bahan baku masing-masing sebesar 70 kg green bean. Faktor konversi dalam produksi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut sebesar 0,77 kg/kg bb, 0,77 kg/kg bb, 0,62 kg/kg bb dan 0,62 kg/kg bb, artinya dari 1 kg bahan baku (ceri kopi) yang digunakan dalam proses produksi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut akan menghasilkan 0,77 kg produk roast bean natural, 0,77 kg produk roast bean honey, 0,62 kg produk ground coffee natural dan 0,62 kg produk ground coffee honey kemasan 1 kg. Nilai ini didapatkan dari pembagian jumlah output yang dihasilkan dengan input yang digunakan.

### 2. Penerimaan dan Keuntungan



Nilai produksi merupakan hasil kali antara faktor konversi dengan harga per kilogram output. Nilai produksi yang didapatkan dari produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut yaitu sebesar Rp. 42.350/kg bb, Rp. 46.200/kg bb, Rp. 46.200/kg bb dan Rp. 49.280/kg bb artinya bahwa setiap 1 kilogram produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg yang dihasilkan memiliki nilai produk secara berturut-turut Rp. 42.350, Rp. 46.200, Rp. 46.200 dan Rp. 49.280.

Nilai tambah yang diperoleh produk roast bean natural kemasan 1 kg sebesar 1.485,43/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk roast bean natural kemasan 1 kg, green bean natural akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 1.485,43. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 3,51%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 3,51%. Nilai tambah yang diperoleh produk roast bean honey kemasan 1 kg sebesar 334,76/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk roast bean honey kemasan 1 kg, green bean honey akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 334,76. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 0,72%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 0,72%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee natural kemasan 1 kg sebesar 5.191,90/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee natural kemasan 1 kg, green bean natural akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 5.191,90. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 11,24%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 11,24%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee honey kemasan 1 kg sebesar 3.271,36/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee honey kemasan 1 kg, green bean honey akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 3.271,36. Nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 6,64%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 6,64%.

Koefisien tenaga kerja pada produk roast bean natural kemasan 1 kg sebesar 0,04 HKO/kg bb, roast bean honey kemasan 1 kg sebesar 0,04 HKO/kg bb, ground coffee natural kemasan 1 kg sebesar 0,05 HKO/kg bb dan ground coffee honey kemasan 1 kg sebesar 0,05 HKO/kg bb, artinya bahwa dalam proses pengolahan 1 kilogram green bean dalam pengolahan produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg secara berturut-turut akan memerlukan 0,04 HKO/kg, 0,04 HKO/kg, 0,05 HKO/kg dan 0,05 HKO/kg tenaga kerja. Nilai rata-rata dari rasio imbalan tenaga kerja produk roast bean natural adalah sebesar 1,06%, rasio imbalan tenaga kerja produk roast bean honey adalah sebesar 4,69%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee natural adalah sebesar 0,42%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee honey adalah sebesar 0,66%, artinya dalam pengolahan 1 kilogram green bean menjadi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg akan memberikan pendapatan bagi para tenaga kerja secara berturut-turut sebesar Rp. 15,71, Rp. 15,71, Rp. 21,68 dan 21,68.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Nilai keuntungan yang didapatkan dari produk roast bean natural sebesar Rp. 1.469,72/kg bb, roast bean honey sebesar Rp. 319,05/kg bb, ground coffee natural sebesar Rp. 5.170,22/kg bb dan ground coffee honey sebesar Rp. 3.249,68/kg bb, artinya bahwa setiap 1 kilogram bahan baku akan menghasilkan keuntungan secara berturut-turut sebesar Rp. 1.469,72, Rp. 319,05, Rp. 5.170,22, Rp. 3.249,68. Persentase tingkat keuntungan dari produk roast bean natural sebesar

3,47%, roast bean honey sebesar 0,69%, ground coffee natural sebesar 11,19% dan ground coffee honey sebesar 6,59% artinya bahwa secara berturut-turut sebesar 3,47%, 0,69%, 11,19% dan 6,59% keuntungan akan didapatkan dari setiap pengolahan 1 kilogram bahan baku menjadi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg.

### **3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**

Balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dari pertambahan nilai pada green bean menjadi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Keuntungan yang didapatkan dari produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg tentu tidak semua didistribusikan sebagai balas jasa pemilik faktor produksi, sebagian akan didistribusikan ke bahan baku, tenaga kerja, dan sumbangan input lain. Persentase pendistribusian ke bahan baku produk roast bean natural sebesar 94,45%, roast bean honey sebesar 97,40%, ground coffee natural sebesar 86,58% dan ground coffee honey sebesar 91,31%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk biaya bahan baku secara berturut-turut sebesar 94,45%, 97,40%, 86,58% dan 91,31%.

Persentase pendistribusian ke tenaga kerja produk roast bean natural sebesar 0,04%, roast bean honey sebesar 0,03%, ground coffee natural sebesar 0,05% dan ground coffee honey sebesar 0,04%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk biaya tenaga kerja secara berturut-turut sebesar 0,04%, 0,03%, 0,05% dan 0,04%.

Persentase pendistribusian ke sumbangan input lain produk roast bean natural sebesar 2,04%, roast bean honey sebesar 1,87%, ground coffee natural sebesar 2,18% dan ground coffee honey sebesar 2,05%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk sumbangan input lain secara berturut-turut sebesar 2,04%, 1,87%, 2,18% dan 2,05%.

Keuntungan kegiatan produksi produk roast bean natural sebesar 3,47%, roast bean honey sebesar 0,69%, ground coffee natural sebesar 11,19% dan ground coffee honey sebesar 6,59% artinya bahwa sebesar 3,47%, 0,69%, 11,19% dan 6,59% dari keuntungan produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 1 kg yang dapat dijadikan sebagai faktor balas jasa kepada pemilik faktor produksi.

Tabel 16. Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami Produk Roast Bean Natural kemasan 500gr, Roast Bean Honey kemasan 500gr, Ground Coffee Natural kemasan 500gr, Ground Coffee Honey kemasan 500gr, Ground Coffee Natural kemasan 150gr, Ground Coffee Honey kemasan 150gr dari Bahan Baku Green Bean Pada Pengolahan Kopi Robusta Kelompok Tani Tunas Lestari Desa Seelos Kecamatan Gangga Kabupaten Lombok Utara, 2022.

No	Variabel	RBNS 500g	RBHS 500g	GCN 500g	GCH 500g	GCN 150g	GCH 150g
1	Output, Input dan Harga						
a.	Produksi (unit)	108.00	108.00	86.00	86.00	288.00	288.00
b.	Bahan Baku (Kg)	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00
c.	Tenaga Kerja (HKO)	2.90	2.90	3.16	3.16	3.16	3.16
d.	Faktor Konversi (unit/kg BB)	1.54	1.54	1.23	1.23	4.11	4.11
e.	Koefesien Tenaga Kerja (HKO/kg BB)	0.04	0.04	0.05	0.05	0.05	0.05
f.	Harga Output Rata-Rata (Rp/unit)	35000.00	40000.00	45000.00	50000.00	18000.00	20000.00
g.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/HKO)	379.25	379.25	480.58	480.58	480.58	480.58
2	Penerimaan dan Keuntungan						
h.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	40000.00	45000.00	40000.00	45000.00	40000.00	45000.00
i.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg BB)	1343.76	1345.10	1378.26	1379.34	2867.27	2868.71
i.1	Sumbangan Bhn. Penolong (Rp/kg BB)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
i.2	Sumbangan Bhn. Pendukung (Rp/kg BB)	1343.76	1345.10	1378.26	1379.34	2867.27	2868.71
j.	Nilai Produksi (Rp/Kg BB)	54000.00	61714.29	55285.71	61428.57	74057.14	82285.71
k1.	Nilai Tambah (Rp/Kg BB)	12656.24	15369.19	13907.46	15049.23	31189.87	34417.00
k2.	Rasio Nilai Tambah (%)	23.44	24.90	25.16	24.50	42.12	41.83
l1.	Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg BB)	15.71	15.71	21.68	21.68	21.68	21.68
l2.	Rasio Bagian Tenaga Kerja (%)	0.12	0.10	0.16	0.14	0.07	0.06
m1.	Keuntungan (Rp/Kg BB)	12640.53	15353.47	13885.78	15027.55	31168.20	34395.32
m2.	Tingkat Keuntungan (%)	23.41	24.88	25.12	24.46	42.09	41.80
3	Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi						
n1.	Bahan Baku (%)	74.07	72.92	72.35	73.26	54.01	54.69
n2.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	0.03	0.03	0.04	0.04	0.03	0.03
n3.	Sumbangan Input Lain (%)	2.49	2.18	2.49	2.25	3.87	3.49
o	Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	23.41	24.88	25.12	24.46	42.09	41.80

Sumber: Data Primer diolah (2022)

Tabel 16 Merupakan gambaran dari nilai tambah produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr per kilogram bahan baku green bean pada usaha pengolahan kopi kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos tahun 2022. Pembahasan nilai tambah tersebut dapat dibagi menjadi tiga bagian, yaitu: Output, Input, dan Harga; Penerimaan dan Keuntungan; serta Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi. Berikut merupakan pembahasan dari ketiga bagian tersebut:

### 1. Output, Input dan Harga

Hasil dari analisis nilai tambah pada produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr pada usaha pengolahan kopi robusta kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos didapatkan hasil output roast bean natural sebanyak 108 unit, roast bean honey 108 unit, ground coffee natural sebanyak 86 unit dan ground coffee honey sebanyak 86 unit, ground coffee natural sebanyak 288 unit dan ground coffee honey sebanyak 288 unit yang diperoleh dari penggunaan bahan baku masing-masing sebesar 70 kg green bean. Faktor konversi dalam produksi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut sebesar 1,54 unit/kg bb, 1,54 unit/kg bb, 1,23 unit/kg bb dan 1,23 unit/kg bb, 4,11 unit/kg bb dan 4,11 unit/kg bb, artinya dari 1 kg bahan baku (ceri kopi) yang digunakan dalam proses produksi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut akan menghasilkan 1,54 unit produk roast bean natural, 1,54 unit produk roast bean honey, 1,23 unit produk ground coffee natural dan 1,23 unit produk ground coffee honey kemasan 500gr, 4,11 unit produk ground coffee

natural dan 4,11 unit produk ground coffee honey kemasan 150gr. Nilai ini didapatkan dari pembagian jumlah output yang dihasilkan dengan input yang digunakan.

## **2. Penerimaan dan Keuntungan**

Nilai produksi merupakan hasil kali antara faktor konversi dengan harga per kilogram output. Nilai produksi yang didapatkan dari produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut yaitu sebesar Rp. 54.000/kg bb, Rp. 61.714,29/kg bb, Rp. 55.285,71/kg bb dan Rp. 61.428,57/kg bb, Rp. 74.057,14/kg bb dan Rp. 82.285,71/kg bb artinya bahwa setiap 1 kilogram produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr yang dihasilkan memiliki nilai produk secara berturut-turut Rp. 54.000, Rp. 61.714,29, Rp. 55.285,71 dan Rp. 61.428,57, Rp. 74.057,14 dan Rp. 82.285,71.

Nilai tambah yang diperoleh produk roast bean natural kemasan 500gr sebesar 12.656,24/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk roast bean natural kemasan 500gr, green bean natural akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 12.656,24. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 23,44%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 23,44%. Nilai tambah yang diperoleh produk roast bean honey kemasan 500gr sebesar 15.369,19/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk roast bean honey kemasan 500gr, green bean honey akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 15.369,19. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 24,90%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 24,90%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee natural kemasan 500gr sebesar 13.907,46/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee natural kemasan 500gr, green bean natural akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 13.907,46. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 25,16%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 25,16%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee honey kemasan 500gr sebesar 15.049,23/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee honey kemasan 500gr, green bean honey akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 15.049,23. Nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 24,50%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 24,50%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee natural kemasan 150gr sebesar 31.189,87/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee natural kemasan 150gr, green bean natural akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 31.189,87. nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 42,12%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 42,12%. Nilai tambah yang diperoleh produk ground coffee honey kemasan 150gr sebesar 34.417/kg, artinya bahwa setelah melalui tahapan produksi menjadi produk ground coffee honey kemasan 150gr, green bean honey akan mengalami penambahan nilai tambah sebesar Rp. 34.417. Nilai tambah ini didapatkan dari nilai produk dikurangi biaya sumbangan input lain dan biaya bahan baku per kilogram. Rasio nilai tambah yaitu sebesar 41,83%, artinya bahwa persentase kenaikan nilai tambah yang terjadi akibat dari proses produksi yaitu sebesar 41,83%.

Koefisien tenaga kerja pada produk roast bean natural kemasan 500gr sebesar 0,04 HKO/kg bb, roast bean honey kemasan 500gr sebesar 0,04 HKO/kg bb, ground coffee natural kemasan 500gr sebesar 0,05 HKO/kg bb dan ground coffee honey kemasan 500gr sebesar 0,05 HKO/kg bb, ground coffee natural kemasan 150gr sebesar 0,05 HKO/kg bb dan ground coffee honey kemasan 150gr sebesar 0,05 HKO/kg bb, artinya bahwa dalam proses pengolahan 1 kilogram green bean dalam pengolahan produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr secara berturut-turut akan memerlukan 0,04 HKO/kg, 0,04 HKO/kg, 0,05 HKO/kg dan 0,05 HKO/kg, 0,05 HKO/kg dan 0,05 HKO/kg tenaga kerja. Nilai rata-rata dari rasio imbalan tenaga kerja produk roast bean natural adalah sebesar 0,12%, rasio imbalan tenaga kerja produk roast bean honey adalah sebesar 0,10%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee natural adalah sebesar 0,16%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee honey adalah sebesar 0,14%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee natural adalah sebesar 0,07%, rasio imbalan tenaga kerja produk ground coffee honey adalah sebesar 0,06%, artinya dalam pengolahan 1 kilogram green bean menjadi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr akan memberikan pendapatan bagi para tenaga kerja secara berturut-turut sebesar Rp. 15,71, Rp. 15,71, Rp. 21,68 dan 21,68, Rp. 21,68 dan 21,68.

Keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja. Nilai keuntungan yang didapatkan dari produk roast bean natural sebesar Rp. 12.640,53/kg bb, roast bean honey sebesar Rp. 15.353,47/kg bb, ground coffee natural sebesar Rp. 13.885,78/kg bb dan ground coffee honey sebesar Rp. 15.027,55/kg bb, ground coffee natural sebesar Rp. 31.168,20/kg bb dan ground coffee honey sebesar Rp. 34.395,32/kg bb, artinya bahwa setiap 1 kilogram bahan baku akan menghasilkan keuntungan secara berturut-turut sebesar Rp. 12.640, Rp. 15.353,47, Rp. 13.885,78, Rp. 15.027,55, Rp. 31.168,20 dan Rp. 34.395,32. Persentase tingkat keuntungan dari produk roast bean natural sebesar 23,41%, roast bean honey sebesar 24,88%, ground coffee natural sebesar 25,12% dan ground coffee honey sebesar 24,46%, ground coffee natural sebesar 42,09% dan ground coffee honey sebesar 41,80% artinya bahwa secara berturut-turut sebesar 23,41%, 24,88%, 25,12% dan 24,46%, 42,09% dan 41,80%. keuntungan akan didapatkan dari setiap pengolahan 1 kilogram bahan baku menjadi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr.

### **3. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi**

Balas jasa pemilik faktor produksi didapatkan dari pertambahan nilai pada green bean menjadi produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Keuntungan yang didapatkan dari produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr tentu tidak semua didistribusikan sebagai balas jasa pemilik faktor produksi, sebagian akan didistribusikan ke bahan baku, tenaga kerja, dan sumbangan input lain. Persentase pendistribusian ke bahan baku produk roast bean natural sebesar 74,07%, roast bean honey sebesar 72,92%, ground coffee natural sebesar 72,35% dan ground coffee honey sebesar 73,26%, ground coffee natural sebesar 54,01% dan ground coffee honey sebesar 54,69%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk biaya bahan baku secara berturut-turut sebesar 74,07%, 72,92%, 72,35%, 73,26%, 72,35% dan 73,26%.

Persentase pendistribusian ke tenaga kerja produk roast bean natural sebesar 0,03%, roast bean honey sebesar 0,03%, ground coffee natural sebesar 0,04% dan ground coffee honey

sebesar 0,04%, ground coffee natural sebesar 0,03% dan ground coffee honey sebesar 0,03%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk biaya tenaga kerja secara berturut-turut sebesar 0,03%, 0,03%, 0,04%, 0,04%, 0,04% dan 0,04%.

Persentase pendistribusian ke sumbangan input lain produk roast bean natural sebesar 2,49%, roast bean honey sebesar 2,18%, ground coffee natural sebesar 2,49% dan ground coffee honey sebesar 2,25%, ground coffee natural kemasan 150gr sebesar 3,87% dan ground coffee honey kemasan 150gr sebesar 3,49%, artinya bahwa setiap keuntungan yang didapatkan membutuhkan pengeluaran untuk sumbangan input lain secara berturut-turut sebesar 2,49%, 2,18%, 2,49%, 2,25%, 3,87% dan 3,49%.

Keuntungan kegiatan produksi produk roast bean natural sebesar 23,41%, roast bean honey sebesar 24,88%, ground coffee natural sebesar 25,12% dan ground coffee honey sebesar 24,46%, ground coffee natural sebesar 42,09% dan ground coffee honey sebesar 41,80% artinya bahwa sebesar 23,41%, 24,88%, 25,12%, 24,46%, 42,09% dan 41,80% dari keuntungan produk roast bean natural, roast bean honey, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 500gr, ground coffee natural dan ground coffee honey kemasan 150gr yang dapat dijadikan sebagai faktor balas jasa kepada pemilik faktor produksi.

## **5. Hambatan pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta**

Hambatan dalam usaha merupakan suatu rintangan yang muncul dalam melakukan suatu kegiatan usaha, yang membuat usaha yang dijalankan tidak sesuai seperti yang diharapkan atau bahkan bisa sampai membuat produsen mengalami kerugian.

### **1. Manajemen pengelolaan usaha.**

Dalam memajemen usaha, infrastruktur merupakan salah satu penentu keberhasilan usaha pengolahan kopi robusta. Sarana dan prasarana fisik tersebut meliputi sarana dan prasarana produksi pengolahan kopi, sarana dan prasarana penyimpanan dan pengangkutan, transportasi dan telekomunikasi. Produsen perlu meningkatkan kepekaannya dalam mengelola dan mengurus manajemen tersebut tidak hanya manajemen sumber daya manusia saja melainkan manajemen yang lainnya, seperti produksi bahan, mengelola keuangan, mengelola stok barang ataupun bahan baku, mengelola aset dan melibatkan strategi pemasaran.

### **2. Harga Jual Produk**

Sistem penjualan produk kopi yang dilakukan masih mengandalkan orderan dari konsumen yang membuat produsen masih mematok harga yang tidak terlalu mahal.

### **3. Harga Bahan Baku**

Harga bahan baku untuk produksi kopi yang tinggi tentu membuat biaya atau modal yang dikeluarkan oleh produsen menjadi semakin banyak atau besar.

### **4. Cuaca**

Cuaca sangat berpengaruh dalam pengolahan pasca panen kopi robusta, cuaca menjadi salah satu kendala dalam melakukan usaha pengolahan kopi khususnya pada saat penjemuran bahan baku ceri kopi, kondisi cuaca yang tidak menentu dapat menghambat waktu penjemuran sehingga waktu yang dibutuhkan untuk menjemur ceri kopi akan semakin lama.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (1). Nilai efisiensi dari 16 proses pengolahan kopi robusta berbahan baku ceri kopi dan green bean pada usaha pengolahan kopi kelompok tani Tunas Lestari Desa Seelos efisien dan

menguntungkan. Hal tersebut dapat dilihat dari nilai R/C Ratio lebih besar dari 1. Nilai efisiensi pada proses pengolahan Ground Coffee Honey berbahan baku ceri kopi memiliki nilai R/C Ratio tertinggi sebesar 2,86. Sedangkan pada proses pengolahan Roast Bean Honey memiliki nilai R/C Ratio kurang dari 1, sehingga dapat dikatakan bahwa usaha pengolahan Roast Bean Honey tidak efisien dan tidak menguntungkan. Nilai efisiensi pada proses pengolahan Roast Bean Honey berbahan baku green bean memiliki nilai R/C Ratio terendah sebesar 0,99. (2). Nilai tambah dari 16 produk kopi robusta rata-rata bernilai positif, dengan nilai tambah tertinggi pada produk Ground Coffee Honey 500gr yaitu sebesar Rp. 34.417 per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 41,83%. Sedangkan untuk nilai tambah terendah pada produk Roast Bean Honey 1 kg yaitu sebesar Rp. 334,76 per kilogram bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 0,72%. Dan dengan rata-rata nilai tambah yaitu sebesar Rp. 10.594,35 per kilogram bahan baku dengan rata-rata ratio nilai tambah sebesar 33,17%. (3). Terdapat beberapa kendala yang dialami oleh usaha pengolahan kopi robusta pada penelitian ini yaitu: berupa modal usaha, manajemen pengelolaan usaha, harga jual produk, harga bahan baku, dan cuaca. Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, maka dapat diajukan saran sebagai berikut: (1). Disarankan kepada instansi pemerintah agar memberikan pelatihan terkait bagaimana proses produksi dan cara pengoprasian mesin produksi kepada seluruh anggota kelompok agar proses produksi tidak hanya bergantung kepada tiga tenaga kerja yang difokuskan pada kegiatan produksi. (2). Direkomendasikan kepada ketua kelompok tani Tunas Lestari Desa Selelos. Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah yang didapat, diketahui usaha pengolahan kopi robusta pada penelitian ini menguntungkan, maka diperlukan promosi produk yang lebih luas sehingga kopi yang dihasilkan di daerah penelitian bisa dikenal diberbagai daerah khususnya di Indonesia. (3). Untuk menunjang perkembangan usaha pengolahan kopi di Desa Selelos maka informasi mengenai efisiensi usaha dan nilai tambah kopi robusta ini perlu tersampaikan kepada petani kopi supaya lebih banyak petani kopi yang berpartisipasi dalam menyediakan bahan baku, sehingga ketersediaan bahan baku bagi usaha pengolahan kopi terjamin dan proses produksi dapat berlangsung secara berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anian, D. D. K. K. S.ajian S. dan K. egis dan K. ebijakan P. an P. ertanian. (2017). Peran Komoditas Kopi Bagi Perekonomian Indonesia. *Policy Brief, 13*(Direktorat Kajian Strategis dan Kebijakan Pertanian).
- Dinas Pertanian dan Peternakan KLU. 2020. *Luas Areal dan Produksi Produktivitas dan Jumlah Petani Pemilik Tanaman Tahunan Perkebunan Rakyat Pedesaan (Angka tetap)*. Dinas Pertanian dan Peternakan KLU.
- Hayami, T, K., Y, M., & M, S. (1987). *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. The CPGRT Centre.
- Soekartawi. (1991). *Agribisnis Teori dan Aplikasinya*. Rajawali Pers.
- Soekartawi. (1995). *Analisis Usahatani*. UI Press.