

**ANALISIS PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI  
SANGGABUANA SACHET DI BUMDES BUANA MEKAR DESA MEKARBUANA  
KECAMATAN TEGALWARU KABUPATEN KARAWANG**

*Analysis of Income and Added Value of Sanggabuana coffee Preprocessing in Bumdes Buana  
Mekar Mekarbuana Village Tegalwaru District Karawang*

Kuswarini Sulandjari<sup>1)\*</sup>, Juliana Margaretha<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang

<sup>2)</sup> Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang

\* Email korespondensi: kuswarini.sulandjari@staff.unsika.ac.id

Diterima: 15 Agustus 2021 | Direvisi: 03 September 2021 | Disetujui: 30 September 2021

**ABSTRACT**

*Many people are interested in coffee. One of the efforts to enhance sales turnover, income, and added value of coffee is processing green bean coffee into ready-to-brew ground coffee packaged in sachets. The goal of this study was to figure out how much it costs to turn Sanggabuana coffee into ready-to-brew coffee in sachets, as well as how much it costs to make money. From July to December 2021, researchers conducted research in the Buana Mekar Village-Owned Enterprise (BUMDes) in Mekarbuana Village, Tegalwaru District, Karawang Regency. Primary and secondary data were used to compile the research findings. Observation and interviews with officers and individuals involved in the coffee processing provided primary data. The Langitan approach was used to examine the data in terms of cost, revenue, income, R/C Ratio, and value-added analysis. Processing 20 kg of robusta coffee green beans yielded 3.900 sachets at a cost of Rp1.000 per sachet, according to the findings. It is possible to say that a cost of Rp1.683.965, revenue of Rp3.900.000, income of Rp2.216.035, and R/C of 2,3 (>1) are achievable. For one kilogram of raw baban, the added value was Rp. 127.302. Labor is paid at a rate of IDR Rp2.250/kg (1,76 percent of added value). Rp125.052 is the prize for capital and management (98,83 percent of added value).*

**Keywords:** coffee, processing, revenue, value added, and sachet

**ABSTRAK**

Kopi menjadi salah satu komoditas yang diminati banyak orang. Pengolahan kopi *gren bean* menjadi kopi bubuk siap seduh yang dikemas dalam sachet merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan omset penjualan, pendapatan dan nilai tambah kopi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C serta nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi Sanggabuana menjadi kopi siap seduh dalam kemasan sachet. Penelitian dilaksanakan di Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Buana Mekar di Desa Mekar Buana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang, dilaksanakan dari bulan Juli hingga bulan Desember tahun 2021. Data penelitian berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi, dan wawancara dengan petugas dan pekerja yang menangani pengolahan kopi. Data dianalisis biaya, penerimaan, pendapatan, R/C Ratio dan analisis nilai tambah menggunakan metode Langitan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan 20 kg *green bean* kopi robusta menghasilkan 3.900 sachet dengan harga Rp1.000/sachet. Biaya Rp1.683.965, penerimaan sebesar Rp3.900.000, pendapatan sebesar Rp2.216.035 dan R/C sebesar 2,3 (>1) dapat dikatakan layak. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp127.302 per satu kilogram baban baku. Imbalan terhadap tenaga kerja Rp2.250/kg (1,76 % dari nilai tambah). Imbalan bagi modal dan manajemen sebesar Rp125.052 (98,83% dari nilai tambah).

**Kata kunci:** kopi, pengolahan, pendapatan, nilai tambah, sachet

## PENDAHULUAN

Kopi menjadi salah satu komoditas yang diminati banyak orang. Badan Pusat Statistika menunjukkan produksi komoditas kopi di provinsi Jawa Barat pada tahun 2018-2020 mencapai 21,10 ribu ton – 22,40 ribu ton. Angka ini cukup tinggi bila dibandingkan dengan provinsi lainnya. Produksi tanaman kopi Kabupaten Karawang pada tahun 2017-2020 mencapai 207-218 ton dari perkebunan rakyat (Badan Pusat Statistik Jawa Barat, 2020). Desa Mekarbuana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang menjadi salah satu lokasi dimana terdapat kegiatan budidaya tanaman kopi.

Badan usaha mikik desa (BUMDes) Buana Mekar merupakan salah satu lembaga di Desa Mekarbuana yang mempunyai unit usaha berbasis kopi. BUMDes Buana Mekar melakukan kegiatan penyediaan sarana dan prasarana, mengawasi seluruh kegiatan budidaya tanaman kopi petani, mulai dari penanaman, perawatan, panen dan pasca panen. Selain itu BUMDes Buana Mekar juga melakukan pengolahan dan pemasaran kopi. Pemasaran diantaranya dilakukan melalui Kafe BUMDes dalam produk minuman siap saji seperti *Espresso*, *Cappuccino*, dan *Vietnam Drip*. Pariwisata dikembangkan, dengan harapan berdampak pada peningkatan omset penjualan kopi.

Aimanah dan Vandalisna (2019) menjelaskan. Pengertian Pengolahan Hasil Pertanian adalah suatu kegiatan merubah bahan pangan sehingga beraneka ragam bentuk dan macamnya, di samping juga untuk memperpanjang daya simpan. Pengolahan diharapkan bahan hasil pertanian akan memperoleh nilai tambah yang jauh lebih besar. Pengolahan adalah suatu teknik atau seni untuk mengolah suatu macam bahan menjadi bahan lain yang

sifatnya berbeda dengan bahan semula. Tujuan Pengolahan hasil pertanian/pangan adalah : Mendapatkan kemudahan pengemasan, penyimpanan, dan penyajian; Memperpanjang daya tahan ; Meningkatkan nilai tambah diantaranya cara : seleksi bahan mentah, penentuan saat panen yang tepat, pendinginan hasil panen, perendaman, pembersihan/pencucian, membuang bagian tertentu yang tidak dapat dimakan, pengecilan ukuran, grading dan sortasi, blansing dan perlakuan bahan kimia. (Aimanah, 2019).

Pengolahan hasil pertanian merupakan satu kegiatan yang mentransformasi input produksi berupa bahan baku dan bahan lainnya serta tenaga kerja menjadi output atau produk. Dengan demikian dalam proses pengolahan memerlukan biaya. Pengolahan menghasilkan penerimaan sehingga mendatangkan pendapatan atau keuntungan. Pendapatan diperoleh jika penerimaan lebih besar dari biaya. Kelayakan usaha ditentukan besar kecilnya pendapatan. Dengan demikian kelayakan usaha diperlukan untuk mengetahui apakah suatu cabang usaha layak atau tidak untuk dijalankan dilihat dari sisi ekonomi.

Pengolahan hasil pertanian selain untuk menekan kerusakan hasil, penganekaragaman produk, pemanfaatan potensi lokal, juga untuk mendapatkan nilai tambah. Nilai tambah dapat meningkatkan kesejahteraan mulai dari petani, masyarakat sampai pada pekerja industri, serta meningkatkan perolehan devisa (Harmono dan A. Andoko, 2005). Nilai tambah dalam proses pengolahan produk yaitu selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku serta input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja (Hayami, Y., T, Kawagoe, 1987). Pengolahan, pengepakan dan penyajian kopi merupakan

pengembangan produk kopi. Pengembangan produk harus memperhatikan beberapa hal diantaranya adalah meningkatkan nilai tambah produk dalam tingkat persaingan tertentu (Griffin, 1997). Dalam menghasilkan nilai tambah diperlukan input berupa korbanan pemilik faktor produksi. Besarnya jasa terhadap korbanan untuk mendapatkan nilai tambah suatu pengolahan perlu diketahui. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Langitan. Menurut (Langitan, 1994) salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi.

Hendriksen (1982) dalam (Wahyu, 2011), menyatakan bahwa nilai tambah merupakan peningkatan kesejahteraan yang dihasilkan oleh penggunaan sumber daya perusahaan yang produktif sebelum dialokasikan kepada pemegang saham, pemegang obligasi, pegawai dan pemerintah. Berbeda halnya dengan konsep laba bersih yang hanya berorientasi untuk pihak tertentu saja, nilai tambah ini didasarkan pada kepentingan umum, bahwa bukan hanya pemilik modal saja yang berkepentingan atas laba, tapi juga karyawan, pemerintah dan pihak-pihak lain yang telah memberikan kontribusi bagi perolehan nilai tambah (Hendriksen, 1982) dalam (Wahyu, 2011).

Semakin tinggi nilai tambah suatu produk akan memicu persaingan yang semakin ketat dalam perolehan bahan baku maupun pemasaran produk karena semakin menguntungkan (Suardani, N. M. A., Darmadi, N. M., & Semariyani, 2016). Nilai tambah yang semakin besar atas produk pertanian dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi, dan tentunya dapat berimplikasi pada peningkatan lapangan usaha dan pendapatan masyarakat, yang selanjutnya dalam jangka panjang dapat

meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Kementerian Keuangan, 2012).

BUMDes Mekar Buana melakukan pengolahan kopi. Pengolahan yang dilakukan dari kopi yang masih berbentuk *greenbean* menjadi biji kopi yang sudah dipanggang atau *roastbean*. Dari *roastbean* diproses menjadi bubuk kopi, kemudian dikemas dalam sachet yang siap diseduh untuk disajikan. Berdasarkan ulasan di atas, untuk kelangsungan usaha pengolahan kopi menjadi kopi siap seduh dalam kemasan sachet di BUMDes Mekar Buana, ditentukan tingkat kelayakan ekonomi usaha. Selain itu, juga perlu diukur besarnya jasa terhadap BUMDes sebagai pemilik faktor produksi melalui penghitungan nilai tambah. Penelitian ini bertujuan untuk : 1. Mengetahui biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C pengolahan kopi Sanggabuana menjadi kopi siap seduh dalam kemasan sachet; 2. Mengetahui nilai tambah pengolahan kopi Sanggabuana menjadi kopi siap seduh dalam kemasan sachet.

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Mekar Buana di Desa MuanaMekar Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang. Obyek ini ditentukan secara sengaja (*purposive*) berdasarkan pertimbangan bahwa BUMDes mempunyai usaha berbasis kopi, salah satunya unit pengolahan kopi menjadi kopi bubuk yang dikemas dalam sachet. Penelitian dilaksanakan dari bulan Juli hingga bulan Desember tahun 2021.

### Data dan Pengambilan Data

Data yang diperlukan pada penelitian ini berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi, dan wawancara. Observasi

dilakukan pada saat berlangsungnya pengolahan kopi. Wawancara dilakukan dengan petugas di BUMDes dan pekerja yang menangani pengolahan kopi. Data primer meliputi data tentang kebutuhan bahan baku, alat-alat yang digunakan, tenaga kerja, input lain, hasil produksi, serta data harga faktor produksi dan harga produk. Sedangkan data sekunder yang digunakan pada penelitian ini diperoleh dari literatur dan studi pustaka serta hasil-hasil penelitian tentang pengolahan kopi.

**Operasional dan Pengukuran Variabel**

Unit analisis pengolahan kopi Sanggabuana menjadi kopi sachet adalah satu kali proses produksi dengan bahan baku kopi *greanbeen* sejumlah 20 kg. Biaya dihitung dari faktor produksi yang digunakan pada satu unit proses pengolahan tersebut meliputi bahan baku, input tambahan maupun tenaga kerja. Nilai tambah dihitung dari pengolahan 20 kg bahan baku kopi *greenbean* menjadi kopi bubuk yang dikemas dalam sachet.

**Analisis Data**

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini terbagi menjadi dua bagian. Bagian pertama merupakan analisis usaha yang meliputi analisis biaya, penerimaan, keuntungan dan R/C Ratio. Bagian kedua adalah analisis nilai tambah (*Added Value*).

**Analisis Pendapatan Pengolahan Kopi**

Pendapatan dianalisis agar dapat diketahui apakah kegiatan produksi tersebut menguntungkan atau tidak. Pendapatan dapat dianalisis dengan rumus-rumus berikut (Suratiyah, 2009):

**Biaya**

Rumus Total Biaya (TC) :  
 $TC = TFC + TVC$

Keterangan:

TC = Total Biaya

TFC = *Total Fixed Cost* atau Total Biaya Tetap

TVC = *Total Variabel Cost* atau Total Biaya Variabel

Untuk menghitung biaya tetap atau biaya penyusutan menggunakan rumus:

$$FC = \frac{\text{Harga beli} - \text{nilai sisa}}{\text{taksiran pemakaian}}$$

**TFC:  $FC_1 + FC_2 + FC_3 \dots FC_n$**

Rumus biaya variable

VC = Harga beli x jumlah

$TVC = VC_1 + VC_2 + VC_3 \dots VC_n$

**Penerimaan :  $R = P \times Q$**

Keterangan:

R = Pendapatan

P = Harga produk

Q = Jumlah produk

**Pendapatan**

Untuk menghitung pendapatan d menggunakan rumus:  **$Pd = TR - TC$**

Keterangan:

Pd = Pendapatan

TR = *Total Revenue* atau Total

TC = *Total Cost* atau Total Biaya

**R/C Ratio**

R/C Ratio digunakan untuk menghitung keuntungan relatif yang diperoleh pada usaha Kopi Sanggabuana Sachet, dengan rumus :

**R/C Ratio =  $\frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}}$**

Dimana:

R/C >1 ; usaha tersebut dinyatakan menghasilkan keuntungan atau layak

R/C = 1 ; usaha tersebut impas

R/C < 1 ; usaha tersebut dinyatakan menyebabkan kerugian atau tidak layak

**Analisis Nilai Tambah**

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Analisis nilai tambah untuk

penaksiran balas jasa yang diperoleh pelaku usaha serta mengukur kesempatan kerja yang tercipta (Herdiyandi, Rusman, Y., & Yusuf, 2016).

Nilai tambah yang diperoleh adalah selisih antara nilai komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dengan nilai pengorbanan yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Selanjutnya, nilai tambah menunjukkan balas jasa untuk modal, tenaga kerja, manajemen perusahaan. Salah satu kegunaan menghitung nilai tambah adalah untuk mengukur besarnya jasa terhadap pemilik faktor produksi. Secara matematis sebagai berikut (Langitan, 1994) dalam (Rahman, 2015) :

Nilai tambah =  $f \{ K, B, T, U, H, h, L \}$ ,

dimana  $K$  = kapasitas produksi

$B$  = bahan baku yang digunakan

$T$  = tenaga kerja yang diperlukan

$U$  = upah tenaga kerja

$H$  = harga output

$h$  = harga bahan baku

$L$  = nilai input lain

Dari hasil perhitungan menggunakan rumus tersebut, maka didapat:

- Perkiraan nilai tambah (Rp)
- Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan (%)
- Imbalan bagi tenaga kerja (Rp)
- Rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah (%)
- Perkiraan keuntungan yang diperoleh (Rp)
- Rasio keuntungan terhadap nilai tambah, untuk mendapatkan nilai
- Tingkat keuntungan yang diperoleh (%)

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah

No	Variabel	Notasi
1	Hasil produk (bungkus/hari)	A
2	Bahan baku (kg/hari)	B
3	Tenaga kerja (H/hari)	C
4	Faktor konversi (1:2)	A/B = m

5	Koefisien tenaga kerja (3:2)	C/B = n
6	Harga produk rata-rata (Rp/bungkus)	D
7	Upah rata-rata (Rp/hari)	E
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	F
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)*	G
10	Nilai produk (4x6) (Rp/bungkus)	$m \times D = K$
11	a. Nilai tambah (10 – 8 – 9) (Rp/bungkus)	$K - F - G = I$
	b. Rasio nilai tambah (11a/10) (%)	$I/K\% = h\%$
12	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp/bungkus)	$n \times K = p$
	b. Bagian tenaga kerja (12a/11) (%)	$p/I\% = q\%$
13	a. Keuntungan (11a – 12a) **	$I - p = r$
	b. Tingkat keuntungan (13a/11a) (%)	$r/I = s\%$

Keterangan: \* bahan penolong, \*\* imbalan bagi modal dan manajemen.

Sumber: Langitan (1994) dalam Rahman (2015)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Proses Pengolahan Kopi

Biaya pengolahan kopi dihitung dari pengolahan per unit kopi sejumlah 20 kg, dari kopi berbentuk *greenbean* hingga menjadi produk kopi sachet. *Green bean* adalah biji dari buah kopi masak yang sudah dihilangkan daging buah dan cangkangnya. Tahap pertama pengolahan adalah penyangraian dengan menggunakan mesin *roasting*. Penyangraian menentukan cita rasa kopi. Dalam proses penyangraian massa biji kopi mengalami penyusutan.

Setelah proses penyangraian biji kopi dihaluskan, dengan cara digiling menggunakan mesin *grinder* sehingga berubah bentuk menjadi bubuk kopi. Proses penghalusan dapat memakan waktu sekitar 5 menit untuk menghaluskan 2 kilogram biji kopi. Setelah itu bubuk kopi dicampur dengan gula pasir menggunakan pengaduk. Pengemasan sesuai dengan takaran yang sudah ditentukan yaitu dengan perbandingan 12 gram gula pasir dan 5 gram bubuk kopi per sachet. Selanjutnya bubuk kopi dikemas menggunakan mesin *packing* berdaya listrik. Produk dikemas

dengan ukuran 10 sachet per renteng dengan 17 gram per sachet. Proses pengemasan memerlukan waktu selama 30 menit hingga 1 jam.

**Biaya Pengolahan Kopi**

Biaya pengolahan kopi dihitung dari per pengolahan per unit kopi sejumlah 20 kg, dari kopi berbentuk *greenbean* hingga menjadi produk kopi sachet. Peralatan yang digunakan antara lain mesin *roasting*, mesin *grinder*, mesin *packing*, timbangan digital, kotak, bak, pengaduk dan gayung. Sementara bahan yang digunakan antara lain biji kopi robusta dan gula pasir. Berikut ini ulasan analisis biaya dan pendapatan pengolahan kopi.

**a. Biaya Tetap**

Biaya tetap yang digunakan dalam kegiatan pengolahan antara lain biaya penyusutan dan biaya tetap lainnya berupa biaya listrik dan biaya tenaga kerja. Dalam waktu satu bulan BUMDes hanya melakukan satu kali kegiatan produksi yang menghabiskan waktu 8 jam dalam sekali produksi atau setara dengan satu hari kerja.

**Biaya Penyusutan**

Biaya penyusutan dihitung dari nilai penyusutan alat-alat yang digunakan, meliputi mesin *roasting*, mesin *grinder*, mesin *packing*, timbangan digital, kotak, bak, pengaduk dan gayung. Selain itu tempat atau rumah produksi juga perlu diketahui biaya penyusutannya.

Rumus yang digunakan untuk menghitung biaya penyusutan:

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga beli} - \text{nilai sisa}}{\text{umur ekonomis (tahun)} \times 24 \text{ jam}} \times \text{Lama Pemakaian}$$

Perhitungan biaya penyusutan di Tabel 2 (Lampiran). Jumlah biaya penyusutan sebesar Rp 6.632,38, dibulatkan menjadi Rp 6.632.

**Biaya Tetap Lainnya**

Biaya tetap lainnya antara lain:

- a) Listrik digunakan untuk mesin *grinder*, mesin *roasting*, dan mesin *packing* satu unit produksi selama satu hari. Biaya listrik Rp100.000/bulan, sehingga untuk proses produksi selama satu hari =  $1/30 \times \text{Rp}100.000 = \text{Rp}3.333$ .
- b) Tenaga kerja diperlukan untuk mengerjakan semua proses produksi, mulai dari penyangraian biji kopi, penggilingan biji kopi, pencampuran bubuk kopi dengan gula hingga pengemasan kopi sachet. Biaya tenaga kerja sebesar Rp100.000/hari dengan tiga orang karyawan, sehingga total biaya tenaga kerja Rp300.000/unit. Sehingga total biaya tetap lainnya yaitu Rp333.333.

Jadi total biaya tetap dalam pengolahan kopi Sanggabuana sachet = biaya penyusutan + biaya lainnya =  $\text{Rp}6.632 + \text{Rp}333.333 = \text{Rp}339.965$ .

**b. Biaya Variabel**

Biaya variabel dapat dihitung dari biaya-biaya bahan yang hanya sekali pakai. Dalam kegiatan produksi ini bahan-bahan tersebut antara lain biji kopi atau *greenbean*, gula, dan plastik kemasan.

Tabel 3 (Lampiran).

**Total Biaya**

Total biaya pengolahan Kopi Sanggabuana Sachet adalah:

$$\text{TC} = \text{TFC} + \text{TVC}$$

$$\text{TC} = \text{Rp}339.965 + \text{Rp}1.344.000 = \text{Rp}1.683.965$$

Jadi biaya keseluruhan pengolahan kopi sachet sanggabuana sebesar Rp1.683.965 per 20 kilogram kopi atau setara dengan Rp 84.198 per kilogram kopi.

**Penerimaan**

Dalam kegiatan produksi, *greenbean* mengalami penyusutan massa, yaitu pada

proses penyangraian. *Greenbean* yang diproduksi sebesar 20 kilogram mengalami penyusutan massa. Sehingga massa kopi yang diproduksi tersisa yaitu 18,57 kilogram dengan 48 kilogram gula pasir. Berat bersih produk per sachet sebesar 17 gram sehingga dari kegiatan produksi menghasilkan 3.915 sachet dengan gagal produksi pada saat pengemasan sebanyak 15 sachet sehingga dapat diperoleh 3.900 sachet atau 390 renteng. Harga jual Rp1.000,00 per sachet. Sehingga yang diperoleh dari produksi Kopi Sanggabuana sachet adalah:

$$R = P \times Q$$

$$R = Rp1.000 \times 3.900 = Rp3.900.000$$

### Pendapatan

Pendapatan dari memproduksi kopi sachet sanggabuana adalah:

$$Pd = TR - TC = Rp3.900.000,00 - Rp1.683.965 = Rp2.216.035$$

### R/C Ratio

Berdasarkan data penerimaan dan biaya yang telah diperoleh, maka

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Penerimaan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{Rp3.900.000,00}{Rp1.683.965,00} = 2,31$$

Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan produksi Kopi Sanggabuana Sachet BUMDes Buana Mekar menguntungkan karena memiliki *R/C Ratio* >1.

### Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah satu unit pengolahan kopi menjadi kopi bubuk sachet menggunakan metode (Langitan, 1994) disajikan di Tabel 4 (Lampiran).

Analisis nilai tambah pengolahan satu unit kopi menjadi kopi sachet, dengan variable : faktor produksi, penerimaan dan keuntungan. Faktor produksi terdiri dari bahan baku kopi *Greenbean* sebanyak 20 kg dengan harga Rp. 17500/kg= Rp 350.000. Input lain terdiri : dari gula 48 kg dengan harga Rp. 13.000= Rp524.000, plastik

kemasan 470 meter seharga Rp1000/m= Rp 470.000, penyusutan alat Rp 6.632 dan listrik satu hari =Rp 100.000/30 = Rp3.333. Dengan demikian jumlah input lain Rp 1003965. Tenaga kerja berjumlah 3 orang, selama 1 hari kerja dengan upah Rp 100.000 per orang, sehingga upah tenaga kerja Rp 300.000.

Faktor konversi merupakan perbandingan antara jumlah produksi dengan jumlah bahan baku = 3900 sachet/ 20 kg = 3900/20. Koefisien tenaga kerja adalah perbandingan jumlah tenaga kerja dengan bahan baku = 3900/20. Nilai produk merupakan perkalian faktor konversi dengan harga produk rata-rata= 3900/20X Rp 1000= Rp 195000. Nilai tambah adalah nilai produk dikurangi harga bahan baku dan dikurangi sumbangan input lain per 1 kg bahan baku = Rp 195.000- Rp 17.500- Rp 50.198) = Rp 127.302/kg bahan baku.

Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk = Rp127.302/Rp195.000 % = 65%. Imbalan tenaga kerja adalah imbalan koefisien tenaga kerja dikalikan upah rata-rata = 3/20 X Rp 15.000= Rp 2.250/kg, dengan proporsi 1,76 % dari nilai tambah. Keuntungan merupakan imbalan bagi modal dan manajemen dihitung dari nilai tambah dikurangi imbalan terhadap tenaga kerja =Rp 127.302- Rp 2.250) = Rp 125.052, dengan proporsi 98,83% dari nilai tambah.

### SIMPULAN

Dari analisis biaya, penerimaan dan pendapatan pengolahan 20 kg *greenbean* kopi robusta menjadi kopi sachet, disimpulkan : Biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi Sanggabuana Sachet per kg kopi terdiri dari biaya tetap Rp339.965 dan biaya variabel Rp1.344.000 sehingga diperoleh total biaya pengolahan

sebesar Rp1.683.965. Dari 20 kg kopi tersebut dihasilkan 3.900 sachet Kopi Sanggabuana. Dengan demikian menghasilkan penerimaan sebesar Rp3.900.000. Dalam kegiatan produksi dapat memperoleh pendapatan sebesar Rp2.216.035. R/C sebesar 2,3 (>1) hal ini menunjukkan bahwa kegiatan produksi Kopi Sanggabuana sachet dapat dikatakan layak.

Nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan kopi Sanggabuana menjadi kopi bubuk dalam kemasan sachet sebesar Rp 127.302 per satu kilogram baban baku. Imbalan terhadap tenaga kerja Rp 2.250/kg dengan proporsi 1,76 % dari nilai tambah. Imbalan bagi modal dan manajemen terhadap sebesar Rp 125.052 dengan proporsi 98,83% dari nilai tambah

## REFERENSI

- Aimanah, U. dan V. (2019). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Hasil Pertanian, Pengembangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Pertanian Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian.
- Badan Pusat Statistik Jawa Barat. (2020). *Produksi Tanaman Kopi (Ton) 2017 – 2020*.
- Griffin, A. (1997). PDMA research on new product development practices: Updating trends and benchmarking best practices\*1. *Journal of Product Innovation Management*, 14 (6), 429–458.  
[https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0737-6782\(97\)00061-1](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0737-6782(97)00061-1)
- Harmono dan A. Andoko. (2005). *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Hayami, Y., T, Kawagoe, Y. M. dan M. S. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective from A Sunda Village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Hendriksen, eldon. (1982). *Accounting Theory*. In *Fourth Edition Richard D. Irwin Inc Illinois*.
- Herdiyandi, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2016). Analisis nilai tambah agroindustri tepung tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya (studi kasus pada seorang pengusaha agroindustri tepung tapioka di Desa Negaratengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 2 (2), 81–86.  
<https://doi.org/https://doi.org/10.25157/jimag.v2i2.62>
- Kementerian Keuangan. (2012). *Laporan Kajian Nilai Tambah Produk Pertanian*. Jakarta: Kementerian Keuangan.
- Langitan. (1994). *Analisis Nilai Tambah Produk Minuman Segar Susu Kedelai*. Bogor: Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian IPB Bogor.
- Rahman, S. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Chips Jagung. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (3).
- Suardani, N. M. A., Darmadi, N. M., & Semariyani, A. A. M. (2016). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Jahe sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Wanita Tani di Desa Petang*. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Inovasi Ipteks Perguruan Tinggi untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat*. Denpasar: Universitas Mahasaraswati Press.
- Suratiyah, K. (2009). *Ilmu Usahatani*. Jakarta: Penebar swadaya.
- Wahyu. (2011). *Analisis Distribusi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Pada Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati*. Padang: Universitas Andalas.



## Lampiran

Tabel 2. Biaya Penyusutan

No	Jenis Modal	Unit	Harga (000Rp)	Jumlah (000Rp)	Niai Sisa (Rp)	Umur (tahun)	Jumlah (Rp)
1.	Rumah Produksi	1	35.000	35.000	3.500	10	2.876,71
2.	Mesin <i>Packing</i>	1	24.000	24.000	240	10	2.169,86
3.	Mesin <i>Grinder</i>	1	8.800	8.800	88	10	795,616
4.	Mesin <i>Roasting</i>	1	4.000	4.000	40	10	361,643
5.	Timbangan	1	1.450	1.450	14	5	262,191
6.	Kotak uk. 35 lt	3	120	360	3,6	3	108,493
7.	Bak	3	8.000	24	240	1	21,699
8.	Pengaduk	4	5.000	20	200	1	18,082
9.	Gayung	4	5.000	20	200	1	18,082
<b>Jumlah</b>							<b>6.632,38</b>

Sumber : Data Primer diolah

Tabel 3. Biaya Variabel

No.	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	<i>Greenbean</i>	20	kg	17.500	350.000
2.	Gula	48	kg	13.000	524.000
3.	Plastik kemasan	470	m	1.000	470.000
<b>Jumlah</b>					<b>1.344.000</b>

Sumber : Data primer diolah

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Menjadi Kopi Bubuk dalam Kemasan Sachet

No	Variabel	Analisis
1	Hasil produk (bungkus/unit)	3900
2	Bahan baku (kg/unit)	20
3	Tenaga kerja (H/unit)	3
4	Faktor konversi (1:2)	3900/20
5	Koefisien tenaga kerja (3:2)	3/20
6	Harga produk rata-rata (Rp/bungkus)	Rp 1000
7	Upah rata-rata (Rp/kg)	Rp 300.000/20kg =Rp 1.500/kg
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	Rp 17.500/kg
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)*	Rp 1.003.965/20 kg= Rp50.198/kg
10	Nilai produk (4x6) (Rp/kg)	3900/20X Rp 1000= Rp 195.000
11	a. Nilai tambah (10 – 8 – 9) (Rp/kg)	Rp(195.000-17.500-50.198) = Rp 127.302/kg
	b. Rasio nilai tambah (11a/10) (%)	Rp127.302/Rp195.000 %= 65%
12	a. Imbalan tenaga kerja (5x7) (Rp/kg)	3/20 X Rp 15.000= Rp 2.250/kg
	b. Bagian tenaga kerja (12a/11) (%)	Rp 2.250 /Rp127.302=1,76 %
13	a. Keuntungan (11a – 12a) **	Rp (127.302-2.250)= Rp 125.052
	b. Tingkat keuntungan (13a/11a) (%)	Rp 125.052/Rp127.302=98,83%

Sumber : Data primer diolah dengan metode Langitan (1994) dalam Rahman (2015)

Keterangan: \* bahan penolong, \*\* imbalan bagi modal dan manajemen