

ANALISIS NILAI TAMBAH PADA PRODUK KOFFIE HIDEUNG (STUDI KASUS DI CV TOEAN KOFFIE)

Analysis of Added Value on Koffie Hideung Products (Case Study CV Toean Koffie)

Wanda Alifah Mutiara Salsabila^{1)*}, Abubakar²⁾, Luthfi Nur'azkiya³⁾

¹⁾ Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang, Jl. HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Kecamatan Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang, Jawa Barat

^{2,3)} Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Singaperbangsa Karawang, Jl. HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Kecamatan Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang, Jawa Barat

* E-mail: 1810631200064@student.unsika.ac.id

Diterima: 10 Januari 2023 | Direvisi: 19 Februari 2023 | Disetujui: 21 Maret 2023

ABSTRACT

CV Toean koffie is a company operating in the coffee processing industry. The company uses coffee produced by farmers in Medalsari Village to increase the economic value and price of the coffee itself. The aim of this study is to analyze the added value obtained by processing Koffie Hideung. The research was conducted in April-July 2022 at CV Toean Koffie. The respondents used in this study were the head of production and two production employees at CV Toean Koffie. The analytical tool used is added value analysis using the hayami method. The data collection method is an interview based on a questionnaire. The results showed that all Koffie Hideung (robusta) products provide added value. Sachet coffee is classified as a moderate added value with a share of 39,68%. Premium coffee products are now classified as high quality, namely >40%. The conclusion from the research results is that Koffie Hideung's products have added value that benefits the company.

Keywords: coffee, processing, value added

ABSTRAK

CV Toean koffie merupakan salah satu perusahaan yang menjalankan usaha pada bidang industri pengolahan kopi. Perusahaan memanfaatkan kopi yang dihasilkan petani di Desa Medalsari untuk meningkatkan nilai ekonomis dan harga kopi itu sendiri. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan Koffie Hideung yaitu biji kopi menjadi kopi sachet dan kopi premium. Penelitian dilaksanakan pada bulan April-Juli 2022 di CV Toean Koffie. Responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah kepala produksi dan dua karyawan produksi di CV Toean Koffie. Alat analisis yang digunakan adalah analisis nilai tambah menggunakan metode hayami. Metode pengambilan data adalah wawancara berdasarkan kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semua produk Koffie Hideung (robusta) memberikan nilai tambah. Kopi sachet tergolong nilai tambah sedang dengan rasio 39,68%. Sedangkan, produk kopi premium tergolong nilai tambah tinggi yaitu >40%. Kesimpulan dari hasil penelitian bahwa produk Koffie Hideung terdapat nilai tambah sehingga menguntungkan perusahaan.

Kata kunci: kopi, pengolahan, nilai tambah

PENDAHULUAN

Kopi termasuk salah satu komoditas yang penting di Indonesia dan memiliki

peran diantaranya sebagai sumber keuntungan bagi petani kopi, sumber devisa, penghasil bahan baku industri,

serta penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran, dan perdagangan (Winarno & Darsono, 2019).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang (2021) dan Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang (2022), Kecamatan penghasil tanaman kopi di Kabupaten Karawang yaitu Kecamatan Pangkalan dan Tegalwaru. Pada tahun 2019-2021 Kecamatan Pangkalan menghasilkan kopi secara berurutan sebesar 40,00 ton, 70,00 ton, dan 120,00 ton, sedangkan Kecamatan Tegalwaru tahun 2019-2021 menghasilkan kopi secara berurutan sebesar 90,00 ton, 150,00 ton, dan 230,00 ton.

Konsumsi kopi domestik di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2014-2020, secara berurutan konsumsi kopi yaitu 265,02 ton, 273,00 ton, 279,00 ton, 285,00 ton, 288,00 ton, 288,36 ton, dan 300,00 ton. Meningkatnya konsumsi kopi dalam negeri ini maka akan dapat meningkatkan perekonomian khususnya petani kopi (Hasbullah et al., 2021). Berdasarkan data tersebut dapat dilihat bahwa konsumsi kopi terus meningkat, sehingga peluang untuk industri pengolahan kopi sangat besar.

Salah satu industri pengolahan kopi yaitu perusahaan CV Toean Koffie asal Karawang yang berlokasi di Desa Medalsari Kecamatan Pangkalan. CV Toean Koffie memproduksi 100% biji kopi pilihan dengan berbagai ukuran kemasan yang beragam. Koffie Hideung sachet mengandung 100% kopi dan gula asli. Biji kopi yang digunakan untuk diolah adalah jenis kopi robusta yaitu kopi Sanggabuana. Menurut Wijayanti et al (2022) kopi ini merupakan komoditas asli khas Karawang yang dibudidayakan oleh petani di lereng gunung Sanggabuana Karawang. Kopi sanggabuana juga memiliki ketahanan

terhadap penyakit dan memiliki harga yang lebih murah dibandingkan kopi arabika.

CV Toean Koffie adalah salah satu perusahaan yang menggunakan kopi Sanggabuana sebagai bahan baku untuk dapat menghasilkan produk turunan kopi. Pada awal berdiri, perusahaan hanya memproduksi biji kopi yang telah disangrai (kopi premium *roastbean coffee*), dan sebenarnya dengan menjual kopi premium saja, perusahaan sudah mendapatnya keuntungan, tapi untuk bisa menikmati rasa dari Koffie Hideung konsumen perlu melakukan usaha lebih, seperti menghaluskan kopi atau menambahkan pemanis agar dapat menikmati kopinya. Oleh karena itu, perusahaan ingin memperkenalkan Koffie Hideung ke masyarakat yang lebih luas dengan mulai memproduksi kopi sachet yang dinilai praktis untuk dikonsumsi. Sehingga, hal ini dapat memperluas potensi peningkatan konsumen dan perusahaan mendapatkan keuntungan yang lebih besar.

Penelitian yang bersangkutan dengan kopi sanggabuana telah dilakukan sebelumnya yaitu penelitian oleh Sulandjari & Margaretha (2021) mengenai analisis nilai tambah dan analisis pendapatan pada pengolahan kopi Sanggabuana dengan merek Kosa produksi BUMDes Mekar Buana, hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan kopi Sanggabuana yang diolah menjadi kopi sachet memperoleh nilai tambah sebesar Rp 127.302/kg bahan baku. Imbalan terhadap tenaga kerja Rp 2.250/kg dengan proporsi 1,76 % dari nilai tambah. Imbalan bagi modal dan manajemen sebesar Rp 125.052 dengan proporsi 98,83% dari nilai tambah.

Beberapa peneliti lainnya telah melakukan penelitian pada Koffie Hideung, namun tidak ada yang

mengangkat mengenai analisis nilai tambah. Penelitian pada Koffie Hideung atau CV Toean Koffie sejauh ini mengenai strategi pelatihan pengelolaan untuk meningkatkan kualitas SDM (Abdurrahman, 2022). Strategi meningkatkan produktivitas pada saat pandemi COVID-19 (Dwi, 2022), dan strategi digital marketing dengan pemanfaatan instagram untuk mengembangkan promosi penjualan (Putra, 2022).

CV Toean Koffie telah melakukan kegiatan produksi atau pengolahan pada kopi Sanggabuana secara kontinyu. Proses pengolahan bahan baku berupa biji kopi (*green bean*). Dengan adanya proses pengolahan bahan baku tersebut akan melalui perubahan bentuk, tempat dan waktu sampai menjadi suatu produk. Produk yang dihasilkan adalah produk kopi sachet, *ground coffee*, dan *roastbean*. Proses perubahan tersebut akan menghasilkan nilai tambah dan keuntungan baik bagi perusahaan maupun pemilik faktor produksi lain seperti tenaga kerja. Sehingga adanya perubahan tersebut dapat dihitung seberapa besar nilai yang didapat.

Berdasarkan penjelasan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besaran nilai tambah yang memperoleh keuntungan dari produk Koffie Hideung dengan menganalisis nilai tambah menggunakan metode Hayami.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan selama empat bulan yaitu April-Juli 2022 di CV Toean Koffie. Penentuan lokasi dipilih secara sengaja (*purposive method*). Penelitian ini menggunakan data primer yaitu wawancara dengan didasari kuesioner dan data sekunder diperoleh dari

literatur terkait. Responden penelitian diambil secara sengaja (*purposive*) dengan melakukan wawancara berdasarkan kuesioner. Wawancara dilakukan bersama kepala produksi, dan dua karyawan produksi.

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2017) penelitian deskriptif adalah penelitian yang menggambarkan keadaan objek yang diteliti apa adanya, sesuai dengan situasi dan kondisi saat penelitian dilakukan. Penelitian kuantitatif merupakan metode yang berlandaskan positivistic (data konkrit), data penelitiannya berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan alat uji perhitungan statistik, sehingga menghasilkan kesimpulan.

Analisis data yang digunakan untuk menghitung nilai tambah produk Koffie Hideung pada penelitian ini yaitu analisis nilai tambah metode Hayami. Menurut Hayami, et al. (1987) dalam Hamidah, et al. (2015) definisi dari nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena adanya input fungsional yang diberlakukan pada komoditas yang bersangkutan. Input fungsional tersebut antara lain: (1) proses pengubahan bentuk (*form utility*); (2) pemindahan tempat (*place utility*); dan (3) proses penyimpanan (*time utility*). Adapun kerangka perhitungan nilai tambah metode Hayami dapat dilihat pada tabel 1.

Menurut Febriyanti et al (2017) besarnya nilai tambah yang diperoleh dapat menunjukkan apakah kegiatan pengolahan dapat memberikan nilai tambah atau tidak. Jika NT (Nilai Tambah) bernilai positif, maka produksi memberikan nilai tambah. Sebaliknya, jika NT bernilai negatif, maka kegiatan produksi tidak memberikan nilai tambah.

Tabel 1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah menggunakan Metode Hayami

Variabel	Nilai
I. Output, Input dan Harga	
1. Output (Kg)	(1)
2. Input (Kg)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/Kg)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp/Kg)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
II. Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a / 10) x 100%
12. a. Keuntungan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a / 11a) x 100%
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a - 12a
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a / 11a) x 100%
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)
a. Keuntungan Tenaga Kerja	(14a) = (12a / 14) x 100%
b. Sumbangan Input Lain	(14b) = (9/14) x 100%
c. Keuntungan Pengusaha	(14c) = (13a / 14) x 100%

Sumber: Hayami, 1989

Kriteria nilai tambah perusahaan dapat dilihat dari besarnya rasio nilai tambah yang dihasilkan. Rasio nilai didapat dari perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output yang diperoleh pada proses pengolahan. Menurut Reyne (1987) dalam Hubais (1997) terdapat tiga indikator rasio nilai tambah, yaitu:

1. Nilai tambah rendah apabila rasio nilai tambah < 15%.
2. Nilai tambah sedang apabila rasio nilai tambahnya 15% - 40%.
3. Nilai tambah tinggi apabila rasio nilai tambahnya > 40%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Kopi

Menurut Helmy (2009) proses pengolahan adalah tahapan kegiatan terhadap suatu bahan mentah yang diubah bentuknya dan atau komposisinya. Menurut Aimanah & Vandalisna (2019) proses pengolahan memiliki tujuan seperti mendapatkan kemudahan pengemasan, penyimpanan, dan penyajian,

memperpanjang daya tahan simpan, meningkatkan nilai tambah dengan tahap seleksi bahan mentah, penentuan saat panen yang tepat, pendinginan hasil panen, perendaman, pembersihan, membuang bagian tertentu yang tidak dapat dimakan, pengecilan ukuran, grading dan sortasi, blansing, serta perlakuan bahan kimia.

Proses sortasi pada *greenbean* abrag atau asalan dan premium menggunakan mesin sortir untuk mengukur *greenbean*, ukuran mesin sortir yaitu 6,5 cm. Apabila *greenbean* lolos mesin sortir, maka *greenbean* tersebut termasuk ukuran kecil dan yang tidak lolos termasuk ukuran besar. Hal ini sesuai dengan SNI 01-2907-2008 (Badan Standardisasi Nasional, 2008). Sortasi *greenbean* juga dilihat dari warna dan cacat kopi. Warna dan cacat seperti lubang pada biji kopi dilakukan secara manual yaitu dengan memisahkan antara biji kopi berkualitas baik dan buruk. Setelah itu, *greenbean* dimasukkan kedalam karung dan disimpan di gudang.

Penyangraian yang merupakan kunci dari proses pengolahan kopi, proses ini bertujuan untuk mendapatkan aroma dan cita rasa kopi. Salah satu faktor kopi berkualitas adalah dari kandungan air dalam kopi, *greenbean* yang digunakan perusahaan memiliki standar kadar air 12%, sesuai dengan standar SNI 01-2907-2008 dan menurut Hasbullah et al (2021) standar kadar air yaitu 10-12,5%. Target warna kopi adalah medium hingga *dark* atau sesuai dengan permintaan. Penyangraian dilakukan pada suhu 190°C untuk kopi sachet, suhu 200°C – suhu akhir 215°C, lama penyangraian adalah 18-20 menit, suhu mesin sangrai dan lama waktu penyangraian *greenbean* premium disesuaikan dengan permintaan warna, rasa dan aroma kopi. Selama proses penyangraian *greenbean* akan mengalami loss. *Loss* adalah suatu keadaan penurunan berat biji kopi akibat proses sangrai yaitu kadar air yang terdapat di *greenbean* akan menguap sehingga mengakibatkan penurunan berat atau nilai kadar air pada *greenbean*. Hal ini sesuai dengan pernyataan Edvan et al (2016) yaitu bahwa tinggi suhu dan lama waktu penyangraian mempengaruhi nilai kadar air pada biji kopi. Kadar air akan cenderung mengalami penurunan.

Roasted bean akan didinginkan dengan menyimpan *roasted bean* kedalam plastik grainpro lalu ditutup rapat. Setelah *roasted bean* mendapatkan waktu pendinginan yang cukup, maka kopi dapat diolah ketahap selanjutnya. *Roasted bean* premium akan disortasi ulang secara manual untuk memisahkan biji kopi berkualitas bagus dengan biji cacat seperti *quakers*. Produk *roastbean coffee* akan langsung dikemas secara manual dengan menimbang sesuai kemasan dengan kapasitas berat 250 gr, 500 gr, dan 1 kg.

Sedangkan untuk produk *ground coffee*, biji kopi yang telah disangrai akan dihaluskan terlebih dahulu sebelum ketahap pengemasan.

Produk kopi sachet dan kopi premium digiling menggunakan mesin grinder yang berbeda. Menurut Sari et al (2019) hasil dari penggilingan dibedakan menjadi bubuk kasar, bubuk halus, dan sangat halus. Kopi sachet menggunakan mesin grinder yang menghasilkan bubuk halus dan untuk *ground coffee* menggunakan mesin grinder yang menghasilkan kopi sangat halus. Produk *ground coffee* dapat langsung dikemas secara manual dengan menimbang sesuai kemasan dengan kapasitas berat 100 gr, 250 gr, 500 gr, dan 1 kg.

Sebelum ke tahap pengemasan, untuk produk kopi sachet perlu melalui tahap pengadukan atau pencampuran antara bubuk kopi dan gula pasir. Bahan bubuk kopi dan gula dimasukkan kedalam mesin mixer lalu diaduk secara otomatis selama kurang lebih 10 menit. Setelah itu bahan mix tersebut akan dimasukkan ke mesin sealer (mesin cetak otomatis untuk kopi sachet). Mesin sealer menghasilkan kopi sachet renceng dengan jumlah 1 renceng sama dengan 10 pcs, kopi sachet dikemas kedalam kardus dengan kapasitas 12 renceng, kardus direkatkan menggunakan lakban. Proses pengemasan ini sangat penting untuk menjaga produk didalamnya agar tidak mengalami kerusakan. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Apriyanti, 2018) bahwa kemasan memiliki fungsi protektif yaitu memproteksi produk dari iklim, prasarana transportasi dan saluran distribusi.

Analisis Nilai Tambah

Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dikurangi dengan harga input

atau bahan baku dan nilai sumbangan input lain pada setiap produk Koffie Hideung robusta (biaya kemasan, biaya listrik, biaya bahan penunjang dan biaya penyusutan alat). Analisis nilai tambah dihitung berdasarkan jenis produk (kopi sachet, kopi premium *ground coffee* dan kopi premium *roastbean*). Perhitungan hasil analisis nilai tambah secara rinci dapat dilihat pada tabel 2 untuk kopi sachet, tabel 3 untuk kopi premium *ground coffee*, dan tabel 4 untuk kopi premium *roastbean*.

Perhitungan nilai tambah dilakukan pada kegiatan pengolahan rata-rata perbulan. Karena proses produksi kopi premium dilakukan hanya pada saat ada pesanan dari konsumen, maka diputuskan untuk dilakukan analisis dalam kurun waktu perbulan. Input bahan baku berupa *greenbean* dalam satuan kg (*greenbean* abrag/asalan untuk produk kopi sachet dan *greenbean* premium untuk produk kopi premium) dengan output berupa kopi sachet (bubuk kopi dengan gula) dan kopi premium (*ground coffee* dan *roastbean*) dalam satuan kg. Harga input atau bahan baku adalah harga beli/kg. Perhitungan nilai tambah menggunakan satuan kilogram per bulan. Tenaga kerja di pabrik CV Toean Koffie berjumlah 2 orang setiap kali produksi dengan jam kerja 8 jam/hari. Faktor konvensi menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan bahan baku/kg. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk mengolah bahan baku/kg. Upah rata-rata yang diterima

langsung oleh tenaga kerja pada kegiatan produksi kopi premium didapat dari pembagian gaji total dengan beban produksi dari setiap produk. Beban produksi didapat dari perhitungan hasil produksi dibagi total hasil produksi dikalikan seratus persen, maka akan diperoleh beban produksi dalam persentase. Harga output adalah harga yang ditetapkan perusahaan setelah kopi telah diolah menjadi produk, satuan harga rupiah per kilogram.

Nilai output adalah nilai produk kopi yang dihasilkan kegiatan pengolahan. Nilai tambah adalah selisih antara nilai output dikurangi dengan harga input atau bahan baku dan nilai sumbangan input lain pada setiap produk Koffie Hideung robusta (biaya kemasan, biaya listrik, biaya bahan penunjang dan biaya penyusutan alat). Rasio nilai tambah adalah nilai persentase dari perbandingan antara nilai tambah dengan nilai output yang diperoleh.

Keuntungan tenaga kerja menunjukkan keuntungan yang didapat tenaga kerja dari kegiatan pengolahan/kg. Keuntungan pengolahan menunjukkan keuntungan yang didapat dari hasil pengurangan nilai tambah dengan keuntungan tenaga kerja. Nilai tambah juga dapat menggambarkan keuntungan atau imbalan bagi pemilik faktor produksi. Analisis nilai tambah dihitung berdasarkan jenis produk (kopi sachet, kopi premium *ground coffee* dan kopi premium *roastbean*), hasil analisis dapat dilihat pada tabel 2, 3, dan 4 di bawah ini:

Tabel 2. Nilai Tambah Koffie Hideung Sachet per bulan di CV Toean Koffie

Variabel	Nilai	Kopi sachet 25 gr
I. Output, Input dan Harga		
1. Hasil Produksi (Kg)	1	1.418,13
2. Greenbean abrag (Kg)	2	482,23
3. Tenaga Kerja (HOK)	3	47,23
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	2,94
5. Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,10
6. Harga Output (Rp/Kg)	6	41.680,00
7. Upah Rata-Rata (Rp/ HOK)	7	81.997,66

II. Penerimaan dan Keuntungan		
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	19.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	54.916,21
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	122.539,20
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	48.622,99
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a / 10) x 100%	39,68
12. a. Keuntungan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	8.199,77
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a / 11a) x 100%	16,86
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a - 12a	40.423,22
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a / 11a) x 100%	83,14
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14. Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	103.539,20
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a / 14) x 100%	7,92
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%	53,04
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%	39,04

Sumber: Data primer diolah, 2022

Tabel 3. Nilai Tambah Koffie Hideung Ground Coffee per bulan di CV Toean Koffie

Variabel	Nilai	Robusta Ground coffee			
		100 gr	250 gr	500 gr	1 kg
I. Output, Input dan Harga					
1. Hasil Produksi (Kg)	1	0,60	0,25	0,50	13,00
2. Greenbean premium (Kg)	2	0,68	0,28	0,57	14,69
3. Tenaga Kerja (HOK)	3	0,02	0,01	0,02	0,43
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)	0,88	0,88	0,88	0,88
5. Koefisien Tenaga Kerja	(5) = (3) / (2)	0,03	0,03	0,03	0,03
6. Harga Output (Rp/kg)	6	300.000,00	220.000,00	180.000,00	150.000,00
7. Upah Rata-rata (Rp/HOK)	7	34,69	14,46	28,91	751,68
II. Penerimaan dan Keuntungan					
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	5.447,41	21.913,36	19.949,93	7.532,88
10. Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)	264.000,00	195.800,00	158.400,00	132.000,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)	228.552,59	143.886,64	108.450,07	94.467,12
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a / 10) x 100%	86,57	73,49	68,47	71,57
12. a. Keuntungan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)	1,04	0,58	1,16	22,55
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a / 11a) x 100%	0,0005	0,0004	0,001	0,02
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a - 12a	228.551,55	143.886,06	108.448,91	94.444,57
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a / 11a) x 100%	100,00	100,00	100,00	99,98
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14. Margin (Rp/Kg)	(14) = (10) - (8)	234.000,00	165.800,00	128.400,00	102.000,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a / 14) x 100%	0,0004	0,0003	0,001	0,02
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%	2,33	13,22	15,54	7,39
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a / 14) x 100%	97,67	86,78	84,46	92,59

Sumber: Data primer diolah, 2022

Tabel 4. Nilai Tambah Koffie Hideung Roastbean per bulan di CV Toean Koffie

Variabel	Nilai	Robusta Roastbean		
		250 gr	500 gr	1 kg
I. Output, Input dan Harga				
1. Hasil Produksi (Kg)	1	0,25	2,00	8,00
2. Greenbean premium (Kg)	2	0,28	2,26	9,04
3. Tenaga Kerja (HOK)	3	0,01	0,07	0,27
4. Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$	0,88	0,88	0,88
5. Koefisien Tenaga Kerja	$(5) = (3) / (2)$	0,03	0,03	0,03
6. Harga Output (Rp/kg)	6	200.000,00	160.000,00	140.000,00
7. Upah Rata-rata (Rp/ HOK)	7	14,46	115,64	462,57
II. Penerimaan dan Keuntungan				
8. Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	30.000,00	30.000,00	30.000,00
9. Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	18.465,29	5.886,15	4.540,78
10. Nilai Output (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$	178.000,00	140.800,00	123.200,00
11. a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$	129.534,71	104.913,85	88.659,22
b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a / 10) \times 100\%$	72,77	74,51	71,96
12. a. Keuntungan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$(12a) = (5) \times (7)$	0,58	3,47	13,88
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a / 11a) \times 100\%$	0,0004	0,003	0,02
13. a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = 11a - 12a$	129.534,13	104.910,38	88.645,34
b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a / 11a) \times 100\%$	100,00	100,00	100
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi				
14. Margin (Rp/Kg)	$(14) = (10) - (8)$	148.000,00	110.800,00	93.200,00
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$(14a) = (12a / 14) \times 100\%$	0,0004	0,003	0,01
b. Sumbangan Input Lain (%)	$(14b) = (9/14) \times 100\%$	12,48	5,31	4,87
c. Keuntungan Pengusaha (%)	$(14c) = (13a / 14) \times 100\%$	87,52	94,68	95,11

Sumber: Data primer diolah, 2022

Berdasarkan hasil analisis pada tabel 2 dapat dilihat bahwa kegiatan produksi per bulan di CV Toean Koffie rata-rata penggunaan input bahan baku *greenbean* dalam kegiatan produksi kopi sachet sebesar 482,23 kg menghasilkan 1.418,13 kg.

Tenaga kerja di pabrik CV Toean Koffie berjumlah 2 orang setiap kali produksi rata-rata per bulan adalah 47,23 HOK. Upah rata-rata yang diterima langsung oleh tenaga kerja sebesar Rp 81.997,66/HOK.

Nilai sumbangan input lain pada kopi sachet sebesar Rp 26.547.341,71. Nilai sumbangan input tersebut diperoleh dari total pemakaian biaya kemasan (sachet, kardus, lakban), biaya penunjang (gula,

gas elpiji, listrik), dan biaya penyusutan alat dibagi dengan input bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi per bulan yaitu sebesar 482,23 kg. Total biaya sumbangan input lain pada kopi sachet sebesar Rp 55.050,89.

Nilai output pada kopi sachet menghasilkan nilai sebesar Rp 122.539,20/kg. Berdasarkan nilai tersebut, apabila nilai output dikurangi dengan biaya bahan baku dan biaya input lainnya akan menghasilkan nilai tambah kopi sachet. Nilai tambah yang dihasilkan kopi sachet adalah Rp 48.519,61/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 48.519,61. Berdasarkan hasil analisis dapat dilihat bahwa nilai tambah produk kopi sachet

menghasilkan nilai tambah positif artinya produk memberikan nilai tambah. Hal ini sesuai dengan pernyataan Febriyanti (2017) bahwa jika $NT > 0$ kegiatan produksi memberikan nilai tambah. Rasio nilai tambah hasil penelitian sebesar 39,59% tergolong sedang. Hal ini sesuai dengan pernyataan Reyne (1987) jika $NT 15\% - 40\%$ tergolong sedang, $NT 15\% - 40\%$ tergolong sedang, dan $NT > 40\%$ tergolong tinggi.

Keuntungan tenaga kerja dalam memproduksi kopi sachet per 1 kg adalah Rp 8.031,00 atau 16,86% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan. Sedangkan, keuntungan yang diperoleh perusahaan sebesar Rp 40.488,61/kg atau tingkat keuntungan perusahaan sebesar 83,14%.

Margin yang dihasilkan kopi sachet sebesar Rp 103.570,59/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 7,75%, sumbangan input lain sebesar 53,15% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 39,09%.

Berdasarkan hasil analisis pada tabel 3 dapat diketahui kegiatan produksi per bulan di CV Toean Koffie rata-rata penggunaan input bahan baku *greenbean* dalam kegiatan produksi pada produk *ground coffee* 100 gr sebesar 0,68 kg menghasilkan 0,60 kg, *ground coffee* 250 gr sebesar 0,28 kg menghasilkan 0,25, *ground coffee* 500 gr sebesar 0,57 kg menghasilkan 0,50 kg, dan *ground coffee* 1 kg sebesar 14,69 kg menghasilkan 13,00 kg.

Tenaga kerja di pabrik CV Toean Koffie berjumlah 2 orang setiap kali produksi. Upah rata-rata yang diterima langsung oleh tenaga kerja pada kegiatan produksi kopi premium diperoleh dari pembagian hasil produksi sesuai dengan berat produk *ground coffee*. Upah rata-rata

produk per HOK adalah *ground coffee* 100 gr sebesar Rp 34,69/HOK., *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 14,46 /HOK, *ground coffee* 500 gr sebesar Rp 28,91/HOK., dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 751,68/HOK.

Nilai sumbangan input lain per jumlah masing-masing bahan baku pada produk *ground coffee* 100 gr sebesar Rp 3.704,24/kg, *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 6.135,74/kg, *ground coffee* 500 gr sebesar Rp 11.371,46/kg, dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 110.658,00/kg. Nilai sumbangan input tersebut diperoleh dari total pemakaian biaya kemasan masing-masing produk, biaya penunjang (gas elpiji, listrik), dan biaya penyusutan alat dibagi dengan input bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi per bulan. Total biaya sumbangan input lain pada produk *ground coffee* 100 gr sebesar Rp 5.447,41/kg, *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 21.913,36/kg, *ground coffee* 500 gr sebesar Rp 19.949,93/kg, dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 7.532,88/kg.

Nilai output pada *ground coffee* 100 gr menghasilkan nilai sebesar Rp 264.000,00/kg, *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 195.800,00/kg, *ground coffee* 500 gr sebesar 158.400,00/kg, dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 132.000,00/kg. Berdasarkan nilai tersebut, apabila nilai output dikurangi dengan biaya bahan baku dan biaya input lainnya akan menghasilkan nilai tambah *ground coffee*. Nilai tambah yang dihasilkan *ground coffee* 100 gr adalah Rp 228.552,59/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 228.552,59. Nilai tambah yang dihasilkan *ground coffee* 250 gr adalah Rp 143.886,64/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 143.886,64. Nilai tambah yang dihasilkan *ground coffee* 500

gr adalah Rp 108.450,07/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 108.450,07. Nilai tambah yang dihasilkan *ground coffee* 1 kg adalah Rp 94.467,12/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 94.467,12. Berdasarkan hasil analisis dapat dilihat bahwa nilai tambah produk *ground coffee* menghasilkan nilai tambah positif artinya produk memberikan nilai tambah. Hal ini sesuai dengan pernyataan Febriyanti (2017) bahwa jika $NT > 0$ kegiatan produksi memberikan nilai tambah, sedangkan jika $NT < 0$ kegiatan produksi tidak memberikan nilai tambah. Rasio nilai tambah hasil penelitian menunjukkan *ground coffee* kemasan 100 gr sebesar 86,57%, *ground coffee* 250 gr sebesar 73,49%, *ground coffee* 500 gr sebesar 68,47%, dan *ground coffee* 1 kg sebesar 71,57%. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa semua produk *ground coffee* tergolong tinggi. Hal ini sesuai dengan pernyataan Reyne (1987) bahwa jika $NT < 15\%$ tergolong rendah, $NT 15\% - 40\%$ tergolong sedang, dan $NT > 40\%$ tergolong tinggi.

Keuntungan tenaga kerja dalam memproduksi *ground coffee* per 1 kg pada produk *ground coffee* 100 gr sebesar Rp 1,02 atau 0,0005% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan, *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 0,43 atau 0,0004% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan, *ground coffee* 500 gr sebesar Rp 0,85 atau 0,001% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan, dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 22,15 atau 0,02% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan. Sedangkan, keuntungan yang diperoleh perusahaan produk *ground coffee* 100 gr sebesar Rp 228.551,55/kg, *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 143.886,06/kg, *ground coffee*

500 gr sebesar Rp 108.448,91/kg, dan kemasan 1 kg sebesar Rp 94.444,57/kg

Margin yang dihasilkan *ground coffee* 100 gr sebesar Rp 232.486,73/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,0004%, sumbangan input lain sebesar 2,33% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 97,67%. Margin *ground coffee* 250 gr sebesar Rp 165.800,00/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,0003%, sumbangan input lain sebesar 13,22% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 86,78%. Margin *ground coffee* 500 gr sebesar Rp 128.400,00/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,001%, sumbangan input lain sebesar 15,54% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 84,46%. Margin *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 102.000,00/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,02%, sumbangan input lain sebesar 7,39% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 92,59%.

Berdasarkan hasil analisis pada tabel 4 dapat diketahui kegiatan produksi per bulan di CV Toean Koffie rata-rata penggunaan input bahan baku *greenbean* dalam kegiatan produksi pada produk *roastbean* 250 gr sebesar 0,28 kg menghasilkan 0,25, *roastbean* 500 gr sebesar 2,26 kg menghasilkan 2,00 kg, dan *roastbean* 1 kg sebesar 9,04 kg menghasilkan 8,00 kg.

Tenaga kerja di pabrik CV Toean Koffie berjumlah 2 orang setiap kali produksi. Upah rata-rata yang diterima langsung oleh tenaga kerja pada kegiatan produksi kopi premium didapat dari pembagian hasil produksi sesuai dengan

berat produk *roastbean*. Upah rata-rata produk per HOK adalah *roastbean* 250 gr sebesar Rp 14,46 /HOK, *roastbean* 500 gr sebesar Rp 28,91/HOK., dan *roastbean* 1 kg sebesar Rp 751,68/HOK.

Nilai sumbangan input lain per jumlah masing-masing bahan baku pada produk *roastbean* 250 gr sebesar Rp 5.170,28/kg *roastbean* 500 gr sebesar Rp 13.302,71/kg, dan *roastbean* 1 kg sebesar Rp 41.048,67/kg. Nilai sumbangan input tersebut diperoleh dari total pemakaian biaya kemasan masing-masing produk, biaya penunjang (gas elpiji, listrik), dan biaya penyusutan alat dibagi dengan input bahan baku yang digunakan dalam kegiatan produksi per bulan Total biaya sumbangan input lain pada produk *roastbean* 250 gr sebesar Rp 18.465,29/kg, *ground coffee* 500 gr sebesar Rp 5.886,15/kg, dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 4.540,78/kg.

Nilai output pada *roastbean* 250 gr sebesar Rp 178.000,00/kg, *ground coffee* 500 gr sebesar 140.800,00/kg, dan *ground coffee* 1 kg sebesar Rp 123.200,00/kg. Berdasarkan nilai tersebut, apabila nilai output dikurangi dengan biaya bahan baku dan biaya input lainnya akan menghasilkan nilai tambah *roastbean*. Nilai tambah yang dihasilkan *roastbean* 250 gr adalah Rp 129.534,71/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 129.534,71. Nilai tambah yang dihasilkan *roastbean* 500 gr adalah Rp 104.913,85/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 104.913,85. Nilai tambah yang dihasilkan *roastbean* 1 kg adalah Rp 88.659,22/kg, maka dapat dikatakan bahwa setiap kilogram nilai produk bertambah Rp 88.659,22. Berdasarkan hasil analisis dapat dilihat bahwa nilai tambah produk *roastbean* menghasilkan

nilai tambah positif artinya produk memberikan nilai tambah. Hal ini sesuai dengan pernyataan Febriyanti (2017) bahwa jika $NT > 0$ kegiatan produksi memberikan nilai tambah, sedangkan jika $NT < 0$ kegiatan produksi tidak memberikan nilai tambah. Rasio nilai tambah hasil penelitian menunjukkan *roastbean* 250 gr sebesar 72,77%, *roastbean* 500 gr sebesar 74,51%, dan *roastbean* 1 kg sebesar 71,96%. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa semua produk *roastbean* tergolong tinggi. Hal ini sesuai dengan pernyataan Reyne (1987) bahwa jika $NT < 15\%$ tergolong rendah, $NT 15\% - 40\%$ tergolong sedang, dan $NT > 40\%$ tergolong tinggi.

Keuntungan tenaga kerja dalam memproduksi *roastbean* 250 gr sebesar Rp 0,58 atau 0,0004% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan *roastbean* 500 gr sebesar Rp 3,47 atau 0,003% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan, dan *roastbean* 1 kg sebesar Rp 13,88 atau 0,02% dari keuntungan yang diperoleh perusahaan. Sedangkan, keuntungan yang diperoleh perusahaan produk *roastbean* 250 gr sebesar Rp 129.534,13/kg, *roastbean* 500 gr sebesar Rp 104.910,38/kg, dan *roastbean* 1 kg sebesar Rp 88.645,34/kg

Margin yang dihasilkan *roastbean* 250 gr sebesar Rp 148.000,00/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,0004%, sumbangan input lain sebesar 12,48% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 87,52%. Margin *roastbean* 500 gr sebesar Rp 110.800,00/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,003%, sumbangan input lain sebesar 5,31% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar

94,68%. Margin *roastbean* 1 kg sebesar Rp 93.200,00/kg. Adapun jumlah margin untuk balas jasa terhadap keuntungan tenaga kerja menyumbang sebesar 0,01%, sumbangan input lain sebesar 4,87% dan keuntungan bagi CV Toean Koffie sebesar 95,11%.

Berdasarkan pembahasan analisis nilai tambah di atas dapat dilihat bahwa nilai tambah kopi sachet tergolong sedang, dan produk lainnya (kopi premium) menghasilkan nilai tambah tergolong tinggi. Kopi yang digunakan untuk pengolahan kopi sachet dan kopi premium memiliki kualitas yang berbeda. Kopi premium melalui dua kali proses sortasi untuk mencapai kualitas terbaik, sehingga kualitas yang disuguhkan lebih bernilai dibandingkan dengan kopi sachet. Semakin bagus kualitas produk, maka perusahaan dapat menawarkan harga output yang lebih tinggi. Oleh sebab itu, harga output pada kopi premium akan lebih tinggi dibandingkan kopi sachet.

Menurut Priantara et al (2016) suatu produk memiliki nilai tambah tinggi adalah karena proses pengolahan kopi bubuk melalui tahapan proses pengolahan yang lebih banyak. Namun, selain karena panjangnya tahapan proses pengolahan. Berdasarkan pernyataan dari peneliti lain yaitu Aimanah & Vandalisna (2019) bahwa salah satu faktor untuk menambah nilai produk yaitu sortasi. Kopi untuk produk premium disortir dua kali, sehingga penambahan nilai pada kopi premium lebih tinggi.

SIMPULAN DAN SARAN

Semua produk Koffie Hideung rata-rata nilai tambah dan rasio nilai tambah pada semua produk koffie hideung memberikan nilai tambah. Kopi sachet tergolong nilai tambah sedang. Sedangkan, produk lainnya tergolong tinggi. Melihat

kemungkinan usaha akan terus meningkat, maka perusahaan perlu melakukan pengembangan usaha untuk mendapatkan keuntungan yang lebih tinggi, seperti meningkatkan kualitas produk atau bisa menambah variasi rasa lain untuk dapat menjangkau kalangan masyarakat yang lebih luas. Produk kopi premium Koffie Hideung memiliki nilai tambah tergolong tinggi, berdasarkan hasil tersebut dapat dikatakan bahwa produk kopi premium memiliki keuntungan yang tinggi, hal ini merupakan peluang besar untuk meningkatkan keuntungan lebih. Peneliti dapat menyarankan agar CV Toean Koffie untuk memperluas pemasaran kopi premium seimbang dengan hasil pengolahan kopi yang stabil.

REFERENSI

- Abdurrahman, H. (2022). Strategi Pelatihan Pengelolaan Umkm Guna Meningkatkan Kualitas SDM Pada UMKM Koffie Hideung di Desa Medalsari. *Abdimajurnal Pengabdian Mahasiswa*, 1(1), 13–21.
- Aimanah, U., & Vandalisna. (2019). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Hasil Pertanian*. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/14290>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan Terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20–27.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang. (2021). *Kabupaten Karawang Dalam Angka 2021*.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang. (2022). *Kabupaten Karawang Dalam Angka 2022*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Biji Kopi Badan Standardisasi Nasional*.
- Dwi, K. (2022). Strategi Meningkatkan Produktivitas Pada UMKM di Desa

- Medalsari Pada Masa Pandemi COVID-19. *Abdima Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Edvan, T. B., Edison, R., & Same, M. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian pada. *Jurnal AIP*, 4(1), 31–40.
- Febriyanti, Affandi, M. I., & Kalasum, U. (2017). Analisis Finasansial dan Nilai Tambah Agroindustri Keripik Pisang Skala UMKdi Kota Metro (Financial and Added Value Analysis of Micro and Small Scale Banana Chip Agroindustries in Metro City). *JIIA*, 5(1).
- Hamidah, M., Yusra, A.H.A., dan Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak. *Jurnal Social Econimic of Agriculture*, 4(2), 60-73.
- Hasbullah, U. H. A., Nirwanto, Y., Sutrisno, E., Lismaini, Simarmata, M. M., Nurhayati, Rokhmah, L. N., Herawati, J., Setiawan, R. B., Xyzquolyna, D., Ferdiansyah, M. K., Anggraeni, N., & Dalimunthe, B. A. (2021). *Kopi Indonesia* (A. & S. J. Karim, Ed.; 1st ed.). Yayasan Kita Menulis.
- Helmy, P. (2009). Teknologi Pengolah Hasil Pertanian. *MEDIAGRO*, 5(1), 15–19.
- Hubais, M. (1997). *Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan nManajemen Industri*.
- Priantara, I. D. G. Y., Mulyani, S., & Satriawan, I. K. (2016). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamanibangli. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* ,4(4), 33-42.
- Putra, H. A. (2022). Strategi Digital Marketing Memanfaatkan Instagram Story Guna Mengembangkan Promosi Penjualan UMKM Pada Koffie Hideung. *Abdima Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Reyne, M. (1987). *les choix technologues pour I'Enterprise: Diagnotic technique analyse de l'Environnement economique*.
- Sari, A. S., Awami, S. N., & Widiyanti, A. (2019). Analisis Usaha Pengolahan Kopi Robusta di Kecamatan Gembong Kabupaten Pati (Business Analysis of Processing Coffee Robusta in Gembong District Pati Regency). *MEDIAGRO*, 15(2), 97–111.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sulandjari, K., & Margaretha, J. (2021). 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 Preveessing in Bumdes Buana Mekar Mekarbuana Village Tegalwaru District Karawang). *Jurnal Agrimanex*, 2(1), 76–84.
- Wijayanti, R., Arziyah, D., & Anggia, M. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Kelayakan Non Finansial Minuman Teh Celup Kahwa Cassia Vera (Studi Kasus CV. Tiga Berlian). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(1), 39–44. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v14i1.20058>
- Winarno, S. T., & Darsono. (2019). *Ekonomi kopi rakyat robusta di Jawa Timur* (Yogi, Ed.; 1st ed.). Uwais Inspirasi Indonesia.

Lampiran

Lampiran 1. Beban Hasil Produksi dalam Persentase di CV Toean Koffie

No	Keterangan	Jumlah Produksi (kg)	Persentase (%)
1	Kopi sachet	1.418,13	98,40
2	Kopi premium <i>Ground coffee</i> 100 gr	0,60	0,04
3	Kopi premium <i>Ground coffee</i> 250 gr	0,25	0,02
4	Kopi premium <i>Ground coffee</i> 500 gr	0,50	0,03
5	Kopi premium <i>Ground coffee</i> 1 kg	13,00	0,90
6	Kopi premium <i>Roastbean</i> 250 gr	0,25	0,02
7	Kopi premium <i>Roastbean</i> 500 gr	2,00	0,14
8	Kopi premium <i>Roastbean</i> 1 kg	8,00	0,56
Total		1444,53	100

Sumber: Data primer diolah, 2022

Biaya bahan penunjang (kopi sachet)

Harga gula = Rp 12.500,00/kg

Jumlah rata-rata gula/bulan = 978,91 kg

Total biaya penunjang = Rp 12.500,00/kg x 978,91 kg = Rp12.236.375,00

Lampiran 2. Biaya Kemasan Koffie Hideung Sachet

Keterangan	Jumlah (Rp)
Sachet	9.076.000,00
Kardus	1.512.672,00
Lakban	45.000,00
Jumlah Total	10.633.672,00

Sumber: Data primer diolah, 2022

Lampiran 3. Biaya Kemasan Koffie Hideung Premium

Keterangan	Harga Kemasan	Jumlah / Pcs	Biaya Kemasan /Bulan
	/ Pcs (Rp)		(Rp)
	A	B	C = A*B
<i>Ground coffee</i> 100gr	2.100,00	6	12.600,00
<i>Ground coffee</i> 250gr	4.200,00	1	4.200,00
<i>Ground coffee</i> 500gr	7.500,00	1	7.500,00
<i>Ground coffee</i> 1kg	10.000,00	13	130.000,00
<i>Roastbean</i> 250gr	4.200,00	1	4.200,00
<i>Roastbean</i> 500gr	7.500,00	4	30.000,00
<i>Roastbean</i> 1kg	10.000,00	8	80.000,00

Sumber: Data primer diolah, 2022

Lampiran 4. Rata-Rata Bina Sumbangan Input Lain per bulan

No	Produk	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Sachet	Biaya Kemasan	10.633.672,00
		Biaya Penunjang	13.324.774,83
		Biaya Penyusutan Alat	2.523.795,28
Total/Bulan			26.482.242,11
Sumbangan Input Lain/ Bahan Baku			54.916,21
2	Ground Coffe 100gr	Biaya Kemasan	2.100,00
		Biaya Penunjang	460,50
		Biaya Penyusutan Alat	1.143,74

	Total/Bulan		3.704,24
	Sumbangan Input Lain/ Bahan Baku		5.447,41
3	Ground Coffe 250gr	Biaya Kemasan	4.200,00
		Biaya Penunjang	191,88
		Biaya Penyusutan Alat	1.743,86
	Total/Bulan		6.135,74
	Sumbangan Input Lain/ Bahan Baku		21.913,36
4	Ground Coffe 500gr	Biaya Kemasan	7.500,00
		Biaya Penunjang	383,74
		Biaya Penyusutan Alat	3.487,72
	Total/Bulan		11.371,46
	Sumbangan Input Lain/ Bahan Baku		19.949,93
5	Ground Coffe 1kg	Biaya Kemasan	10.000,00
		Biaya Penunjang	9.977,36
		Biaya Penyusutan Alat	90.680,64
	Total/Bulan		110.658,00
	Sumbangan Input Lain/ Bahan Baku		7.532,88
6	Roastbean 250gr	Biaya Kemasan	4.200,00
		Biaya Penunjang	191,88
		Biaya Penyusutan Alat	778,40
	Total/Bulan		5.170,28
	Sumbangan Input Lain/ Bahan Baku		18.465,29

Lampiran 5. Gaji Karyawan Pabrik di CV Toean Koffie per bulan

No	Gaji (Rp)	Jumlah TK (Orang)	Jumlah (Rp)
1	2.000.000,00	2	4.000.000,00

Sumber: Data primer diolah, 2022

HOK

Keterangan	Jumlah	Satuan
1 Bulan	30	Hari
Libur	4	Hari
Total Hari Kerja	26	Hari

Sumber: Data primer diolah, 2022

Hari Kerja	Jam Kerja/ Hari	Jumlah Hari/ Minggu	Total Hari
Senin-Jum'at (1)	8	5	20
Sabtu (2)	4	1	4
Total			24
Sisa Hari (3)		2	2

Sumber: Data primer diolah, 2022

$$\text{HOK} = (\text{Jumlah Orang} \times \text{Jumlah Hari Kerja} \times \text{Jam Kerja}) / \text{Jam Kerja Standar}$$

Keterangan	Jumlah	Satuan
Jumlah Tenaga Kerja (TK)	2	Orang
Jam Kerja Standar	8	Hari

Sumber: Data primer diolah, 2022

Lampiran 6. Tenaga Kerja Pabrik (HOK) CV Toean Koffie per bulan

Keterangan	JumlahTK (Orang)	Jumlah Hari Kerja(Hari)	Jam Kerja (Jam)	Jam Kerja Standar(Jam)	Jumlah
	A	B	C	D	E = (A x B x C) / D
HOK (1)	2	20	8	8	40
HOK (2)	2	4	4	8	4
HOK (3)	2	2	8	8	4
Total HOK					48

Sumber: Data primer diolah, 2022