

PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH USAHA KOPI BUBUK ROBUSTA DJEMBERAN PADA BEDHAG COFFEE ROASTERY KABUPATEN JEMBER

Income and Added Value of Djemberan Robusta Coffee Powder Business at Bedhag Coffee Roastery, Jember Regency

Arum Kurniasari^{1,*}), Rizka Sri Hartini²⁾, Siti Rahayu³⁾

^{1,2,3} Universitas Jember, Jalan Kalimantan No. 37 – Kampus Tegalboto Kotak POS 159 Jember, Jawa Timur, 68121, Indonesia,
(0331) 330224; (0331) 333147; (0331) 334267; (0331) 337422

* E-mail: kurniasarik6258422@gmail.com

Diterima: 3 Januari 2025 | Direvisi: 15 Januari 2025 | Disetujui: 10 Februari 2025

ABSTRACT

Bedhag Coffee Roastery is an MSME engaged in the coffee industry by processing coffee beans (green beans) into ground coffee. The problem faced by Mr. Donny is that there is a lot of coffee that does not meet the criteria in coffee shop demand in terms of quality, therefore to overcome this problem, a ground coffee product was made with the Kopi Djemberan brand. Where the initial purpose of making this ground coffee is to reduce losses and increase income. This research is a type of number-based research. Quantitative data is collected from numerical information used in the analysis of income and added value. The analysis method applied is the Hayami method. The findings of the study show that the income earned by the Bedhag Coffee Roastery MSME in a month is IDR 2,021,668.00. Meanwhile, the added value generated by the Bedhag Coffee Roastery MSME in Jember Regency reached IDR 60,383.34 with a percentage of 38% which is included in the medium category, and the profit obtained was IDR 20,383.34 with a percentage of 34%.

Keywords : Income Analysis, Robusta Coffee, Value Added Analys

ABSTRAK

Bedhag Coffee Roastery merupakan UMKM yang bergelut di dunia perkopian dengan mengolah biji kopi (*green bean*) menjadi kopi bubuk. Permasalahan yang dihadapi oleh Bapak Donny adalah terdapat banyak kopi yang tidak masuk kriteria dalam permintaan *coffee shop* dari segi kualitas, maka dari itu untuk mengatasi masalah tersebut dibuatlah produk kopi bubuk dengan *merk* Kopi Djemberan. Di mana tujuan awal dari pembuatan kopi bubuk ini adalah untuk mengurangi kerugian dan menambah penghasilan. Penelitian ini merupakan jenis penelitian berbasis angka. Data kuantitatif dikumpulkan dari informasi numerik yang digunakan dalam analisis pendapatan dan nilai tambah. Metode analisis yang diterapkan ialah metode Hayami. Temuan dari penelitian menunjukkan bahwa penghasilan yang diraih oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery dalam periode sebulan adalah Rp 2.021.668,00. Sementara itu, nilai tambah yang dihasilkan dari UMKM Bedhag Coffee Roastery di Kabupaten Jember mencapai Rp 60.383,34 dengan presentase 38% yang termasuk dalam kategori sedang, serta profit yang diperoleh sebesar Rp 20.383,34 dengan presentase 34%.

Kata kunci: Analisis Pendapatan, dan Analisis Nilai Tambah, Kopi Robusta

PENDAHULUAN

Kopi (*Coffea Sp.*) merupakan tanaman perkebunan yang banyak tumbuh di iklim tropis dan di segala tempat, kecuali pada lahan yang tandus dan suhu yang tinggi. Kopi menjadi komoditas yang memiliki harga jual tinggi, sehingga sangat laku di pasaran. Menurut jenisnya, secara garis besar kopi dibagi menjadi dua kategori, yakni kopi robusta serta kopi arabika. Kedua jenis kopi ini memiliki karakteristik unik tersendiri. Kopi robusta memiliki reputasi yang baik karena kadar kafeinnya yang lebih banyak dibandingkan dengan arabika dan sering dikenal sebagai kopi dengan rasa yang kuat (Harum, 2022). Varietas kopi robusta mempunyai daya tahan yang lebih unggul terhadap penyakit dan hama apabila dibandingkan dengan kopi arabika (Putri & Dellima, 2022).

Menurut Badan Pusat Statistik (2023), menuliskan menurut kategorinya, kopi yang ditanam dari tahun 2001 sampai 2023, mayoritas petani kopi di Indonesia menanam jenis robusta dengan proporsi sebesar 79,01% atau sekitar 967,51 ribu hektar luas lahan rata-rata. Menurut Simorangkir & Rosiana (2022), ada lima provinsi utama penghasil kopi di Indonesia, yaitu Aceh, Sumatera Selatan, Sumatera Utara, Lampung, dan Jawa Timur. Kabupaten Jawa Timur menjadi sentra kopi yang mampu menyumbang cukup besar dalam skala produksi nasional, salah satu wilayah penghasil kopi di Jawa Timur adalah Kabupaten Jember. Banyaknya produksi kopi di Kabupaten Jember tidak hanya dijual dalam bentuk *green bean* saja tetapi juga banyak yang melakukan pengolahan, salah satu agroindustri yang melakukan pengolahan *green bean* kopi di Kabupaten Jember adalah Bedhag Coffee Roastery.

Bedhag Coffee Roastery merupakan UMKM yang bergelut di dunia perkopian

dengan mengolah biji kopi (*green bean*) menjadi kopi bubuk. Asal usul nama Bedhag Coffee berasal dari kata Bedhak yang artinya adalah lapak. Hal tersebut dikarenakan, pada awal mulanya Bedhag Coffe merupakan sebuah warung kopi kecil yang berada di pasar tradisional. Owner atau pemilik dari Bedhag Coffee Roastery adalah Bapak Donny Agustinus Waluyo S.E., M.Tr.P. Bedhag Coffee Roastery selain menjadi sebuah agroindustri yang mengolah kopi juga menjadi lembaga Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya (P4S). UMKM Bedhag Coffee Roastery memproduksi 3 jenis bubuk kopi kemasan yaitu kopi arabika, robusta, dan liberika atau kopi nangka. Berdasarkan informasi dari Bapak Donny Agustinus Waluyo S.E., M.Tr.P., jenis kopi bubuk yang banyak diminati oleh masyarakat dan daya serapnya yang tinggi adalah jenis kopi robusta. Hal tersebut dikarenakan masyarakat di Kabupaten Jember lebih terbiasa merasakan kopi dengan cita rasa yang pahit dibandingkan dengan kopi arabika yang rasanya cenderung lebih asam. Awal mula dari terbentuknya UMKM Bedhag Coffee Roastery, dikarenakan kedai kopi yang dimiliki oleh Bapak Donny mengalami kesulitan dalam mencari pelanggan tetap. Kedai kopi tersebut didirikan pada tahun 2016, sebelum masa pandemi. Pada saat masa pandemi covid-19, kedai tersebut harus dipaksa tutup karena keadaan yang tidak mendukung. Berangkat dari peristiwa tersebut, Bapak Donny memutuskan untuk terjun ke bagian hulu atau kebun kopi dengan mendirikan KUB (Kelompok Usaha Bersama) dengan nama Arum Sukmo. Pada tahun 2018, Bedhag Coffee Roastery mulai menjadi penyuplai bahan baku berupa *roasted bean* di beberapa *coffee shop* di Kabupaten Jember. Bedhag Coffee menjual cita rasa tinggi terhadap kopi yang mereka jual.

Supply bahan baku untuk keperluan Coffee shop didapatkan dari kebun milik pribadi dan petani mitra. Biji kopi yang digunakan untuk permintaan *coffee shop* adalah biji kopi dengan kualitas paling baik. Permasalahan yang dihadapi oleh Bapak Donny adalah terdapat banyak kopi yang tidak masuk kriteria dalam permintaan *coffee shop* dari segi kualitas, maka dari itu untuk mengatasi masalah tersebut dibuatlah produk kopi bubuk dengan *merk* Kopi Djemberan. Di mana tujuan awal dari pembuatan kopi bubuk ini adalah untuk mengurangi kerugian dan menambah penghasilan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan secara purposive dengan memilih lokasi di Bedhag Coffee Roastery yang beralamat di Jalan Jawa II, Kelurahan Tegalboto Lor, Kec. Sumbersari, Kab. Jember, Prov. Jawa Timur. Penentuan lokasi tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa produk kopi bubuk Djemberan yang diproduksi oleh Bedhag Coffee telah dikenal luas oleh masyarakat Jember. Selain dikenal, produk ini juga telah mengantongi legalitas usaha yang lengkap, termasuk Nomor Induk Berusaha (NIB), merek dagang, izin PIRT, sertifikasi halal, serta izin edar dari BPOM. Usaha kopi bubuk ini telah menunjukkan keberlanjutan operasional yang baik, dengan permintaan pasar yang tetap tinggi meskipun terjadi fluktuasi harga kopi di pasar. Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2025 yaitu pada bulan Mei.

Data yang digunakan dalam penelitian ini diklasifikasikan ke dalam dua jenis, yakni data primer dan data sekunder. Berdasarkan pendapat (Fadilla & Wulandari (2023), data primer merujuk pada informasi yang dihimpun langsung

oleh peneliti dari responden atau objek yang diteliti, sedangkan data sekunder merupakan informasi yang diperoleh dari berbagai sumber tidak langsung yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam pengumpulan data primer, peneliti melakukan wawancara tatap muka dengan narasumber menggunakan daftar pertanyaan yang telah disusun dalam bentuk kuesioner, serta turut melakukan pengamatan secara langsung di lokasi penelitian. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan melalui penelusuran dokumen dan kajian pustaka, yang mencakup sumber-sumber seperti buku, artikel ilmiah, jurnal, serta publikasi media yang relevan dengan isu yang diteliti.

Analisis data dalam penelitian ini dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Pendapatan dihitung berdasarkan selisih antara total penerimaan dari penjualan kopi bubuk robusta dan total biaya produksi yang dikeluarkan. Total penerimaan diperoleh dari hasil perkalian antara volume kopi bubuk robusta yang berhasil dijual dengan harga jual per satuan produk. Rumus perhitungan pendapatan dapat dilakukan dengan rumus sebagai berikut:

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd : Pendapatan dari UMKM kopi bubuk robusta Djemberan (Rp)

TR : Total pendapatan kotor dari penjualan kopi bubuk robusta Djemberan (Rp)

TC : Jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk produksi kopi bubuk robusta Djemberan (Rp)

Untuk menilai besarnya value added yang diperoleh dari proses pengolahan kopi robusta menjadi bubuk, yaitu menggunakan metode Hayami. Format perhitungan value added per kilogram (satuan rupiah) disusun

sesuai dengan pendekatan yang dikembangkan dalam metode tersebut.

Tabel 1. Formula Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Formula
1	Biaya Bahan Utama dan Tambahan	Rp / Produksi	A
2	Biaya Lain-lain	Rp / Produksi	B
3	Biaya Tenaga kerja Bedhag Coffee Roastery	Rp / Produksi	C
4	Biaya Penyusutan Alat	Rp / Produksi	D
5	Jumlah Total Biaya selain Tenaga Kerja	Rp / Produksi	E = (A+B+C+D)-C
6	Total Bahan Baku	Kg / Produksi	F
7	Harga per kg Bahan Baku	Rp / Kg	G
8	Produksi akhir	Kg / Produksi	H
9	<i>Intermediate Cost</i>	Rp / Kg	I = E/F
10	Faktor Konversi		J = H/F
11	Harga Penjualan	Rp / Kemasan	K
12	Nilai Produk	Rp / Kg	L = J * K
13	Nilai Tambah	Rp / Kg	M = L - I
14	Rasio Nilai Tambah	%	N = (M/L) *100%
15	Biaya per kg Tenaga Kerja	Rp / Kg	O = C/F
16	Rasio Biaya Tenaga Kerja	%	P = (O/M)*100%
17	Keuntungan	Rp / Kg	Q = M - O
18	Rasio Keuntungan	%	R = (Q/M)*100%

Sumber: Hayami, 1987 dalam Aponno & Siahaya, 2023

Terdapat 3 (tiga) indikator pengambilan keputusan rasio nilai tambah (Hubeis, 1997 dalam Surya *et al.*, 2016), yaitu; (a) jika hasil perhitungan rasio nilai tambah $< 15\%$, tergolong rendah; (b) jika hasil perhitungan rasio nilai tambah $15\% - 40\%$, tergolong sedang; (c) jika hasil perhitungan rasio nilai tambah $> 40\%$, tergolong tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Tetap (*Fixed Cost*) dan Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Secara umum, kegiatan produksi melibatkan 2 jenis pengeluaran, yakni biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Biaya tetap merujuk pada jenis pengeluaran yang tidak mengalami perubahan jumlah volumenya meskipun jumlah produksi berbeda, artinya tetap dikeluarkan meskipun volume produksi

naik atau turun (Hutasoit *et al.*, 2022). Sebaliknya, biaya variabel bersifat fleksibel dan berubah-ubah tergantung pada jumlah barang yang diproduksi (Ibrahim *et al.*, 2021). Pada UMKM Bedhag Coffee Roastery, komponen biaya tetap mencakup penyusutan aset peralatan produksi. Sementara itu, biaya variabel mencakup belanja bahan baku, kemasan, kebutuhan listrik, upah tenaga kerja, serta pembelian bahan bakar yang dibutuhkan selama proses produksi berlangsung. Dalam satu bulan, total pengeluaran biaya tetap yang dicatat oleh UMKM ini mencapai Rp 458.332,00, sedangkan akumulasi biaya variabel dalam periode yang sama mencapai Rp 13.520.000,00.

Tabel 2. Total Biaya dan Total Pendapatan

No.	Uraian	Jumlah
1. Penerimaan		
Jumlah Produksi (<i>pack</i>)		800
Harga Jual Kopi/ <i>pack</i> (Rp)		20.000,00
Jumlah Total Produksi/bulan (Rp)		16.000.000,00
2. Biaya Usaha Pengolahan Kopi Djemberan		
a. Biaya Tetap (<i>Fixed Cost</i>)		
Biaya Penyusutan Alat/bulan (Rp)		441.666,00
Pajak/bulan (Rp)		16.666,00
Total Biaya Tetap (<i>Total Fixed Cost</i>) (Rp) (a)		458.332,00
b. Biaya Variabel (<i>Variable Cost</i>)		
Bahan Baku Produksi (Rp)		7.000.000,00
Kemasan (Rp)		2.400.000,00
Listrik (Rp)		100.000,00
Bahan Bakar (Rp)		20.000,00
Tenaga Kerja (Rp)		4.000.000,00
Jumlah Biaya Variabel (<i>Total Variabel Cost</i>) (Rp) (b)		13.520.000,00
Total Biaya (<i>Total Cost</i>) (a + b)		13.978.332,00
Pendapatan (Rp)		2.021.668,00

Sumber : Data primer diolah, 2025

Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Keuntungan dari aktivitas usaha kopi Djemberan diperoleh dengan menghitung selisih antara total pendapatan penjualan dan keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan. Tujuan dari perhitungan ini adalah untuk mengetahui jumlah pendapatan bersih yang diperoleh oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery dalam satu bulan operasional. Berdasarkan informasi yang tercantum dalam Tabel 2, total pendapatan selama satu bulan mencapai Rp 16.000.000,00, sedangkan total biaya operasional yang dikeluarkan pada periode yang sama adalah sebesar Rp 13.520.000,00. Oleh karena itu, pendapatan bersih dapat dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus: } Pd = \text{Total Revenue} - \text{Total Cost}$$

$$Pd = 16.000.000 - 13.520.000 = 2.021.668.$$

Maka, total pendapatan yang diperoleh oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery dalam satu bulan berjumlah Rp 2.021.668,00.

Nilai Tambah

Analisis nilai tambah adalah metode untuk mengukur peningkatan nilai ekonomi produk yang diperoleh dari suatu proses produksi, terutama ketika bahan baku diolah menjadi produk jadi. Analisis nilai tambah dapat dihitung dengan mengukur masing-masing komponen faktor produksi dalam setiap tahapan proses produksi. Nilai tambah sendiri dihitung dari selisih antara variabel harga jual produk akhir dengan variabel total biaya bahan baku dan bahan pendukung yang digunakan selama proses produksi tersebut (Tarigan, 2011 dalam Faliha *et al.*, 2022). Pada produk kopi bubuk robusta Djemberan, perhitungan nilai tambah dilakukan setiap bulan. Hasil perhitungan tersebut mencakup nilai tambah bahan baku (Rp/kg), rasio nilai tambah (%), biaya tenaga kerja (Rp/kg), rasio biaya tenaga kerja (%), keuntungan (Rp/kg), serta rasio keuntungan (%). Rincian perhitungan dari nilai tambah di industri pengolahan kopi bubuk robusta

oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery yang berlokasi di Kabupaten Jember disajikan dalam Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Nilai Tambah dalam Satu Bulan Proses Produksi

No.	Analisis Nilai Tambah	Satuan	Kopi Bubuk Robusta
1	Biaya Bahan Utama dan Tambahan	Rp / Produksi	7.000.000,00
2	Biaya Lain-lain	Rp / Produksi	2.520.000,00
3	Biaya Tenaga kerja	Rp / Produksi	4.000.000,00
4	Biaya Penyusutan Alat	Rp / Produksi	441.666,00
5	Biaya Total selain TK	Rp / Produksi	9.961.666,00
6	Jumlah Bahan Baku	Kg / produksi	100
7	Harga Bahan Baku	Rp / Kg	70.000,00
8	Hasil Produksi	Kg / produksi	80
9	<i>Intermediate Cost</i>	Rp / Kg	99.167,00
10	Faktor Konversi		0,80
11	Harga Jual	Rp / Kemasan	200.000,00
12	Nilai Produk	Rp / Kg	160.000,00
13	Nilai Tambah	Rp / Kg	60.383,34
14	Rasio Nilai Tambah	%	0,38
15	Biaya Tenaga Kerja	Rp / Kg	40.000,00
16	Rasio Biaya Tenaga Kerja	%	0,66
17	Keuntungan	Rp / Kg	20.383,34
18	Rasio Keuntungan	%	34

Sumber : Data primer diolah, 2025

Pada Tabel 3. biaya bahan utama dan tambahan didapatkan dari harga bahan baku dikalikan kuantitas bahan baku dalam 1 bulan proses produksi. Pada UMKM Bedhag Coffee Roastery terdapat 4 kali proses produksi dalam 1 bulan yang biasanya dilakukan di hari Senin saja, dalam 1 bulan proses produksi dibutuhkan green bean robusta sebanyak 100 Kg dengan harga Rp 70.000/kg nya, sehingga didapatkan hasil perhitungan biaya bahan baku sebanyak Rp 7.000.000 dalam satu bulan. Biaya lain-lain yang digunakan dalam proses produksi diantaranya hanya meliputi kemasan, biaya listrik, dan bahan bakar. Kemasan produk kopi djemberan dari UMKM Bedhag Coffee Roastery seharga Rp 3.000/kemasan untuk isi 100 gram bubuk kopi, dalam satu bulan Bedhag Coffee Roastery dapat menghasilkan 80 kg

bubuk kopi robusta atau sebanyak 800 pack bubuk kopi dengan merk Kopi Djemberan, sehingga biaya kemasan yang harus dikeluarkan dalam satu bulan yaitu sebanyak Rp 2.400.000. Input lain seperti listrik yang digunakan untuk menyalakan mesin roasting, mesin grinder, dan mesin sealer yaitu dalam 1 bulan proses produksi yaitu Rp 100.000 sedangkan biaya bahan bakar yang dikeluarkan hanya Rp 20.000 dalam 1 bulan karena berdasarkan hasil wawancara dengan owner, dari pelanggan kebanyakan langsung datang ke lokasi Bedhag Coffee Roastery yang berada di Jl. Jawa II. Total biaya lain-lain dari proses produksi kopi bubuk Djemberan ini yaitu Rp 2.520.000.

Tenaga kerja yang membantu dalam proses pengolahan kopi bubuk robusta (Kopi Djemberan) sejumlah 4 orang yang

merupakan tenaga kerja internal keluarga. Upah yang diberikan yaitu dengan pembayaran perbulan sebesar Rp 1.000.000 per orang. Aktivitas yang dilakukan oleh tenaga kerja pada pengolahan kopi bubuk robusta yaitu penyangraian atau *roasting* dengan mesin *roasting*, penggilingan dengan mesin *grinder*, pengemasan dengan bantuan mesin *sealer*, dan pemasaran.

Total biaya tenaga kerja yang dibayarkan oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery dalam 1 bulan yaitu Rp 4.000.000 untuk 4 orang anggota keluarga dengan 4 kali proses produksi dalam 1 bulan. Biaya penyusutan alat diperoleh dari penyusutan alat *roasting*, mesin giling, dan mesin *sealer*. Biaya penyusutan pada mesin *roasting* dalam satu bulan didapatkan nilai sebesar Rp 333.333/bulan, mesin giling sebesar Rp 93.750 dan mesin *sealer* Rp 14.583/bulan. Total biaya penyusutan dari ketiga alat tersebut adalah sebesar Rp 441.666/bulan.

Biaya total selain tenaga kerja didapatkan dari hasil penjumlahan biaya bahan utama dan tambahan, biaya lain-lain, dan biaya penyusutan alat yaitu Rp 9.961.666. Penggunaan bahan baku untuk kopi bubuk robusta sebanyak 100 Kg *green bean* kopi dalam 1 bulan, di mana terdapat 4 kali proses produksi dalam 1 bulan yang biasanya dilakukan di hari Senin saja. Dalam 1 bulan produksi, bahan baku yang digunakan mampu menghasilkan sekitar 80 kg kopi bubuk. Jumlah tersebut mengalami penurunan karena selama proses *roasting*, biji kopi menyusut hingga sekitar 20% dari berat awalnya.

Intermediate cost atau biaya antara adalah biaya yang dikeluarkan oleh usaha untuk membeli barang/jasa dalam proses produksinya, nilai tersebut diperoleh dari perhitungan biaya total produksi tanpa

tenaga kerja dibagi dengan jumlah bahan baku dengan hasil Rp 99.167/kg.

Variabel faktor konversi menunjukkan jumlah hasil yang diperoleh dari satu unit input. Nilai faktor konversi diperoleh melalui perhitungan antara total produksi kopi bubuk dan jumlah bahan baku yang telah digunakan. Nilai variabel faktor konversi sebesar 0,8 menunjukkan bahwa setiap 1 Kg bahan yang dipakai dapat menghasilkan 0,8 Kg kopi bubuk robusta. Pada penelitian ini, analisis perhitungan yang dilakukan yaitu dari *green bean* hingga menjadi bubuk kopi. Harga jual produk bubuk kopi robusta Djemberan yaitu Rp 20.000 dengan berat 100 gram menggunakan kemasan *pouch*, pada perhitungan nilai tambah diasumsikan dengan berat 1 kg dan harga Rp 200.000 untuk mempermudah dalam perhitungan nilai tambah dengan satuan yang sama yaitu kilogram. Nilai produk didapatkan dari hasil perkalian antara faktor konversi dan harga jual sehingga didapatkan nilai produk dari kopi bubuk robusta Djemberan yang dihasilkan sebesar Rp 160.000/Kg.

Besar nilai tambah ditentukan oleh hasil hitung antara nilai produk dan biaya antara yang dikurangi. Nilai tambah dari pengolahan kopi bubuk robusta Djemberan yang dihasilkan oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery mencapai Rp 60.383,34 per kilogram, yang berarti setiap satu kilogram produk tersebut mengalami peningkatan nilai sebesar Rp 60.383,34. Rasio nilai tambah diperoleh dari perhitungan nilai tambah dibagi dengan nilai produk dan dikalikan dengan 100%. Rasio nilai tambah untuk produksi kopi bubuk robusta selama satu bulan adalah 38%.

Terdapat 3 (tiga) indikator pengambilan keputusan rasio nilai tambah yaitu:

- a. Jika hasil perhitungan rasio nilai tambah < 15%, tergolong rendah.
- b. Jika hasil perhitungan rasio nilai tambah 15% - 40%, tergolong sedang.
- c. Jika hasil perhitungan rasio nilai tambah > 40%, tergolong tinggi.

Berdasarkan teori tersebut, rasio nilai tambah pada kopi bubuk robusta Djemberan yang diproduksi oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery tergolong sedang.

Biaya tenaga kerja untuk produk kopi bubuk robusta sebesar Rp 40.000 dengan rasio biaya tenaga kerja yaitu 0,66. Rasio biaya tenaga kerja didapatkan dari hasil perhitungan perbandingan antara biaya tenaga kerja dengan nilai tambah dan dikali 100%. Keuntungan yang didapatkan dari produk kopi bubuk robusta Djemberan adalah sebesar Rp 20.383,34/Kg dengan nilai rasio keuntungan sebesar 20%. Perhitungan keuntungan didapatkan dari pengurangan variabel nilai tambah dengan variabel biaya tenaga kerja, sementara untuk rasio keuangan didapatkan dari perbandingan nilai keuntungan dengan nilai tambah lalu dikali 100%.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Reswita (2016), dengan judul Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong (Studi Kasus pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi) memperoleh hasil pendapatan sebesar Rp 4.266.080,18 dan nilai tambah sebesar Rp 10.346,67/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 32,08% dalam satu kali proses produksi yang menyatakan bahwa rasio nilai tambah pada kopi bubuk robusta Cap Padi tergolong sedang.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan yang didapatkan hasil dan pembahasan di atas menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh oleh UMKM Bedhag Coffee Roastery dalam jangka waktu satu bulan yaitu sejumlah Rp

2.021.668,00. Nilai tambah yang dihasilkan dari UMKM Bedhag Coffee Roastery di Kabupaten Jember yaitu sebesar Rp 60.383,34 dengan presentase 38% yang tergolong pada kategori sedang dan keuntungan sebesar Rp 20.383,34 dengan presentase sebesar 34%.

Untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan, Bedhag Coffee Roastery sangat disarankan untuk mengoptimalkan strategi penjualan melalui platform *e-commerce*. Langkah ini akan memangkas ketergantungan pada pelanggan lokal dan membuka akses ke pasar yang lebih luas di seluruh Indonesia, sekaligus mengurangi biaya operasional yang terkait dengan promosi tradisional atau pengembangan cabang fisik. Alokasi sumber daya ke pemasaran digital dan optimasi produk di *e-commerce*, Bedhag Coffee Roastery dapat mencapai peningkatan signifikan dalam volume penjualan dan penguatan *brand awareness* di kancah nasional, bukan hanya di Kabupaten Jember.

REFERENSI

- Aponno, C., & Siahaya, S. L. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Keripik Salak Menggunakan Metode Hayami. *AKUA: Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 2(3), 206–212. <https://doi.org/10.54259/akua.v2i3.1860>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Buku Outlook Komoditas Perkebunan Kopi*. Kementerian Pertanian.
- Fadilla, A. R., & Wulandari, P. A. (2023). Literature review analisis data kualitatif: tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34-46.
- Faliha, S. H., Purwandari, I., Kurniawati, F., & Kifli, F. W. (2022). Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Agroindustri Gula Aren di Desa Gonoharjo Kecamatan Limbangan Kabupaten Kendal Jawa Tengah. *AGRIFITIA*:

- Journal of Agribusiness Plantation*, 2(1), 42–50.
<https://doi.org/10.55180/aft.v2i1.198>
- Harum, S. (2022). Analisis Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2015-2020 Menggunakan Metode Cobb-Douglass. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 102–109.
- Hutasoit, N. P., Nurfaizah, B. C., & Gunardi. (2022). Pengaruh Biaya Operasional terhadap Pendapatan pada Perum Damri Cabang Bandung. *Ekonomis: Journal of Economics and Business*, 6(1), 92.
<https://doi.org/10.33087/ekonomis.v6i1.495>
- Ibrahim, R., Halid, A., & Boekoesoe, Y. (2021). Analisis Biaya Dan Pendapatan Usahatani Padi Sawah Non Irigasi Teknis Di Kelurahan Tenilo Kecamatan Limboto Kabupaten Gorontalo. *AGRINESIA: Jurnal Ilmiah Agribisnis*, 5(3), 40.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/AGR/article/view/12275/3564>
- Putri, M. K., & Dellima, B. R. E. M. (2022). Analisis Kadar Kafein dalam Green Bean dan Roasted Bean Kopi Robusta (*Coffea canephora*) Temanggung Menggunakan Spektrofotometer UV. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(6), 577–584.
<https://doi.org/10.25026/jsk.v4i6.1253>
- Reswita. (2016). Pendapatan Dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta Di Kabupaten Lebong. *Jurnal AGRISEP*, 15(2), 255–262.
<https://doi.org/10.31186/jagrisep.15.2.255-262>
- Simorangkir, N. C., & Rosiana, N. (2022). Analisis Efisiensi Pemasaran Kopi Robusta. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(1), 113–125.
<https://doi.org/10.29244/jai.2022.10.1.113-125>
- Surya, N. L. W., Sudarma, I. M., & Wijayanti, P. U. (2016). Nilai Tambah dan Kelayakan Usaha Pengolahan Kopi Arabika pada Unit Usaha Produktif Ulian Murni Kabupaten Bangli. *Ejurnal Agribisnis Dan Agrowisata*, 5(1), 1–10.