Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/fag

ANALISIS NILAI TAMBAH BIJI KOPI ROBUSTA DI KOTA BANJARBARU (STUDI KASUS PADA KAFE TUJU)

Value-Added Analysis of Robusta Coffee Beans in Banjarbaru City (Case Study at Cafe Tuju)

Rahmat Rizkianor [*], Nina Budiwati dan Nurmelati Septiana

[*]Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci
Kafe; Kopi robusta; Nilai Tambah; Rasio Nilai Tambah;

Korespondensi
Main author:
rrizkianor@gmail.com
Corresponding author:
nina_budiwati@ulm.ac.id

Diterima: Januari 2024,
Disetujui: 13 Februari 2024,
Diterbitkan on-line : 31 Maret 2024

Penelitian ditujukan untuk menganalisis dan mengidentifikasi keadaan umum Kafe Tuju, nilai tambah dari produk olahan biji kopi robusta di Kafe Tuju dan produk berbahan dasar kopi robusta yang memiliki nilai tambah tertinggi. Penelitian ini dilaksanakan di Kafe Tuju, Jalan Indragiri No.4, Guntung Payung, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Penelitian dilaksanakan mulai bulan Februari hingga Oktober 2023. Data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan langsung melalui pemilik Kafe Tuju, dengan wawancara serta pengamatan di lapangan. Data sekunder didapat melalui instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik dan beberapa sumber yang terkait dari penelitian ini. Berdasarkan hasil penelitian, Kafe Tuju merupakan Kafe yang mengusung konsep industri garden minimalis dengan arsitektur mengadopsi elemen-elemen industri sekaligus menonjolkan taman yang berada diarea outdoor. Kafe Tuju buka setiap hari dengan memiliki total waktu operasional harian selama 15 jam, terhitung dari opening pada pukul 09.00 WITA hingga closing pukul 23.00 WITA. Produk dengan nilai tambah tertinggi adalah produk Nuansa yang memiliki nilai tambah sebesar Rp 11.726.549 dengan nilai rasio sebesar 71,46%. Produk dengan rasio nilai tambah tertinggi adalah Arah dengan rasio sebesar 76,36% dan nilai tambah sebesar Rp 10.544.856.

PENDAHULUAN

Pada dasarnya ada dua jenis kopi yang paling sering digunakan, yaitu arabika dan robusta, Arabika menjadi kopi dengan rasa paling baik sementara robusta dianggap sebagai kopi kelas dua ysng disebabkan oleh cita rasa lebih pahit serta kadar kafein yang tinggi (Manastas, 2017:14). Karakter rasa lebih pahit dan sedikit asam yang dimiliki kopi robusta mengharuskan adanya inovasi berupa penambahan bahan lain seperti susu sapi, kental manis, sirup perisa, hingga creamcheese agar dapat diterima oleh konsumen. Hal inilah yang dilakukan oleh hampir semua Kafe di Indonesia, tidak terkecuali Kafe Tuju.

Kafe Tuju resmi beroperasi pada tanggal 2 Juli 2022. Kafe Tuju berlokasi pada Jalan Indragiri No.4, Guntung Payung, Kecamatan Landasan Ulin. Setiap harinya buka dari jam 9 pagi sampai jam 11 malam dengan beragam menu minuman dan makanan.

Kafe Tuju memiliki beragam produk olahan minuman berbahan dasar kopi robusta seperti kopi susu Arah yang memiliki cita rasa gula aren, kopi susu Nuansa dengan tambahan creamcheese, kopi susu Makna dengan rasa vanilla, kopi susu Tujuan dengan rasa hazelnut, kopi susu Suasana dengan rasa cheesecake, serta mocktail Calmbelt dengan sensasi menyegarkan.

Kafe Tuju memiliki takaran kopi sebesar 18ml untuk setiap produk berbahan kopi robusta. Produk berbahan kopi robusta menjadi produk dengan penjualan yang tinggi, berikut dapat dilihat rincian produk kopi robusta.

Tabel 1. Penjualan minuman berbahan kopi robusta pada Februari 2023

No	Nama	Kategori	Jumlah Gelas
1	Arah	Kopi Susu	246
2	Makna	Kopi Susu	160
3	Suasana	Kopi Susu	253
4	Nuansa	Kopi Susu	217
5	Tujuan	Kopi Susu	237
6	Calmbelt	*Mocktail*	58
Total			**1.171**

Sumber: Pengolahan data primer (2023)

Semua jenis kopi susu tersebut memiliki bahan-bahan tambahan yang berbeda, hal ini bertujuan untuk mendapatkan rasa minuman yang diinginkan. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian perihal analisis nilai tambah biji kopi robusta pada Kafe Tuju di Kota Banjarbaru, untuk mengetahui besaran nilai tambah serta besaran rasio yang didapatkan setelah mengolah biji kopi robusta menjadi produk minuman.

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai dari suatu komoditas setelah mengalami proses pengolahan, distribusi serta penyimpanan. Dalam proses pengolahan, nilai tambah didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan nilai input lainnya. Perubahan nilai bahan baku yang telah mengalami perlakuan pengolahan besar nilainya dapat diperkirakan apabila dilihat berdasarkan pengertian tersebut (Zaini et al., 2019:10).

Dengan mengetahui besaran nilai tambah pada produk berbahan kopi robusta miliknya maka Kafe Tuju akan memiliki referensi untuk mengembangkan produk-produk lain kedepannya. Serta dapat memprioritaskan promosi kepada produk berbahan kopi robusta dengan rasio nilai tambah tertinggi.

Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis: (1) keadaan umum pada Kafe Tuju, (2) nilai tambah dari produk olahan biji kopi robusta di Kafe Tuju dan produk berbahan dasar kopi robusta yang memiliki rasio nilai tambah tertinggi.

Penelitian ini memiliki kegunaan (1) bagi pelaku usaha, dapat memberikan data untuk membantu pengembangan produk dan menentukan produk mana yang harus menjadi prioritas dalam promosi. (2) Bagi pembaca, dapat menjadikan penelitian ini sebagai sumber informasi dan referensi untuk penelitian-penelitian selanjutnya. (3) Bagi peneliti, dapat mengambil manfaat dari penelitian ini sebagai tambahan pengetahuan dan media penerapan ilmu yang telah diperoleh serta menjadi salah satu syarat untuk kelulusan dan mendapat gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat penelitian ditentukan langsung oleh peneliti karena merupakan penelitian studi kasus. Penelitian ini dilakukan pada Kafe Tuju, yang beralamat lengkap di Jalan Indragiri No.4, Guntung Payung, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Penelitian dilaksanakan dari Bulan Februari 2023 hingga Oktober 2023, diawali dengan penyusunan proposal, dilanjutkan pengambilan data, pengolahan dan analisis data serta pembuatan laporan hasil penelitian.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan data primer yang didapat melalui pengamatan serta wawancara langsung dengan pemilik dan wakil pemilik Kafe Tuju menggunakan kuesioner. Dan data

sekunder yang diperoleh melalui buku dan jurnal – jurnal penelitian terdahulu.

Analisis Data

Tujuan pertama pada penelitian yaitu mengetahui keadaan umum pada Kafe Tuju, dijawab dengan menggunakan metode deskriptif.

Untuk menjawab tujuan penelitian yang kedua yaitu nilai tambah dalam usaha Kafe Tuju menggunakan perhitungan nilai tambah. Nilai tambah dipengaruhi oleh 3 (tiga) faktor utama, yaitu besarnya keuntungan yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi sebuah produk minuman, input lain serta bahan baku yang digunakan. Informasi lebih rinci dapat dilihat pada rumus berikut ini (Marimin & Maghfiroh, 2010:130):

NT = NP - NBB - Nilai Input Lainnya (1)

dengan: NT nilai tambah (Rp/kg)
NP nilai produk/output (Rp/kg)
NBB nilai bahan baku (Rp/kg)

Untuk input yang berbentuk barang modal yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, maka perlu dihitung besarnya penyusutan. Besarnya penyusutan untuk setiap proses produksi ini hanya berupa taksiran dikarenakan tidak mungkin menetapkan secara tepat. Biaya tetap untuk mesin dihitung dengan rumus penyusutan, yaitu (Maulidah, 2012:139):

$$D = \frac{Pb - Ps}{t} \quad (2)$$

dengan: D nilai penyusutan alat/mesin (Rp/tahun)
Pb nilai awal alat/mesin (Rp)
Ps nilai akhir alat/mesin (Rp)
t nilai ekonomis alat/mesin (tahun)

Untuk menganalisis produk berbahan dasar kopi robusta yang memiliki rasio nilai tambah tertinggi, digunakan perhitungan yang diperoleh dari nilai produk atau output yang dihasilkan dikurang dengan nilai bahan baku dan nilai input lain.

$$\text{Rasio Nilai Tambah} = \frac{\text{Nilai Tambah}}{\text{Nilai Output}} \times 100\% \quad (3)$$

Rasio nilai tambah didapat dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam satuan persen (%). Rasio nilai tambah menunjukan persentase nilai tambah dari nilai output. Artinya jika rasio nilai tambah ≥ 50% maka nilai tambah lebih besar disbanding nilai output dan nilai tambah dinyatakan tergolong tinggi. Jika rasio nilai tambah <50%, maka nilai tambah yang dihasilkan lebih kecil dibanding nilai outputnya dan nilai tambah dinyatakan tergolong rendah

GAMBARAN UMUM USAHA

Sejarah Usaha

Kafe Tuju merupakan sebuah usaha kuliner khususnya pada bidang Coffee Shop. Produk yang ditawarkan di Kafe Tuju meliputi kopi dan non-kopi, serta makanan ringan sampai makanan berat. Kafe Tuju berdiri pada tanggal 2 Juli 2022 di Kota Banjarbaru.

Kafe Tuju didirikan oleh Bapak Rozan beserta Bapak Levy menggunakan dana pribadi dan investasi. Untuk tanah atau lokasi Bapak Rozan mendapatkan hibah dari orangtua beliau, sehingga beliau tidak mengeluarkan biaya sewa.

Lokasi

Lokasi Kafe Tuju yang beralamat pada Jalan Indragiri, No. 4, Guntung Payung, Kecamatan Landasan Ulin, Kota Banjarbaru

Bangunan Kafe dengan satu lantai ini berdiri pada lokasi yang terbilang strategis karena berlokasi dekat dengan jalan utama pusat Kota Banjarbaru sehingga memudahkan konsumen untuk menemukan dan mengakses lokasi Kafe Tuju itu sendiri

Proses Produksi

Secara umum proses produksi produk minuman berbahan kopi robusta pada Kafe Tuju memiliki persamaan baik produk kopi susu maupun mocktail. Persamaan tersebut meliputi langkah-langkah yang dilakukan serta perlakuan terhadap biji kopi robusta yang menjadi bahan utama pada masing-masing produk. Proses produksi produk minuman pada Kafe Tuju yang pertama adalah Grinding merupakan proses menghaluskan biji kopi menjadi bubuk kopi menggunakan alat penggiling (*grinder*) dengan tingkat kehalusan yang sudah ditentukan. Proses selanjutnya adalah ekstraksi, yaitu proses untuk mengasilkan kopi cair atau espresso. Kopi yang telah melalui proses penghalusan akan diletakkan pada alat

bernama porta filter yang berfungsi sebagai wadah untuk bubuk kopi, kemudian dipadatkan menggunakan tekanan manual oleh barista. Dilanjutkan porta filter dipasangkan pada mesin kopi. Mesin kopi akan mengalirkan sejumlah air bersuhu tinggi yang akan mengekstraksi bubuk kopi, dengan 18gr bubuk kopi akan menghasilkan kopi cair atau espresso sebanyak 40ml. Dan yang terakhir adalah proses mixing, yaitu proses pencampuran bahan utama dengan semua bahan tambahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keadaan Umum Kafe

Konsep yang diusung oleh Kafe Tuju adalah konsep industri garden minimalis. Konsep ini menggabungkan elemen-elemen industri, taman, dan minimalisme. Kafe Tuju menonjolkan taman yang berada di halaman belakang yang dirancang dengan gaya minimalis, dengan penggunaan tanaman yang terbatas dan perabotan yang sederhana. Prinsip dasar taman minimalis adalah kesederhanaan dan ketertiban, yang memberikan pengunjung kesempatan untuk melarikan diri dari hiruk-pikuk kota dan terhubung dengan alam.

Dari segi operasional, Kafe Tuju buka setiap hari dengan selama 15 jam terhitung dari *opening* pada pukul 09.00 WITA hingga *closing* pukul 23.00 WITA. Dalam pelaksanaannya terbagi menjadi dua shift yaitu shift pertama dengan karyawan sejumlah dua orang yang dimulai dari pukul 08.00 WITA sampai dengan pukul 16.00 WITA. Sementara untuk shift kedua dilaksanakan oleh tiga sampai dengan lima orang karyawan dimulai dari pukul 16.00 WITA sampai dengan pukul 23.00 WITA. Dengan lonjakan pengunjung terjadi pada pukul 20.00 WITA sampai dengan 22.00 WITA

Nilai Tambah Produk Olahan Biji Kopi Robusta di Kafe Tuju

Nilai tambah merupakan peningkatan nilai komoditas setelah melalui proses pengolahan, distribusi dan penyimpanan dalam produksi. Nilai tambah pada Kafe Tuju dipengaruhi oleh beberapa aspek seperti harga dari bahan baku, penambahan input lain dan keuntungan yang didapatkan dari pengolahan kopi robusta menjadi produk-produk minuman. Penambahan input lain dalam proses pengolahan kopi robusta menjadi produk minuman terdiri dari air, susu UHT, krimer, gula aren, sirup berperisa cheesecake, sirup berperisa vanilla, sirup berperisa, shortbread, sirup berperisa hazelniut, sirup berperisa raspberry, sirup berperisa elderflower, sirup berperisa peach, sirup gula, soda, kental manis, bubuk creamcheese, serta listrik, kemasan dan biaya penyusutan. Nilai tambah diartikan sebagai selisih antara nilai produk dengan input lainnya dan nilai biaya bahan baku, tidak termasuk tenaga kerja dalam proses pengolahan.

Besar atau kecilnya nilai tambah dipengaruhi oleh tiga faktor utama yaitu harga bahan baku yang digunakan, besar keuntungan yang didapatkan dan sumbangan dari input lainnya (Suryati et al., 2020).

Untuk melihat lebih jelas nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta menjadi produk minuman di Kafe Tuju pada bulan Maret 2023, dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Total nilai tambah produk berbahan dasar kopi robusta Kafe Tuju pada bulan Maret 2023

No	Produk	Output/ Penerimaan (a)	Bahan baku utama (b)	Nilai input lain (c)	Nilai tambah (a)-(b)-(c)
1	Arah	13.775.000	275.500	2.954.644	10.544.856
2	Makna	6.900.000	138.000	2.182.438	4.566.055
3	Tujuan	12.264.000	219.000	3.751.263	8.272.302
4	Suasana	12.824.000	229.000	3.817.868	8.754.719
5	Nuansa	16.408.000	293.000	4.359.774	11.726.549
6	Calmbelt	3.135.000	47.500	977.031	2.096.365

Sumber: Pengolahan data primer (2023)

Berdasarkan Tabel 2, nilai tambah masing-masing produk di Kafe Tuju. Nilai tambah tertinggi terdapat pada produk Nuansa dengan nilai tambah sebesar Rp11.726.549, diikuti oleh produk Arah dengan nilai tambah sebesar Rp10.544.856, kemudian Suasana dengan nilai tambah sebesar Rp8.754.719, Tujuan dengan nilai tambah sebesar Rp8.272.302, Makna dengan nilai tambah sebesar Rp4.566.055, dan terakhir Calmbelt dengan nilai tambah sebesar Rp 2.096.365.

Rasio nilai tambah merupakan rasio antara nilai tambah dengan nilai output dan dinyatakan dalam satuan persen (%). Rasio nilai tambah dikatakan rendah apabila nilai rasio <50% dan rasio nilai tambah dikatakan tinggi apabila nilai rasio ≥ 50%.

Untuk melihat nilai tambah tertinggi dari produk-produk kopi robusta di Kafe Tuju pada bulan Maret 2023, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3**.** Total rasio nilai tambah produk berbahan dasar kopi robusta Kafe Tuju pada bulan Maret 2023

No	Produk	Output/ Penerimaan	Nilai tambah	Rasio nilai tambah (%)
1	Arah	13.775.000	10.544.856	76,36 (tinggi)
2	Makna	6.900.000	4.566.055	66,17 (tinggi)
3	Tujuan	12.264.000	8.272.302	67,45 (tinggi)
4	Suasana	12.824.000	8.754.719	68,26 (tinggi)
5	Nuansa	16.408.000	11.726.549	71,46 (tinggi)
6	Calmbelt	3.135.000	2.096.365	66,86 (tinggi)

Sumber: Pengolahan data primer (2023)

Dapat diketahui tingkat rasio nilai tambah dari masing-masing produk di Kafe Tuju. Rasio nilai tambah tertinggi dimiliki oleh produk Arah yaitu sebesar 76,36% dan nilai tambah sebesar Rp 10.544.856, diikuti oleh Nuansa dengan rasio nilai tambah sebesar 71,46% dan nilai tambah sebesar Rp 11.726.549, kemudian Suasana dengan rasio nila tambah sebesar 68,26% dan nilai tambah sebesar Rp 8.754.719, Calmbelt dengan rasio nila tambah sebesar 66,86% dan nilai tambah sebesar Rp 2.096.365, Tujuan sebesar 67,45% dengan nilai tambah sebesar Rp 8.272.302, dan terakhir Makna dengan rasio nilai tambah sebesar 66,17% dan nilai tambah sebesar Rp 4.566.055.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Kafe Tuju adalah Kafe yang mengusung konsep industri garden minimalis dengan arsitektur mengadopsi elemen-elemen industry sekaligus menonjolkan taman yang berada diarea outdoor. Kafe Tuju buka setiap hari dengan memiliki total waktu operasional harian selama 15 jam, terhitung dari opening pada pukul 09.00 WITA hingga closing pukul 23.00 WITA
2. Produk dengan nilai tambah tertinggi adalah produk Nuansa dengan nilai tambah sebesar Rp 11.726.549 dan rasio sebesar 71,46%. Dan roduk dengan rasio nilai tambah tertinggi adalah Arah dengan rasio sebesar 76,36% dan nilai tambah sebesar Rp 10.544.856.

Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Manajemen diharapkan lebih memperhatikan perawatan bangunan dan furnitur pada Kafe Tuju, karena perpaduan konsep bangunan industrialis yang didominasi bagian bangunan yang belum selesai (*unfinished*) dipadukan dengan tanaman akan memperbesar kemungkinan kerusakan pada bangunan.
2. Untuk memaksimalkan nilai tambah, pemilik Kafe Tuju diharapkan untuk meningkatkan penjualan produk Arah karena memiliki rasio nilai tambah tertinggi yaitu sebesar 76,36%.
3. Untuk pemilik usaha Kafe Tuju diharapkan agar mempertahankan dan menambah variasi produk berbahan kopi robusta, karena masing -masing produk memiliki nilai tambah yang tinggi yaitu lebih dari 50%

DAFTAR PUSTAKA

Manastas, L. (2017). *Teknik Budidaya Tanaman Kopi*. Trans Idea Publishing.

Marimin, & Maghfiroh, N. (2010). *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. IPB Press.

Maulidah, S. (2012). *Pengantar Manajemen Agribisnis*. UB Press.

Suryati, E. D., Budiwati, N., & Fajeri, H. (2020). Analisis Nilai Tambah Dodol Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) di Desa Pemuda, Kecamatan Pelaihari, Kabupaten Tanah Laut (Studi Kasus pada UMKM Berkat Motekar). *Frontier Agribisnis*, *4*(2), 75–82.

Zaini, A., Palupi, P. P., Pujowati, P., & Emmawati, A. (2019). *Nilai tambah dan daya saing produk unggulan di Kutai Barat*. Deepublish.