

ANALISIS FINANSIAL DAN NILAI TAMBAH USAHA PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA (*Coffea robusta*) DI KECAMATAN ASTAMBUL KABUPATEN BANJAR

Financial and Value Added Analysis of of Robusta Coffee (*Coffea robusta*) Processing Business in Astambul sub-District, Banjar District

Taufik Rahman*, Eka Radiah, Artahnan Aid

Prodi Agribisnis/Jurusan SEP, Fak. Pertanian – Univ. Lambung Mangkurat, Banjarbaru – Kalimantan Selatan

*Corresponding author: taupxrahman@gmail.com

Abstrak. Kopi dapat dianggap sebagai salah satu penyumbang devisa negara yang cukup potensial dan juga merupakan mata pencaharian bagi setidaknya satu setengah juta jiwa petani kopi yang tersebar di Indonesia. Untuk menambah nilai ekonomis suatu produk, maka diperlukan pengolahan agar bahan mentah mampu menjadi produk yang memiliki nilai tambah, tidak terkecuali dengan pengolahan produk kopi robusta (*Coffea robusta*) seperti yang dilakukan pengolah kopi di Kabupaten Banjar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mekanisme pengolahan kopi, mengetahui perbedaan pendapatan dan keuntungan dari produk kopi yang diolah, mengetahui nilai tambah dari pengolahan kopi, serta hambatan yang dihadapi pengolah kopi. Metode penelitian yang di gunakan adalah metode sensus dengan jenis data berupa data primer dan data sekunder. Jumlah responden yang diambil berjumlah 6 orang pengolah kopi. Penelitian ini dilakukan di Desa Jati Baru, Kecamatan Astambul, dimana wilayah tersebut adalah satu-satunya tempat pengolahan kopi di Kabupaten Banjar. Penelitian ini dilaksanakan pada Januari sampai September 2019, dimana pengambilan data pada September 2019. Berdasarkan hasil penelitian untuk mekanisme pengolahan kopi memiliki beberapa tahapan seperti sotarsi kopi biji kering, penyangraian, pendinginan, pengayakan dan pembubukan biji kopi. Kemudian untuk perbedaan pendapatan dan keuntungan dari produk kopi yang diolah, untuk rata-rata pendapatan kopi biji sangrai dalam satu bulan sebesar Rp 600.583, sedangkan untuk kopi bubuk Rp 3.976.583. Untuk rata-rata keuntungan kopi biji sangrai dalam satu bulan sebesar Rp 600.583, sedangkan untuk kopi bubuk Rp 2.056.583. Untuk nilai tambah yang diperoleh pengolahan kopi dari kopi biji kering menjadi kopi biji sangrai sebesar Rp 7.667 dan nilai tambah dari kopi biji kering menjadi kopi bubuk sebesar Rp 7.701. Selanjutnya untuk hambatan yang dihadapi oleh pengolah kopi, yaitu kurangnya modal, kurangnya bahan baku kopi robusta Pengaron dan kurangnya ilmu pengetahuan infomasi dan komunikasi.

Kata kunci: nilai tambah, kopi robusta, pengolahan, pendapatan, keuntungan

PENDAHULUAN

Kopi di Indonesia telah memasuki pasar ekspor dengan tujuan ekspor termasuk Malaysia, Amerika Serikat, Jerman, dan Jepang. Peningkatan konsumsi kopi di dunia merupakan peluang bagi Indonesia sebagai penghasil dan pengeksor kopi untuk meningkatkan produksi dan kualitas kopi dalam negeri untuk memenuhi permintaan domestik dan asing. Kesuksesan agribisnis kopi adanya dukungan semua pihak

yang terkait dalam proses produksi pengolahan. Upaya meningkatkan kualitas kopi terus dilakukan agar kopi di Indonesia dapat bersaing di internasional (Rahardjo, 2012: 12).

Ada 120 jenis tanaman kopi yang telah diidentifikasi. Namun, dalam rute komersial, hanya ada tiga jenis kopi utama yaitu arabika, robusta, liberica, dan turunan liberica yang memiliki biji excelsa lebih kecil. Arabika dan

Robusta adalah biji kopi paling populer (Hoffman, 2014: 8).

Provinsi Kalimantan Selatan berkontribusi dalam perkebunan kopi di Indonesia dengan luas lahan 3.168 ha dan memproduksi 1.569 ton yang memiliki produktivitas 623 kg/ha. Produksi tertinggi di Kalimantan Selatan adalah Kabupaten Banjar dengan produksi 624 ton.

Kecamatan Pengaron sebagai penghasil kopi terbanyak di Kabupaten Banjar dengan jumlah produksi kopi 242 ton dari luas lahan 314 ha dengan produktivitas 1.000 kg/ha, kopi yang dihasilkan dalam bentuk biji kopi kering dijual ke Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar untuk dilakukan proses pengolahan kopi lebih lanjut.

Secara umumnya, mekanisme yang digunakan untuk mengolah biji kopi kering adalah dengan disangrai terus digiling menjadi bubuk agar mendapat nilai tambah secara ekonomis. Pengolahan kopi sangat penting dalam menentukan kualitas dan rasa kopi.

Beberapa proses pengolahan kopi yang dikerjakan memperoleh peningkatan harga jual dengan kenaikan sebesar 66% dari biji kopi kering menjadi biji kopi sangrai, sedangkan pengolahan dari biji kopi kering menjadi kopi bubuk mengalami kenaikan harga jual sebesar 100%. Dengan perbedaan harga jual setiap bentuk pengolahan masih belum diketahui pendapatan dan keuntungan yang diperoleh dengan memperhitungkan biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) Mengetahui mekanisme proses pengolahan kopi setiap produk yang dihasilkan; (2) Mengetahui perbedaan pendapatan dan keuntungan produk kopi yang dijual; (3) Mengetahu nilai tambah yang diperoleh dari pengolah kopi; (4) Mengetahui hambatan yang dihadapi pengolah kopi.

Kegunaan dari penelitian ini adalah: (1) Penelitian ini dapat menambah pengetahuan tentang ekonomi pertanian dan bisnis pengolahan kopi; (2) Sebagai tambahan informasi dan bahan kajian tentang usaha pengolahan kopi; (3) Sebagai sarana pengabdian civitas akademik yang diperoleh mahasiswa.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa Jati Baru, Kecamatan Astambul, Kabupaten Banjar. Penelitian ini dilakukan dari Januari 2019 hingga September 2019, mulai dari persiapan, pengumpulan data, pengolahan data hingga tahap persiapan laporan.

Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data yang dikumpulkan dalam data primer dan sekunder. Data yang dimaksud adalah data primer yang diperoleh melalui pengisian kuesioner dengan mewawancarai responden secara langsung. Sementara data sekunder dalam bentuk buku, jurnal, dan literatur yang relevan diperoleh dari lembaga yang terkait dengan penelitian, khususnya yang terkait dengan penelitian yang dilakukan.

Metode Pengambilan Contoh

Penentuan responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode sensus. Metode ini dipilih karena sampel yang diambil seluruh anggota populasi. Jumlah populasi pelaku usaha pengolahan kopi di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar adalah sebanyak 6 orang, sehingga keseluruhan populasi akan dijadikan sebagai responden.

Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama yaitu untuk mengetahui mekanisme proses pengolahan kopi setiap produk yang dihasilkan. Dilakukan dengan analisis deskriptif dari data yang didapatkan melalui wawancara kepada responden pihak terkait.

Untuk menjawab tujuan kedua yaitu untuk mengetahui pendapatan dan keuntungan masing-masing bentuk produk kopi yang dijual dilakukan dengan cara sebagai berikut:

Menurut (Kasim, 1997: 26) Pendapatan yang diperoleh selama periode tertentu adalah selisih atau hasil dari pengurangan jumlah nilai pendapatan dengan total biaya aktual atau eksplisit yang dikeluarkan. Untuk menghitung pendapatan digunakan rumus sebagai berikut:

$$I = TR - T_{ce} \quad (1)$$

dengan: I pendapatan (Rp)
TR total penerimaan (Rp)
TCe total biaya eksplisit (Rp)

Menurut (Kasim, 1997: 26) keuntungan merupakan selisih nilai penerimaan yang diperoleh dengan semua biaya yang dikeluarkan. Untuk mengetahui besar keuntungan dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC \quad (2)$$

dengan: π keuntungan (Rp)
TR total penerimaan (Rp)
TC total biaya (Rp)

Menurut (Kasim, 1997: 13) penerimaan adalah merupakan hasil perkalian dari jumlah produksi total dengan harga satuan sebuah hasil produksi tersebut. Untuk menghitung penerimaan dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$TR = P_y \times Y \quad (3)$$

dengan: TR total penerimaan (Rp)
 P_y harga dari hasil pengolahan (Rp)
Y banyak output produksi (kg)

Menurut (Kasim, 1997: 19) Biaya total merupakan nilai uang keseluruhan dari semua cabang. Untuk mengetahui total biaya dapat digunakan rumus sebagai berikut:

$$TC = TCe + Tci \quad (4)$$

dengan: TC total biaya (Rp)
TCe total biaya eksplisit (Rp)
TCi total biaya implisit (Rp)

Menurut (Kasim, 1997: 17) Untuk menghitung barang yang tidak terpakai habis dalam satu periode produksi, nilainya diperhitungkan sama dengan nilai penyusutan untuk mengetahui besarnya biaya penyusutan alat dapat digunakan rumus sbagai berikut:

$$D = \frac{Nb - Ns}{N} \quad (5)$$

dengan: D nilai penyusutan (Rp/tahun)
Nb nilai pembelian awal (Rp/tahun)
Ns nilai pembelian akhir (Rp/tahun)
N umur ekonomis alat (tahun)

Untuk menjawab tujuan ketiga yaitu untuk mengetahui berapa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan perhitungan metode Hayami

No	Variabel	Formula
Output, Input, dan Harga		
1	Output (kg/bulan)	A
2	Input (kg/bulan)	B
3	Tenaga Kerja (HKO/bulan)	C
4	Faktor Konversi	$D = A/B$
5	Koefisien TK	$E = C/B$
6	Harga Output (Rp/kg)	F
7	Upah Rata-rata (Rp/HKO)	G
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	H
9	Input Lain (Rp/kg)	I
10	Nilai Output (Rp/kg)	$J = D \times F$
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	$K = J - I - H$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L = K/J$
12	a. Pendapatan TK (Rp/kg)	$M = E \times G$
	b. Bagian TK (%)	$N = M/K$
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	$O = K - M$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P = O/K$

Sumber: (Silitonga, 2017: 5)

Untuk menjawab tujuan keempat yaitu mengetahui hambatan masing-masing produk kopi yang dijual dilakukan dengan cara analisis deskriptif melalui wawancara kepada responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Pengolah kopi yang menjadi responden dalam penelitian ini adalah 6 orang yang bertempat tinggal di Desa Jati Baru, Kecamatan Astambul, Kabupaten Banjar. Karakteristik responden meliputi usia, tingkat pendidikan, pengalaman, jumlah tanggungan, dan pekerjaan sampingan.

Umur. Tingkat umur pengolah kopi terbanyak pada umur 25–35 tahun terdapat 3 orang pengolah kopi, sedangkan pada rentang umur 36–45 tahun terdapat 2 orang pengolah kopi dan pada rentang umur 46–55 hanya 1 orang pengolah kopi saja. Ini menunjukkan bahwa pengolah kopi termasuk dalam usia produktif. Usia produktif di sini terkait dengan kemampuan fisik atau kegiatan pengolahan kopi.

Pendidikan. Tingkat pendidikan pengolah kopi responden yang paling banyak adalah lulusan SD sederajat dengan jumlah sebanyak 4 orang pengolah kopi, sedangkan untuk 2 orang pengolah kopi tidak sekolah. Hal ini dapat mempengaruhi pada sikap dan pengetahuan terhadap teknologi dan informasi terbaru.

Tanggungan Keluarga. Dimana jumlah tanggungan 3–5 orang terdapat 5 responden

dengan persentase 83% dan kelompok jumlah tanggungan 0–2 yaitu 1 orang responden dengan persentase 17%. Semakin banyak tanggungan yang dimiliki, maka akan semakin besar pula bagian pendapatan yang harus disisihkan untuk biaya dan keperluan tanggungan tersebut.

Pengalaman. Jumlah pengolah kopi memiliki pengalaman 21–30 tahun terdapat 4 orang pengolah kopi, sedangkan yang memiliki pengalaman 10–20 tahun yaitu 2 orang pengolah kopi. Pengolah kopi di Desa Jati Baru sudah memiliki pengalaman diatas 10 tahun. Banyak pengalaman yang dimiliki pengolah kopi akan berguna dalam mengatasi berbagai hambatan bisnis yang mungkin mereka hadapi.

Pekerjaan Sampingan. Jumlah pekerjaan sampingan yang paling banyak adalah petani dengan jumlah 3 orang, sedangkan 2 orangnya lagi memiliki pekerjaan sampingan sebagai pedagang. Dan yang tidak memiliki pekerjaan sampingan cuma 1 orang saja.

Mekanisme Proses Pengolahan Kopi

Biji kopi kering dari Pengaron dibeli oleh pedagang pengepul dari Astambul, kemudian di jual kembali ke pengolah kopi untuk diolah lebih lanjut. Proses pengolahan kopi tersebut memiliki beberapa tahapan seperti sotarsi kopi biji kering, penyangraian, pendinginan, pengayakan dan pembubukan biji kopi.

Sotarsi Biji Kopi Kering. Kopi Biji kering disortasi secara mekanik untuk memisahkan biji pecah dan biji utuh. Biji utuh saja yang diambil karena biji pecah akan mudah gosong sehingga menyebabkan tingkat kematangan yang tidak seimbang. Biji kopi yang siap digunakan sebagai bahan pembuat kopi adalah biji kopi yang memiliki kadar air kering mulai dari 12–13%.

Penyangraian. Proses ini adalah tahap pembentukan aroma khas dan rasa kopi dari dalam biji kopi. Penyangraian merupakan proses menggoreng biji kopi tanpa menggunakan minyak. Proses penyangraian memakan waktu kurang lebih 2 jam dengan suhu panas stabil. Penyangraian kopi belum menggunakan mesin. Pengolah kopi di Desa Jati Baru masih menggunakan alat tradisional, berupa gilingan drum yang dimodifikasi, alat sangrai maksimal dapat menampung berat 15 kg biji kopi kering.

Pendinginan. Setelah proses sangrai selesai, biji kopi harus segera didinginkan didalam bak pendingin. Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Proses pendinginan memakan waktu 15 menit. Selain itu, proses ini juga berfungsi untuk memisahkan sisa kulit ari yang terlepas dari biji kopi saat proses sangrai.

Pengayakan. Setelah kopi dingin, selanjutnya biji kopi diayak menggunakan nyiru untuk memisahkan sisa kulit ari serta kotoran yang masih tertinggal. Proses pengayakan memakan waktu sekitar 30 menit.

Pembubukan. Biji kopi sangrai yang dihaluskan dengan mesin pembubuk (*grinder*) harus sampai diperoleh butiran kopi bubuk yang halus ataupun dengan tingkat kehalusan tertentu. Mesin pembubuk biji kopi sangrai yang digunakan untuk kopi bubuk adalah tipe burr-mill. Proses pembubukan membutuhkan waktu 30 menit.

Perbedaan Pendapatan dan Keuntungan Produk Kopi

Produk kopi yang dihasilkan oleh pengolah kopi yaitu berupa kopi biji sangrai dan kopi bubuk. Produk biji kopi sangrai dengan harga Rp 50.000/kg, sedangkan produk kopi bubuk adalah Rp 60.000/kg. Dengan perbedaan harga jual produk terdapat juga perbedaan pendapatan dan keuntungan masing-masing produk diperoleh dengan memperhitungkan penerimaan dan biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Pendapatan. Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya total eksplisit. Untuk mengetahui pendapatan kopi biji kopi sangrai maupun kopi bubuk pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata pendapatan kopi biji sangrai dan kopi bubuk

No	Jenis Produk	Penerimaan (Rp)	Biaya Eksplisit (Rp)	Rata-rata pendapatan (Rp)
1	Kopi Biji Sangrai	5.200.000	4.599.417	600.583
2	Kopi Bubuk	36.520.000	32.543.417	3.976.583

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa rata-rata pendapatan yang diperoleh pengolah kopi biji sangrai adalah sebesar Rp 600.583, sedangkan rata-rata pendapatan yang diperoleh pengolah kopi bubuk adalah sebesar Rp

3.976.583. Dalam hal ini maka dapat disimpulkan bahwa pendapatan yang diperoleh pada pengolah kopi bubuk lebih tinggi dari pada pengolah kopi biji sangrai.

Keuntungan. Keuntungan bisa disebut dengan pendapatan bersih yang diperoleh pengolah kopi biji sangrai dan pengolah kopi bubuk dalam satu kali bulan kemudian dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi. Adapun keuntungan responden pengolah kopi dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Rata-rata keuntungan kopi biji sangrai dan kopi bubuk

No	Jenis Produk	Penerimaan (Rp)	Total Biaya (Rp)	Rata-rata Keuntungan (Rp)
1	Kopi Biji Sangrai	5.200.000	4.599.417	600.583
2	Kopi Bubuk	36.520.000	34.463.417	2.056.583

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan Tabel 14, terlihat bahwa rata-rata keuntungan yang diperoleh pengolah kopi biji sangrai adalah sebesar Rp 600.583, sedangkan rata-rata keuntungan yang diperoleh pengolah kopi bubuk adalah sebesar Rp 2.056.583. Dalam hal ini maka dapat disimpulkan bahwa keuntungan yang diperoleh pada pengolah kopi bubuk lebih tinggi dari pada pengolah kopi biji sangrai.

Penerimaan. Penerimaan merupakan nilai yang diperoleh dari seluruh hasil produksi biji kopi sangrai maupun kopi bubuk dengan harga per kg. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata penerimaan kopi biji sangrai dan kopi bubuk

No	Jenis Produk	Produksi (kg)	Harga (Rp)	Rata-rata Penerimaan (Rp/kg)
1	Kopi Biji Sangrai	104	50.000	5.200.000
2	Kopi Bubuk	609	60.000	36.520.000

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Pada Tabel 5, terdapat penerimaan biji kopi sangrai sebesar Rp 5.200.000 dan penerimaan kopi bubuk sebesar Rp 36.520.000, dengan selisih yang cukup besar Rp 31.320.000. Hal ini maka dapat disimpulkan bahwa penerimaan

yang diperoleh pada pengolah kopi bubuk lebih tinggi dari pada pengolah kopi biji sangrai.

Biaya Total. Biaya total merupakan semua biaya yang dikeluarkan oleh pengolah kopi untuk kegiatan yang mereka jalankan. Jumlah biaya total yang dikeluarkan pengolah kopi biji sangrai dan pengolah kopi bubuk dapat dilihat pada Tabel 6 dibawah ini.

Tabel 6. Total biaya rata-rata kopi biji sangrai dan kopi bubuk

No	Jenis Produk	Biaya Eksplisit (Rp)	Biaya Implisit (Rp)	Rata-rata Total Biaya (Rp)
1	Biji Kopi Sangrai	4.599.417	-	4.599.417
2	Kopi Bubuk	32.543.417	1.920.000	34.463.417

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan Tabel 6, total biaya rata-rata biji kopi sangrai Rp 4.599.417, sedangkan total biaya rata-rata kopi bubuk Rp 34.463.417. Perbedaan biaya yang cukup banyak dengan selisih Rp 29.864.000.

Biaya Eksplisit. Biaya eksplisit adalah biaya yang biasa dikeluarkan oleh pelaku usaha atau biaya yang bisa terhitung nilainya. Biaya eksplisit yang dikeluarkan dalam usaha pengolahan kopi meliputi biaya berupa bahan baku, bahan bakar, biaya tenaga kerja luar keluarga, dan biaya tetap penyusutan peralatan. Biaya eksplisit yang dikeluarkan pada pengolah kopi biji sangrai maupun pengolah kopi bubuk. Untuk lebih jelas dapat dilihat di Tabel 6.

Tabel 6. Rata-rata biaya eksplisit

No	Uraian Biaya	Biji Kopi Sangrai	Kopi Bubuk
1	Bahan Baku (Rp)	4.200.000	28.962.500
2	Bahan Bakar (Rp)	80.000	968.333
3	Biaya Penyusutan (Rp)	199.147	1.691.333
4	Biaya TKLK (Rp)	120.000	921.250
Rata-rata Biaya Eksplisit (Rp)		4.599.417	32.543.417

Sumber: Pengolahan data primer (2019)

Berdasarkan Tabel 6, total rata-rata biaya eksplisit untuk kopi biji sangrai yaitu sebesar Rp 4.599.417, sedangkan untuk total biaya rata-rata biaya eksplisit kopi bubuk yaitu sebesar Rp 32.543.417.

Biaya Implisit. Biaya implisit adalah biaya yang hanya dihitung sebagai biaya, meskipun sebenarnya bukan biaya yang sebenarnya dibayar. Yang termasuk biaya implisit pada usaha pengolahan kopi yaitu tenaga kerja dalam keluarga. Untuk kopi biji sangrai tidak menggunakan biaya tenaga kerja dalam keluarga, sedangkan untuk total biaya rata-rata biaya implisit kopi bubuk yaitu sebesar Rp 1.920.000.

Nilai Tambah

Nilai tambah diperoleh dari nilai produk akhir dikurangi biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan pendukung dalam proses produksi. Perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami berdasarkan pada kegiatan pengolahan kopi biji kering dari menjadi kopi biji sangrai dan kopi bubuk, dapat dilihat pada Tabel 13 dan Tabel 14.

Tabel 13. Perhitungan nilai tambah kopi biji sangrai

No	Variabel	Formula
Output, Input, dan Harga		
1	Ouput (kg/bulan)	104
2	Input (kg/bulan)	120
3	Tenaga Kerja (HKO/bulan)	4
4	Faktor Konversi	0,87
5	Koefisien TK	0,03
6	Harga Output (Rp/kg)	50.000
7	Upah Rata-rata (Rp/HKO)	75.00
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	35.000
9	Input Lain (Rp/kg)	667
10	Nilai Output (Rp/kg)	43.333
11	e. Nilai Tambah (Rp/kg)	7.667
	d. Rasio Nilai Tambah (%)	18
12	e. Pendapatan TK (Rp/kg)	2.500
	d. Bagian TK (%)	33
13	e. Keuntungan (Rp/kg)	5.167
	d. Tingkat Keuntungan (%)	67

Sumber: Pengolah data primer (2019)

Tabel 13, dapat digambarkan biji kopi kering yang menjadi bahan baku adalah 120 kg yang dapat menghasilkan output biji kopi sangrai 104 kg. Dapat menghasilkan faktor konversi 0,87 dalam 1 kg biji kopi kering dapat menghasilkan 0,87 biji kopi panggang. Proses pengolahan kopi membutuhkan tenaga kerja sebanyak 4 HKO, hal tersebut merupakan total dari kegiatan penyangraian yang dilakukan oleh pengolah kopi, Sehingga koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk memproduksi 1 kg kopi biji sangrai adalah 0,03 HKO. Rata-rata upah yang diberikan dalam kegiatan penyangraian yang dilakukan pengolah kopi adalah sebesar Rp

75.000/HKO. Harga bahan baku kopi biji kering Rp 35.000/kg dan harga output kopi biji sangrai Rp 50.000/kg. biaya sumbangan input lain yaitu sebesar Rp 667 dan nilai ouput yang dihasilkan yaitu sebesar 43.333. Harga ouput kopi biji sangrai dikurangi nilai output maka, diperoleh nilai tambah dari biji kopi kering menjadi kopi biji sangrai yaitu sebesar Rp 7.667. Sedangkan untuk rasio nilai tambah produk kopi biji sangrai nilainya 18%. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari produk koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja, yaitu Rp 2.500/ kg dengan persentase angkatan kerja sebesar 33%. Kemudian untuk keuntungan yang diperoleh dari pengurangan nilai tambah dalam pertukaran untuk tenaga kerja adalah Rp 5.167 / kg dengan tingkat keuntungan 67%. Hal ini, maka dapat disimpulkan kopi biji kering yang menjadi biji kopi sangrai memperoleh nilai tambah.

Tabel 14. Perhitungan nilai tambah kopi bubuk

No	Variabel	Formula
Output, Input, dan Harga		
1	Ouput (kg/bulan)	609
2	Input (kg/bulan)	833
3	Tenaga Kerja (HKO/bulan)	11
4	Faktor Konversi	0,73
5	Koefisien TK	0,0132
6	Harga Output (Rp/kg)	60.000
7	Upah Rata-rata (Rp/HKO)	90.000
Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)		
8	Harga Bahan Baku (Rp/kg)	35.000
9	Input Lain (Rp/kg)	1.167
10	Nilai Output (Rp/kg)	43.868
11	e. Nilai Tambah (Rp/kg)	7.701
	f. Rasio Nilai Tambah (%)	18
12	e. Pendapatan TK (Rp/kg)	1.189
	f. Bagian TK (%)	15
13	e. Keuntungan (Rp/kg)	6.512
	f. Tingkat Keuntungan (%)	85

Sumber: Pengolah data primer (2019)

Tabel 14, dapat dijelaskan bahwa sebanyak 833 kg kopi kering sebagai bahan baku yang dapat menghasilkan output 609 kg kopi bubuk. Sehingga menghasilkan faktor konversi 0,73 dalam 1 kg biji kopi kering dapat menghasilkan 0,73 kopi bubuk. Proses pengolahan kopi membutuhkan tenaga kerja sebanyak 11 HKO, hal tersebut merupakan total dari kegiatan penyangraian dan pembubukan yang dilakukan oleh pengolah kopi, Jadi koefisien tenaga kerja yang digunakan untuk menghasilkan 1 kg kopi bubuk adalah 0,0132 HKO. Rata-rata upah yang diberikan dalam kegiatan penyangraian yang dilakukan pengolah kopi adalah sebesar Rp 90.000/HKO. Harga bahan baku kopi biji kering Rp 35.000/kg dan harga output kopi bubuk Rp 60.000/kg. biaya sumbangan input lain yaitu

sebesar Rp 1.167 dan nilai output yang dihasilkan yaitu sebesar Rp 43.868. Harga output kopi bubuk dikurangi nilai output maka, diperoleh nilai tambah dari biji kopi kering menjadi kopi bubuk yaitu sebesar Rp 7.701. Sedangkan untuk rasio nilai tambah produk kopi bubuk nilainya 18%. Pendapatan tenaga kerja diperoleh dari produk koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja, yaitu Rp.1.189/kg dengan persentase angkatan kerja 15%. Kemudian untuk keuntungan diperoleh dari hasil pengurangan nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja adalah sebesar Rp 6.512/kg dengan tingkat keuntungan 85%. Hal ini maka dapat disimpulkan kopi biji kering yang diolah menjadi kopi bubuk memperoleh nilai tambah.

Hambatan yang dihadapi Pengolah Kopi

Dalam penelitian ini, pengolahan kopi di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar terdapat hambatan-hambatan yang dihadapi pengolah kopi yaitu: (1) Kurangnya modal untuk pengolah kopi sehingga alat penyangraian masih tradisional sehingga memakan waktu dan tenaga yang banyak menyebabkan biaya yang dikeluarkan juga banyak.; (2) Kurangnya untuk produksi 1 tahun bahan baku kopi lokal daerah (kopi robusta Pengaron) hanya bisa mencukupi 8 bulan saja sehingga 4 bulan bahan baku digantikan dengan bahan baku luar daerah (kopi robusta Lampung) sebanyak 22 ton.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil perhitungan analisis finansial dan nilai tambah pengolahan kopi dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Mekanisme proses produksi pada usaha pengolahan kopi di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar. Yaitu dari sortasi biji kopi kering, penyangraian, pendinginan, pengayakan, dan pembubukan.
2. Perbedaan pendapatan dan keuntungan masing-masing produk dari pengolahan kopi bulan Agustus 2019. Untuk pendapatan dan keuntungan produk kopi biji sangrai yaitu sebesar Rp 600.583 dan pendapatan produk kopi bubuk sebesar Rp 3.976.583, Sedangkan untuk keuntungan produk kopi bubuk sebesar Rp 2.056.583. Dalam hal ini dapat disimpulkan bahwa perbedaan

pendapatan dan keuntungan dari produk yang diperoleh pada pengolahan kopi bubuk lebih tinggi dari pada pengolahan kopi biji sangrai.

3. Nilai tambah dari kopi biji kering menjadi kopi biji sangrai sebesar Rp 7.667 dan nilai tambah dari kopi biji kering menjadi kopi bubuk sebesar Rp 7.701. hal ini maka dapat disimpulkan bahwa kopi bubuk memiliki nilai tambah lebih besar.
4. Hambatan yang dihadapi oleh pengolah kopi. Yaitu kurangnya modal dan kurangnya bahan baku lokal daerah.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang diberikan untuk kemajuan bisnis pengolahan kopi di Desa Jati Baru, Kecamatan Astambul, Kabupaten Banjar adalah pengembangan perkebunan kopi minimal 15 ha untuk memenuhi kekurangan bahan baku yang memiliki telah dirasakan oleh pengolah kopi.

DAFTAR PUSTAKA

- Hoffman, James. 2014. *The World Atlas Of Coffee*. Firely Books.
- Kasim, S. A. 1997. *Petunjuk Praktis Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru.
- Rahardjo, P. 2012. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Silitonga, V. 2017. Analisis nilai tambah pengolahan nanas menjadi kripik dan sirup [Abstrak]. *Jurnal on social economic of agriculture and agribusiness*, 22(1), 5.