Frontier Agribisnis

Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa (JTAM)

OPEN ACCESS

e-ISSN 0000-0000

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

ANALISIS FINANSIAL USAHA PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA "LOK TUNGGUL ROBUSTA COFFEE" DI DESA LOK TUNGGUL KECAMATAN PENGARON KABUPATEN BANJAR

Financial Analysis of Robusta Coffee Processing Business in Lok Tunggul Village, Pengaron District, Banjar Regency

M. Sya'rani *, Yudi Ferrianta, Nurmelati Septiana
Program Studi Agribisnis/Jurusan SEP, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat
Jl. A. Yani km.36, Banjarbaru 70714, Kalimantan Selatan

ABSTRAK

Kata Kunci
Kopi Bubuk; Kopi Biji Matang; Biaya; Penerimaan; Keuntungan; Tingkat Kelayakan Usaha; Titik Impas; Permasalahan Usaha.

Korespondensi
Corresponding author
E-mail:
muhammadsyarani89@gmail.com

Diterima: Agustus 2022,
Disetujui: 7 September 2022,
Diterbitkan on-line : 1 Desember 2022

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya, penerimaan, keuntungan, tingkat kelayakan usaha, titik impas dari usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee" dan mendeskripsikan permasalahan apa saja yang terdapat dalam usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee". Penelitian ini dilaksanakan di usaha pengolahan kopi robusta milik Lok Tunggul Robusta Coffee di Desa Lok Tunggul Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. Berdasarkan hasil penelitian biaya total yang dikeluarkan selama satu bulan produksi sebesar Rp16.933.548,00 dengan jumlah penerimaan sebesar Rp37.300.000,00 dan keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp20.366.452,00. Kelayakan usaha pada satu bulan produksi secara finansial diperoleh nilai RCR > 1 yaitu sebesar 2,203. Produk kopi bubuk mencapai titik impas pada saat penjualan sebanyak 8,444 kg atau sekitar 56 kemasan dengan harga jual per kg sebesar Rp60.953,00 atau sekitar Rp9.156,00 per kemasan dan pada saat jumlah penjualan sebesar Rp1.407.335,00. Sedangkan produk kopi biji matang mencapai titik impas pada saat penjualan sebanyak 17,817 kg dengan harga jual per kg sebesar Rp60.001,00 dan pada saat jumlah penjualan sebesar Rp1.781.740,00. Permasalahan-permasalahan yang dihadapi usaha yaitu ketersediaan bahan baku buah kopi yang kurang berkualitas akibat petani melakukan petik campur, ketersediaan buah kopi asli pengaron yang menipis dan tidak menentu, banjir yang menyebabkan rusaknya lahan petani dan terhentinya produksi, kurang memadainya beberapa peralatan produksi serta dari segi pemasaran yang lingkup dan jangkauannya masih kurang luas.

PENDAHULUAN

Pertanian merupakan salah satu sektor yang memiliki peranan paling penting dalam perekonomian Indonesia. Hal ini didasarkan karena lapangan usaha disektor pertanian memiliki kontribusi yang cukup besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) di Indonesia. Pada tahun 2021 sektor pertanian menyumbang

kontribusi sebesar 14,30% dan menempati urutan kedua setelah sektor industri pengolahan. Sektor industri pengolahan menyumbang kontribusi paling besar terhadap PDB yaitu sebesar 19,15%. Data distribusi PDB menurut lapangan usaha dalam persen pada tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi PDB menurut lapangan usaha dalam persen tahun 2021

No.	Lapangan Usaha	Distribusi PDB
1	Industri Pengolahan	19,15
2	Pertanian, Kehutanan dan Perikanan	14,30
3	Perdangan Besar dan Eceran	13,03
4	Kontruksi	10,39
5	Pertambangan dan Penggalian	9,55

Sumber: Pertumbuhan ekonomi Indonesia triwulan III-2021

Laju pertumbuhan produk domestik bruto menurut lapangan usaha pada sektor industri pengolahan dan sektor pertanian di triwulan III-2021 juga terus tumbuh jika dibandingkan dengan triwulan III-2020. Sektor industri pengolahan memiliki laju pertumbuhan sebesar 3,68%, sedangkan sektor pertanian memiliki laju pertumbuhan sebesar 1,31%. Meskipun peningkatan yang terjadi tidak signifikan dan sebesar sektor lainnya, akan tetapi sektor industri pengolahan dan sektor pertanian dapat bertumbuh dan bertahan di tengah kondisi pandemi COVID-19. Data laju pertumbuhan PDB pada tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Laju pertumbuhan PDB menurut lapangan usaha dalam persen 2021

No.	Lapangan Usaha	Laju Pertumbuhan
1	Industri Pengolahan	3,68
2	Pertanian, Kehutanan dan Perikanan	1,31
3	Perdangan Besar dan Eceran	5,16
4	Kontruksi	3,84
5	Pertambangan dan Penggalian	7,78

Sumber: Pertumbuhan ekonomi Indonesia triwulan III-2021

Tabel 3. Luas areal, produksi, produktivitas kopi menurut Provinsi di Kalimantan Tahun 2021

No	Provinsi	Luas Areal (Ha)	Produksi (Ton)
1	Kalimantan Barat	11.926	3.630
2	Kalimantan Selatan	2.576	1.360
3	Kalimantan Tengah	3.157	372
4	Kalimantan Timur	1.220	198
5	Kalimantan Utara	1.476	177

Sumber: Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia 2021

Menurut data Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa pada tahun 2021 Kalimantan Barat berada pada peringkat pertama untuk luas areal kebun kopi sebesar 11.926 ha dan jumlah produksi kopi sebesar 3.630 ton. Sedangkan Kalimantan Selatan hanya menempati urutan ketiga untuk luas areal kebun kopi sebesar 2.576 ha dengan jumlah produksi kopi sebesar 1.360 ton. Meskipun Kalimantan Barat memiliki luas areal kebun kopi dan jumlah produksi kopi yang lebih tinggi, akan tetapi Kalimantan Selatan unggul dalam segi produktivitas kopi per hektar. Kalimantan Selatan mempunyai produktivitas kopi sebesar 778 kg/ha, produktivitas ini merupakan yang paling tinggi jika dibandingkan dengan provinsi Kalimantan lainnya dan lebih tinggi daripada Kalimantan Barat yang hanya mempunyai produktivitas kopi sebesar 531 kg/ha, padahal luas areal kebun di Kalimantan Barat jauh lebih besar jika dibandingkan dengan Kalimantan Selatan dengan selisih luas areal lahan sebesar 9.350 ha.

Kabupaten Banjar merupakan kabupaten dengan produksi kopi paling besar jika dibandingkan dengan kabupaten lainnya di Kalimantan Selatan. Dalam jangka waktu dua tahun, produksi kopi di Kabupaten Banjar mencapai 1.011 ton dengan rincian 544 ton pada tahun 2019 dan 467 ton pada tahun 2020. Untuk perkebunan kopi di Kabupaten Banjar produksinya didominasi oleh Kecamatan Pengaron dengan produksi mencapai 280.728 kg pada tahun 2020 atau lebih dari 50 % produksi

kopi di Kabupaten Banjar berasal dari Kecamatan Pengaron.

Kecamatan Pengaron merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Banjar yang dikenal sebagai daerah yang subur untuk perkebunan, salah satunya adalah perkebunan kopi robusta varietas *Coffea Canephora* di Desa Lok Tunggul. Meskipun tanaman kopi sudah lama dibudidayakan di Desa Lok Tunggul, akan tetapi petani kopi di Desa Lok Tunggul mempunyai kebiasaan untuk menjual langsung hasil panennya kepada pembeli tanpa mengolah dulu hasil panen tersebut. Berangkat dari hal tersebut barulah pada tahun 2020 seorang warga setempat bernama Bapak Muhammad Naufal dibantu dengan koleganya berinisiatif mendirikan usaha pengolahan kopi robusta dengan nama "Lok Tunggul Robusta Coffee" yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual kopi robusta di Desa Lok Tunggul.

Lok Tunggul Robusta Coffee merupakan satu-satunya usaha pengolahan kopi robusta di Desa Lok Tunggul, usaha ini berdiri sejak tanggal 10 September 2020 atau sudah lebih dari satu tahun. Akan tetapi ada beberapa masalah yang dihadapi oleh usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee" ini, mulai dari faktor alam sampai dengan faktor teknis. Faktor alam berasal dari banjir besar yang melanda kawasan tempat usaha tersebut berproduksi pada bulan Januari 2021, yang mengakibatkan terhentinya produksi mulai dari bulan Januari 2021 sampai dengan bulan Februari 2021 dan baru bisa kembali berproduksi normal pada bulan Maret 2021, serta mengakibatkan rusaknya sebagian lahan perkebunan kopi robusta di Desa Lok Tunggul. Kemudian, dari faktor teknis seperti rendahnya produksi yang disebabkan oleh keterbatasan sarana produksi dan teknologi yang dipakai, serta faktor-faktor lain seperti modal dan kurangnya tenaga kerja lokal yang berkompeten di bidang pengolahan kopi. Oleh karena itu diperlukan upaya agar produksi meningkat, sehingga peran dan dampak adanya usaha pengolahan kopi robusta ini dapat lebih optimal bagi petani dan masyarakat khususnya di Desa Lok Tunggul.

Dengan latar belakang di atas maka diperlukan analisis usaha secara finansial untuk mengetahui secara rinci biaya, penerimaan, keuntungan dan titik impas serta mengetahui bagaimana kelayakan usaha pengolahan kopi robusta pada usaha "Lok Tunggul Robusta Coffee".

Tujuan dan Kegunaan

Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee".
2. Menganalisis tingkat kelayakan usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee".
3. Mengetahui titik impas dari usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee".
4. Mendeskripsikan permasalahan apa saja yang terdapat dalam usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee".

Adapun penelitian ini diharapkan berguna bagi beberapa pihak yaitu sebagai berikut:

1. Bagi produsen pengolahan kopi robusta terutama usaha pengolahan kopi robusta "Lok Tunggul Robusta Coffee", hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai bahan acuan dalam pengembangan usahanya.
2. Bagi pemerintah Daerah Kecamatan Pengaron, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pembuatan kebijakan, khususnya industri pengolahan kopi robusta.
3. Bagi pembaca, hasil penelitian ini diharapkan menjadi tambahan wawasan dan informasi serta referensi dalam menyusun penelitian selanjutnya.

METODE

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di tempat produksi pengolahan kopi robusta milik Lok Tunggul Robusta Coffee di Desa Lok Tunggul Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar. Pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara sengaja atau (*purposive*) dengan mempertimbangkan bahwa lokasi pengolahan kopi robusta ini merupakan satu-satunya usaha pengolahan kopi robusta di Desa Lok Tunggul. Waktu pelaksanaan penelitian ini dimulai dari bulan April 2022 sampai dengan bulan Juli 2022. Dengan proses pelaksanaan terdiri dari survei lokasi, pengumpulan data, penyusunan proposal, pengambilan data, sampai dengan penyusunan laporan hasil penelitian.

Jenis Data dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan sumber data yang terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diambil langsung dari sumber asli, pada penelitian ini data primer diperoleh melalui pengamatan dan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha Lok Tunggul Robusta Coffee menggunakan kuesioner.

Sedangkan data sekunder adalah data yang diambil dari instansi-instansi terkait untuk menunjang proses penelitian. Data sekunder bukan berasal langsung dari sumber asli melainkan berasal dari buku, publikasi, jurnal penelitian dari instansi pemerintah maupun penelitian-penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian ini.

Analisis Data

Untuk mengetahui tujuan pertama yaitu jumlah biaya, penerimaan dan keuntungan dari usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee, menggunakan analisis yang berbeda-beda. Biaya total merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan ini meliputi biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*). Secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut (Nirwana, 2003).

$$\mathbf{TC = FC + VC} \qquad \mathbf{(1)}$$

Dengan: TC *Total Cost* (biaya total) (Rp)
FC *Fixed Cost* (biaya tetap) (Rp)
VC *Variable Cost* (biaya variabel) (Rp)

Untuk input produksi yang berupa barang modal tetap, barang modal tersebut tidak habis terpakai dalam satu kali proses produksi, maka perlu dihitung besarnya nilai penyusutan. Karena tidak mungkin untuk menetapkan besarnya nilai penyusutan yang tepat, maka besarnya nilai penyusutan pada setiap barang modal tersebut merupakan taksiran. Berikut rumus menentukan besarnya menggunakan metode garis lurus (Kasim, 2006).

$$\mathbf{D = \frac{Na - Ns}{Up}} \qquad \mathbf{(2)}$$

Dengan: D Besarnya nilai penyusutan barang modal tetap (Rp)
Na Nilai awal barang modal tetap (Rp)
Ns Nilai sisa barang modal tetap (Rp)
Up Umur penggunaan barang modal tetap

Penerimaan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee berasal dari produk kopi bubuk (*ground coffe*) per kemasan 150 g, dan produk kopi biji matang (*roasted beans*) per kilogram. Berikut rumus untuk menghitung total penerimaan usaha pengolahan kopi tersebut (Kasim, 2004).

$$\mathbf{TR = Q \times P} \qquad \mathbf{(3)}$$

Dengan: TR Total penerimaan (Rp)
Q Jumlah produk kopi yang dihasilkan (Kemasan dan Kg)
P Harga produk kopi (Rp/Kemasan dan Rp/Kg)

Besarnya keuntungan yang diperoleh dari usaha pengolahan kopi robusta dapat dihitung menggunakan rumus berikut (Rosyidi, 2012).

$$\mathbf{\Pi = TR - TC} \qquad \mathbf{(4)}$$

Dengan: Π Keuntungan usaha pengolahan kopi robusta (Rp)
TR Total penerimaan usaha pengolahan kopi robusta (Rp)
TC Total biaya usaha pengolahan kopi robusta (Rp)

Kemudian pada tujuan kedua yaitu untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengolahan kopi robusta, apakah usaha tersebut mengalami kerugian, titik impas, atau menguntungkan. Berikut rumus untuk menghitung kelayakan usaha pengolahan kopi tersebut (Umar, 2001).

$$\mathbf{RCR = \frac{TR}{TC}} \qquad \mathbf{(5)}$$

Dengan: RCR *Revenue Cost Ratio*
TR Total penerimaan usaha pengolahan kopi robusta (Rp)
TC Total biaya usaha pengolahan kopi robusta (Rp)

Berdasarkan R/C Ratio tingkat kelayakan usaha terbagi menjadi tiga bagian yaitu:

1. R/C Ratio > 1, maka usaha pengolahan kopi robusta layak diusahakan
2. R/C Ratio = 1, maka usaha pengolahan kopi robusta tidak untung dan tidak rugi
3. R/C Ratio < 1, maka usaha pengolahan kopi robusta tidak layak diusahakan.

Dalam menjawab tujuan ketiga yaitu untuk mengetahui besarnya *Break Even Point* (BEP) atau titik impas pada usaha pengolahan kopi

robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat menggunakan rumus berikut (Akbar, 2021).

$$\textbf{BEP (Q)} = \frac{\textbf{FC}}{(\textbf{P} - \textbf{AVC})} \qquad \textbf{(6)}$$

Dengan: Q Jumlah unit produksi (kg dan kemasan)
FC Biaya tetap (Rp)
P Harga jual per kg dan per kemasan (Rp)
AVC Rata-rata biaya variabel (Rp)

Rumus untuk perhitungan *Break Even Point* berdasarkan penjualan dalam bentuk rupiah sebagai berikut (Akbar, 2021).

$$\textbf{BEP (Rp)} = \frac{\textbf{FC}}{\mathbf{1} - \frac{\textbf{VC}}{\textbf{S}}} \qquad \textbf{(7)}$$

Dengan: FC Biaya tetap (Rp)
VC Biaya variabel (Rp)
S Volume penjualan produk kopi robusta (Rp)

Rumus untuk perhitungan *Break Even Point* berdasarkan harga per unit sebagai berikut (Akbar, 2021).

$$\textbf{BEP (P)} = \frac{\textbf{FC} + \textbf{AVC} \times \textbf{Q}}{\textbf{Q}} \qquad \textbf{(8)}$$

Dengan: FC Biaya tetap (Rp)
AVC Rata-rata biaya variabel (Rp)
Q Jumlah produk kopi robusta yang dihasilkan

Sedangkan untuk menjawab tujuan keempat, analisis permasalahan apa saja yang dihadapi usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffe dilakukan dengan deskriptif analisis. Dengan menggunakan metode wawancara, semua permasalahan usaha tersebut dideskripsikan dan dijelaskan secara sederhana.

GAMBARAN UMUM USAHA

Sejarah Usaha

Usaha Lok Tunggul Robusta Coffee merupakan usaha milik perorangan yang bergerak di bidang pengolahan kopi robusta asli Pengaron varietas *Coffea Canephora*, usaha ini mengolah bahan baku berupa buah kopi menjadi beberapa produk kopi seperti kopi bubuk dan kopi biji matang. Usaha ini dikelola oleh Bapak Muhammad Naufal bersama beberapa koleganya. Lok Tunggul Robusta Coffee merupakan satu-satunya usaha pengolahan kopi robusta di Desa Lok Tunggul, usaha ini berdiri sejak tanggal 10 September 2020 atau sudah lebih dari satu tahun.

Lokasi Usaha

Usaha pegolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee milik Bapak Muhammad Naufal berlokasi di samping rumah pribadi milik orang tua beliau yaitu di Jl. Manggis Rt. 01 Rw. 02 Desa Lok Tunggul Kecamatan Pengaron Kabupaten Banjar.

Sarana Produksi

Fasilitas sarana produksi berfungsi menunjang kegiatan produksi usaha pengolahan kopi robusta untuk menghasilkan produk olahan kopi. Pada usaha milik Bapak Muhammad Naufal ini sarana produksi terdiri dari gudang seluas 8x7 meter yang berfungsi sebagai tempat produksi dan tempat penyimpanan bahan baku, serta mobil bak terbuka yang berfungsi untuk mengangkut bahan baku dan mendistribusikan produk olahan kopi kepada konsumen.

Tenaga Kerja

Usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee mempunyai dua orang tenaga kerja tetap, satu orang bekerja dibidang produksi dan satu orang lagi bekerja dibidang pemasaran dan distribusi produk. Usaha ini memiliki waktu kerja selama lima hari kerja dengan jam kerja antara pukul 08:00-12:00 WITA, dan dilanjutkan pada pukul 13:00-16:00 WITA. Jadi total waktu kerja dalam satu hari sekitar tujuh jam. Total biaya gaji untuk tenaga kerja pada usaha ini sebesar Rp4.000.000,00 per bulan dengan rincian satu orang tenaga kerja mendapat gaji sebesar Rp2.000.000,00 per bulan.

Bahan Baku

Pada usaha Lok Tunggul Robusta Coffee bahan baku yang digunakan adalah buah kopi robusta atau *cherry* dengan varietas *Coffea Canephora* dari Kecamatan Pengaron. Bahan baku buah kopi robusta pada usaha pengolahan kopi robusta milik Bapak Muhammad Naufal ini umumnya berasal dari petani di Desa Lok Tunggul dan petani di Kecamatan Pengaron lainnya seperti Desa Sumber baru, Desa Ati'im dan Desa Alimukim. Harga buah kopi robusta Pengaron yang dibeli yaitu Rp12.500,00 per kilogram atau Rp150.000,00 per beleg. Pada bulan yang diteliti, usaha pengolahan ini mengolah bahan baku buah

kopi sebesar 520 kg dengan total pembelian biaya bahan baku sebesar Rp6.500.000,00.

Bahan Bakar dan Listrik

Usaha pengolahan kopi robusta ini menggunakan bahan bakar pada proses pengupasan sampai dengan penyangraian, bahan bakar yang digunakan ada dua yaitu bahan bakar pertalite dan gas elpiji 3 kg. Pada proses pengupasan dan penggilingan, bahan bakar yang digunakan adalah pertalite yang berfungsi sebagai bahan bakar dari mesin pengupas dan mesin penggiling. Pada proses penyangraian, mesin pernyangrai menggunakan tenaga listrik dan gas elpiji dalam pengoperasiannya. Dalam satu bulan produksi, total biaya penggunaan bahan bakar yang dikeluarkan sebesar Rp481.000,00 dan untuk total biaya penggunaan listrik sebesar Rp30.000,00.

Bahan Kemasan

Model kemasan yang digunakan untuk produk kopi bubuk yaitu *standing pouch* berbahan kertas litho dengan ukuran panjang 13 cm dan tinggi 20 cm yang dilengkapi *ziplock* dengan kapasitas isi sebesar 150 gram bubuk kopi. Sedangkan untuk produk kopi biji matang menggunakan model kemasan berupa *bag zipper* berbahan kombinasi antara plastik dan *aluminium foil* dengan ukuran panjang 18 cm dan tinggi 27,5 cm yang dilengkapi *ziplock* dengan kapasitas isi sebesar 1 kilogram. Harga beli kemasan untuk produk kopi bubuk yaitu Rp3.000,00 per buahnya, sedangkan untuk produk kopi biji matang harga beli kemasannya sebesar Rp4.000,00 per buah

Peralatan

Peralatan yang digunakan pada usaha Lok Tunggul Robusta Coffee yaitu mesin pengupas kulit basah, mesin pengupas kulit kering, mesin penyangrai, mesin penggiling, karung, baskom, gayung, timbangan manual dan timbangan digital.

Proses Produksi Kopi

Berikut proses produksi kopi pada usaha pengolahan ini secara berurutan yaitu penjemuran buah kopi, pengupasan kulit basah, pengupasan kulit kering, penyortiran biji kopi, penyangraian biji kopi, pendinginan, penggilingan dan pengemasan.

Pemasaran

Usaha Lok Tunggul Robusta Coffee memiliki dua jenis saluran pemasaran yaitu saluran pertama dari produsen langsung ke konsumen, dan saluran kedua dari produsen ke pengecer sampai ke konsumen. Promosi produk usaha pengolahan ini terdiri dari promosi secara *online* melalui sosial media seperti instagram dan secara konvensional seperti dari mulut ke mulut, pelanggan ke pelanggan dan kafe ke kafe. Lingkup penjualan usaha Lok Tunggul Robusta Cofee ini mulai dari perorangan, kafe sampai dengan kedai kopi. Selain itu, pendistribusian kopi robusta hasil produksi "Lok Tunggul Robusta Coffee" sudah mencapai beberapa kabupaten dan kota besar di Kalimantan Selatan seperti Martapura, Banjarbaru, Banjarmasin, Hulu Sungai Utara dan Hulu Sungai Tengah bahkan ada dari luar daerah seperti Jakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Tetap

Total biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat dilihat pada Tabel 4 sebagai berikut.

Tabel 4. Jumlah biaya tetap usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya penyusutan peralatan	530.833
2	Biaya penyusutan sarana produksi	1.069.048
3	Biaya pajak mobil	166.667
	Total Biaya Tetap	1.766.548

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Pada Tabel 4 dapat dilihat bahwa selama satu bulan produksi jumlah biaya penyusutan sarana produksi sebesar Rp1.069.048,00 atau 60,5% dari total biaya tetap. Sedangkan jumlah biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan sebesar Rp530.833,00 atau 30,1% dari total biaya tetap, dan untuk jumlah biaya pajak mobil yang dikeluarkan sebesar Rp166.667,00 atau 9,4% dari total biaya tetap. Sehingga secara keseluruhan total biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul

Robusta Coffee selama satu bulan produksi yaitu sebesar Rp1.766.548,00.

Biaya Variabel

Total biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut.

Tabel 5. Jumlah biaya variabel usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya bahan baku buah kopi	6.500.000
2	Biaya penggunaan bahan bakar	481.000
3	Biaya penggunaan listrik & telekomunikasi	130.000
4	Biaya penggunaan kemasan	3.356.000
5	Biaya transportasi	400.000
6	Biaya pemeliharaan peralatan	300.000
7	Biaya tenaga kerja	4.000.000
	Total Biaya Variabel	**15.167.000**

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Pada Tabel 5 menunjukkan bahwa komponen biaya bahan baku berupa buah kopi robusta merupakan komponen biaya variabel yang paling besar pengeluarannya diantara komponen biaya variabel lainnya yaitu sebesar Rp6.500.00,00 atau 42,9% dari total biaya variabel. Sedangkan biaya penggunaan listrik dan telekomunikasi selama satu bulan produksi merupakan komponen biaya variabel yang paling kecil pengeluarannya diantara komponen variabel lainnya yaitu sebesar Rp130.000,00 atau 0,86% dari total biaya variabel. Sehingga total biaya variabel yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee selama satu bulan produksi yaitu sebesar Rp15.167.000,00.

Biaya Total

Rincian biaya total yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat dilihat pada Tabel 6 sebagai berikut.

Tabel 6. Biaya total usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya tetap	1.766.548
2	Biaya variabel	15.167.000
	Total biaya	**16.933.548**

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Pada Tabel 6 dapat dilihat bahwa biaya variabel merupakan biaya dengan pengeluaran paling besar yaitu sebesar Rp15.167.000,00 atau 89,6% dari biaya total. Sedangkan biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee hanya sebesar Rp1.766.548,00 atau 10,4% dari biaya total. Sehingga secara keseluruhan selama satu bulan produksi total biaya yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee yaitu sebesar Rp16.933.548,00.

Penerimaan

Usaha Lok Tunggul Robusta Coffee memperoleh penerimaan dari dua produk olahan kopi robusta yaitu kopi bubuk dan kopi biji matang. Produk kopi bubuk dijual dalam kemasan 150 gr dengan harga jual Rp25.000,00 per kemasan. Sedangkan produk kopi biji matang dijual dalam kemasan 1 kg dengan harga jual Rp100.000,00 per kemasan. Total penerimaan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee selama satu bulan dapat dilihat pada Tabel 7 sebagai berikut.

Tabel 7. Jumlah penerimaan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

Produk	Harga /kemasan (Rp)	Total (Kem-asan)	Penerimaan (Rp)
Kopi bubuk 150 g	25.000	932	23.300.000
Kopi biji matang 1 kg	100.000	140	14.000.000
Total		**1072**	**37.300.000**

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Pada Tabel 7 menunjukkan bahwa produk kopi bubuk merupakan produk dengan jumlah penerimaan terbesar dalam satu bulan yaitu sebesar Rp23.300.000,00 atau 62,5% dari total penerimaan dan terjual sebanyak 932 kemasan. Sedangkan produk kopi biji matang terjual

sebanyak 140 kemasan dengan total penerimaan Rp14.000.000,00 atau 37,5% dari total penerimaan. Sehingga total penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee selama satu bulan yaitu sebesar Rp37.300.000,00 dengan jumlah produk yang terjual sebanyak 1072 kemasan.

Keuntungan

Keuntungan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat dilihat pada Tabel 8 sebagai berikut.

Tabel 8. Jumlah keuntungan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan	37.300.000
2	Biaya tetap	1.766.548
3	Biaya variabel	15.167.000
	Keuntungan	**20.366.452**

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Pada Tabel 8 menunjukkan bahwa selama satu bulan jumlah penerimaan yang diperoleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee lebih besar dibandingkan jumlah biaya yang dikeluarkan. Sehingga jumlah keuntungan yang diperoleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee selama satu bulan yaitu sebesar Rp20.366.452,00. Dengan demikian usaha ini tidak mengalami kerugian dan layak secara finansial.

Kelayakan Usaha

Kelayakan usaha bertujuan untuk mengetahui kelayakan berjalannya suatu usaha dengan membandingkan penerimaan yang diperoleh usaha tersebut dengan biaya yang dikeluarkan untuk produksi. Perhitungan kelayakan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat dilihat pada Tabel 9 sebagai berikut.

Tabel 9. Kelayakan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

No	Keterangan	Jumlah (Rp)
1	Total Penerimaan	37.300.000
2	Total Biaya	16.933.548
	Keuntungan	**20.366.452**
	RCR	**2,203**

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Pada Tabel 9 dapat dilihat dari perbandingan antara total penerimaan yang diperoleh usaha tersebut dengan biaya yang dikeluarkan untuk produksi diperoleh perhitungan RCR > 1 yaitu sebesar 2,203. Dengan nilai RCR sebesar 2,203 menunjukkan bahwa setiap Rp1,00 biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kopi bubuk ataupun kopi biji matang akan menghasilkan penerimaan sebesar Rp2,203,00. Sehingga dapat disimpulkan bahwa secara finansial usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

Titik Impas (*Break Even Point*)

Pada usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee terdapat dua produk yang dihitung titik impasnya, perhitungan ini bertujuan untuk mengetahui jumlah minimal produksi, jumlah minimal penjualan dan harga jual minimal produk per kemasan. Rincian titik impas setiap produk kopi robusta dapat dilihat pada Tabel 10 sebagai berikut.

Tabel 10. Rincian titik impas produk kopi pada usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee

Produk	BEP (Q/kg)	BEP (Rp)	BEP Harga Jual (Rp/ke-masan)
Kopi Bubuk	8,444	1.407.335	9.156
Kopi Biji Matang	17,817	1.781.740	60.001

Sumber: Pengolahan data primer 2022

Berdasarkan Tabel 10 dapat dilihat titik impas dari setiap produk kopi dan jika jumlah produksi, jumlah penjualan dan harga jual setiap produk kopi selama satu bulan dibandingkan dengan titik impasnya, maka setiap produk tersebut telah melebihi titik impasnya, sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee telah memperoleh keuntungan.

Permasalahan

Berikut permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tungggul Robusta Coffee:

1. Kebiasaan beberapa petani lokal yang melakukan petik campur, sehingga buah

kopi yang dihasilkan kualitasnya berbeda karena tingkat kematangan kopi tersebut tidak sama. Hal ini mengakibatkan permasalahan terhadap ketersediaan bahan baku buah kopi yang berkualitas. Oleh karena itu usaha ini berusaha mengedukasi petani disekitar pengaron untuk memetik buah kopi merah saja atau buah kopi matang.

2. Terjadinya musibah banjir pada bulan Januari 2021 dan Maret 2022 yang menyebabkan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tungggul Robusta Coffee terhenti produksinya selama beberapa bulan akibat terendamnya tempat usaha tersebut dan rusaknya beberapa peralatan untuk produksi.
3. Ketersediaan bahan baku kopi asli pengaron yang menipis dan tidak menentu, akibat rusaknya lahan karena banjir dan alih fungsi lahan.
4. Dari segi peralatan yaitu mesin pengupas dan mesin penggiling yang kurang memadai untuk produksi lebih besar sehingga produksi terbatas. Dari segi sarana produksi yaitu kurangnya gudang penyimpanan sehingga tempat produksi berada satu tempat dengan tempat penyimpanan.
5. Dari segi pemasaran yaitu lingkup pemasaran yang masih terbilang kecil karena hanya ke kedai-kedai kopi dan perorangan, belum bisa menembus pasar swalayan seperti alfamart, indomaret, hypermart dan sebagainya. Kemudian dari jangkauan pemasaran juga masih terpusat di daerah Kota Martapura, Banjarbaru dan sebagian kecil kota di Kalimantan Selatan, ada beberapa kali pesanan dari luar daerah seperti Jakarta dan Surabaya namun juga tidak menentu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan pada usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee yaitu sebagai berikut:

1. Biaya total yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee selama satu bulan produksi sebesar Rp16.933.548,00 dengan jumlah penerimaan sebesar Rp37.300.000,00 dan keuntungan yang diperoleh yaitu sebesar Rp20.366.452,00.
2. Kelayakan usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee pada satu bulan produksi secara finansial diperoleh nilai RCR > 1 yaitu sebesar 2,203, sehingga dapat disimpulkan bahwa secara finansial usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee layak untuk dijalankan dan dikembangkan.
3. *Break even point* pada usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee, untuk produk kopi bubuk mencapai titik impas pada saat penjualan sebanyak 8,444 kg atau sekitar 56 kemasan dengan harga jual per kg sebesar Rp60.953,00 atau sekitar Rp9.156,00 per kemasan dan pada saat jumlah penjualan sebesar Rp1.407.335,00. Sedangkan produk kopi biji matang mencapai titik impas pada saat penjualan sebanyak 17,817 kg dengan harga jual per kg sebesar Rp60.001,00 dan pada saat jumlah penjualan sebesar Rp1.781.740,00.
4. Permasalahan-permasalahan yang dihadapi usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee yaitu ketersediaan bahan baku buah kopi yang kurang berkualitas akibat petani melakukan petik campur, ketersediaan buah kopi asli pengaron yang menipis dan tidak menentu, banjir yang menyebabkan rusaknya lahan petani dan terhentinya produksi, kurang memadainya beberapa peralatan produksi serta dari segi pemasaran yang lingkup dan jangkauannya masih kurang luas.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan permasalahan dalam usaha pengolahan kopi robusta Lok Tunggul Robusta Coffee dapat disarankan sebagai berikut:

1. Pemilik usaha sebaiknya melakukan inisiatif bersama penyuluh petani ataupun instansi terkait untuk mengedukasi petani mengenai pengelolaan lahan kopi dan mengedukasi petani melaksanakan petik merah ketika proses pemanenan kopi untuk menjaga kualitas kopi.
2. Pemilik usaha sebaiknya mencari tempat penyuplai bahan baku buah kopi selain dari Kecamatan Pengaron, sebagai antisipasi ketersediaan bahan baku di Kecamatan pengaron yang menipis dan tidak menentu.

3. Pemilik usaha sebaiknya menambah peralatan atau mesin-mesin produksi yang lebih memadai agar proses produksi tidak terhambat dan kapasitas produksi dapat lebih besar daripada sebelumnya.
4. Pemilik usaha sebaiknya mengikuti program pelatihan yang dilakukan oleh dinas terkait ataupun lembaga lainnya seperti pelatihan pemasaran digital atau *e-commerce*, agar lingkup pemasaran menjadi lebih luas. Pemilik usaha juga bisa lebih mengembangkan usahanya di sektor hilir seperti membuka kedai kopi ataupun variasi produk yang lebih banyak mengingat tren dan permintaan pasar yang tinggi akan produk kopi.
5. Bagi pihak pemerintah dan dinas terkait diharapkan dapat terus aktif membuat kebijakan dan mendukung petani serta pengusaha kopi robusta di Kecamatan Pengaron.
6. Bagi pihak peneliti selanjutnya diharapkan dapat mengembangkan penelitian ini agar tidak hanya terfokus pada analisis finansial usaha pengolahan kopi robusta melainkan juga analisis-analisis lainnya yang sesuai dan tidak dijelaskan dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Akbar, Muhammad Guntur. 2021. *Analisis Finansial Usaha Pengolahan Kopi Bubuk di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar (Studi Kasus Usaha Kopi Bubuk Ibu Patimah)*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Kasim, Syarifuddin A. 2006. *Ilmu Usahatani*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Kasim, Syarifuddin A. 2004. *Petunjuk Menghitung Keuntungan dan Pendapatan Usahatani*. Universitas Lambung Mangkurat. Banjarbaru.

Nirwana. 2003. *Pengantar Mikroekonomi*. Bayu Media Publishing. Malang.

Rosyidi, Suherman. 2012. *Pengantar Teori Ekonomi.* PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Umar, H. 2001. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3 Revisi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.