

ANALISIS NILAI TAMBAH INDUSTRI PENGOLAHAN BUBUK KOPI UD AYAM MERAK DI DESA GAROT CUT KECAMATAN INDRAMAJAYA KABUPATEN PIDIE

Mujiburrahmad

Dosen Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala
mujiburrahmad@unsyiah.ac.id

Abstract

Research on "Value Added Analysis of Coffee Powder Processing Industry UD AYAM MERAK in Garot Cut Village Indrajaya District Pidie". The purpose of this study are: Analyzing added value of UD Ayam Merak coffee powder processing industry in Garot Cut Village, Indrajaya District, Pidie District. This research was conducted by the Processing Industry of UD Ayam Merak Coffee Powder in Garot Cut Village, Indrajaya Sub-district, Pidie District. The selection of the location of this study is determined purposively, on the basis of the consideration that the location is one of the central areas of UD Ayam Merak coffee powder. The object of research is UD Ayam Merak Coffee Bean Processing Industry. The scope of this study is adjacent to the analysis of added value of UD Ayam Merak coffee powder processing industry in Garot Village, Indrajaya District, Pidie Regency ". Based on the results of research that has been done on Value Added Analysis of Coffee Powder Processing Industry UD Ayam Merak in Garot Cut Village Indrajaya District Pidie then the Processing Industry of UD Ayam Merak coffee powder in Garot Cut Village Indrajaya District Pidie District can provide added value. The added value obtained from the processing of coffee beans to coffee powder is Rp 13,500 per kilogram of coffee beans, with a ratio of 15 percent. The ratio of value added to the value of output of 15 percent, indicating that every Rp 100 the value of the output of coffee powder, will be added value of Rp 15. Profits obtained by the business powder based on the calculation of added value is Rp 8,500, with the share of profits obtained is 13.7 percent

Keywords: Value Added, Industry, Coffee Powder

Abstrak

Penelitian mengenai "Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD AYAM MERAK di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie". Tujuan penelitian ini adalah : Menganalisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Penelitian ini dilakukan Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Pemilihan lokasi penelitian ini ditentukan secara sengaja (purposive), dengan dasar pertimbangan bahwa lokasi tersebut merupakan salah satu daerah sentra penghasil bubuk kopi UD Ayam Merak. Objek penelitian adalah Industri Pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak. Adapun ruang lingkup penelitian ini berbatasan pada analisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie". Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie maka Pengolahan Industri bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie dapat memberikan nilai tambah. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi adalah sebesar Rp 13.500 per kilogram biji kopi, dengan rasio sebesar 15 persen. Rasio nilai tambah terhadap nilai output yang sebesar 15 persen, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 15. Keuntungan yang didapat usaha bubuk kopi berdasarkan perhitungan nilai tambah adalah sebesar Rp 8.500, dengan bagian keuntungan yang diperoleh adalah 13,7 persen.

Kata Kunci : Nilai Tambah, Industri, Bubuk kopi

PENDAHULUAN

Di masa mendatang, agroindustri dapat menjadi lokomotif pertumbuhan ekonomi nasional. Setidaknya ada lima alasan utama rasa optimisme tersebut, yaitu: (1) industri pengolahan mampu mengubah keunggulan komparatif menjadi keunggulan kompetitif, yang akhirnya akan memperkuat daya saing produk; (2) produk agroindustri memiliki nilai tambah dan pangsa pasar yang besar sehingga dapat mempengaruhi pertumbuhan perekonomian nasional; (3) agroindustri memiliki keterkaitan yang besar baik ke hulu maupun ke hilir, sehingga mampu menarik kemajuan sektor lain; (4) memiliki basis bahan baku lokal (keunggulan komparatif) sehingga terjamin keberlanjutannya; dan (5) berpeluang mengubah struktur ekonomi nasional dari pertanian ke industri (Sumarjo, dkk. 2004).

Kopi banyak dinikmati oleh penduduk Indonesia sebagai minuman penyegar dengan citarasa sangat khas. Minuman tersebut didapatkan dari seduhan kopi dalam bentuk bubuk. Kopi bubuk merupakan produk kopi sekunder yang sedang dikembangkan dan diorientasikan ke arah industri hilir. Pengembangan produk sekunder kopi memberikan beberapa keuntungan bagi Indonesia antara lain peningkatan nilai tambah yang lebih besar dibandingkan menjual biji kopi beras, peluang lapangan kerja, pengembangan

industri terkait dan peningkatan konsumsi per kapita kopi di dalam negeri yang saat ini relatif rendah, dan mengurangi ketergantungan terhadap pasar biji kopi beras ekspor (Mulato, 2002).

Dengan jumlah penduduk Indonesia yang mencapai 200 juta, pangsa pasar bubuk kopi berpeluang cukup besar. Konsumsi kopi domestik sekarang ini masih sangat rendah, yaitu hanya 70 000 ton/tahun atau sekitar 0.5 kg/kapita/tahun. Pada masa para krisis ekonomi diperkirakan angka konsumsi sekitar 0.65-0.7kg/kapita/tahun (Martadinata *et al.*, 2001). Tingkat konsumsi kopi di negara produsen relatif rendah yaitu kurang dari 1 kg/kapita/tahun, karena umumnya termasuk kelompok negara berkembang yang daya belinya relatif rendah, kecuali Brasil yang tingkat konsumsinya relatif tinggi sekitar 4-5 kg/kapita/tahun. Oleh karena itu, pengembangan industri hilir kopi bubuk mempunyai prospek usaha yang baik (Martadinata *et al.*, 2001).

Pengembangan industri kopi dapat dilakukan dengan meningkatkan cita rasa kopi yang diproduksi. Cita rasa tinggi kopi bubuk diharapkan dapat meningkatkan konsumsi kopi bubuk, sehingga permasalahan konsumsi kopi domestik yang rendah secara bertahap dapat diselesaikan. Salah satu faktor yang mempengaruhi cita rasa seduhan kopi yaitu penggilingan (Sivetz & Desrosier, 1979). Penggilingan kopi

sangrai akan menghaluskan kopi sangrai sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan kehalusan tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai mempunyai luas permukaan yang sangat besar sehingga senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut ke dalam air panas. Ukuran partikel yang lebih kecil memungkinkan kontak partikel kopi dan air yang lebih baik (Sulistyowati, 2001).

Pengembangan industri dengan bahan baku yang tersedia dalam jumlah dan waktu yang sesuai, merupakan syarat kecukupan untuk memproduksi secara berkelanjutan. Optimalisasi nilai tambah dicapai pada pola industri yang berintegrasi langsung dengan usahatani keluarga dan perusahaan pertanian. Salah satu agenda pembangunan Indonesia dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat adalah melalui pemberdayaan usaha mikro kecil menengah (UMKM). Pengembangan UMKM diharapkan dapat menyerap kesempatan kerja sekaligus meningkatkan pendapatan pelakunya (Martadinata *et al.*, 2001).

Usaha industri “Bubuk Kopi UD Ayam Merak” termasuk kedalam industri minuman dengan bahan baku utama kopi merupakan usaha tradisional yang banyak dilakukan masyarakat dan telah berkembang sejak lama di Desa Garot Cut, Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Usaha ini dilakukan turun temurun meskipun dari skala usaha sebagian kurang berkembang

dengan baik.

Kondisi yang ada saat ini adalah bahwa industri kopi bubuk sebagian besar tidak mempunyai kebun sendiri untuk mendapatkan bahan baku bagi industri olahannya. Hal ini disebabkan pengusaha kopi biji masih didominasi oleh pertanian rakyat yang berskala kecil, sehingga ketergantungan perusahaan kopi olahan pada petani rakyat masih cukup besar. Dilain pihak kekuatan tawar menawar pemasok yang kuat mengharuskan perusahaan untuk memikirkan penyediaan bahan bakunya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Objek penelitian adalah Industri Pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak. Waktu penelitian dilaksanakan bulan Januari - Februari 2018. Adapun ruang lingkup penelitian ini berbatasan pada analisis nilai tambah industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie.

Populasi penelitian ini adalah pengusaha industri pengolahan bubuk kopi

UD Ayam Merak yang ada di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie yang terdiri dari pemilik dan pekerja yang berjumlah 10 orang, karena populasi hanya satu industri pengolahan bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie maka digunakan metode sensus. (Nazir, 1989)

Metode pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Untuk menghitung total biaya produksi dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$TC = TVC + TFC$$

Keterangan :

TC = Total Biaya (dalam Rupiah)

TVC = Total Biaya Variabel (dalam Rupiah)

TFC = Total Biaya Tetap (dalam Rupiah)

Pendapatan dihitung melalui pengurangan antara penerimaan dengan total biaya untuk satu kali proses produksi, dihitung dengan rumus:

Penerimaan :

$$TR = P.Q$$

Keterangan:

TR = Penerimaan total (dalam Rupiah)

P = Harga jual per unit (dalam Rupiah)

Q = Jumlah produksi (unit)

Keuntungan :

$$\mu = TR - TC$$

Keterangan :

μ = Total keuntungan (dalam Rupiah)

TR = Total penerimaan (dalam Rupiah)

TC = Total biaya (dalam Rupiah)

R/C ratio merupakan perbandingan antara penerimaan total dan biaya total, yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Adapun R/C ratio dapat dirumuskan sebagai berikut.

$$R/C = \frac{T}{T}$$

Keterangan:

TR = Total penerimaan

TC = Total biaya

Kriteria penilaian R/C ratio:

$R/C < 1$ = usaha agroindustri mengalami kerugian

$R/C > 1$ = usaha agroindustri memperoleh keuntungan

$R/C = 1$ = usaha agroindustri mencapai titik impas

Untuk mengetahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pada industri bubuk kopi pada penelitian ini, dilakukan dengan menggunakan metode Hayami dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, Harga		
1.	Output/ total produksi (Kg / periode)	A
2.	Input bahan baku (Kg / periode)	B
3.	Input Tenaga kerja (HOK / periode)	C
4.	Factor konversi (1) / (2)	$D = A / B$
5.	Keofesien tenaga kerja (3) / (2)	$E = C / B$
6.	Harga produk (Rp / Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja per HOK (Rp / HOK)	G
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga input bahan baku (Rp / Kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp / Kg)	I
10.	Nilai produk (4) x (6) (Rp / Kg)	$J = D \times F$
11.	a. Nilai tambah (10) - (8) - (9) (Rp / Kg) b. Rasio nilai tambah (11a) / (10) (%)	$K = J - H - I$ $L \% = (K / J) \%$
12.	a. Pendapatan Tenaga kerja (Rp / Kg) b. Imbalan tenaga kerja (12a) / (11a) (%)	$M = E \times G$ $N \% = (M / K) \%$
13.	a. Keuntungan (11a) - (12a) (Rp / Kg) b. Tingkat keuntungan (13a) / (10) (%)	$O = K - M$ $P \% = (O - J) \%$
14.	Marjin (10) - (8) (Rp / Kg) a. Pendapatan tenaga kerja (12a) / (14) (%) b. Sumbangan input lain (9) / (14) (%) c. Keuntungan perusahaan (13a) / (14) (%)	$Q = J - H$ $R \% = (M / Q) \%$ $S \% = (I / Q) \%$ $T \% = (O / Q) \%$

Sumber : Hayami *et. al* (1987)

HASIL PEMBAHASAN

Sejarah Industri

Industri “UD Ayam Merak” terletak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaaya Kabupaten Pidie. Industri “UD Ayam Merak” didirikan pada tahun 2002 oleh Bapak Muslim. Alternatif pendirian usaha kecil ini adalah keinginan untuk membuat produk minuman olahan yang bahan bakunya berasal dari komoditas kopi yang melimpah, sehingga mampu menjadi minuman yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Keinginan pendirian usaha kecil ini juga tidak lepas dari pemikiran untuk memberdayakan masyarakat sekitar dengan merekrut sebagai tenaga kerja, meningkatkan minat masyarakat untuk kembali melihat dan memanfaatkan sumberdaya alam dari komoditas pertanian

sehingga menjadi lebih bermanfaat, disamping itu adalah untuk menambah pendapatan keluarga.

Keadaan ini sangat mendukung dalam pencapaian tujuan pembangunan sektor perkebunan di Provinsi Aceh yaitu mengembangkan kegiatan perkebunan rakyat, perkebunan besar dalam rangka meningkatkan pendapatan dan menunjang pertumbuhan ekonomi, meningkatkan penyediaan lapangan kerja serta menunjang pengembangan kegiatan agribisnis yang berkaitan dengan pengolahan hasil komoditi perkebunan (Dinas Perkebunan Provinsi Aceh, 2012).

Pada mulanya Industri “UD Ayam Merak” berskala kecil dengan produksi yang sangat terbatas baik kualitas maupun kuantitasnya dan hanya didukung oleh 3

pekerja saja yang berasal dari keluarga, praktis dengan sendirinya jangkauan pemasaran produk hanya pada lingkungan sekitarnya. Akan tetapi seiring dengan permintaan pasar yang terus meningkat, Industri “UD Ayam Merak” terus berkembang, dari yang awalnya memasarkan produk dari rumah ke rumah, menitipkan di kios sampai saat ini telah dapat menjangkau wilayah Pemerintah Aceh.

UD Ayam Merak” menggunakan modal pribadi, kurangnya perhatian pemerintah daerah terhadap potensi kopi di Kabupaten Pidie membuat Industri “UD Ayam Merak” berjalan lambat. Tidak banyak perubahan yang dilakukan pengusaha kopi secara umum di Kabupaten Pidie.

Karakteristik Industri

Industri “UD Ayam Merak” terletak di di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie. Tujuan pendirian usaha kecil ini adalah keinginan untuk membuat produk minuman olahan yang bahan bakunya berasal dari komoditas kopi yang melimpah, sehingga pengolahan kopi menjadi kopi bubuk dapat dilakukan oleh petani dan pihak industri/pabrik.

Industri “UD Ayam Merak” didirikan pada tahun 2002 oleh Bapak Muslim, usaha yang dilakukan adalah pengolahan kopi menjadi bubuk kopi, dengan menggunakan tenaga kerja sebanyak 8 orang yang berasal dari penduduk sekitar. Dimana dalam

proses pengolahan yang masih sederhana bahan baku yang digunakan adalah kopi yang dibeli pada petani di Kecamatan Tangse, bahan baku yang dibeli dari petani berkisar antara 400 kg sampai dengan 600 kg kopi per proses produksi dengan rata-rata produksi normal menggunakan 500 kg input, bahan baku ini di kirim langsung oleh pihak penjual ke tempat pengolahan, sehingga Industri “UD Ayam Merak” tidak perlu mengeluarkan biaya angkut kopi dari petani ke tempat pengolahan kopi. Hasil produksi sebagian di distribusikan ke pedagang pengecer yang kebanyakan mengambil langsung produk bubuk kopi di tempat pengolahan dengan menggunakan becak, bagian lainnya didistribusikan keluar Kabupaten Pidie dengan kemasan 25 kg dan 10 kg tanpa label.

Analisis Usaha

Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu, yang terdiri dari beberapa faktor tergantung jenis kegiatan usahanya. Berdasarkan itu maka jelas biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang juga berlaku pada Industri pengolah biji kopi UD Ayam Merak yang menjadi objek dalam penelitian ini. Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya penyusutan penyusutan peralatan.

Peralatan yang digunakan pada

pengolahan kopi menjadi bubuk kopi Kopi pada Industri UD Ayam Merak dapat bermacam-macam. Peralatan yang dengan jelas terlihat pada Tabel 2. dibutuhkan dalam proses produksi bubuk

Tabel 2. Biaya fasilitas Peralatan yang dipersiapkan Pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak, Tahun 2018

No.	Uraian	Jlh (Unit)	Biaya /Unit	Total
1	Gedung Bangunan	1	Unit	17.020.000
2	Mesin Giling	1	Unit	1.700.000
3	Penggorengan sedang	1	Unit	960.000
4	Penggorengan besar	5	Unit	1.350.000
5	Keranjang	2	Buah	9000.00
8	Saringan	6	Buah	300.000
9	Ember plastik	4	Buah	200.000
10	Pisau	2	Buah	20.000
Total				21.570.000

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, Tahun 2018

Tabel 2 menunjukkan total biaya peralatan produksi secara keseluruhan pada bubuk Kopi pada Industri UD Ayam Merak adalah sebesar Rp 21.570.000. Semua peralatan ini harus dipelihara dengan baik agar bertahan lama dan dapat digunakan dalam jangka waktu lama sehingga dapat menghemat biaya. Pemeliharaan yang dilakukan untuk merawat peralatan pada bubuk Kopi pada Industri UD Ayam Merak dengan membersihkan secara berkala dan melakukan penggantian bagian mesin yang sudah karat.

Total biaya penyusutan peralatan produksi secara keseluruhan pada Industri bubuk Kopi UD Ayam Merak adalah sebesar Rp.242.150. Perhitungan struktur biaya pada penelitian ini menggunakan periode waktu satu bulan, maka biaya peralatan yang memiliki umur ekonomi satu tahun termasuk kedalam biaya tetap, karena peralatan berhubungan dengan proses

produksi baik secara langsung maupun tidak langsung.

Biaya Variabel

Faktor biaya pertama yang termasuk kedalam biaya variabel pada usaha Industri bubuk Kopi yaitu biaya bahan baku, terdiri dari biji kopi, beras, gula pasir, metega, susu dan telur. Bahan baku yang digunakan pada Industri bubuk Kopi UD Ayam Merak terbagi menjadi dua, yaitu bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Biji kopi termasuk dalam bahan baku utama, karena merupakan bahan baku dasar dari bubuk kopi. Sedangkan beras, gula pasir, metega, susu dan telur termasuk kedalam bahan baku penunjang, karena merupakan bahan baku penolong yang melengkapi proses produksi.

Banyaknya volume bahan baku yang diolah dan biaya yang dikeluarkan oleh usaha per periode produksi secara jelas dapat terlihat pada Tabel 3, dimana satu kali

periode produksi bubuk kopi membutuhkan waktu satu hari.

Tabel 3. Biaya Bahan Baku dan Penunjang Pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak, Tahun 2018

No	Uraian	Jumlah	Biaya (Rp/satuan)	Total per Hari (Rp)	Total per bulan (Rp)
1	Biji Kopi (Kg)	10	28.000	280.000	8.400.000
2	Beras (Kg)	3	11.000	33.000	990.000
3	Gula Pasir (Kg)	4	12.000	48.000	1.440.000
4	Mentega (Kg)	2	14.000	28.000	840.000
5	Susu (Kotak)	2	10.000	20.000	600.000
6	Telur (Buah)	5	1.500	7.500	225.000
Total				416.500	12.495.000

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 3, terlihat volume bahan baku utama berupa biji kopi yang digunakan per hari rata-rata sebanyak 10 kilogram, sedangkan untuk bahan baku penunjang yang digunakan per hari rata-rata beras 3 Kg, gula pasir 4 Kg, metega 2 kotak, susu 2 kotak dan telur 5 buah. Biaya bahan baku utama dan biaya bahan baku penunjang keseluruhan pada Industri bubuk Kopi UD Ayam Merak per harinya adalah sebesar Rp 416.500 atau Rp 12.495.000 per bulan.

Selain biaya bahan baku, terdapat juga biaya bahan bakar yang terdiri dari kayu bakar dan plastik. Kayu bakar digunakan sebagai bahan bakar dalam proses pengolahan biji kopi, sedangkan plastik digunakan sebagai pengemasan pada usaha. Industri bubuk Kopi UD Ayam Merak setiap bulan menggunakan kayu bakar dalam proses produksinya rata-rata sebanyak dua penuh bak mobil *pick up* kecil, sedang untuk plastik digunakan rata-rata

sebanyak 10 Kg per bulan. Biaya yang dikeluarkan untuk kayu bakar adalah sebesar Rp 600.000 per bulan, sedangkan untuk plastik sebesar Rp 45.000 per bulan.

Faktor biaya terakhir dalam biaya variabel adalah biaya tenaga kerja, dimana upah untuk seluruh tenaga kerja pada usaha bubuk Kopi UD Ayam Merak per harinya adalah sebesar Rp 150.000 per hari, maka biaya yang dikeluarkan untuk seluruh tenaga kerja per bulannya adalah sebesar Rp 4.500.000 per bulan.

Total Biaya Usaha

Total biaya dari suatu usaha merupakan jumlah keseluruhan biaya, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Uraian mengenai biaya tetap dan biaya variabel pada usaha bubuk Kopi UD Ayam Merak yang menjadi objek dalam penelitian telah disampaikan sebelumnya, adapun total biaya dari usaha tersebut dapat terlihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Total Biaya Keseluruhan Pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi Kopi UD Ayam Merak, Tahun 2018

No	Uraian	Biaya Penyusutan (Rp)
Biaya Tetap		
1	Gedung Bangunan	56.733
2	Mesin Giling	28.333
3	Penggorengan sedang	40.000
4	Penggorengan besar	56.250
5	Keranjang	37.500
6	Saringan	25.000
7	Ember plastik	16.667
8	Pisau	1.667
Total Biaya Tetap		262.150
Biaya Variabel		
1	Biji Kopi (Kg)	8.400.000
2	Beras (Kg)	990.000
3	Gula Pasir (Kg)	1.440.000
4	Mentega (Kg)	840.000
5	Susu (Kotak)	600.000
6	Telur (Buah)	225.000
7	Kayu Bakar	600.000
8	Plastik	45.000
9	Biaya Tenaga Kerja	4.500.000
Total Biaya Variabel		17.640.000
Total Biaya Keseluruhan		17.902.150

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, Tahun 2018

Tabel 4 menunjukkan total biaya pada usaha bubuk Kopi UD Ayam Merak sebesar Rp 13.902.150 per bulan, yang merupakan jumlah dari biaya tetap sebesar Rp 202.150 per bulan dan biaya variabel sebesar Rp 17.640.000 per bulan.

Produksi dan Nilai Produksi

Produksi yang dimaksud dalam bentuk penelitian ini adalah penerimaan kotor yang diterima Industri UD Ayam Merak dalam bentuk fisik dari hasil usaha. Hasil produksi merupakan balas jasa akibat penggunaan atau pemanfaatan faktor-faktor produksi. Produksi juga merupakan faktor yang menentukan penerimaan kotor yang diperoleh petani selama proses

produksi berlangsung. Tinggi rendahnya produksi yang dihasilkan akan mempengaruhi hasil pendapatan yang akan diperoleh Industri UD Ayam Merak.

Nilai produksi merupakan penerimaan kotor yang diterima dari rata-rata produksi bubuk kopi Industri UD Ayam Merak per bulan dikalikan dengan rata-rata harga jual yang berlaku. Besar kecilnya nilai produksi yang diperoleh Industri UD Ayam Merak sangat tergantung pada tinggi rendahnya harga jual dan produksi. Perincian produksi dan nilai hasil produksi pada Industri UD Ayam Merak dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 7. Rata-Rata Produksi dan Nilai Produksi Pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak, Tahun 2018

No	Uraian	Satuan	Jumlah Rata-Rata PerHari	Jumlah Rata-Rata perBulan
1	Produksi	Kg	20	600
2	Harga Jual	Rp/Kg		45.000
3	Nilai Hasil Produksi	Rp/Kg		27.000.000

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, Tahun 2018

Dari Tabel 7 diatas, rata-rata nilai hasil produksi Pada Industri Pengolah Kopi UD Ayam Merak dengan jumlah produksi 600Kg/bulan dengan harga jual sebesar Rp 35.000/Kg dan rata-rata nilai hasil produksi Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak per bulan sebesar Rp.21.000.000.

Analisis Pendapatan Usaha

Analisis pendapatan dilakukan untuk menentukan nilai yang diperoleh Industri Pengolahan Bubuk Kopi. Analisis yang dilakukan meliputi analisis pendapatan atas biaya total dan analisis pendapatan atas biaya variabel. Perhitungan pendapatan Industri Pengolahan Bubuk Kopi ini dilakukan untuk rata-rata per bulan.

Pendapatan usaha adalah selisih antara total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan. Total penerimaan merupakan hasil perkalian dari total produksi yang dihasilkan dengan tingkat harga yang berlaku, sedangkan total biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam melakukan proses produksi, sehingga besar kecilnya nilai penerimaan sangat ditentukan oleh jumlah hasil (output) yang diperoleh dari kegiatan produksi dan harga output per satu. Rata-rata pendapatan Industri Pengolahan Bubuk Kopi di daerah penelitian dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rata-Rata Pendapatan Pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak, Tahun 2018

No	Uraian	Satuan	Total
1	Produksi	Kg	600
2	Harga Jual	Rp/Kg	45.000
3	Nilai Produksi	Rp	27.000.000
3	Biaya Produksi	Rp	17.902.150
4	Pendapatan	Rp	9.097.850
5	R/C		1,51

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 8 di atas dapat kita lihat bahwa rata-rata pendapatan Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di daerah penelitian adalah sebesar Rp.9.097.850, ini merupakan pendapatan yang diterima oleh Industri Pengolahan

Bubuk Kopi UD Ayam Merak setelah dikurangi dengan seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya biaya tetap dan biaya variabel. Dari analisis nilai diperoleh nilai R/C sebesar 1,51, berarti usaha ini layak untuk diusahakan.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah merupakan metode perkiraan sejauh mana bahan baku yang mendapat perlakuan mengalami perubahan nilai, sehingga menimbulkan nilai tambah yang dipengaruhi oleh teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan. Melalui analisis nilai tambah

maka dapat teranalisa faktor mana dari proses produksi yang menghasilkan atau menaikkan nilai tambah dan sebaliknya, dimana dalam penelitian ini menggunakan metode *Hayami* dalam menganalisisnya. Adapun analisis nilai tambah pengolahan kedelai menjadi, dapat terlihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Rata-Rata Nilai Tambah Pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak, Tahun 2018

No.	Variabel	Nilai
Output, Input, Harga		
1.	Output/ total produksi (Kg / periode)	600
2.	Input bahan baku (Kg / periode)	300
3.	Input Tenaga kerja (HOK / periode)	30
4.	Factor konversi (1) / (2)	2
5.	Keofesien tenaga kerja (3) / (2)	0,1
6.	Harga produk (Rp / Kg)	45.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja per HOK (Rp / HOK)	50.000
Pendapatan dan Keuntungan		
8.	Harga input bahan baku (Rp / Kg)	28.000
9.	Sumbangan input lain (Rp / Kg)	48.500
10.	Nilai produk (4) x (6) (Rp / Kg)	90.000
11.	a. Nilai tambah (10) - (8) - (9) (Rp / Kg) b. Rasio nilai tambah (11a) / (10) (%)	13.500 15
12.	a. Pendapatan Tenaga kerja (Rp / Kg) b. Imbalan tenaga kerja (12a) / (11a) (%)	5.000 0,37
13.	a. Keuntungan (11a) - (12a) (Rp / Kg) b. Tingkat keuntungan (13a) / (10) (%)	8.500 9,4
14.	Marjin (10) - (8) (Rp / Kg) a. Pendapatan tenaga kerja (12a) / (14) (%) b. Sumbangan input lain (9) / (14) (%) c. Keuntungan perusahaan (13a) / (14) (%)	62.000 8,06 78,2 13,7

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer, Tahun 2018

Berdasarkan Tabel 9 terlihat bahwa bobot berat bubuk kopi yang dihasilkan per bulan adalah 600 kilogram. Bahan baku yang masuk dalam perhitungan nilai tambah adalah bahan baku utama yaitu biji kopi, dimana setiap bulan usaha Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak mengolah biji kopi sebanyak 600 kilogram. Perbandingan antara bobot berat bubuk

kopi dengan jumlah bahan baku dalam satu bulan menghasilkan faktor konversi sebesar 2 yang menandakan bahwa setiap kilogram biji kopi yang diolah menghasilkan 2 kilogram bubuk kopi.

Tabel 9 memperlihatkan bahwa dalam satu hari seluruh tenaga kerja pada Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak bekerja selama 30 hari, yang jika

dibagi dengan faktor konversi maka diperoleh hasil perhitungan koefisien tenaga kerja sebesar 0,1. Koefisien tenaga kerja yang sebesar 0,1 ini berarti waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah tiap kilogram biji kopi agar menjadi bubuk kopi adalah 0,1 hari. Harga bahan baku utama berupa biji kopi adalah Rp 5.000 per kilogram, sedangkan untuk sumbangan input lainnya adalah Rp 48.500 per kilogram output atau bubuk kopi yang dihasilkan.

Nilai output bubuk kopi yang diperoleh dari perkalian antara faktor konversi dengan harga output atau bubuk kopi adalah sebesar Rp 90.000, menandakan bahwa nilai bubuk kopi yang dihasilkan dari tiap kilogram biji kopi adalah sebesar Rp 90.000. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi adalah sebesar Rp 13.500 per kilogram biji kopi, dengan rasio sebesar 15 persen. Rasio nilai tambah terhadap nilai output yang sebesar 15 persen, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 15.

Keuntungan yang didapat usaha bubuk kopi berdasarkan perhitungan nilai tambah adalah sebesar Rp 8.500, dengan bagian keuntungan yang diperoleh adalah 13,7 persen. Ini berarti bahwa distribusi keuntungan nilai tambah untuk pemilik usaha jauh lebih besar, dibandingkan dengan bagian keuntungan untuk tenaga

kerja yaitu sebesar tujuh persen atau Rp 5.000 per kg.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Bubuk Kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengolahan Industri bubuk kopi UD Ayam Merak di Desa Garot Cut Kecamatan Indrajaya Kabupaten Pidie dapat memberikan nilai tambah.
2. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji kopi menjadi bubuk kopi adalah sebesar Rp 13.500 per kilogram biji kopi, dengan rasio sebesar 15 persen. Rasio nilai tambah terhadap nilai output yang sebesar 15 persen, menunjukkan bahwa setiap Rp 100 nilai output bubuk kopi, akan diperoleh nilai tambah sebesar Rp 15.
3. Keuntungan yang didapat usaha bubuk kopi berdasarkan perhitungan nilai tambah adalah sebesar Rp 8.500, dengan bagian keuntungan yang diperoleh adalah 13,7 persen

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Dendy Wahyu. 2011. *Analisis Distribusi Nilai Tambah Pengolahan Kopi Pada Industri Kecil Kopi Bubuk Sahati (Studi Kasus Kecamatan Guguk Panjang, Kota Bukittinggi)*. Skripsi :Program Sarjana ekstensi Manajemen Agribisnis.

- Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Indonesia. Jakarta.
- Hayami, Y. et al. 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre.
- Sumarjo. dkk. 2004. *Teori dan Praktik Kemitraan Agribisnis*. Swadaya. Jakarta.
- Purwadaria. 2012. *Peningkatan Mutu Dan Nilai Tambah Kopi Melalui Pengembangan Proses Fermentasi Dan Dekafeinasi*, Skripsi :Program Sarjana ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudiyono. 2001. *Konsep dan ruang lingkup Agroindustri dalam kumpulan makalah*. Kanisius: Yogyakarta.
- Mulato, S. 2002. *Perancangan dan pengujian mesin sangrai biji kopi tipe silinder*. Pelita Perkebunan, 18(1): 31-45.
- Sulistiyowati, Sumartono. 2001. *Metode uji cita rasa kopi*. Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Jember.
- Mulato, dkk. 2006. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Sivetz, M. N.W. Desrosier, 1979. *Coffee Technology*. The AVI Publ. Inc. Connecticut.
- Martadinata, S. Mulato, E. Suharyanto. 2001. *Kajian teknis dan ekonomis alat dan mesin produksi kopi bubuk skala kelompok tani*. Pelita Perkebunan, 17(3): 125-136. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Siswoputranto. 1993. *Kopi Internasional dan Indonesia*. Kanisius: Yogyakarta.
- Mujiburrahmad. 2011. *Sistem Jaringan Pasok dan Nilai Tambah Ekonomi Kopi Organik (Study Kasus di KBQ Baburrayan Kabupaten Aceh Tengah)*. *Jurnal Agrisepe*, Vol 12, No1. Hal: 40-49
- Maimun. 2009. *Analisis Pendapatan Usahatani Dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik Dan Non Organik (Studi Kasus Pengolahan Bubuk Kopi Ulee Kareng di Banda Aceh)*. Skripsi :Program Sarjana ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nazir M. 2002. *Metode Penelitian*. Ghalia