

SKRIPSI

**ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAH KOPI ROBUSTA DI
KECAMATAN BATULANTEH KABUPATEN SUMBAWA**

Untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana (S1)



OLEH:

FIRDA AGUS SENTIO PUTRI

217120066

KONSENTRASI ENTERPRENUER

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI BISNIS

FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK

UNIVERSITAS MUHAMMDYAH MATARAM

2021

HALAMAN PERSETUJUAN

SKRIPSI

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAH KOPI ROBUSTA DI KECAMATAN
BATULANTEH KABUPATEN SUMBAWA

OLEH :

FIRD AGUS SENTIO PUTRI

217120066

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk penelitian dan penyusunan skripsi pada
Program Studi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Muhammadiyah Mataram


Telah Mendapat Persetujuan Pada Tanggal, 12 Februari 2021

Menyetujui

Pembimbing I


Drs. H. Junaidy, A.M., M.P
NIDN. 0810125701

Pembimbing II


Suhnan Hadli, S.E., M.M
NIDN. 0813038202

Mengetahui

Ketua Program Studi Administrasi Bisnis


Lalu Hendri Maniza, S.Sos, MM
NIDN.0828108404

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAH KOPI ROBUSTA DI KECAMATAN
BATULANEH KABUPATEN SUMBAWA

OLEH :

FIRDA AGUS SENTIO PUTRI

217120066

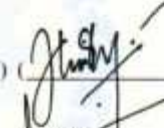
Naskah skripsi ini telah diuji dan dipertahankan dalam sidang ujian yang
diselenggarakan :

Mataram 15 Februari 2021

Dinyatakan Telah Dapat Diterimah Sebagai Salah Satu Syarat Ujian Memperoleh
Gelara Sarjana Administrasi Bisnis (S.AB) Diprogram Studi Administrasi Bisnis
Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik, Universitas Muhammadiyah Mataram.

Tim Penguji

Drs. H. Junaidy, AM., M.P
NIDN. 0819125701

(PU) ()


Sulhan Hadi, S.E., M.M
NIDN. 0813038102

(PP) ()

Selva, M.Sc
NIDN. 0811118601

(PN) ()

Mengetahui
Fakultas Ilmu Sosial dan Politik
Universitas Muhammadiyah Mataram
Dekan,


Dr. H. Muhammad Ali, M.Si
NIDN. 0806066801

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini saya mahasiswa Program Studi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram menyatakan bahwa:

Nama : Firda Agus Sentio Putri

Nim : 217120066

Alamat : Dusun Unter Lestari Desa Brangkolong Kecamatan Plampang

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul analisis nilai tambah pengolahan kopi robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa adalah hasil karya saya sendiri yang belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar atau diploma pada perguruan tinggi manapun, dan bukan merupakan duplikasi sebagian atau seluruhnya dari karya orang lain yang diterbitkan atau yang tidak diterbitkan, kecuali kutipan berupa data atau informasi yang sumbernya dicantumkan dalam naskah dan daftar pustaka.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya secara sadar dan bertanggung jawab, dan saya bersedia menerima sanksi pembatalan skripsi apabila terbukti melakukan duplikasi terhadap karya ilmiah lain yang sudah ada.

Mataram, Januari 2021



Firda Agus Sentio Putri

217120066



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
UPT. PERPUSTAKAAN

Jl. K.H.A. Dahlan No. 1 Mataram Nusa Tenggara Barat
Kotak Pos 108 Telp. 0370 - 633723 Fax. 0370-641906
Website : <http://www.lib.ummat.ac.id> E-mail : upt.perpusummat@gmail.com

**SURAT PERNYATAAN BEBAS
PLAGIARISME**

Sebagai sivitas akademika Universitas Muhammadiyah Mataram, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : FIRDA AGUS SENTIO PUTRI
NIM : 217120066
Tempat/Tgl Lahir : SUMBAWA, 30 AGUSTUS 1999
Program Studi : ADM. BISNIS
Fakultas : FISIPOL
No. Hp/Email : 085 337 828 142
Judul Penelitian :-

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN Kopi ROBUSTA
DI KECAMATAN BATULANTEH KABUPATEN SUMBAWA

Bebas dari Plagiarisme dan bukan hasil karya orang lain. *45%*

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian dari karya ilmiah dari hasil penelitian tersebut terdapat indikasi plagiarisme, saya *bersedia menerima sanksi* sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Mataram.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun dan untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Dibuat di : Mataram

Pada tanggal : *16/2/2021*

Penulis



FIRDA AGUS SENTIO PUTRI
NIM 217120066

Mengetahui :
Kepala UPT. Perpustakaan UMMAT



Iskandar, S.Sos., M.A.
NIDN. 0802048904



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
UPT. PERPUSTAKAAN

Jl. K.H.A. Dahlan No. 1 Mataram Nusa Tenggara Barat
Kotak Pos 108 Telp. 0370 - 633723 Fax. 0370-641906
Website : <http://www.lib.ummat.ac.id> E-mail : upt.perpusummat@gmail.com

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Sebagai sivitas akademika Universitas Muhammadiyah Mataram, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : FIRDA AGUS SENTIO PUTRI
NIM : 217120066
Tempat/Tgl Lahir : SUMBAWA, 30 AGUSTUS 1999
Program Studi : ADM B12015
Fakultas : FIKIPOL
No. Hp/Email : 085 337 828 142
Jenis Penelitian : Skripsi KTI

Menyatakan bahwa demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Mataram hak menyimpan, mengalih-media/format, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Repository atau media lain untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama *tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta* atas karya ilmiah saya berjudul:

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA DI
KECAMATAN BATULANTEH KABUPATEN SUMBAWA

Segala tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah ini menjadi tanggungjawab saya pribadi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa ada unsur paksaan dari pihak manapun.

Dibuat di : Mataram

Pada tanggal : 16/02/2021

Penulis

FIRDA AGUS SENTIO PUTRI
NIM 217120066

Mengetahui,
Kepala UPT. Perpustakaan UMMAT

Iskandar, S. Sos, M.A.
NIDN. 0802048904

MOTTO

" Jadilah seorang pembaharu, biar orang lain yang ikut meniru. Daripada harus mengikuti tren tanpa henti, sebab hidup bisa habis tanpa diisi"

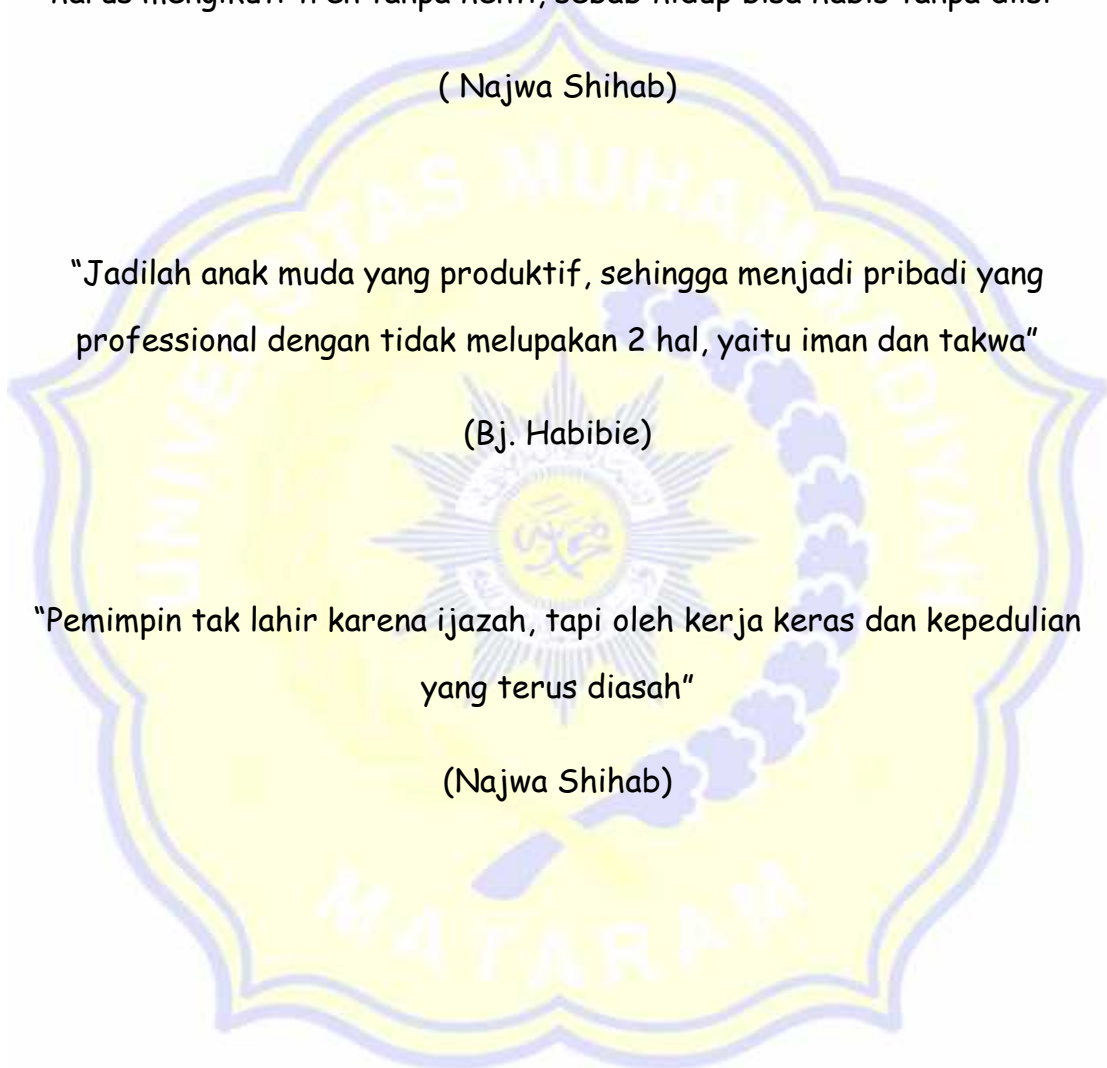
(Najwa Shihab)

"Jadilah anak muda yang produktif, sehingga menjadi pribadi yang professional dengan tidak melupakan 2 hal, yaitu iman dan takwa"

(Bj. Habibie)

"Pemimpin tak lahir karena ijazah, tapi oleh kerja keras dan kepedulian yang terus diasah"

(Najwa Shihab)



PERSEMBAHAN

Dengan rahmat Allah yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, dengan ini saya persembahkan karya sederhana ini untuk kedua orang tua tercinta. Ayah dan Ibu yang selalu memberikan motivasi serta semangat untuk terus maju dan pantang menyerah sehingga saya dapat berdiri tegak sampai sekarang ini. Terimakasih atas limpahan doa dan kasih sayang yang tak terhingga serta semangat yang tidak pernah putus setiap harinya untuk selalu memberikan yang terbaik. Untuk adikku, terimakasih atas doa dan supportnya selama ini, hanya karya kecil ini yang dapat saya persembahkan. Maafkan saya yang belum bisa menjadi panutan seutuhnya. Tetapi saya akan berusaha untuk melakukan yang terbaik.

Untuk keluarga besar saya, terimakasih telah mendukung dan memotivasi agar karya sederhana ini segera terselesaikan. Tidak lupa pula untuk teman-teman seperjuangan Administrasi Bisnis terutama Konsentrasi Enterprenuer angkatan 2017 yang sama-sama berjuang, terimakasih atas segala cinta dan cerita indah serta kebersamaannya selama ini.

Terimakasih dari saya untuk semua pihak terutama dosen-dosen Administrasi Bisnis dan dosen-dosen pembimbing yang sangat berjasa dalam hidup saya yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepda Allah Swt berkat rahmat , hidayah ,dan karunia Nya kepada kita semua sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal dengan judul “**Analisis Nilai Tambah Pengolah Kopi Robusta Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa**”. Maka dari itu penulis menyadari proposal sangatlah jauh dari sempurna karena kesempurnaan hanya milik Allah Swt,oleh karena itu, saran yang membangun akan diterima dengan senang hati Untuk memperbaiki lebih lanjut, penulis menyadari dalam penyusunan proposal tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak atau lainnya.Proposal ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk membuat skripsi dan bisa menempuh sarjana strata satu (S1)Ilmu Administasi Bisnis di Universitas Muhammadiyah Mataram. Pada kesempatan ini dengan ketulusan hati saya yang paling dalam mengucapkan terimah kasihyang begitu besar kepada:

1. Bapak Dr. H. Arsyad Abd. Gani, M.Pd Selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Mataram.
2. Bapak Dr. H. Muhammad Ali, M.M.SI Selaku Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram.
3. Bapak Lalu Hendra Maniza, S.Sos., M.M Selaku Ketua Prodi Administrasi Bisnis Universitas Muhammadiyah Mataram.
4. Bapak Drs. H. Junaidy, AM., M.P. Selaku Dosen Pembimbing I di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram.

5. Bapak Sulhan Hadi, S.E., M.M selaku Dosen Pembimbing II Di Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram.
6. Orang Tua Tercinta, yang selalu memberikan doa, semangat, serta kasih sayang yang tiada hentinya agar penulis dapat menyelesaikan proposal ini
7. Kepada semua pihak yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dalam proses penyelesaian proposal ini dalam penyusunan proposal ini, penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari sempurna, namun penulis berusaha untuk mempersembahkan proposal ini dengan sebaik-baiknya agar dapat memiliki manfaat bagi banyak pihak. Oleh karena itu, penulis akan menerima segala kritik dan saran yang membangun dalam perbaikan proposal ini.

Mataram, 12 Februari 2021

Penulis

FIRDA AGUS SENTIO PUTRI
217120066

ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN KOPI ROBUSTA DI KECAMATAN BATULANTEH KABUPATEN SUMBAWA

Firda Agus Sentio Putri, Sulhan Hadi, S.E., M.M., Drs. Junaidy, AM., M.P.

ABSTRAK

Kecamatan Batulanteh merupakan salah satu kecamatan yang berpotensi untuk pengembangan budidaya dan pengolahan kopi robusta di Kabupaten Sumbawa. Hal ini didukung oleh luas lahan, topografi serta keadaan iklim dan cuaca yang sangat mendukung untuk proses budidaya maupun pengolahan kopi robusta.

Kegiatan budidaya maupun pengolahan kopi robusta merupakan pekerjaan pokok dari sebagian besar masyarakat Kecamatan Batulanteh. Usaha pengolahan kopi robusta di Kecamatan Batulanteh merupakan usaha yang berskala kecil tetapi dapat diperoleh pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan pendapatan petani kopi yang menjual kopi dalam bentuk biji gelondongan kering kopi robusta. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis: besarnya nilai tambah dari usaha pengolahan kopi robusta; besarnya pendapatan dari usaha pengolahan kopi robusta; serta mengetahui masalah-masalah yang dihadapi dalam mengolah kopi robusta.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik survey dan wawancara. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder dengan jenis data yaitu data kualitatif dan kuantitatif. Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Batulanteh tepatnya di Desa Baturotok dan Desa Batudulang ditentukan secara *Purposive Sampling*. Penentuan responden *Accidental Sampling*. Jumlah responden ditentukan dengan *Quota Sampling* sebanyak 30 orang, dan penentuan jumlah responden masing-masing desa dengan teknik *Proportional Sampling*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata nilai tambah yang diperoleh dalam satu kali proses produksi berdasarkan jenis kemasan berbeda-beda. Produk kemasan kecil (100gr) menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 39.764,44,- dengan rasio nilai tambah sebesar 55,49%; produk kemasan sedang (500gr) sebesar Rp. 18.603,17,- dengan rasio sebesar 39,84%; dan produk kemasan besar (1kg) sebesar Rp. 24.143,99,- dengan rasio sebesar 46,47%. Pendapatan yang diperoleh pengolah kopi robusta untuk satu kali proses produksi pada produk kemasan kecil (100gr) sebesar Rp. 547.756,71,-, kemasan sedang (500gr) sebesar Rp. 220.389,03,-, dan kemasan besar (1kg) sebesar Rp. 194.705,31,-. Masalah-masalah yang dihadapi dalam proses pengolahan kopi robusta adalah terbatasnya jumlah mesin penggiling biji kopi dan sulitnya proses pemasaran produk ke luar daerah

Kata Kunci: Analisis, Nilai Tambah, Pengolahan Kopi

**STUDY OF ROBUSTA COFFEE ADDITIONAL VALUE PROCESSING IN
BATULANTEH SUB-DISTRICT, SUMBAWA DISTRICT**

Firda Agus Sentio Putri, Sulhan Hadi, S.E., M.M., Drs. Junaidy, AM, M.P.

ABSTRACT

One of the districts that has the potential to grow robust coffee cultivation and processing in the Sumbawa Regency is the Batulanteh District. This is supported by the land area, topography, climate and weather conditions that are very tolerant of robusta coffee cultivation and processing.

The main occupations of most people in the Batulanteh District are the production and processing operations of robusta coffee. In Batulanteh Subdistrict, the robusta coffee processing company is a small-scale business, but a higher income can be obtained compared to the income of coffee farmers who market coffee in the form of dry robusta coffee logs. The aim of this report is to analyze: the amount of value added from the robusta coffee processing sector; the amount of income from the robusta coffee processing business; and to investigate the problems found in the Robusta coffee processing business.

The methodology used in this analysis is the descriptive form. Techniques for data gathering using sample and questionnaire techniques. Main and secondary data for the data type, including qualitative and quantitative data, are the data used. The study was performed in the subdistrict of Batulanteh, primarily in the village of Baturatok and the Batudulang village, which was determined by purposive sampling. Determination of respondents to Unintentional Sampling. The number of respondents was calculated by the Quota Sampling of 30 persons and the Proportional Sampling technique was used to calculate the number of respondents in each village.

The findings revealed that different forms of packaging were the basis for the overall added value produced in one manufacturing phase. The added value is provided by small packaged items (100gr), Rp. 39,764.444, - with a value added ratio of 55.49%; medium packaged products (500gr) of Rp. 18,603.17, - with a ratio of 39.84%, and large packaged products (1kg) of Rp. 24,143.99, - with a ratio of 46.47%. The revenue received by the robusta coffee processor in limited packed goods (100gr) for a single processing phase is Rp. 547,756.71, -, medium (500gr) packs of Rp. 220,389.03, -, and large packages (1kg) of Rp. 194,705.31, -. The small number of coffee bean grinding machines and the difficulties of selling the commodity outside the area are the problems faced in the robusta coffee processing process.

Keywords: *Analysis, Value Added, Coffee Processing*



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	v
SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH.....	vi
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR GAMBAR.....	xx
DAFTAR LAMPIRAN	xxi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	9

1.3. Tujuan Dan Manfaat Penelitian	9
1.3.1. Tujuan Penelitian	9
1.3.2. Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Hasil Penelitian Terdahulu	11
2.2. Dasar Teori	13
2.2.1. Tinjauan Agrobisnis Tanaman Kopi	13
2.2.2. Pengolahan (Agroindustri)	15
2.2.3. Pengolahan Kopi Robusta	15
2.2.4. Nilai Tambah	18
2.2.5. Teori Biaya Produksi Dan Pendapatan	20
2.3. Kerangka Pendekatan Masalah.....	22
2.4. Definisi Operasional	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1. Metodologi Penelitian.....	28
3.2. Unit Analisa.....	28
3.3. Penentuan Sample.....	28
3.3.1. Penentuan Lokasi Penelitian.....	28
3.3.2. Penentuan Responden.....	29

3.4. Jenis Dan Sumber Data.....	30
3.4.1. Jenis data	30
3.4.2. Sumber Data	30
3.5. Variabel Dan Cara Pengukuran	31
3.6. Cara Pengumpulan data	33
3.7. Analisis data.....	33
3.7.1. Analisis Nilai Tambah	33
3.7.2. Analisis Pendapatan.....	34
3.7.3. Masalah Yang Dihadapi Pengolah Kopi Robusta	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Gambaran Umum Daerah Penelitian	36
4.1.1. Letak Geografis dan Batas Wilayah	36
4.1.3. Keadaan Iklim dan Curah Hujan	38
4.1.4. Potensi Sumber Daya Lahan Kopi Di Kabupaten Sumbawa.....	39
4.1.5. Produksi Kopi Robusta di Kecamatan Batulanteh	41
4.1.6. Keadaan Penduduk	43
4.2. Karakteristik Responden.....	45
4.2.1. Umur Responden	46

4.2.2. Tingkat Pendidikan Responden	46
4.2.3. Pengalaman Usaha.....	47
4.2.4. Jumlah Anggota Keluarga	48
4.3. Gambaran Umum Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta	49
4.4. Tahapan Proses Produksi.....	52
4.5. Analisis Nilai Tambah	53
4.5.1. Analisis Nilai Tambah Kemasan Kecil (100gr)	54
4.5.2. Analisis Nilai Tambah Kemasan Sedang (500gr)	58
4.5.3. Analisis Nilai Tambah Kemasan Besar (1kg)	61
4.6. Analisis Biaya dan Pendapatan Pada Usaha Pengoahan Kopi Robusta	66
4.6.1. Analisis Biaya dan Pendapatan Pengolah Kopi Robusta Dengan Jenis Kemasan Kecil (100gr).....	66
4.6.2. Analisis Biaya dan Pendapatan Pengolah Kopi Robusta Dengan Jenis Kemasan Sedang (500gr).....	68
4.6.3. Analisis Biaya dan Pendapatan Pengolah Kopi Robusta Dengan Jenis Kemasan Besar (1kg).....	69
4.7. Masalah Yang Dihadapi Pengolah Kopi Robusta	71

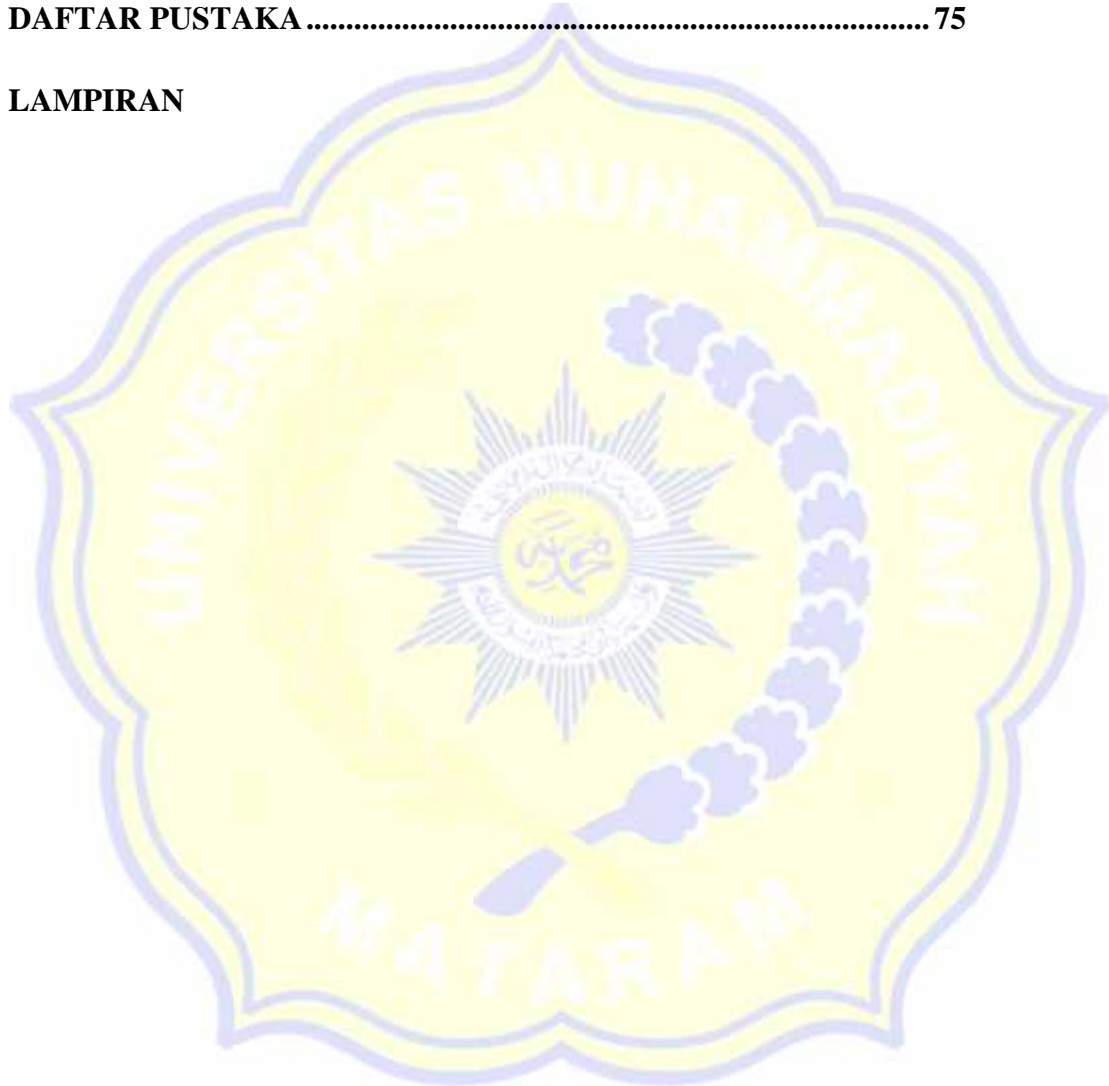
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 71

5.1. Kesimpulan 72

5.2. Saran 73

DAFTAR PUSTAKA 75

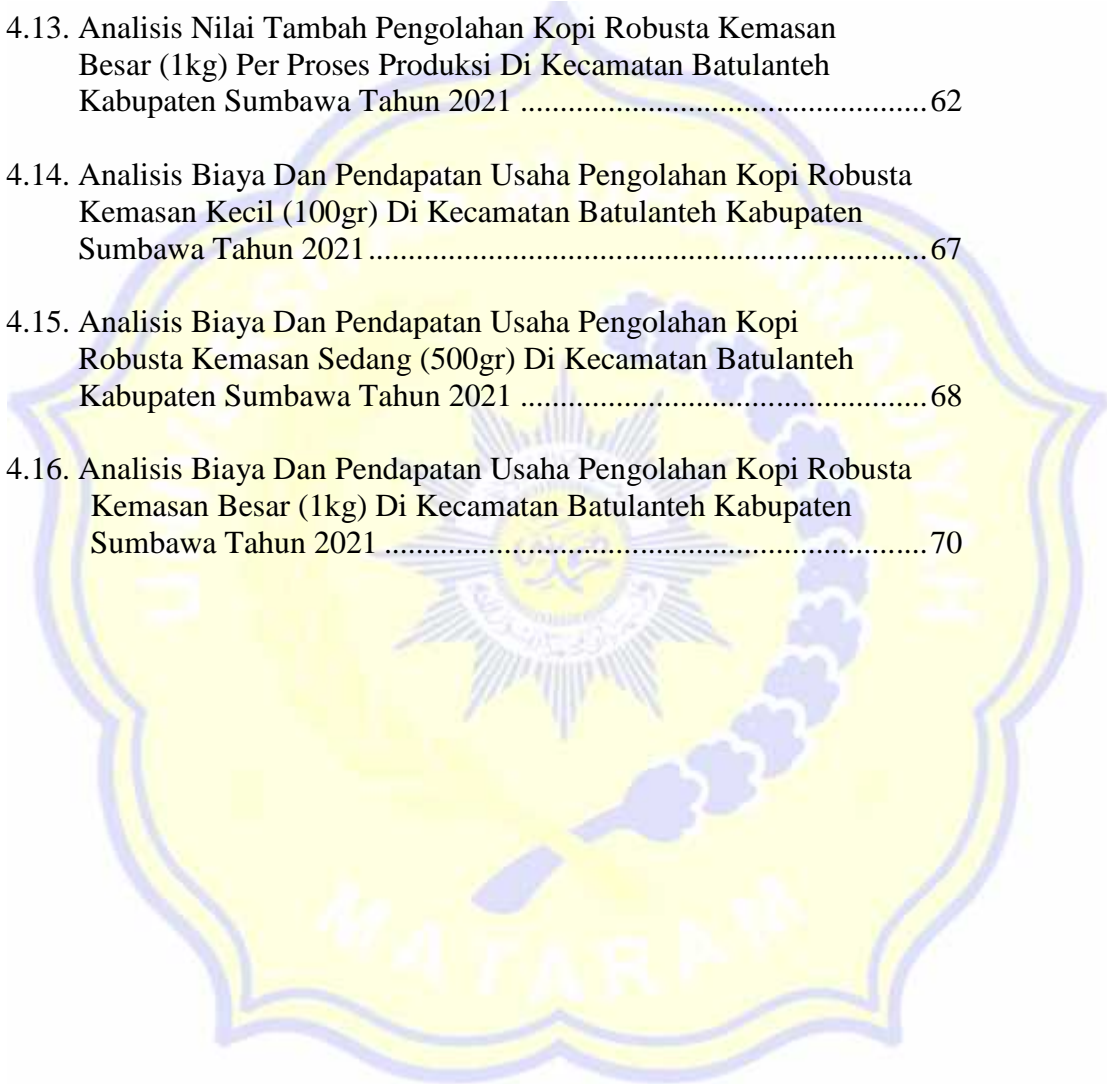
LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

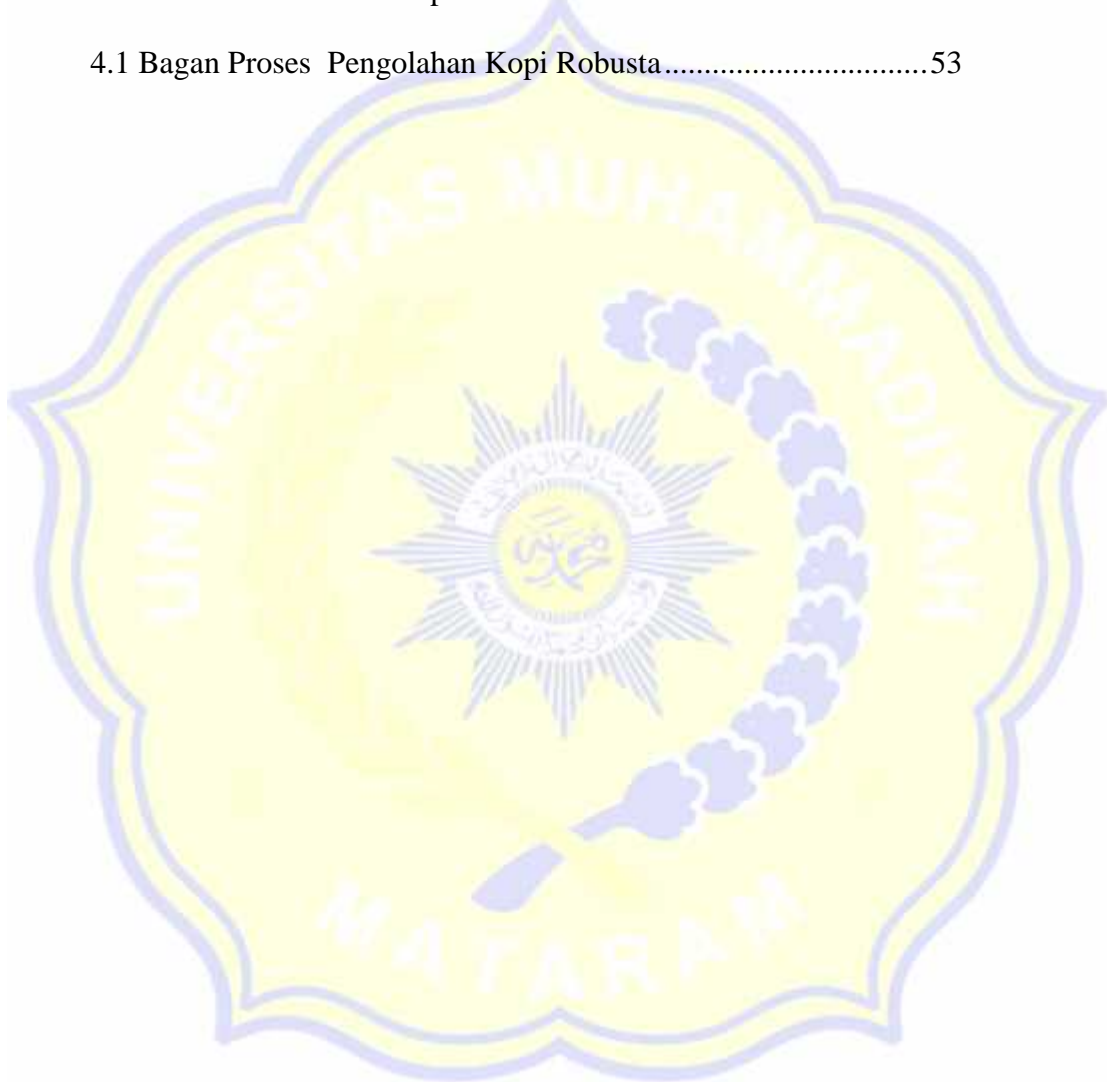
1.1. Luas Lahan dan Produksi Kopi Robusta Dirinci Per Kecamatan di Kabupaten Sumbawa.....	7
3.1. Tabel Analisis Nilai tambah Metode Hayami	34
4.1. Luas Kecamatan Batulanteh Dirinci Per Desa Tahun 2020.....	37
4.2. Rata-Rata Curah Hujan Dan Hari Hujan Di Kecamatan Batulanteh Tahun 2020.....	38
4.3. Luas lahan, Produktivitas, dan Produksi Kopi di Kabupaten Sumbawa Tahun 2016-2021	40
4.4. Luas Lahan dan Produksi Kopi Robusta di Kabupaten Sumbawa Dirinci Per Kecamatan Tahun 2021	41
4.5. Produksi Kppi Robusta Dirinci Per Desa di Kecamatan Batulanteh Tahun 2021	42
4.6. Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin, Sex Rasio, Luas Wilayah dan Kepadatan Penduduk di Kecamatan Batulanteh Dirinci Per Desa Tahun 2021	43
4.7. Jumlah Penduduk, Rumahtangga, dan Rata-rata Jiwa Per Rumahtangga Dirinci Per Desa Di Kecamatan Batulanteh Tahun 2020	45
4.8. Sebaran Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Di Kecamatan Batulanteh Tahun 2020	47
4.9. Sebaran Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Di Kecamatan Batulanteh Tahun 2021	48
4.10. Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kemasan Prooduk Yang Dipasarkan Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	51
4.11. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Kemasan Kecil (100gr) Per Proses Produksi Di Kecamatan Batulanteh	

Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	54
4.12. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Kemasan Sedang (500gr) Per Proses Produksi Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	58
4.13. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta Kemasan Besar (1kg) Per Proses Produksi Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	62
4.14. Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kemasan Kecil (100gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	67
4.15. Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kemasan Sedang (500gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	68
4.16. Analisis Biaya Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Kemasan Besar (1kg) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	70



DAFTAR GAMBAR

2.1. Kerangka Pendekatan Masalah.....	23
3.1. Skema Penentuan Responden.....	30
4.1 Bagan Proses Pengolahan Kopi Robusta.....	53



DAFTAR LAMPIRAN

Tabel

1. Data Luas Lahan Dan Produksi Kopi Robusta Dirinci Per Kecamatan Yang Ada Di Kabupaten Sumbawa Tahun 2020	79
2. Data Jumlah Pengolah Kopi Robusta Dirinci Per Desa Di Kecamatan Batulanteh Tahun 2021	80
3. Karakteristik Responden Pegolah Kopi Robusta Di Kecamatan Batulanteh Tahun 2021	81
4. Biaya Penyusutan Alat Pada Usaha Pengolah Kopi Robusta Produk Kemasan Kecil (100gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	82
5. Biaya Penyusutan Alat Pada Usaha Pengolah Kopi Robusta Produk Kemasan Sedang (500gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	83
6. Biaya Penyusutan Alat Pada Usaha Pengolah Kopi Robusta Produk Kemasan Besar (1kg) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	83
7. Jumlah Upah Tenaga Kerga Dan Hko Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Untuk Produk KemasanKecil (100gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	84
8. Jumlah Upah Tenaga Kerga Dan Hko Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Untuk Produk Kemasan Sedang (500gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	85
9. Jumlah Upah Tenaga Kerga Dan HKO Pada Usaha Pengolahan Kopi Robusta Untuk Produk Kemasan Besar (1kg) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	85
10. Rekapitulasi Biaya Produksi Pada Pengolahan Kopi Robusta Untuk Produk Kemasan Kecil (100gr) Di Kecamatan	

Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	86
11. Jumlah, Nilai Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Produksi Kemasan Kecil (100gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupoaten Sumbawa 2021	87
12. Rekapitulasi Biaya Produksi Pada Pengolahan Kopi Robusta Untuk Produk Kemasan Sedang (500gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	88
13. Jumlah, Nilai Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Produksi Kemasan Sedang (500gr) Di Kecamatan Batulanteh Kabupoaten Sumbawa 2021	89
14. Rekapitulasi Biaya Produksi Pada Pengolahan Kopi Robusta Untuk Produk Kemasan Besar (1kg) Di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa Tahun 2021	90
15. Jumlah, Nilai Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Robusta Produksi Kemasan Besar (1kg) Di Kecamatan Batulanteh Kabupoaten Sumbawa 2021	90

Gambar

1. Biji Kopi Robusta Siap Sangria	91
2. Proses Penyangraian.....	91
3. Biji Kopi Setelah Disangrai	91
4. Proses Penggilingan Biji Kopi	92
5. Bubuk Kopi Setelah penggilingan	92
6. Kopi Dalam Kemasan	92

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis tanaman perkebunan yang cukup berpotensi di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari potensi sumber daya lahan tanaman kopi di Indonesia seluas 1,3 juta hektar, menopang sekitar 5 juta keluarga petani dan pendorong agribisnis yang memberi pasokan besar pada devisa Negara. Perkebunan kopi di Indonesia terbesar di pulau-pulau besar, seperti Sumatera, Jawa, Bali, Nusa Tenggara, Sulawesi, Maluku, dan Papua. Sebagian besar perkebunan tersebut adalah milik petani (perkebunan rakyat), sedangkan sebagian kecil merupakan perkebunan milik pemerintah dan swasta (Rukmana, 2014).

Kopi merupakan produk perkebunan yang mempunyai peluang pasar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Sejak tahun 1984 pangsa ekspor kopi Indonesia di pasar kopi internasional menduduki nomor tiga tertinggi setelah Brazilia dan Kolombia, bahkan untuk kopi jenis robusta ekspor Indonesia menduduki peringkat pertama di dunia. Sebagian besar ekspor kopi Indonesia adalah jenis kopi robusta (94%), dan sisanya adalah kopi jenis arabika. Namun sejak tahun 1997 posisi Indonesia tergeser oleh Vietnam. Amerika Serikat merupakan negara pengimpor produk kopi terbesar pertama di Indonesia. Permintaan ekspor produk kopi Indonesia ke pasar Amerika Serikat (AS) terbilang cukup tinggi, namun selain mengimpor kopi dari Indonesia AS juga melakukan impor kopi dari negara-negara pengekspor kopi lainnya di dunia untuk memenuhi jumlah kebutuhan kopi di AS. Dapat dilihat

pada tabel yang mengindikasikan lima negara produsen kopi utama dunia dan lima negara eksportir kopi utama dunia. Brazil dan Vietnam merupakan negara pesaing bagi pasar ekspor kopi Indonesia ke pasar kopi Amerika Serikat. Kedua negara ini juga merupakan negara suplayer utama eksportir kopi di AS. Brazil sendiri merupakan negara produsen kopi terbesar di dunia dengan jumlah produksi yang jauh lebih besar dari Indonesia. Jumlah produksi yang tinggi dan kualitas kopi yang lebih unggul membuat kopi Brazil mampu menguasai pangsa pasar kopi dunia.

Kopi merupakan salah satu komoditas andalan dalam sektor perkebunan Indonesia. Peran komoditas kopi bagi perekonomian Indonesia cukup penting, baik sebagai sumber pendapatan bagi petani kopi, sumber devisa, penghasil bahan baku industri, maupun penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran, dan perdagangan (ekspor dan impor). Amerika Serikat merupakan negara pengimpor produk kopi terbesar pertama di Indonesia. Permintaan ekspor produk kopi Indonesia ke pasar Amerika Serikat (AS) terbilang cukup tinggi, namun selain mengimpor kopi dari Indonesia AS juga melakukan impor kopi dari negara-negara pengeksportir kopi lainnya di dunia untuk memenuhi jumlah kebutuhan kopi di AS. Kendala yang dihadapi adalah hambatan bahan baku, rendahnya jumlah produksi, distribusi dan teknologi.

Secara umum ekspor kopi Indonesia dari tahun 2008 hingga tahun 2016 terus mengalami fluktuasi, baik volume maupun nilainya. Semakin meningkatnya permintaan jumlah ekspor kopi Indonesia ke pasar luar negeri, menunjukkan

keberhasilan produk kopi Indonesia dalam menembus pasar luar negeri dan hal ini merupakan kemajuan yang sangat baik bagi perkembangan pertumbuhan perekonomian di Indonesia serta mampu meningkatkan jumlah penghasilan bagi para petani kopi.

Dalam kebijakan ini terdapat peraturan dan formulir standar mutu kopi yang sesuai dengan standar mutu kopi yang telah diterapkan oleh International Coffee Organization (ICO). Kerjasama ekspor kopi Indonesia ke Amerika Serikat sendiri sudah berlangsung saat Indonesia resmi bergabung dengan ICO (International Coffee Organization) pada tahun 1963. Pangsa pasar kopi Indonesia di Amerika terbilang cukup baik, perubahan daya saing kopi Indonesia di pasar kopi Amerika Serikat terus meningkat. Produk kopi Indonesia juga telah cukup terkenal di pasar kopi Amerika Serikat, berbagai jenis kopi baik green coffee (biji kopi mentah), roasted coffee (biji kopi yang telah disangrai), maupun kopi olahan dari Indonesia merupakan komoditi ekspor yang diimpor oleh Amerika Serikat (AS). Namun ekspor kopi Indonesia ke Amerika Serikat saat ini masih di dominasi oleh jenis kopi biji dari jenis arabika dan robusta di bandingkan dari jenis kopi specialty dan olahan. Biji kopi yang diimpor oleh AS dari Indonesia nantinya akan melalui tahap pengolahan kembali di AS hingga kemudian menjadi berbagai minuman kopi yang tersedia di café-café atau coffee shop di Amerika Serikat. Untuk mengatasi hambatan-hambatan ekspor kopi Indonesia yang datang dari dalam dan luar negeri, termasuk hambatan ekspor dari Amerika Serikat yaitu berupa kebijakan regulasi impor dan standarisasi mutu terhadap produk impor kopinya, pemerintah menerapkan

kebijakan ekspor berupa ISCOffee dan kebijakan mengenai teknologi pasca panen yang tertulis dalam Peraturan Menteri Pertanian RI nomor 52/Permentan/OT.140/9/2012 mengenai teknologi pasca panen. Pada ISCOffee terdapat peraturan mengenai legalitas dan sertifikasi kopi termasuk standar mutu dan Labelling serta pedoman teknis teknologi pasca panen. Penerapan strategi IOE memiliki beberapa karakteristik yang berkaitan dengan kebijakan yang diterapkan pemerintah Indonesia terhadap ekspor kopinya, berikut kebijakan dan strategi ekspor kopi yang diterapkan pemerintah Indonesia:

1. Pemerintah menerapkan Kebijakan teknologi pasca panen yang berbasis pada teknologi padat karya untuk menyerap sumber daya manusia (SDM) yang lebih besar dalam industri pengolahan kopi. Penyerapan tenaga kerja dibidang usaha perkopian sebagian besar masih pada sub sektor perkebunan, sedangkan pada sub sektor industri pengolahan masih sedikit. Pada industri kopi kecil dan menengah pengolahan kopi masih dilakukan secara tradisional, kurangnya pemahaman mengenai pengolahan kopi menyebabkan rendahnya jumlah produksi kopi yang dihasilkan industri kopi kecil dan menengah. Kualitas serta mutu produksi yang dihasilkan juga terbilang masih cukup rendah.

2. Dengan penggunaan teknologi padat karya, pengembangan industrialisasi kopi di Indonesia diharapkan dapat membuka kerjasama antara petani kecil dan industri kopi besar sehingga mampu menyerap tenaga kerja yang berasal dari para petani kopi kecil. Pengembangan industri kopi dalam negeri yang berbasis semi padat karya ini juga diharapkan memberikan efek distribusi pendapatan yang lebih langsung

dan lebih besar kepada para petani kopi. Untuk dapat memberikan hasil yang nyata dilakukan penumbuhan dan penguatan kelembagaan usaha tani. Untuk mendukung kebijakan ekspor ini telah dilakukan pelatihan dan pendampingan bagi petani agar petani dapat memanfaatkan peluang bisnis dan mengembangkan kemitraan usaha. Pemerintah juga telah mendirikan beberapa lembaga atau organisasi khusus yang menangani jalannya ekspor kopi di Indonesia yang menjadi tempat berkumpulnya para eksportir kopi dalam negeri. Lembaga atau organisasi tersebut adalah Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia (AEKI) dan Gabungan Eksportir Kopi Indonesia (GAEKI).

3. IOE berorientasi pada perdagangan bebas, sehingga selalu mengikuti standar dan peraturan yang berlaku di pasar dunia. Adanya kebijakan mengenai regulasi impor yang diterapkan oleh AS bagi ekspor kopi yang masuk ke negaranya berusaha diatasi pemerintah Indonesia dengan menerapkan ISCOffee (Indonesian Sustainable Coffee). ISCOffee adalah tindakan untuk melakukan sertifikasi terhadap produk-produk ekspor kopi Indonesia agar mampu memenuhi standar yang diterapkan dalam aturan perdagangan Internasional, sehingga mampu menangani masalah kebijakan regulasi standar ekspor kopi yang diterapkan Amerika Serikat. Dalam ISCOffee terdapat standarisasi Keamanan Pangan dan Labelling serta Pelestarian Lingkungan terhadap produk kopi Indonesia.

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mempunyai potensi sebagai penghasil kopi terbaik, selain luas lahan perkebunan yang luas, struktur tanah, cuaca, serta iklimnya juga sangat mendukung dan cocok untuk proses pertumbuhan tanaman kopi. Nusa Tenggara Barat (NTB)

terdiri dari beberapa kabupaten/kota yang sebagian besar telah mengusahakan usaha budidaya tanaman kopi. Kabupaten Sumbawa merupakan kabupaten dengan nilai luas lahan dan produksi kopi tertinggi di Provinsi NTB dengan luas lahan 4.569,0 ha, dan 1.695,6 ton jumlah produksi, maka dapat diketahui bahwa Kabupaten Sumbawa memang berpotensi dalam memproduksi kopi dalam jumlah yang memadai tiap musim panennya (BPS NTB, 2020).

Kabupaten Sumbawa terdiri dari 24 kecamatan dan diantaranya terdapat beberapa kecamatan yang telah membudidayakan tanaman kopi serta melakukan usaha pengolahan biji gelondong kopi menjadi kopi bubuk, umumnya jenis kopi yang dibudidayakan dan diolah di Kabupaten Sumbawa adalah robusta karena tahan terhadap penyakit, toleran terhadap cuaca ekstrim serta jumlah produksi yang tinggi. Sentra produksi kopi robusta di Kabupaten Sumbawa adalah Kecamatan Batulanteh dengan luas lahan sekitar 2.986,42 ha dan tingkat produksi setara 1.934,7 ton/tahun. Rincian tentang luas lahan budidaya tanaman kopi dan produksinya di Kabupaten Sumbawa tahun 2020 terdapat pada table 1.1.

Table 1.1. Luas Lahan dan Produksi Kopi Robusta Dirinci Per Kecamatan di Kabupaten Sumbawa Tahun 2020

Kecamatan	Luas Lahan (ha)		Produksi (ton)	
	Jumlah (ha)	Persentase (%)	Jumlah (ton)	Persentase (%)
Lunyuk	26,00	0,64	0,57	0,02
Orong Telu	100,00	2,47	55,16	2,23
Alas	556,50	13,77	339,05	13,70
Buer	26,20	0,65	15,56	0,63
Rhee	6,00	0,15	4,41	0,18
Batulanteh	2.986,42	73,90	1.934,70	78,16
Moyo Hulu	5,20	0,13	0,10	0,00
Ropang	239,72	5,93	98,60	3,98
Lantung	65,95	1,63	16,51	0,67
Lape	29,00	0,72	10,50	0,42
Jumlah	4.040,99	100,00	2.475,16	100,00

Sumber : Dinas Perkebunan Kabupaten Sumbawa

Berdasarkan table 1.1. dapat diketahui bahwa Kecamatan Batulanteh adalah penghasil kopi robusta terbesar di Kabupaten Sumbawa dimana luas lahan sebanyak 2.986,42 ha dengan produksi 1.934,70 ton pertahun. Sedangkan Kecamatan Moyo Hulu dengan luas lahan 5,20 ha hanya menghasilkan 0,10 ton pertahun. Kecamatan Batulanteh ini sangat berpotensi sebagai daerah pengembangan usaha pengolahan kopi robusta.

Kopi robusta di Kecamatan Batulanteh diolah dari buah kopi segar menjadi biji gelondongan kering oleh petani kopi, dan dari biji gelondongan kering diolah menjadi kopi bubuk oleh pengusaha pengolah kopi robusta. Berdasarkan proses pengolahan tersebut terdapat perbedaan harga jual yang cukup tinggi antara kopi yang diolah menjadi kopi gelondongan dengan kopi yang telah diolah menjadi kopi bubuk. Biji kopi gelondongan dijual dengan harga Rp. 20.000/kg sementara kopi bubuk mencapai Rp.50.000-60.000 per kg. Perbedaan harga tersebut disebabkan oleh adanya nilai tambah dari proses pengolahan biji gelondongan kopi robusta menjadi kopi bubuk di Kecamatan Batulanteh.

Permasalahan lain yang dihadapi petani dan pengusaha pengolah kopi robusta di Kecamatan Batulanteh adalah ketersediaan sarana dan prasarana produksinya saat ini masih cenderung stagnan(ga bergerak, diam), belum ada inovasi baru yang dikembangkan. Selain itu bahan baku yang digunakan juga masih manual dalam pengolahannya serta pemasarannya yang masih terbatas. Pada aspek produksi, teknologi pengolahan dan kemasan para pelaku usaha belum memiliki teknologi yang memadai dikarenakan sebagian besar orang di wilayah tersebut belum banyak yang

mengenal internet, bahkan masih sedikit yang menggunakan gadget.

Berdasarkan uraian diatas, untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dalam proses pengolahan kopi robusta maka perlu dilakukan penelitian tentang “*Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa*”.

1.2.Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

- 1.2.1. Berapakah nilai tambah usaha pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa?
- 1.2.2. Berapakah pendapatan yang akan diperoleh pengolahan Kopi Robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa?
- 1.2.3. Apakah masalah yang dihadapi para pengolah Kopi Robusta dalam menjadi kopi gelondongan menjadi kopi bubuk di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.

1.3.Tujuan Dan Manfaat Penelitian

1.3.1. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui berapa besar nilai tambah dari usaha pengolah kopi robusta menjadi kopi bubuk di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.
2. Untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh pengolah Kopi Robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.

3. Untuk mengetahui masalah yang dihadapi para pengolah dalam menjalankan usaha pengolah Kopi Robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.

1.3.2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberi masukan pada pihak pengolah kopi robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.

2. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat Menambah Khazanah Ilmu Pengetahuan tentang nilai tambah pengolah kopi robusta menjadi kopi bubuk.

3. Manfaat Akademisi

Penelitian ini merupakan salah satu syarat penyelesaian studi Sarjana Srata Satu (S1) pada Prodi Ilmu Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Hasil Penelitian Tedahulu

Sebagai acuan dalam penelitian ini, maka perlu ditampilkan hasil penelitian terdahuluterkait dengan masalah analisis nilai tambah, hasil penelitian terdahulu adalah sebagai berikut:

Ulima Mandasari Sitorus (2014) dengan judul penelitian : “Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Olahan Kopi (*Coffea robusta*) Kelompok Tani Simalungan Jaya Desa Sait Buttu Saribu Kabupaten Simalungun”. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana pengolahan kopi robusta yang dilakukan oleh kelompok Tani Simalungan Jaya menjadi kopi bubuk di daerah penelitian, untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang dapat diperoleh oleh kelompok tani Simalungan Jaya di daerah penelitian, serta untuk menganalisis factor-faktor yang mempengaruhi produk olahan kopi robusta kelompok tani Simalungan Jaya di daerah penelitian. Metode analisis yang digunakan adalah metode deskriptif untuk mengetahui pengolahan kopi bubuk robusta, metode Hayami untuk analisis nilai tambah, dan analisis SWOT untuk mengetahui factor-faktor yang mempengaruhi pengolahan kopi bubuk robusta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan pengolahan yang dilakukan dimulai dari kopi biji robusta yang kemudian mengalami proses pemecahan kulit tanduk dan selanjutnya diolah menjadi kopi bubuk. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kopi bubuk robusta adalah Rp.204.400 dengan rasio nilai tambah sebesar 68,8% dalam satu kali produksi. Berdasarkan

analisis SWOT factor-faktor yang mempengaruhi pengolahan kopi bubuk robusta adalah factor internal dan factor eksternal. Adapun factor-faktor internal yang menjadi kekuatan adalah: bahan bakun tersedia, tenaga kerja tersedia, tidak menggunakan bahan campuran, memberikan nilai tambah, harga kopi bubuk ditentukan sendiri. Sedangkan factor internal untuk kelemahan adalah: sumber modal kurang, teknologi sederhana, hanya ada satu variasi, pengembangan lahan agroindustry tidak tersedia, kurangnya pelatihan dan pendidikan, pemasaran kurang luas, tidak ada kerjasama dengan lembaga lain. Sedangkan untuk factor eksternal yang menjadi peluang adalah: sudah memiliki merek dagang, sudah memiliki izin Badan Pengawas Obat Dan Makanan, trend kopi, infrastruktur lokasi yang mendukung, adanya kebijakan pemerintah sedangkan factor eksternal yang menjadi ancaman adalah: kopi bubuk robusta Simanja masih kalah saing dengan merek lain dan factor cuaca yang mempengaruhi proses pengolahan kopi bubuk robusta.

Cindy Puspita (2012) melakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Produk Olahan Kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember”. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui nilai tambah pengolahan kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember, mengetahui efisien penggunaan biaya produksi pengolahan kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember, mengetahui pengembangan olahan produk kopi di Desa Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. Analisis data yang digunakan adalah analisis nilai tambah, analisis R/C ratio, dan Force Field Analysis. Hasil analisis menunjukkan bahwa : (1) nilai tambah pada pengolahan kopi gelondong menjadi

kopi HS sebesar Rp. 974,71 sedangkan pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi ose sebesar Rp. 529,11, nilai tambah pada pengolahan kopi HS menjadi kopi bubuk sebesar Rp. 22.397,31 sedangkan pada pengolahan kopi ose menjadi kopi bubuk sebesar Rp. 9.466,71 (2) Nilai R/C ratio pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi HS sebesar 1,19, sedangkan pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi ose sebesar 1,06. Nilai R/C ratio pada pengolahan kopi HS menjadi kopi bubuk sebesar 1,67 sedangkan pada pengolahan kopi ose menjadi kopi bubuk 1,31. Nilai R/C ratio pada berbagai tahapan pengolahan kopi adalah efisien, (3) Faktor pendorong tertinggi adalah motivasi petani yang tinggi dengan nilai factor urgensi sebesar 1,74, sedangkan factor penghambat tertinggi adalah bahan baku yang diolah terbatas dengan nilai faktpr urgensi sebesar 1,42. Rekomendasi yang sebaiknya diterapkan untuk mendukung factor pendorong adalah melakukan penyuluhan secara berkeseluruhan, sedangkan rekomendasi sebagai solusi factor penghambat adalah menjalin kerjasama dengan petani olah basa untuk melakukan olah basa guna menjaga ketersediaan kopi olah basa dan menambah modal bagi unit usaha produksi pada koperasi.

2.2. Dasar Teori

2.2.1. Tinjauan Agronomis Tanaman Kopi

Kopi (*Coffea sp*) adalah tanaman berbentuk pohon yang termasuk dalam *family Rubiaceae* dan genus *Coffea*. Tanaman ini tumbuh tegak, bercabang dan bila dibiarkan tumbuh dapat mencapai 12 m. Daunnya bulat telur dengan ujung agak meruncing. Daun tumbuh berhadapan pada batang, cabang dan ranting-rantingnya.

Kopi mempunyai system percabangan yang agak berbeda dengan tanaman lain (Prastowo, 2010).

Kopi robusta berasal dari kango dan masuk ke Indonesia pada tahun 1990. Kopi robusta mempunyai sifat yang unggul yang menyebabkan kopi robusta sangat cepat berkembang. Bahkan kopi robusta termasuk jenis kopi yang mendominasi perkebunan di Indonesia. Produksinya lebih tinggi dari produksi kopi jenis lain seperti kopi arabika dengan rata-rata 0,9 – 1,3 ton kopi beras /ha per tahun dan bila dikelola dengan intensif, bisa berproduksi sampai 2 ton/ ha/ tahun. Beberapa sifat penting kopi robusta seperti resistan terhadap penyakit HV, tumbuh dengan baik pada ketinggian 400-800 meter di atas permukaan laut (mdpl) dan rendimen sekitar 22% (Rukman, 2014).

Kopi robusta dapat tumbuh dalam berbagai kondisi lingkungan tetapi untuk mencapai hasil yang optimal memerlukan persyaratan tertentu. Unsur iklim yang banyak berpengaruh terhadap budidaya kopi adalah tinggi tempat, temperature, curah hujan, , penyinaran, dan angin. Kopi robusta dapat tumbuh optimal pada ketinggian 400 – 800 mdpl dengan rata-rata temperature harian 21° - 24° C. Untuk curah hujan rata-rata membutuhkan 2000-3000 mm/tahun. Curah hujan berpengaruh terhadap ketersediaan air yang sangat dibutuhkan dalam proses pembentukan bunga dan buah. Kopi robusta menghendaki pH 5,5 – 6,5. Pada umumnya kopi robusta tidak menghendaki sinar matahari langsung, tetapi sinar matahari yang teratur. Sinar matahari dalam jumlah yang banyak dibutuhkan pada awal musim kemarau atau akhir musim hujan karena pada saat itu, tanaman mulai menghasilkan kuncup bunga

yang perlu diransang oleh sinar matahari sedangkan angin berpengaruh terhadap penyerbukan kopi, angin berperan dalam membantu memindahkan serbuk dari bunga dari tanaman satu ke putik tanaman lain yang berbeda klon sehingga terjadi penyerbukan (Anonim, 2016)

2.2.2. Pengolahan (Agroindustri)

Pengolahan atau yang sering disebut sebagai agroindustri merupakan suatu proses produk hasil pertanian ataupun perkebunan ditransformasikan menjadi produk jadi dan produk setengah jadi guna menapatkan nilai tambah dari proses pengolahan tersebut (Rukmana, 2014).

Agroindustri dapat mengatasi permasalahan umum komoditas pertanian yang kurang menguntungkan. Permasalahan umum tersebut diantaranya : dalam bentuk bahan mentah mudah rusak, warna dan cita rasa kurang menarik selera konsumen, bersifat musiman, fluktuasi harga yang tajam, skala usaha produksi kecil, beragam dan terpencar-pencar (Raharjo dan Puji, 2012).

2.2.3. Pengolahan Kopi Robusta

Beberapa proses pengolahan kopi robusta adalah sebagai berikut (Raharjo dan Puji, 2012) :

1. Pengolahan Kopi Robusta Menjadi Kopi Gelondong

Dalam mengolah buah segar kopirobusta menjadi kopi robusta gelondong sering kali digunakan pengolahan proses kering. Pertimbangannya, karena robusta tidak semahal arabika. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan proses kering lebih sederhana dan beban

kerja lebih sedikit, sehingga bisa menghemat biaya produksi. Berikut tahapan untuk mengolah biji kopi dengan proses kering.

a. Sortasi Buah Kopi

Proses pemisahan buah interior dengan buah superior sebagai penanda kualitas.

b. Pengeringan buah kopi

Buah kopi yang telah disortasi kemudian dijemur diatas lantai penjemuran secara merata. Ketebalan kopi yang dijemur hendaknya tidak lebih dari 4 cm. Lakukan pembalikan minimal 2 kali dalam satu hari. Proses penjemuran biasanya memerlukan waktu sekitar 2 minggu dan akan menghasilkan buah kopi kering dengan kadar air 15%. Bila kadar air masih tinggi lakukan penjemuran ulang hingga mencapai kadar air yang diinginkan.

c. Pengupasan kulit buah dan kulit tanduk

Buah kopi yang telah dikeringkan siap untuk dikupas kulit buah dan kulit tanduknya. Usahakan kadar air buah kopi berada pada kisaran 15%.

d. Sortasi dan pengeringan biji kopi

Setelah buah kopi dikupas, lakukan sortasi untuk memisahkan produk yang diinginkan dengan sisa kulit buah, kulit tanduk, biji pecah dan kotoran lainnya. Biji kopi akan stabil bila kadar airnya 12%.

Bila belum mencapai 12% lakukan pengeringan lanjutan. Bisa dengan penjemuran atau dengan bantuan mesin pengering. Apabila kadar air lebih dari angka tersebut, biji akan mudah terserang jamur. Apabila kurang, biji kopi mudah menyerap air dari udara yang bisa mengubah aroma dan rasa kopi. Setelah mencapai kadar air dari udara yang bisa mengubah aroma dan rasa kopi. Setelah mencapai kadar air keseimbangan, biji kopi tersebut sudah bisa dikemas dan disimpan.

e. Pengemasan dan Penyimpanan

Biji kopi dikemas dengan menggunakan karung yang bersih dan jauhkan dari bau-bauan.

2. Proses Pengolahan Menjadi Kopi Robusta Bubuk

Proses pengolahan bubuk kopi terdiri dari beberapa tahapan proses yaitu sebagai berikut:

a. Penyaringan

Kunci dari proses produksi kopi bubuk adalah penyaringan. Proses ini merupakan tahapan pembentukan aroma dan citarasa khas kopi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas. Biji kopi secara alami mengandung cukup banyak senyawa organik calon pembentuk citarasa dan aroma khas kopi. Waktu sangrai ditentukan atas dasar warna biji kopi sangrai atau sering disebut derajat sangrai. Makin lama waktu sangrai, warna biji kopi sangrai mendekati coklat tua kehitaman.

b. Pendinginan Biji Sangrai

Setelah proses sangrai selesai, biji kopi harus segera didinginkan di dalam bak pendingin. Pendinginan yang kurang cepat dapat menyebabkan proses penyaringan berlanjut dan biji kopi menjadi gosong (*over roasted*). Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Selain itu, proses ini juga berfungsi untuk memisahkan sisa kulit ari yang terlepas dari biji kopi saat proses sangrai.

c. Penghalusan/Penggilingan Biji Kopi Sangrai

Biji kopi sangrai dihaluskan dengan mesin penghalus sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan ukuran tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang relative besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut kedalam air penyeduh.

d. Pengemasan

Kopi robusta bubuk dikemas dalam kemasan aluminium foil dan diproses panas. Kesegaran, aroma dan citarasa kopi bubuk atau kopi sangrai akan terjaga dengan baik pada kemasan vacum supaya kandungan oksigen di dalam kemasan minimal. Untuk mempermudah pemasaran dan distribusi ke konsumen.

2.2.4. Nilai Tambah

Mubyarto (1994), nilai tambah adalah pertimbangan antara selisih manfaat (benefit) dengan selisih biaya (cost). Nilai tambah merupakan nilai produk barang sesudah diolah dikurangkan dengan nilai bahan baku dan bahan penunjang yang digunakan dalam pengolahan. Menurut Handayani (1987) dalam Abubakar (2010) mengemukakan bahwa nilai tambah adalah pertambahan nilai yang terjadi karena suatu komoditi mengalami pengolahan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu proses produksi (penggunaan/pemberian input fungsional).

Ada dua cara menghitung nilai tambah. Dua cara tersebut adalah cara menghitung nilai tambah untuk pemasaran dan cara menghitung nilai tambah untuk pengolahan. Factor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu factor teknis dan factor pasar. Factor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, dan tenaga kerja. Factor pasar yang berpengaruh adalah harga output, upah tenaga kerja, harga bahan baku dan nilai input lain selain bahan baku serta tenaga kerja yang digunakan selama proses pengolahan berlangsung (Hayami, *et al.*, 1997).

Pada metode Hayami, factor konveksi menunjukkan banyaknya produk olahan yang dihasilkan dari satu kilogram bahan baku. Koefisien tenaga kerja menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input. Nilai produk menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input. Nilai input lain yang mencakup nilai dari semua korbanan selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang digunakan selama produksi berlangsung. Dasar

perhitungan dari nilai tambah adalah per kg hasil, standar harga yang dikeluarkan untuk satu bahan baku, dan produksi d tingkat pengolah atau produsen. Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen. Dalam kalimat matematisnya dapat dituliskan sebagai berikut (Hatami, *et al.*, 1997)

$$N = f(K, B, T, U, P_y, h, L)$$

Dimana :

N = Nilai Tambah

K = Kapasitas Produksi

B = Bahan baku yang digunakan

T = Tenaga kerja yang digunakan

U = Upah tenaga kerja

P_y = Harga output

h = Harga bahan baku yang digunakan

L = Nilai imput lain

Hasil perhitungan tersebut, akan dihasilkan keluaran sebagai berikut:

- a. Perkiraan nilai tambah (dalam Rupiah)
- b. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk yang dihasilkan (dalam persen)
- c. Imbalan bagi tenaga kerja (dalam rupiah)
- d. Rasio imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah (dalam persen)
- e. Perkiraan keuntungan yang diperoleh (dalam rupiah)

- f. Rasio keuntungan nilai tambah untuk mendapatkan tingkat keuntungan yang diperoleh (dalam persen).

2.2.5. Teori Biaya Produksi dan Pendapatan

Biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendanai aktivitas produksi (Rasul, Wijiharjono dan Setyowati, 2013). Dalam suatu kegiatan produksi, biaya dibagi menjadi dua macam yaitu biaya tetap dan biaya variable. Biaya tetap adalah biaya produksi yang timbul karena penggunaan input produksi yang tetap. Sehingga biaya yang dikeluarkan untuk membiayai input produksi tetap itu juga tidak berubah walaupun jumlah barang yang dihasilkan berubah-ubah. Biaya variable adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan input produksi variable. Biaya ini besarnya berubah-ubah seiring dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan (Muhammad, 2015).

Menurut Samuelson dan Nordhrous (2003) biaya total berarti total pengeluaran terendah yang dikeluarkan untuk memproduksi setiap output. Sedangkan menurut Sukimo (2005) biaya total adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mendanai aktivitas produksi. Biaya total dianggap sebagai akumulasi dari biaya tetap dan biaya variable.

Penerimaan adalah pembayaran yang diterima perusahaan dari penjualan barang atau jasa (Sukimo, 2005), sedangkan penerimaan total menurut Putong (2005) adalah hasil perkalian antara jumlah barang yang dijual dengan harga barang tersebut (yang nilainya tergantung dari jumlah barang).

Pendapatan adalah selisih antara total penerimaan dan total biaya. Penerimaan atau nilai produksi usaha secara keseluruhan sebelum dikurangi biaya produksi atau jumlah unit yang dijual dikalikan dengan harga jual per unit. Pengeluaran atau biaya produksi adalah semua pengorbanan yang dikeluarkan dan digunakan untuk menghasilkan sejumlah produksi tertentu dalam proses produksi. Besarnya biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi sesuatu menentukan besarnya harga pokok produksi yang dihasilkan (Rustam, 2012).

2.3. Kerangka Pendekatan Masalah

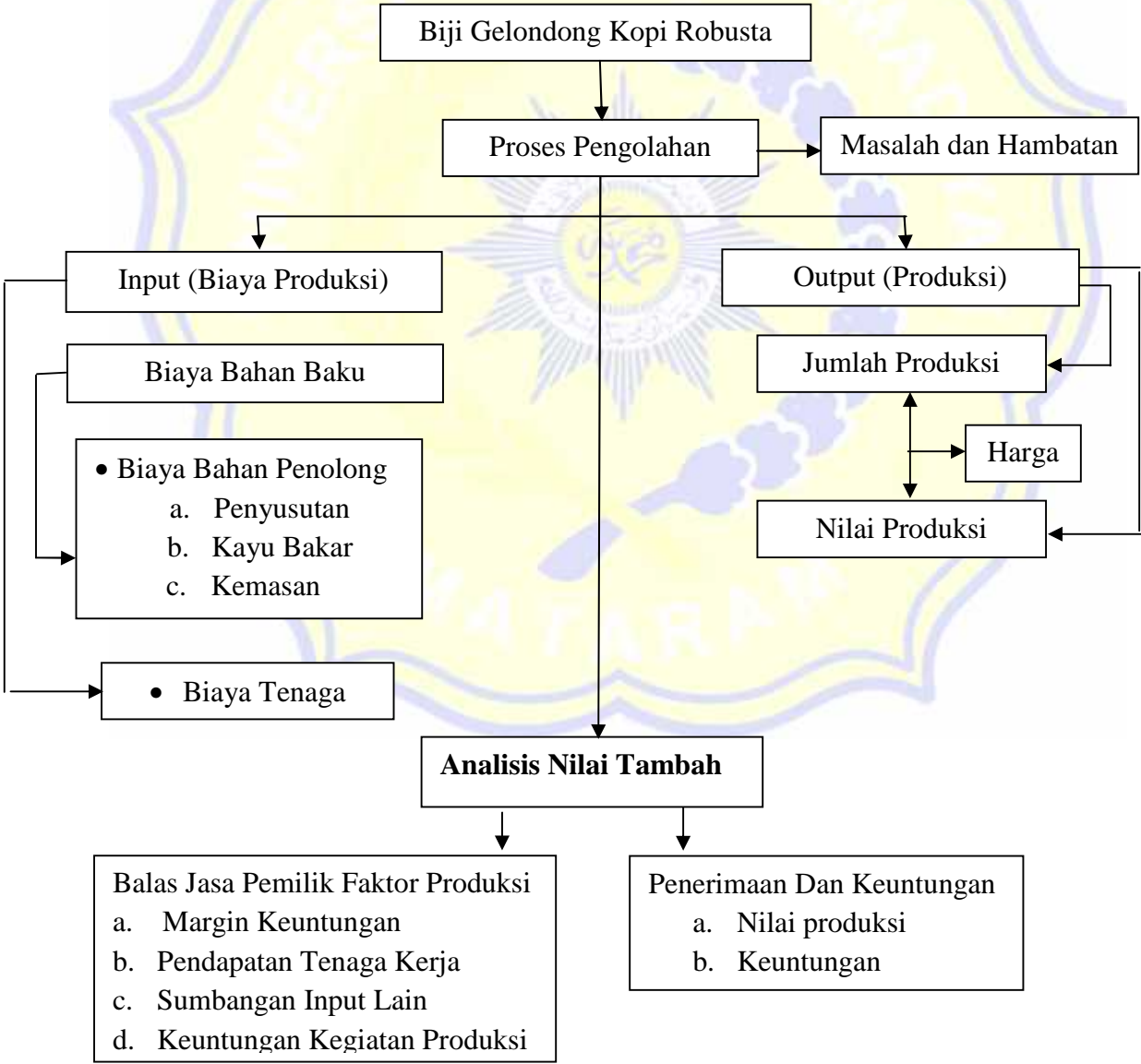
Kegiatan yang berlangsung selama ini terkait dengan pemanfaatan biji kopi robusta di Kecamatan Batulanteh adalah biji kopi cenderung diperjual belikan dalam bentuk kopi gelondong. Harga kopi gelondongan ini cenderung lebih murah karena belum mengalami proses pengolahan hingga menjadi kopi bubuk. Adapun untuk mengantisipasi masalah tersebut maka perlu dilakukan kegiatan pengolahan biji kopi gelondong menjadi kopi bubuk guna meningkatkan nilai tambah dari produk tersebut.

Usaha pengolahan kopi robusta merupakan salah satu jenis kegiatan yang memanfaatkan biji kopi robusta sebagai bahan utamanya. Pada proses pengolahan tersebut diperlukan sejumlah input untuk menghasilkan produksi dan harga output, input yang diperlukan dalam proses pengolahan kopi robusta berupa biaya produksi (biaya bahan baku, upah tenaga kerja dan input lain), peralatan produksi dan bahan-bahan tambahan lainnya.

Setelah itu, jumlah produksi dan harga output akan menentukan nilai produksi dari kegiatan pengolahan tersebut, karena nilai produksi merupakan perkalian antara

jumlah produksi dengan harga persatuan output. Dengan mengetahui jumlah nilai produksi dan total biaya produksi, maka dapat diketahui nilai tambah dan pendapatan bersih atau keuntungan dari usaha pengolahan kopi robusta tersebut. Dalam menjalankan kegiatan pengolahan kopi robusta, pelaku usaha juga akan menghadapi hambatan dalam usahanya. Berdasarkan uraian tersebut, maka dapat dibuat sebuah kerangka pendekatan masalah sebagai berikut:

Gambar 2.1. Kerangka Pendekatan Masalah



Berdasarkan table diatas, dapat diketahui bahwa biji gelondongan kopi robusta sebelum menjadi kopi bubuk harus melewati 2 proses pengolahan. Proses pengolahan pertama yaitu input (biaya produksi). Yang termasuk kedalam input (biaya produksi) yaitu biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja. Biaya bahan penolong yang dimaksud adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengolah kopi robusta untuk membayar biaya penyusutan, pembelian kayu bakar, dan kemasan. Biaya tenaga kerja yang dimaksud dalam penelitian ini adalah upah yang diberikan kepada tenaga kerja dalam dan luar keluarga yang terlibat dalam kegiatan pengolah kopi robusta. Yang termasuk kedalam output (produksi) yaitu jumlah produksi, harga, dan nilai produksi. Jumlah produksi yang dimaksud adalah jumlah kopi bubuk robusta yang dihasilkan dan proses pengolahan biji gelondongan kopi robusta. Harga yang dimaksud adalah nilai tukar kopi bubuk yang bersedia untuk dibayar oleh consume. Nilai produksi yang dimaksud jumlah produksi dikalikan dengan harga per satuan produksi.

Setelah proses pengolahan selesai, terdapat analisis nilai tambah didalam kopi robusta tersebut. Analisis nilai tambah yang dimaksud terdiri dari 2 yaitu, balas jasa pemilik faktor produksi dan penerimaan dan keuntungan. Didalam balas jasa pemilik faktor produksi terdiri margin keuntungan, pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan kegiatan produksi. Margin keuntungan yang dimaksud adalah selisih antara nilai output dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi kopi bubuk.

Pendapatan tenaga kerja yang dimaksud adalah balas jasa yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat dalam proses pengolahan kopi robusta yaitu hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung. Sumbangan input lain yang dimaksud adalah persentase pemberian input lain yang terlibat dalam proses produksi kopi bubuk terhadap margin keuntungan. Keuntungan kegiatan produksi yang dimaksud adalah persentase yang menunjukkan perbandingan antara keuntungan dengan margin keuntungan yang diperoleh dalam kegiatan produksi kopi bubuk. Didalam penerimaan dan keuntungan terdiri dari nilai produksi dan keuntungan. Nilai produksi yang dimaksud adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga per satuan produksi. Keuntungan yang dimaksud adalah besarnya tambahan yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta gelondongan menjadi kopi bubuk yaitu seluruh hasil penjualan kopi bubuk setelah dikurangi dengan seluruh nilai pengeluaran.

2.4. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah jumlah kopi bubuk hasil dari pengolahan biji gelondongan kering kopi robusta.
2. Bahan baku yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biji gelondongan kering kopi robusta yang akan diolah menjadi kopi bubuk.
3. Biaya bahan baku yang dimaksud dalam penelitian ini adalah semua korbanan yang dikeluarkan dalam memperoleh bahan baku berupa biji kopi

robusta gelondongan sebagai bahan utama yang digunakan untuk menghasilkan kopi bubuk siap konsumsi.

4. Biaya bahan penolong yang dimaksud dalam penelitian ini adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengolah kopi robusta untuk membayar biaya pembelian kayu bakar, kemas.
5. Biaya tenaga kerja yang dimaksud dalam penelitian ini adalah u[pah yang diberikan kepada tenaga kerja dalam dan luar keluarga yang terlibat dalam kegiatan pengolahan biji kopi robusta.
6. Jumlah produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah jumlah kopi bubuk robusta yang dihasilkan dan proses pengolahan biji gelondongan kopi robusta.
7. Harga yang dimaksud dalam penelitian ini adalah nilai tukar kopi bubuk yang bersedia untuk dibayar oleh konsumen.
8. Nilai produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah jumlah produksi dikalikan dengan harga per satuan produksi.
9. Nilai tambah dalam penelitian ini adalah besarnya tambahan nilai dari pengolahan per satu kilogram bahan baku menjadi barang jadi sebagai akibat penggunaan sejumlah biaya dan bahan penolong yang dikeluarkan dalam proses pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk.
10. Keuntungan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah besarnya tambahan yang diperoleh dari pengolahan biji kopi robusta gelondongan menjadi kopi

bubuk yaitu seluruh hasil penjualan kopi bubuk setelah dikurangi dengan seluruh nilai pengeluaran.

11. Margin keuntungan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah selisih antara nilai output dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik factor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi kopi bubuk.

12. Pendapatan tenaga kerja yang dimaksud dalam penelitian ini adalah balas jasa yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat dalam proses pengolahan kopi robusta yaitu hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung.

13. Sumbangan input lain yang dimaksud dalam penelitian ini adalah persentase pemberian input lain yang terlibat dalam proses produksi kopi bubuk terhadap margin keuntungan.

14. Keuntungan kegiatan produksi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah persentase yang menunjukkan perbandingan antara keuntungan dengan margin keuntungan yang diperoleh dalam kegiatan produksi kopi bubuk.

Hambatan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sesuatu yang menyebabkan proses pengolahan kopi robusta tidak dapat berjalan dengan optimal.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya (Sugiyono, 2007).

3.2. Unit Analisis

Unit analisis dalam penelitian ini adalah agroindustri pengolahan kopi robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.

3.3. Penentuan Sampel

3.3.1. Penentuan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa, Kecamatan Batulanteh terdiri dari 6 Desa yaitu Desa Baodesa, Desa Batudulang, Desa Baturotok, Desa Kalungkung, Desa Tangkampilit, Desa Tepal. Di antara 6 desa tersebut dipilih 2 desa yaitu desa Baturotok dan Desa Batudulang sebagai lokasi penelitian yang dipilih secara “*Purposive Sampling*” atas dasar dua desa tersebut memiliki kelompok usaha pengolahan kopi robusta terbanyak dibandingkan dengan 4 desa lainnya yang ada di Kecamatan Batulanteh. Untuk lebih jelasnya dapat dipilih pada lampiran 2.

3.3.2. Penentuan Responden

Responden penelitian adalah pengolah kopi robusta menjadi kopi bubuk kopi siap konsumsi dan aktif berusaha selama satu tahun berakhir pengambilan data penelitian ini. Penentuan jumlah responden dari dua lokasi penelitian dilakukan secara “*Proportional Sampling*” Proportional Sampling yaitu memperhatikan pertimbangan unsur-unsur atau kategori di dalam populasi penelitian yang jumlahnya ditentukan secara quota terbanyak 30 responden (Sugiyono, 2008).

Dalam Sugiyono (2013, hlm. 138), penentuan jumlah sample dihitung secara proposional dengan menggunakan rumus:

$$s = \frac{n}{N} X$$

Keterangan :

s = jumlah sample setiap unit secara proposional

S = jumlah seluruh sample yang didapat

N = jumlah populasi

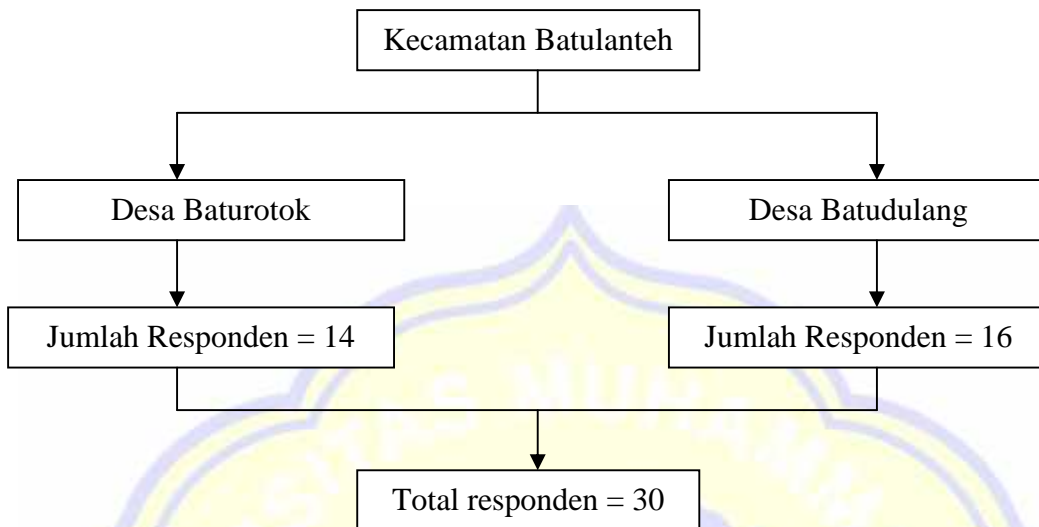
n = jumlah masing-masing unit populasi

sehingga diperoleh hasil :

1. Desa Baturotok : $\frac{2}{6} \times 30 = 10$ orang

2. Desa Batudulang : $\frac{3}{6} \times 30 = 15$ orang

Untuk lebih jelasnya penentuan responden dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 3.1. Skema Penentuan Responden

3.4. Jenis dan Sumber Data

3.4.1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif data kuantitatif. Data kuantitatif adalah data yang dapat dihitung dengan angka sedangkan data kualitatif adalah data yang bukan dalam bentuk angka yakni data tentang karakteristik, golongan atau kelas usaha, sifat dan lain-lain.

3.4.2. Sumber Data

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari pelaku usaha atau responden pengolah kopi robusta. Data primer yang dimaksud meliputi data tentang jumlah atau volume produksi, harga jual produk hasil olahan yang di produksi, harga

input produksi, teknologi yang digunakan, dan pengetahuan mengenai informasi pasar.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari instansi berupa dokumen yang terkait dengan masalah yang diteliti. Data tersebut bersumber dari Dinas Perkebunan Kabupaten Sumbawa, Badan Pusat Statistik kabupaten Sumbawa, dan instansi-instansi lainnya yang terkait dengan penelitian ini. Data sekunder meliputi:

- a. Data jumlah pelaku pengolah kopi robusta, anggota yang aktif, pemasaran produk, dan peralatan produksi pendolahan kopi robusta di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa.
- b. Data daerah atau tempat produksi pengolahan kopi robusta di daerah sampel penelitian.
- c. Data tentang keadaan umum daerah penelitian yang meliputi antara lain keadaan kelompok, potensi dalam berproduksi, jumlah penduduk dan kepadatan penduduk.
- d. Data-data lain yang ada hubungannya dengan penelitisn ini.

3.5. Variabel dan Cara Pengukuran

Beberapa variable yang akan diukur dalam penelitian ini adalah :

1. Jumlah bahan baku yaitu jumlah biji gelondongan kopi robusta yang dibutuhkan dalam satu kali proses pembuatan kopi bubuk, dinyatakan dalam satuan kilogram (kg).

2. Biaya produksi yaitu seluruh biaya yang dikeluarkan oleh pengolah kopi robusta untuk membiayai usahanya dalam satu kali proses produksi dinyatakan dalam satuan Rupiah (Rp). Biaya tersebut meliputi biaya tetap dan biaya variable.
3. Tenaga kerja yaitu para pekerja secara langsung terlibat dalam proses produksi dinyatakan dalam orang perhari kerja.
4. Produksi yaitu jumlah produk yang dihasilkan dalam proses produksi yang diukur dalam satuan kilogram (kg).
5. Output yaitu banyaknya hasil olahan yang diperoleh dalam satu kali proses produksi yang dinyatakan dalam satuan kilogram (kg).
6. Nilai produksi yaitu total jumlah produksi dari pengolahan kopi robusta dengan harga produk persatuan yang dinyatakan dalam satuan Rupiah (Rp).
7. Pendapatan yaitu besarnya total pendapatan yang diperoleh dari nilai produksi dikurangi dengan biaya produksi yang dinyatakan dalam satuan Rupiah (Rp).
8. Harga bahan baku utama yaitu harga biji gelondongan kopi robusta dalam satuan rupiah (Rp).
9. Penerimaan hasil perkalian antara jumlah produk dengan harga tersebut, yang dinyatakan dalam satuan rupiah (Rp).
10. Nilai tambah merupakan nilai produksi dikurangi dengan nilai bahan baku dan nilai sumbangan bahan input lain tetapi tidak termasuk biaya tenaga kerja, yang dinyatakan dalam satuan Rupiah (Rp).

3.6. Cara Pengumpulan data

Adapun teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik survey yaitu pengumpulan data yang sifatnya menyeluruh dari sejumlah unit atau individu dengan menggunakan daftar pernyataan yang digunakan sebelumnya dengan tujuan untuk memaparkan data tentang obyeknya serta menginterpretasikan dan membandingkannya dengan ukuran standar yang sudah ditetapkan (Nawawi, 2005).

3.7. Analisa Data

3.7.1. Analisis Nilai Tambah

Untuk menganalisis nilai tambah yang keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan kopi robusta di Kecamatan batulanteh Kabupaten Sumbawa digunakan analisis dengan “Metode Hayami “(Sa'id 2005).



Tabel 3.1. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
1	Output, Input, dan Harga a. Produksi (Kg) b. Bahan Baku (kg) c. Tenaga kerja (HKO) d. Factor Konveksi e. Koefisien Tenaga Kerja (HKO) f. Harga Output (Rp/Kg) g. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HKO)	a b c d = a/b e = c/d f g
II	Penerimaan Dan Keuntungan h. Harga bahan baku (Rp/Kg) i. Sumbangan Input lain (Rp/Kg) j. Nilai Produksi (Rp/Kg) k. 1. Nilai tambah (Rp/Kg) 4 Rasio Nilai Tambah (%) l. 1. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/HKO) 2. Rasio Bagian Tenaga Kerja (%) m. 1. Keuntungan 2. Tingkat Keuntungan (%)	h i j = d x f kl = j - i - h k2 = (kl/j) x 100% l1 = e x g l2 = (l1/kl) x 100% m1 = kl - l1 m2 = (m1/j) x 100%
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi n. Margin Keuntungan n1. Pendapatan Tenaga Kerja (%) n2. Sumbangan input lain (%) n3. Keuntungan Kegiatan Produksi (%)	n = j - h n1 = (l1/n) x 100% n2 = (i/n) x 100% n3 = (m1/n) x 100%

Sumber : Hayami, et al, (1987) dalam gembira Sa'id, 2005

3.7.2. Analisis Pendapatan

Untuk mengetahui besarnya pendapatan yang diterima oleh produsen pengolah biji gelondongan kopi robusta menjadi kopi bubuk di Kecamatan Batulanteh Kabupaten Sumbawa maka dianalisis dengan menggunakan analisis pendapatan (Soekartawi, 2006).

$$l = TR - TC$$

keterangan : l = pendapatan

TR = Total Penerimaan (Total Revenue)

TC = Total Biaya (Total Cost)

3.7.3. Masalah yang Dihadapi Pengolah Kopi Robusta

Untuk mengetahui masalah dan hambatan dalam proses pengolahan biji gelondong kopi robusta menjadi kopi bubuk, akan dilakukan analisis secara deskriptif, yaitu data yang diperoleh oleh responden disajikan dalam bentuk tabel atau formulasi yang sesuai, untuk selanjutnya diinterpretasikan dan diambil kesimpulan.

