Perbedaan Cara Petik Buah Kopi Terhadap Pendapatan dan Nilai Tambah di Gapoktan Jaya Bakti Kecamatan Pamijahan - Kabupaten Bogor

Sari Anggarawati, Mustopa, Anak Agung Eka Suwarnata
Fakultas Pertanian, Universitas Nusa Bangsa, Kementerian Pertanian
e-mail korespondensi : sarianggarawati@gmail.com

Abstrak

Komoditas kopi telah menjadi primadona di sektor perkebunan, menjamurnya kafe-kafe coffee telah mendorong petani, kelompok tani maupun GAPOKTAN melakukan pengolahan untuk mendapatkan nilai tambah. Bahan baku buah kopi yang diperoleh GAPOKTAN berasal dari petani anggota, dengan dua cara pemetikan buah, yaitu petik asalan dan petik merah merata. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan dan nilai tambah dari pengolahan kopi robusta (*Coffea canephora*) berdasarkan bahan baku petik asalan dan petik merah. Penelitian dilaksanakan di GAPOKTAN Jaya Bakti, Desa Purwabakti, Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor. Analisis penelitian ini menggunakan komponen-komponen perhitungan pendapatan dan nilai tambah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan yang diperoleh setelah melakukan pengolahan dari buah kopi petik asalan menjadi kopi beras (*green bean*) sebesar sebesar Rp 5.549.444,- kopi sangrai (roasting) sebesar Rp 21.284.888,- dan kopi bubuk sebesar Rp 26.160.322,-. Sedangkan yang berasal dari buah kopi petik merah menjadi kopi beras (*green bean*) sebesar Rp 2.229.555,- sangrai (roasting) sebesar Rp 5.169.910,- dan menjadi kopi bubuk sebesar Rp 6.202.265,-. Nilai tambah yang diperoleh GAPOKTAN Jaya Bakti dalam kegiatan pengolahan kopi dari hasil petik asalan, yaitu kopi beras sebesar Rp 59.500,- sangrai sebesar Rp 558.200,- bubuk kopi sebesar Rp 1.070.200. Nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan kopi petik merah, yaitu kopi beras sebesar Rp 55.000,- sangrai sebesar Rp 324.500,- kopi bubuk sebesar Rp 644.500,-.

Kata kunci : Kopi, Petik Asalan, Petik Merah, Pendapatan, Nilai Tambah

Abstract

The coffee commodity has become the prima donna in the plantation sector, the proliferation of coffee cafes has encouraged farmers, farmer groups and GAPOKTAN to process it to get added value. The raw materials for the coffee cherries obtained by GAPOKTAN come from member farmers, by picking the fruit in two ways, namely random picking and evenly distributed red picking. This study aims to analyze the revenue and value added from the processing of robusta coffee (*Coffea canephora*) based on random picks and red picks. The research was conducted at GAPOKTAN Jaya Bakti, Purwabakti Village, Pamijahan District, Bogor Regency. The analysis of this study uses the components of the calculation of income and added value of the Hayami method. The results showed that the income obtained after processing random picking coffee cherries into rice coffee (*green bean*) was Rp. 5,549,444. -. While those originating from red-picked coffee cherries into rice coffee (*green beans*) amounted to Rp. 2,229,555.- Roasted (rosted) Rp. 5,169,910. The added value obtained by GAPOKTAN Jaya Bakti in coffee processing activities from random pickings, namely rice coffee of IDR 59,500, - roasted coffee of IDR 558,200, - coffee powder of IDR 1,070,200. The added value obtained from the processing of red picking coffee, namely rice coffee is Rp. 55,000.- Roasted Rp. 324,500.- Ground coffee is Rp. 644,500.-.

Key words : Coffee, Random Picking, Red Shorted, Revenue, Value-Added

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara yang dikenal sebagai penghasil kopi (*Coffea sp.*), kopi merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Kontribusi komoditas kopi penting bagi perekonomian nasional, sebagai produk ekspor, komoditas kopi memberikan kontribusi dalam menghasilkan devisa dan pendapatan negara, sumber

pendapatan bagi petani pedesaan, penciptaan lapangan kerja dan nilai tambah, pendorong pertumbuhan sektor agribisnis dan agroindustri, pengembangan wilayah, serta berperan nyata dalam pelestarian lingkungan. Peran penting komoditas kopi dalam perekonomian nasional tercermin dari kontribusinya dalam menyumbang devisa sektor ekspor perkebunan (Ditjenbun, 2021). Kontribusi kopi dalam penerimaan devisa negara dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Volume dan Nilai Ekspor dan Impor Kopi Tahun 2015 – 2019

Tahun	Ekspor		Impor	
	Volume (Ton)	Nilai (000. US\$)	Volume (Ton)	Nilai (000.US\$)
2015	502.021,00	1.197.735,00	12.462,00	31.492,00
2016	414.651,00	1.008.543,00	25,172,00	48.473,00
2017	467.790,00	1.186.886,00	14.221,00	338.583,00
2018	279.961,00	815.933,00	78.847,00	155.186,00
2019	359.053,00	888.123,00	32.102,00	66.186,00

Sumber : Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019 – 2021 (Ditjenbun, 2021)

Pada Tabel 1 terlihat bahwa kontribusi kopi dalam penerimaan devisa negara pada Tahun 2015 volume ekspor kopi Indonesia mencapai 502.021,00 ton dengan nilai sebesar 1.197.735,00 US\$. Namun di Tahun 2018 mengalami penurunan terendah sebesar 279.961,00 ton dengan nilai sebesar 815.933,00 US\$, sampai Tahun 2019 volume ekspor kopi 359.053 Ton dengan nilai sebesar 888.123,00 US\$. Sebaliknya dari sisi impor, Tahun 2015 volume impor kopi dalam posisi terendah sebanyak 12.462 Ton dengan nilai sebesar

31.492,00 US\$, dan mencapai puncak impor pada Tahun 2018 sebanyak 78.847,00 dengan nilai 155.186,00 US\$. Tahun 2019 telah mengalami penurunan kembali, volume impor kopi sebanyak 32.102 Ton dengan nilai 66.186,00 US\$. Bila dibandingkan antara volume dan nilai impor, harga kopi di luar negeri berfluktuatif. Impor kopi semata-mata untuk memenuhi kebutuhan preferensi konsumen dalam memenuhi gaya hidup, namun tidak menurunkan permintaan kopi di tingkat petani sebagai penyedia bahan baku ataupun setengah

jadi, baik di dalam negeri maupun di luar negeri, sehingga devisa negara tetap terjaga dan tidak terdapat persaingan harga antara kopi domestik dan kopi impor (Ditjenbun, 2020).

Pemerintah mendorong hilirisasi komoditas juga dilakukan di pedesaan sehingga masyarakat desa dapat menikmati nilai tambah yang tercipta dari komoditas yang dihasilkannya. Kopi sebagai komoditas hasil perkebunan dapat diolah lebih lanjut guna meningkatkan nilai tambah. Pengolahan kopi yang semula dari produk biji kopi basah saat panen, kemudian diolah sampai pada tahapan akhir berupa kopi bubuk. Permasalahannya adalah tidak semua petani mampu mengolah buah kopi menjadi kopi bubuk, keterbatasan pemilikan alat pengolahan dan penguasaan teknologi menyebabkan terjadinya perbedaan pendapatan yang diterima oleh para petani kopi (Syakir, M. 2010).

Subsistem pengolahan kopi untuk mendapatkan nilai tambah, saat ini telah dilakukan oleh kelompok tani yang terhimpun dalam Gabungan Kelompok Tani (GAPOKTAN) Jaya Bakti yang berada di Desa Purwabakti Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor. GAPOKTAN Jaya Bakti berupaya turut serta meningkatkan perekonomian masyarakat pedesaan dengan mengolah dari buah kopi hasil panen petani menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Petani kopi yang semula hanya menjual buah kopi gelondongan basah asalan (*cherry pelangi*), yaitu buah kopi yang dipetik warna kulitnya masih campur antara hijau, kuning dan merah

dijual dengan harga Rp 3.000,00 perkilo, lebih murah dibandingkan dengan kopi gelondongan basah merah (*cherry merah*) dari petik merah yang dihargai Rp 5.000,00 perkilo. Kopi yang sudah diolah menjadi beras kopi (*green beans*), dari petik asalan dihargai Rp 25.000,00 perkilo, sedangkan dari petik buah merah dihargai Rp 40.000,00. Namun, biji kopi yang telah mengalami pengolahan disangrai (*roasting*) dan kopi bubuk memiliki nilai yang sama, yaitu untuk biji kopi sangria dihargai Rp. 135.000,00 dan kopi bubuk senilai Rp. 185.000,00 perkilo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa pendapatan dan nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi oleh GAPOKTAN Jaya Bakti, berdasarkan cara petik buah kopi asalan dan petik sortir merah merata.

METODE PENELITIAN

Lokasi penelitian di GAPOKTAN Jaya Bakti, Desa Purwabakti, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor yang telah melakukan pengolahan kopi robusta (*Coffea canephora*). Responden adalah anggota Kelompok Tani Asuh Tani Jaya dan Mukti Tani Jaya Abadi yang memiliki jumlah anggota sebanyak 110 orang. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung anggota GAPOKTAN dengan menggunakan kuesioner.

Data disajikan secara deskriptif kuantitatif terhadap faktor-faktor yang berkaitan dengan nilai tambah produksi kopi di Desa Purwabakti, Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor dengan menggunakan analisis:

- Penerimaan: Penjualan kopi (π) = Jumlah produksi (Q) x harga (P) π : Pendapatan/bln (Rp)
- Pendapatan: $\pi = TR \times TC$ TR : Total Revenue/Total Penerimaan/bln (Rp)
- TC : Total Cost/Biaya Total/bln (Rp)

Keterangan :

Nilai Tambah dianalisis dengan menggunakan metode Hayami, *et al*, 1987, yaitu untuk mengetahui berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kopi robusta menggunakan berbagai input dengan melihat

variabel (*input, output, harga, pendapatan dan keuntungan*). Prosedur perhitungan nilai tambah dan pendapatan dengan menggunakan metode Hayami, *et al*, 1987, seperti dalam bentuk Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Metode Perhitungan Nilai Tambah, Hayami, *et al*, 1987

Variabel	Simbol/rumus
<u>Output, Input, Harga</u>	
1 Output (Kg/pp)	A
2 Input (Kg/pp)	B
3 Tenaga Kerja (HOK/pp)	C
4 Faktor Konversi	$D = A/B$
5 Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$E = C/B$
6 Harga Output (Rp/HOK)	F
7 Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	G
8 Harga Input (Rp/Kg)	H
9 Harga Input Lain (Rp/kg)	I
10 Nilai Output (Rp/kg)	$J = D \times F$
11 Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$
12 Ratio Nilai Tambah (%)	$L \% = K/J \times 100\%$
13 Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$
14 Nilai Tambah %	$N \% = M/K \times 100\%$
15 Keuntungan (Rp/pp)	$O = K - M$

Sumber : Hayami, *et al*, 1987

Penghitungan nilai tambah dimaksudkan untuk mengukur besarnya imbalan jasa bagi para pemilik input produksi. Tahapan proses pengolahan kopi mulai dari buah kopi cerry

sampai menjadi kopi bubuk yang siap dikonsumsi oleh masyarakat, merupakan proses pengolahan yang mampu memberikan nilai tambah bagi komoditas kopi itu sendiri (Anggara dan Marini,

2011).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Desa Purwabakti merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor memiliki luas 1.662 Ha, 520-1350 mdpl, tinggi curah hujan 120 M³. Wilayah Desa Purwabakti terbagi menjadi 5 (Lima) Dusun, 12 Rukun Warga dan 41 Rukun Tetangga. Jarak Desa Purwabakti 6 Km dari Kecamatan Pamijahan, 50 Km dari pusat kota Kabupaten Bogor, 221 Km dari pusat kota Provinsi Jawa Barat dan 90 Km dari pusat kota Jakarta (BPS, 2022).

Kondisi pertanian di dominasi tanaman padi dan sayuran, sedangkan tanaman kopi merupakan tanaman perkebunan yang diusahakan oleh petani sebagai tanaman selingan yang ditanam sejak tahun 1980. GAPOKTAN Jaya Bakti memiliki 11 kelompok tani, dua diantaranya menanan kopi, yaitu Kelompok Tani Asuh Tani Jaya dan Mukti Tani Jaya Abadi. Lahan yang dijadikan perkebunan kopi berupa Hak Guna Usaha (HGU), masyarakat memanfaatkan lahan dengan menanam pohon kopi jenis robusta seluas $\pm$ 30 ha.

Panen dan Pasca Panen

Bahan baku kopi berasal dari kelompok tani yang tergabung dalam GAPOKTAN Jaya Bakti, dalam satu kali proses produksi rata-rata dibutuhkan bahan baku kopi 1.000 Kg. Setelah buah terkumpul dilakukan menyortiran dengan memisahkan buah yang baik dan tidak rusak atau

tercampur dengan kotoran lain. Gapoktan melakukan sortir buah merah jika ada pesanan khusus dari konsumen yang menginginkan kopi petik merah merata, jika tidak ada pesanan petani cenderung petik asalan karena lebih praktis, cepat dan menguntungkan.

Pencucian awal dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada buah kopi dengan cara memasukkan kedalam ember besar, khususnya untuk kopi petik asalan, sedangkan untuk kopi petik/petik merah langsung ke proses pengupas kulit buah. Setelah kulit buah dikupas dengan mesin pengupas kulit buah (*pulper*), dilakukan pencucian kembali untuk menghilangkan lendir yang masih menempel pada buah kopi. Selanjutnya dilakukan proses penjemuran/ pengeringan dengan menggunakan tampah bambu yang berukuran besar dengan diameter 100 cm. Proses pengeringan/penjemuran yang belum kupas kulit buah dibutuhkan 5 hari untuk kering maksimal, sedangkan untuk yang sudah kupas kulit buah (*full wash*) memerlukan waktu 3 hari bahkan lebih singkat jika menggunakan alat pengering modern.

Pengupasan cangkang biji kopi menggunakan mesin pengupas cangkang (*huller*) dengan sistem proses kering atau natural menjadi beras kopi (*green bean*) ini biasanya dilakukan untuk kopi asalan. Proses pengupasan cangkang pada kopi petik merah dilakukan secara *full wash* dari buah basah dengan cara mengalirkan air ke mesin

bertujuan untuk melunakkan jaringan kulit agar mudah terlepas dari bijinya, selanjutnya dicuci untuk menghilangkan lendir.

Proses Pengolahan

Pembuatan kopi bubuk dibagi menjadi dua tahap, yaitu tahap penyangraian dan tahap penggilingan (Najiyati dan Danarti, 2008). Penyangraian tidak dilakukan sendiri, tetapi kerjasama dengan pengusaha kopi di wilayah terdekat. Mesin sangrai (*Rosting*) yang dimiliki GAPOKTAN masih manual sehingga hasil roastingnya tidak memuaskan konsumen. Sebelum dilakukan penyangraian, kopi harus benar-benar kering. Penyangraian dilakukan dengan 3 tingkatan, yaitu ringan (*light*), medium dan gelap (*dark*). Biji kopi beras (*green bean*) sebelum disangrai mempunyai warna kehijauan. setelah disangrai selama 2-3 jam berubah warna

agak kecoklatan. Selanjutnya digiling menjadi bubuk kopi yang siap dipasarkan. Proses penggilingan/penumbukan menjadi bubuk bekerjasama dengan pengusaha kopi. Pengemasan kopi bubuk masih dalam bentuk yang sederhana, yaitu dikemas dalam kemasan plastik masing-masing berat kemasan 0,5 kg dan 0,25 kg.

Biaya dan Pendapatan

Sarana dan peralatan di GAPOKTAN Jaya Bakti yang digunakan hanya sampai tahap proses produksi *green bean*. Selain itu, GAPOKTAN memiliki gudang penyimpanan produksi dan penjemuran kopi dengan luas bangunan 42 m² dan luas areal penjemuran 49 m². Jenis dan biaya alat sampai *green bean* sebagaimana tercantum pada Tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3. Jenis dan Biaya Alat sampai Proses Produksi *Green Bean*, di GAPOKTAN Jaya Bakti

No	Mesin / Alat	Harga Alat/Unit (Rp)	Jumlah Unit	Harga Total	Umur Ekonomis (Bulan)	NPA (Bulan)
A PASCA PANEN						
(Sebelum melakukan pengolahan)						
1	Timbangan besar	500.000,00	1	500.000,00	60	8.333,00
2	Karung goni	2.000,00	40	80.000,00	12	6.667,00
						15.000,00
B ALAT PENGOLAHAN						
1	Mesin pengupas kulit buah kopi kering (Huller)	5.000.000,0	0	5.000.000,0	0	60
			1			83.333,00

	Mesin pengupas kulit					
2	buah kopi basah (Pulper)	5.000.000,0	1	5.000.000,0	60	83.333,00
3	Ember besar	100.000,00	2	200.000,00	36	5.556,00
4	Timbangan Besar	500.000,00	1	500.000,00	36	13.889,00
5	Timbangan kecil	300.000,00	1	300.000,00	36	8.333,00
				7.500.000,0		
6	Pallet plastik/mika	150.000,00	50	0	60	125.000,00
				2.500.000,0		
7	Tampah	50.000,00	50	0	36	69.444,00
						388.889,00
						403.889,0
	Jumlah total					0

Sumber: Data primer setelah diolah, 2022

Alat dan mesin yang digunakan terdiri dari mesin pengupas (huller dan Pulper) tampah besar, ember besar, timbangan besar-kecil dan pallet, ini semua dimiliki oleh GAPOKTAN Jaya Bakti sedangkan dua alat atau mesin yang belum dimiliki oleh GAPOKTAN Jaya Bakti adalah mesin sanggrai (*roasting*) dan mesin pembubukan kopi (*giling*). Semua alat yang digunakan dinilai penyusutan perbulan, yaitu sebesar Rp 403.889,00.

Konversi dari buah kopi petik sampai menjadi kopi bubuk terdapat dua proses, yaitu petik asalan dan petik merah. Proses produksi kopi asalan/pelanggi sekali petik rata-rata 1.000 kg biji kopi, dari 1.000 kg biji kopi asalan diproses

menjadi 300 kg kopi beras (*green bean*), dari 300 kg kopi beras (*green bean*) menjadi 240 kg kopi sangrai dan selanjutnya menjadi 240 kg kopi bubuk. Sedangkan buah kopi petik merah dari 300 kg menjadi 90 kg kopi beras (*green bean*), dari 90 kg kopi beras (*green bean*) menjadi 72 kg kopi sanggrai (*roasting*) dan selanjutnya menjadi 72 kg kopi bubuk. Harga beli buah kopi asalan sebesar Rp. 1.500/kg dan buah petik merah Rp. 3.000/kg yang diambil langsung ke rumah petani. Sedangkan harga kopi basah di pasar desa (tengkulak) untuk petik asalan Rp. 3.000/kg dan petik merah Rp. 5.000/kg. Rincian penerimaan, biaya dan pendapatan buah kopi tanpa olah pada Tabel 4.

Tabel 4. Pendapatan Tanpa Pengolahan Kopi

No	Uraian	Hasil Panen	
		Petik Asalan	Petik merah
A	PENERIMAAN		
1	Hasil Panen Kopi (Kg)	1.000,00	300,00
2	Harga Jual (Rp)	3.000,00	5.000,00
	Jumlah Penerimaan (1x2) (Rp)	3.000.000,00	1.500.000,00
B	KOMPONEN BIAAYA		
1	Biaya Tetap		
-	Penyusutan alat	15.000,00	10.889,00
-	BBM	100.000,00	30.000,00
-	Transportasi	300.000,00	300.000,00
	Total Biaya Tetap (1)	415.000,00	340.889,00
2	Biaya Variabel		
-	Bahan Baku	1.500.000,00	900.000,00
-	Tenaga Kerja	250.000,00	100.000,00
-	Packing	40.000,00	12.000,00
	Total Biaya Variabel (2)	1.790.000,00	1.012.000,00
	Total Biaya (1) + (2)	2.205.000,00	1.352.889,00
	Pendapatan (A-B)	795.000,00	147.111,00

Sumber : Data primer setelah diolah 2022

Berdasarkan Tabel 4, pendapatan GAPOKTAN sebelum melakukan pengolahan dari penerimaan dikurangi biaya pemasaran untuk kopi petik asalan sebesar Rp 795.000,00 sedangkan untuk kopi petik merah sebesar Rp 147.111,00. Biaya yang dikeluarkan untuk kopi asalan sebesar Rp 2.205.000,00 dan biaya yang dikeluarkan untuk kopi petik merah sebesar Rp 1.352.889,00.

Hasil panen petik asalan memberikan jumlah yang jauh lebih banyak dibandingkan petik buah merah saja yang jumlahnya pasti jauh lebih sedikit, sehingga penerimaan petani lebih banyak ditentukan oleh jumlah panen. Tanpa dilakukan pengolahan, buah kopi mentah langsung dijual ke pedagang dengan beban biaya yang dikeluarkan adalah sama, yaitu biaya pengangkutan, baik jumlah sedikit maupun banyak yang berpengaruh adalah jarak tempuh.

Untuk meningkatkan pendapatan dan keuntungan yang lebih besar yang diterima petani, sebaiknya petani mengolah sendiri hasil pertaniannya (Soekartawi, 2003). Penelitian nilai tambah kopi di Kecamatan Bebesen dan Kebayakan, Kabupaten Aceh Tengah menunjukkan bahwa seluruh pelaku rantai pasok (petani, koperasi, pedagang pengumpul, pedagang besar dan industri penyangraian local) yang memperoleh keuntungan terbesar adalah petani pengolah (Hasni dan Yusriana, 2022).

GAPOKTAN Jaya Bakti telah melakukan pengolahan buah kopi menjadi kopi beras (*green bean*), kopi sangrai dan bubuk kopi. Ketiga bentuk olahan ini, manakah yang dapat

memberikan penerimaan dan pendapatan yang paling tinggi bagi GAPOKTAN Jaya Bakti dari kegiatan pengolahan kopi yang telah dilakukan. Untuk melakukan analisis pendapatan secara riil, akan dihitung penyusutan dari pemakaian alat-alat yang digunakan menjadi biaya yang dikeluarkan sebagai pengurang dari penerimaan, sehingga diperoleh pendapatan yang sebenarnya. Karena ada dua cara pemetikan, maka akan dihitung pendapatan masing-masing baik yang petik asalan maupun petik merah sehingga bisa diperbandingan pendapatan masing-masing. Analisis pendapatan dari hasil pengolahan kopi dapat di lihat pada Tabel 5 dan 6 berikut ini.

Tabel 5. Analisis Pendapatan Pengolahan Kopi Petik Buah Asalan

No	Uraian	<i>Green bean</i>	<i>Rosting</i>	Bubuk
A	PENERIMAAN			
	Telah dilakukan pengolahan			
	1. Produksi (Kg)	300	240	240
	2. Harga Jual (Rp)	25.000	135.000	185.000
	Penerimaan (1x2) (Rp)	7.500.000	32.400.000	44.400.000
B	ANALISIS BIAYA			
	1. Biaya Tetap			
	- Penyusutan alat	320.556	320.556	320.556
	- BBM / Listrik	30.000	24.000	24.000
	- Transportasi	300.000	300.000	300.000
	Total Biaya Tetap (1)	650.556	644.556	644.556
	2. Biaya Variabel			
	- Bahan Baku	900.000	1.950.556	11.115.112

- Tenaga Kerja	250.000	-	-
- Jasa pengolahan	-	8.400.000	4.800.000
- Kemasan	150.000	120.000	1.680.000
Total Biaya Variabel (2)	1.300.000	10.470.556	17.595.112
Total Biaya (1 + 2)	1.950.556	11.115.112	18.239.678
Pendapatan (A-B)	5.549.444	21.284.888	26.160.322

Sumber : Data primer setelah diolah 2022

Pendapatan usaha pengolahan biji kopi yang berasal dari buah kopi asalan menjadi kopi beras (*green bean*) sebanyak 300 kg dengan harga jual Rp. 25.000/kg, diperoleh pendapatan sebesar Rp 5.549.444, setelah dikurangi biaya pengolahan sebesar Rp. 1.950.556. Biaya pengolahan kopi sangrai (*roasting*) paling tinggi, untuk merosting kopi dari *green bean* dikeluarkan biaya sebesar Rp. 35.000/kg, total biaya yang dikeluarkan mencapai Rp. 11.115.112, dengan penerimaan sebesar Rp. 32.400.000 diperoleh pendapatan sebesar Rp 21.284.888. Setelah kopi diroasting, baru dapat diolah menjadi kopi bubuk yang membutuhkan biaya penggilingan sebesar Rp. 20.000/kg, penerimaan dari penjualan kopi bubuk sebesar Rp. 44.400.000 dikurangi biaya pengolahan sebesar Rp. 18.239.678 maka diperoleh pendapatan kopi bubuk sebesar Rp 26.160.322.

Tabel 6. Analisis Pendapatan Pengolahan Kopi Petik Buah Merah

No	Uraian	<i>Green bean</i>	<i>Rosting</i>	Bubuk
A	PENERIMAAN			
	Telah dilakukan pengolahan			
1.	Produksi (Kg)	90	72	72
2.	Harga Jual (Rp)	40.000	135.000	185.000
	Penerimaan (1x2) (Rp)	3.600.000	9.720.000	13.320.000
B	ANALISIS BIAYA			
1.	Biaya Tetap			
	- Penyusutan alat	316.445	316.445	316.445
	- BBM / Listrik	9.000	7.200	7.200
	- Transportasi	300.000	300.000	300.000
	Total Biaya Tetap (1)	625.445	623.645	623.645

2. Biaya Variabel			
- Bahan Baku	450.000	1.370.445	4.550.090
- Tenaga Kerja	250.000	-	-
- Jasa pengolahan	-	2.520.000	1.440.000
- Kemasan	45.000	36.000	504.000
Total Biaya Variabel (2)	745.000	3.926.445	6.494.090
Total Biaya (1 + 2)	1.370.445	4.550.090	7.117.735
Pendapatan (A-B)	2.229.555	5.169.910	6.202.265

Sumber : Data primer setelah diolah 2022

Pendapatan yang diperoleh dari buah kopi petik merah setelah dikurangi biaya pengolahan, untuk masing-masing hasil olahan dalam bentuk kopi beras (*green bean*) sebesar Rp 2.229.555, dalam bentuk kopi sangrai (*roasting*) sebesar Rp 5.169.910, dan dalam bentuk kopi bubuk sebesar Rp 6.202.265. Dengan demikian, GAPOKTAN Jaya Bakti akan memperoleh pendapatan paling besar jika dilakukan pengolahan sampai menjadi kopi bubuk. Besarnya pendapatan yang berasal dari petik asalan masih lebih tinggi dibandingkan petik merah, hal ini disebabkan dari besarnya jumlah olahan buah petik asalan dibandingkan petik merah.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah pengolahan kopi dilakukan sesuai tahapan proses pengolahan, yaitu dari *green bean* menjadi kopi rangsai, dan dari kopi rangsai menjadi kopi bubuk. Perhitungan dilakukan atas dasar satuan kilogram bahan baku yang digunakan.

Perhitungan nilai tambah dari produksi petik asalan, dalam bentuk *green bean* dengan faktor konversi 2,5 menghasilkan nilai sebesar Rp 59.500 dan ratio nilai tambah sebesar 95,20%, dalam bentuk biji *roasting* dengan faktor konversi 4,32 menghasilkan nilai sebesar Rp 558.200 dan ratio nilai tambah 95,71%, sedangkan dalam bentuk bubuk kopi dengan faktor konversi 5,92 menghasilkan nilai sebesar Rp 1.070.200 dan ratio nilai tambah 97,72%. Hasil olahan dalam bentuk kopi bubuk diperoleh nilai konversi, output dan ratio nilai tambah paling tinggi dibandingkan olahan *green bean* maupun kopi *roasting*. Hal ini sesuai dengan penelitian di Kelompok Tani Maka Jaya, Desa Naman Kecamatan Naman Teran Kabupaten Karo, di mana perhitungan rasio nilai tambah dari pengolahan kopi bubuk dari biji kopi (*green bean*) lebih tinggi dibandingkan pengolahan buah kopi menjadi biji kopi di Kelompok (Simarmata, 2019). Nilai tambah yang diperoleh terinci pada Tabel 7 dan 8 berikut.

Tabel 7. Nilai Tambah Hasil Pengolahan dari Buah Kopi Asalan

No	Uraian	Satuan	Metode	Nilai Tambah		
				<i>Green bean</i>	<i>Rosting</i>	Bubuk
1	Volume Output	Kg/PP	A	7.500.000	32.400.000	44.400.000
2	Input	Kg/PP	B	3.000.000	7.500.000	7.500.000
3	Tenaga kerja (orang)	HOK/PP	C	5	3	3
4	Faktor konversi		$D = A/B$	2,5	4,32	5,92
5	Koefisien tenaga kerja	HOK/Kg	$E = C/B$	0,000002	0,0000004	0,0000004
6	Harga Output	Rp/HOK	F	25.000	135.000	185.000
7	Upah tenaga kerja	Rp/HOK	G	50.000	35.000	20.000
8	Harga input	Rp/Kg	H	3.000	25.000	25.000
9	Harga input lainnya	Rp/Kg	I	0	0	0
10	Nilai output	Rp/Kg	$J = D \times F$	62.500	583.200	1.095.200
11	Nilai Tambah	Rp/Kg	$K = J - H - I$	59.500	558.200	1.070.200
12	Ratio Nilai Tambah	%	$L\% = K/J \times 100\%$	95,20	95,71	97,72

Sumber : Data primer setelah diolah, tahun 2022

Tabel 8. Nilai Tambah Hasil Pengolahan dari Buah Kopi Petik Merah

No	Uraian	Satuan	Metode	Nilai Tambah		
				<i>Green bean</i>	<i>Rosting</i>	Bubuk
1	Volume Output	Kg/PP	A	3.600.000	9.720.000	13.320.000
2	Input	Kg/PP	B	1.500.000	3.600.000	3.600.000
3	Tenaga kerja (orang)	HOK/PP	C	5	3	3
4	Faktor konversi		$D = A/B$	2,4	2,7	3,7
5	Koefisien tenaga kerja	HOK/Kg	$E = C/B$	0,000003	0,0000008	0,0000008
6	Harga Output	Rp/HOK	F	40.000	135.000	185.000
7	Upah tenaga kerja	Rp/HOK	G	50.000	35.000	20.000
8	Harga input	Rp/Kg	H	5.000	40.000	40.000
9	Harga input lainnya	Rp/Kg	I	0	0	0
10	Nilai output	Rp/Kg	$J = D \times F$	60.000	364.500	684.500

11 Nilai Tambah	Rp/Kg	$K = J-H-I$	55.000	324.500	644.500
12 Ratio Nilai Tambah	%	$L\% = K/J \times 100\%$	92,00	89,02	94,15

Sumber : Data primer setelah diolah, tahun 2022

Perhitungan nilai tambah dari produksi petik merah, dalam bentuk *green bean* dengan faktor konversi 2,4 menghasilkan nilai sebesar Rp 55.000 dan ratio nilai tambah 92,00%, dalam bentuk kopi roasting dengan faktor konversi 2,7 menghasilkan nilai sebesar Rp 324.500 dan ratio nilai tambah 89,02%, sedangkan dalam bentuk bubuk kopi dengan faktor konversi 3,7 menghasilkan nilai sebesar Rp 644.500 dan ratio nilai tambah 94,15%. Nilai tambah paling tinggi diperoleh dari hasil olahan kopi bubuk. Hal ini sesuai dengan penelitian di Kabupaten Aceh Tengah dan Bener Meriah, nilai tambah yang paling tinggi dicapai pada nilai tambah pada produk akhir yaitu pada produk kopi special (Kasimin, S., 2021). Sangat tingginya tingkat keuntungan petani dari hasil pengolahan kopi Arabika menjadi kopi bubuk jenis *fullwash* hingga 94,07% dan natural mencapai 92,6% dibandingkan dengan agroindustri kopi arabika lainnya (Puryantoro, 2021).

KESIMPULAN

GAPOKTAN Jaya Bakti, telah melakukan pengolahan kopi, baik yang berasal dari buah kopi (*cerry*) yang dipetik secara asalan maupun hasil sortir petik merah merata yang diolah menjadi kopi beras (*green bean*), kopi sangrai (*roasting*) maupun kopi bubuk. Pendapatan yang diperoleh dengan melakukan pengolahan kopi

baik petik buah asalan maupun petik buah merah menunjukkan hasil yang jauh lebih besar daripada langsung dijual tanpa olahan. Olahan dalam bentuk kopi bubuk menghasilkan pendapatan paling tinggi. Dengan melakukan pengolahan kopi, GAPOKTAN Jaya Bakti mendapatkan nilai tambah olahan dalam bentuk kopi beras (*green bean*), sanggrai (*roasting*) dan bubuk kopi baik yang petik asalan maupun yang petik merah. Nilai tambah paling tinggi diperoleh dari olahan kopi bubuk. Sedangkan besarnya pendapatan dan nilai tambah yang dipetik asalan lebih tinggi dari petik merah.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Anggara, A. dan Marini, S. 2011. Kopi Si Hitam Menguntungkan. Cahaya Atma pustaka. Yogyakarta
- [2]. BPS. 2022. Kecamatan Pamijahan Dalam Angka Tahun 2022. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor.
- [3]. Direktorat Jenderal Perkebunan. 2020. Buku Roadmap Kopi 2020-2045. Kementerian Pertanian. Jakarta
- [4]. Direktorat Jenderal Perkebunan. 2021. Buku Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2019-2021. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- [5]. Hasni, D., Yusriana dan Auliaddin. 2022. Analisis Nilai Tambah pada Rantai Pasok Produk Kopi Arabika dengan Metode Hayami

- (Studi Kasus di Kabupaten Aceh Tengah).
Jurnal Agrotek Volume 16 No. 4.
Universitas Trunojoyo.
- [6]. Hayami, Y et al. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Grains Pulses Roots and Tuber Center(CGPRTC). Bogor. 75 hal.
- [7]. Kasimin, S., Bagio Bagio dan Ira Manyamsari. 2021. Peningkatan Daya Saing Kopi Arabika Melalui Nilai Tambah dan Kerjasama Stake Holder di Aceh. Jurnal of Agribusiness Sciences Vol 5 No.1.
- [8]. Najiyati, S dan Danarti. 2008. Budidaya dan Penanganan Pascapanen Kopi. Penebar Swadaya. Jakarta.
- [9]. Puryantoro. 2021. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika di Kelompok Tani Sejahtera Kabupaten Situbondo. Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian (JIMDP) 2021:6(1):1-6. Universitas Haluoleo.
- [10]. Simarmata, F.A. 2019. Analisis Nilai Tambah Buah Kopi Arabika Kelompok Tani Maka Jaya. Repositori Institusi Universitas Sumatera Utara. Medan.
<https://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/18015>.
- [11]. Syakir, M. 2010. Budidaya dan Pascapanen Kopi. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan
- [12]. Soekartawi. 2003. Teori Ekonomi Produksi "Analisis Cobb Douglass. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.