

**KERAGAAN DAN NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KOPROBUSTA**  
**(Studi Kasus Agroindustri Kopi S’hati Desa Andapraja Kecamatan Rajadesa**  
**Kabupaten Ciamis)**

**PERFORMANCE AND VALUE-ADDED OF ROBUSTA COFFEE AGROINDUSTRY**  
**(Case Study Robusta Coffee Agroindustry of S’hati Village, Andapraja Subdistrict,**  
**Rajadesa District, Ciamis Regency)**

**YEYET SEPTIANI<sup>1\*</sup>, TRISNA INSAN NOOR<sup>2</sup>, SAEPUL AZIZ<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian Universitas Galuh

<sup>2</sup>Fakultas Pertanian Universitas Pajajaran

\*Email: [yeyetseptiani3@gmail.com](mailto:yeyetseptiani3@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, 1) Keragaan pada Agroindustri Kopi S’hati di Desa Andapraja Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis. 2) Nilai Tambah Agroindustri Kopi S’hati di Desa Andapraja Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis. Jenis penelitian yang digunakan deskriptif kualitatif dengan metode Studi Kasus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, 1) Keragaan Agroindustri Kopi S’hati terdiri dari 3 kegiatan yaitu pengadaan bahan baku, pengolahan dan pemasaran. Pengolahan kopi mulai dari sortasi, pengeringan, pengupasan kulit, *penyangraian*, pendinginan, penggilingan dan pengemasan. Strategi pemasaran Agroindustri Kopi S’hati menggunakan konsep Bauran Pemasaran yang terdiri dari produk, harga, tempat dan promosi. 2). Nilai tambah pada produk kopi Lanang memberikan nilai tambah Rp. 35.480/kg dengan rasio 0,43 persen. Kopi Petik Merah menghasilkan nilai tambah Rp. 7.834/kg dengan rasio 0,36 persen. Sementara, produk kopi Campuran memberi nilai tambah Rp. 2.470/kg dengan rasio 0,24 persen. Dengan pendapatan Rp. 894.681 per produksi, analisis R/C Agroindustri Kopi S’hati mencapai 1,60, menandakan kelangsungan usaha yang layak.

**Kata Kunci :** Keragaan, Agroindustri, Pendapatan, Nilai tambah, Kopi Robusta.

**ABSTRACT**

*This study aims to determine: 1) Performance of the S’hati Coffee Agroindustry in Andapraja Village, Rajadesa Subdistrict, Ciamis Regency. 2) Value Added of the S’hati Coffee Agroindustry in Andapraja Village, Rajadesa Subdistrict, Ciamis Regency. The research method used is qualitative descriptive with a Case Study approach. The results of the study show that: 1) The performance of the S’hati Coffee Agroindustry consists of three activities: procurement of raw materials, processing, and marketing. Coffee processing involves sorting, drying, husking, roasting, cooling, grinding, and packaging. The marketing strategy of the S’hati Coffee Agroindustry uses the Marketing Mix concept, including product, price, place, and promotion. 2) The value added to Lanang coffee products provides an additional value of Rp. 35,480/kg with a ratio of 0.43 percent. Red Picked Coffee generates an additional value of Rp. 7,834/kg with a ratio of 0.36 percent. Meanwhile, Mixed Coffee products provide an additional value of Rp. 2,470/kg with a ratio of 0.24 percent. With a revenue of Rp. 894,681 per production, the R/C analysis of the S’hati Coffee Agroindustry reaches 1.60, indicating a viable business.*

**Keywords:** Performance, Agroindustry, Income, Value added, Robusta Coffee.

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara produsen dan eksportir kopi peringkat ke empat di dunia setelah Brasil, Vietnam, dan Kolombia. Pada tahun 2021, lima negara besar pengimpor kopi Indonesia adalah Amerika Serikat, Mesir, Spanyol, Malaysia, dan Jepang. Volume ekspor ke Amerika Serikat mencapai 57,70 ribu ton atau 14,90 persen dari total volume ekspor kopi Indonesia dengan nilai US\$ 194,82 juta (Badan Pusat Statistik, 2021). Produksi kopi robusta di Kabupaten Ciamis pada tahun 2019 mengalami kenaikan sebesar 4,95 persen dari rata-rata produksi kopi pada tahun 2018 sebesar 4,07 persen peningkatan produksi kopi robusta di Kabupaten Ciamis sangat mendukung pengembangan kopi robusta di Kabupaten Ciamis (Aziz, 2021). Produksi kopi dan tingginya tingkat konsumsi dapat mendorong pertumbuhan usaha pengolahan kopi karena semakin tinggi pula permintaan konsumen.

Konsumsi masyarakat terhadap produk olahan makanan dan minuman berbahan baku kopi terus meningkat, karena kopi tidak hanya dianggap sebagai minuman tetapi telah menjadi gaya hidup yang populer dikalangan masyarakat. Hal tersebut yang mempengaruhi banyaknya pertumbuhan Agroindustri pengolahan

kopi sebagai pemenuhan permintaan konsumen yang semakin meningkat (Afriliana, 2018).

Agroindustri kopi bubuk merupakan salah satu jenis agroindustri yang memiliki eksistensi di Kabupaten Ciamis terutama di Kecamatan Rajadesa. Hal ini terjadi karena Kecamatan Rajadesa memiliki hasil produksi kopi yang cukup melimpah pada tahun 2015-2019 produksinya yaitu, 247 ton, 339 ton, 153 ton, 159,9 ton dan 280 ton, dan luas panen meningkat pada tahun 2019 dari 186 ha menjadi 350 ha (Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Rajadesa, 2020). Hal ini berarti industri pengolahan kopi bubuk memiliki potensi untuk dikembangkan seiring dengan meningkatnya produksi kopi dan konsumsi masyarakat terhadap produk olahan (Fitriani, 2021).

Keragaan Agroindustri merupakan proses dari pengadaan bahan baku sampai menjadi produk yang siap dipasarkan. Pengadaan bahan baku yang baik akan menentukan kualitas produk akhir, karena ketersediaan bahan baku dapat mempengaruhi efektifitas sistem kerja agroindustri. Agroindustri kopi S'hati kerap mengalami kesulitan dalam memperoleh jumlah bahan baku yang konsisten. Komoditas kopi bersifat musiman, sehingga jumlah ketersediaan bahan baku dalam agroindustri kopi bubuk tidak menentu. Bahan baku dapat

berlimpah pada saat musim panen dan sebaliknya jumlah bahan baku dapat mengalami penurunan pada saat tidak musim panen, sedangkan agroindustri membutuhkan bahan baku dengan jumlah yang konsisten agar dapat beroperasi dengan baik (Fitriyani, 2023).

Komoditas kopi di Kecamatan Rajadesa melimpah namun, pemilik Agroindustri Kopi S’hati menganggap bahwa kualitasnya kurang baik, ini disebabkan karena pemilik memilih bahan baku sangat selektif, dimana kopi harus matang merata atau dipetik saat berwarna merah tidak cacat, buah kopi tidak *kopong* (mengapung ke permukaan air saat direndam), tidak diserang hama dan kopi yang berwarna hijau terpisah dari buah kopi berwarna merah.

Nilai tambah atau *value added* adalah penambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah produk pertanian dapat meningkatkan harga dan daya saing, meningkatkan pendapatan petani dan produsen, menciptakan lapangan kerja baru, serta meningkatkan produktivitas petani (Safitri, 2023).

Wilayah pemasaran Agroindustri Kopi S’hati masih tergolong sempit karena wilayah pemasaran kopi masih terbatas dan banyaknya pesaing yang menjual produk serupa dengan harga yang lebih rendah.

Kegiatan pemasaran Agroindustri Kopi S’hati dapat didukung dengan adanya penerapan bauran pemasaran yang melibatkan konsep 4P (*product, price, place, dan promotion*) dengan mengkombinasikan komponen 4P tersebut diharapkan dapat mempengaruhi konsumen untuk melakukan pembelian (Akbar, 2019).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keragaan Agroindustri Kopi S’hati Di Desa Andapraja Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis dan untuk mengetahui Nilai Tambah Agroindustri Kopi S’hati Di Desa Andapraja Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena yang ada secara rinci dan mendalam. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode studi kasus pada Agroindustri Kopi S’hati.

Metode studi kasus adalah salah satu metode penelitian yang digunakan untuk menginvestigasi secara intensif suatu fenomena tertentu, seperti individu, kelompok, lembaga atau peristiwa dalam konteks yang terbatas. Tujuan dari

pendekatan ini adalah untuk mendapatkan data mengenai keragaan Agroindustri Kopi S’hati yang dimulai dari kegiatan pengadaan bahan baku, pengolahan kopi, pemasaran produk, menganalisis nilai tambah menggunakan metode Hayami dan pendapatan pada Agroindustri Kopi S’hati (Akbar, 2019).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

#### **1. Data Primer**

Data primer pada penelitian ini diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik agroindustri menggunakan kuesioner terkait sejarah agroindustri, kondisi agroindustri, pemasaran agroindustri.

#### **2. Data Sekunder**

Merupakan data pendukung untuk penelitian yang didapatkan dari jurnal, artikel, serta laporan dari instansi pemerintahan terkait seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Koperasi Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Ciamis, Kantor Kepala Desa Andapraja dan Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Rajadesa.

### **Teknik Penarikan Sampel**

Penentuan lokasi dilakukan dengan metode *purposive sampling*, yaitu penentuan sampel secara sengaja berdasarkan pertimbangan-pertimbangan

tertentu sesuai dengan tujuan penelitian (Apandi, 2019). Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut masih aktif melakukan produksi kopi bubuk, menghasilkan produk kopi bubuk yang khas, dan memiliki izin usaha resmi.

### **Rancangan Analisis Data**

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan analisis usaha:

#### **1. Analisis Deskriptif**

Analisis deskriptif dalam Agroindustri Kopi S’hati digunakan untuk menganalisis pengadaan bahan baku, pengolahan kopi dan pemasaran produk menggunakan penerapan bauran pemasaran berupa 4P (*product, price, place, dan promotion*) yang dilakukan oleh Agroindustri Kopi S’hati.

#### **2. Nilai Tambah**

Analisis nilai tambah dilakukan untuk mengetahui nilai tambah dari pengolahan buah kopi menjadi kopi bubuk. Kegiatan pengolahan pada Agroindustri Kopi S’hati memiliki tiga jenis produk yaitu produk Kopi Lanang, Kopi Petik Merah dan Produk Kopi Campuran, besarnya nilai tambah dari produk yang dihasilkan akan dilakukan perhitungan nilai tambah pada produk kopi bubuk di Agroindustri Kopi S’hati Desa Andapraja

Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis menggunakan metode Hayami.

### 3. Analisis Usaha

Menurut Aprilia (2021), untuk menghitung besarnya biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C Agroindustri Kopi di Desa Andapraja Kecamatan Rajadesa digunakan alat analisis sebagai berikut:

#### a) Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan:

TC = *Total Cost* (Biaya Total)

TFC = *Total Fixed Cost* (Biaya Tetap Total)

TVC = *Total Variable Cost* (Biaya Variabel Total)

#### b) Analisis Penerimaan

$$TR = Y \times Py$$

Keterangan:

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

Y = Jumlah Produksi Yang Diperoleh (Kg)

Py = Harga Hasil Produksi (Rp)

#### c) Pendapatan

$$Pd = TR - TC$$

Keterangan:

Pd = Pendapatan

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)

TC = Total Cost (Biaya Total)

#### d) Analisis R/C

$$R/C = \frac{\text{Total Revenue (TR)}}{\text{total Cost (TC)}}$$

Keterangan:

- 1)  $R/C < 1$ , Maka Usaha Tersebut Rugi Sehingga Tidak Layak Diteruskan.
- 2)  $R/C = 1$ , Maka Usaha Tersebut Tidak Untung Tidak Rugi (Impas) Sehingga Tidak Layak Diteruskan.
- 3)  $R/C > 1$ , Maka Usaha Tersebut Untung Sehingga Layak Diteruskan.

## HASIL DAN PEMBAHASAAN

### Identitas Responden

Responden dalam penelitian ini adalah pemilik Agroindustri Kopi S'hati bernama Maman Anwar berusia 53 tahun. Menurut Ernawati (2011), usia kerja ada pada rentang usia produktif yaitu 15-64 tahun usia tersebut cenderung memiliki lebih banyak energi, motivasi, keterampilan yang relevan untuk menyelesaikan tugas dengan efisien, cara berpikir dan kemampuan yang lebih positif.

### Pendidikan Responden

Pendidikan memiliki peran penting dalam mempengaruhi keberhasilan usaha, didukung dengan pelatihan yang akan memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan. Responden menyelesaikan pendidikan formal sampai Sekolah Menengah Pertama (SMP) hal ini menunjukkan bahwa responden telah memperoleh pendidikan selama 9 tahun.

### **Pengalaman Berusaha**

Responden memiliki pengalaman dalam menjalankan agroindustri kopi bubuk selama 3 tahun setelah sebelumnya menjadi petani kopi selama 17 tahun.

### **Tanggungjawab keluarga**

Tanggungjawab keluarga adalah anggota keluarga yang masih bergantung pada kepala keluarga. Hasil wawancara menunjukkan bahwa kepala keluarga memiliki tanggungjawab terhadap 6 orang anggota keluarga, yaitu 5 cucu dan 1 istri.

### **Profil Agroindustri Kopi S’hati.**

Agroindustri Kopi S’hati didirikan 2020 oleh Bapak Maman Anwar akibat dampak COVID-19. Kesulitan menjual panen kopi saat pembatasan aktivitas mendorong Bapak Maman mengolah kopi ceri menjadi bubuk. Modal awal Rp. 100 juta dari pinjaman bank digunakan untuk beli peralatan. Fokus pada kopi bubuk robusta Agroindustri sudah memiliki izin PIRT, NIB, dan MUI, menunjukkan kualitas dan kepercayaan produk.

### **Keragaan Agroindustri Kopi S’hati**

Agroindustri kopi S’hati memiliki tiga kegiatan utama yaitu pengadaan bahan baku, pengolahan atau proses produksi dan pemasaran, kegiatan tersebut dapat disebut dengan keragaan. Untuk lebih jelasnya mengenai keragaan Agroindustri Kopi

S’hati di Desa Andapraja dapat dilihat pada uraian sebagai berikut:

### **Pengadaan Bahan Baku**

Agroindustri Kopi S’hati mendapatkan bahan baku dari petani lokal atau pengepul untuk mengatasi pasokan fluktuatif akibat sifat musiman kopi. Bahan baku terutama biji kopi robusta diolah melalui langkah pengolahan yang mencakup sortasi, pengeringan, pengupasan kulit, penyangraian, pendinginan, dan penggilingan. Agroindustri memiliki standar kualitas bagi biji kopi, berupaya menjaga stabilitas pasokan melalui cadangan stok dan kerjasama dengan pengepul. Harga bahan baku kopi tergantung pada asalnya, dengan asumsi 8000 rupiah per kilogram. Pendekatan lokal mendukung ekonomi dan membangun kemitraan dengan komunitas sekitar, sementara pembelian dalam jumlah besar dari pengepul memberi manfaat efisiensi dan potongan harga.

### **Proses Pengolahan**

Proses pengolahan kopi kopi bubuk di Agroindustri Kopi S’hati menggunakan metode pengolahan kopi secara kering atau natural. Proses pengolahan kering dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu:

#### **1) Sortasi**

Proses penyortiran dilakukan dengan cara perambangan yaitu memasukkan biji

kopi ke dalam wadah yang berisi air, jika biji kopi mengapung menandakan bahwa biji kopi tersebut cacat dan dianggap tidak layak harus dipisahkan atau dibuang.

## 2) Pengeringan

Setelah sortasi, buah kopi harus segera dikeringkan agar kualitasnya tetap terjaga dan tidak mengalami penurunan mutu akibat proses kimia. Biji kopi dijemur secara alami di bawah sinar matahari dengan menggunakan alas tampah bambu, penjemuran memerlukan waktu 2-3 minggu.

## 3) Pengupasan kulit (*Hulling*)

Huling pada pengolahan kering bertujuan untuk memisahkan biji dari kulit buah, kulit tanduk, dan kulit ari (Grace, 2017). Pengupasan kulit buah kopi dilakukan dengan menggunakan mesin pengupas huller. Proses ini bertujuan untuk menghasilkan biji kopi mentah yang dikenal sebagai *green bean*.

## 4) *Penyangraian (Roasting)*

*Roasting* adalah proses pemanggangan biji kopi bergantung pada waktu dan suhu yang digunakan (Grace, 2017), proses penyangraian kopi dapat dibagi menjadi tiga level yaitu *light roast*, *medium roast* dan *dark roast*. Level *light roast*, biji kopi masih memiliki warna kuning dan rasa sedikit asam, pada level *medium roast* biji kopi memiliki warna kuning kecoklatan aroma yang harum dan

rasa yang tidak terlalu pahit sedangkan level *dark roast* biji kopi memiliki warna hitam merata dan rasa yang lebih pahit (Anwar, 2020). Agroindustri Kopi S'hati berada pada level *medium roast* dalam proses penyangraian,

## 5) Pendinginan

Setelah proses sangrai selesai biji kopi harus segera didinginkan, setelah proses pendinginan biji kopi disimpan dalam wadah kedap udara untuk menjaga kualitasnya, penyimpanan dalam wadah kedap udara akan membantu mencegah masuknya udara, kelembaban, dan aroma asing yang dapat mempengaruhi cita rasa dan aroma biji kopi.

## 6) Penggilingan (*Grinding*)

Setelah proses pendinginan, biji kopi digiling menggunakan alat grinder untuk menghasilkan butiran bubuk kopi dengan ukuran yang diinginkan. Ukuran partikel kopi bubuk dapat disesuaikan berdasarkan preferensi dan kebutuhan konsumen. Nilai kadar air pada kopi bubuk maksimal 7% sesuai dengan SNI No. 01-3542-2004.

## 7) Pengemasan

Pengemasan memiliki peran penting dalam melindungi dan meminimalkan kerusakan pada produk yang dikemas. Pengemasan kopi bubuk tersedia dalam berbagai ukuran yaitu 250 gram, 200 gram dan 100 gram,

## Bauran Pemasaran

Agroindustri Kopi S’hati menerapkan strategi bauran pemasaran (marketing mix) yang terdiri dari empat elemen utama:

1. Produk: Agroindustri Kopi S’hati menghasilkan kopi bubuk jenis robusta dengan tingkat kematangan medium *roast*, menghasilkan rasa seimbang dan aroma yang kuat. Merek "Kopi S’hati" mencerminkan harapan agar produk selalu dihati konsumen. Kemasan terdiri dari plastik dan standing *pouch aluminiumfoil* melindungi kualitas rasa dan aroma selama 1 tahun.
2. Harga: Harga produk ditentukan berdasarkan harga pesaing, dengan mempertimbangkan biaya produksi. Harga beragam sesuai jenis dan ukuran produk, Kopi Lanang dijual seharga Rp. 50.000 per 100 gram. kopi Petik Merah seharga Rp. 20.000 per 200 gram, Rp. 11.00 per 100 gram. Dan untuk produk Kopi Campuran Rp. 19.000 per 250 gram, Rp. 8.500 per 100 gram.
3. Tempat: Agroindustri berlokasi strategis di Dusun Kubang, Desa Andapraja. Penjualan dilakukan langsung dari tempat produksi atau melalui pengecer.
4. Promosi: Promosi dilakukan melalui informasi langsung dan tidak langsung. Melalui event festival kopi, media sosial seperti Facebook dan Instagram, serta platform e-commerce seperti Shopee.

## Analisis Nilai Tambah

Agroindustri kopi S’hati meningkatkan nilai tambah dengan menghasilkan 3 produk dari 1 bahan baku. Metode analisis nilai tambah Hayami digunakan untuk memperkirakan perubahan nilai bahan baku setelah proses pengolahan.

Peningkatan nilai tambah melibatkan beberapa tahap. Pertama, sortasi buah kopi berdasarkan kualitas melalui perambangan, dimana biji kopi direndam dalam air untuk membersihkan kotoran dan memisahkan biji yang mengapung. Biji yang mengapung di permukaan dipisahkan karena memiliki kualitas rendah. Kopi gelondongan yang lulus perambangan disortasi berdasarkan warna. Biji kopi merah seragam digunakan untuk kopi bubuk petik merah. Produk kopi campuran dihasilkan dari biji yang tidak memenuhi kriteria. Produk kopi lanang memerlukan proses khusus, dengan sortasi biji kopi lanang yang memiliki bentuk hampir bulat dan utuh. Dari hasil perhitungan nilai tambah per satu kali proses produksi pada produk kopi Lanang, kopi Petik Merah dan kopi Campuran pada Agroindustri Kopi S’hati dapat dilihat pada tabel 11 berikut:



**Tabel 11. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi S’hati**

No	Variabel	Satuan	Nilai Tambah		
I. Output, Input, Harga			Lanang	Petik merah	Campuran
1.	Output	Kg	1	15	4
2.	Input	Kg	6	83	31
3.	Tenaga Kerja	HOK.	1	1	1
4.	Faktor Konversi		0,17	0,18	0,13
5.	Koefisien Tenaga Kerja	HOK/Kg	0,167	0,012	0,032
6.	Harga Output	Rp	500.000	120.000	80.000
7.	Upah Tenaga Kerja	Rp/HOK	50.000	230.000	70.000
II. Penerimaan dan Keuntungan					
8.	Harga Bahan Baku	Rp/Kg	20.000	9.000	3.000
9.	Sumbangan Input Lain	Rp/Kg	27.853	4.853	4.853
10.	Nilai Output	Rp/Kg	83.333	21.687	10.323
11.	a. Nilai Tambah	Rp/Kg	35.480	7.834	2.470
	b. Rasio Nilai Tambah	%	0,43	0,36	0,24
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	Rp/Kg	8.333	2.771	2.258
	b. Persentase Kontribusi Tenaga Kerja	%	0,23	0,35	0,91
13.	a. Keuntungan	Rp/Kg	27.147	5.063	212
	b. Tingkat Keuntungan	%	0,77	0,65	0,09
III. Balas Jasa Faktor Produksi					
14.	MARGIN	Rp/Kg	63.333	12.687	7.323
	a. Pendapatan Tenaga Kerja	%	0,13	0,22	0,31
	b. Sumbangan Input Lain	%	0,44	0,38	0,66
	c. Keuntungan Agroindustri	%	0,43	0,40	0,03

Sumber : Data Primer, 2023.

Nilai tambah yang dihasilkan dihasilkan produk kopi Lanang sebesar Rp. 35.480/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 0,43 persen, produk kopi Petik Merah menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 7.834/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 0,36 persen, dan produk kopi Campuran rata-rata nilai tambah sebesar Rp. 2.470/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 0,24 persen. Dari ketiga produk kopi S’hati tersebut hasil nilai tambah yang lebih tinggi adalah produk kopi Lanang

dibandingkan dengan produk kopi Petik Merah dan produk kopi Campuran. Hal ini disebabkan adanya perbedaan komponen-komponen pembentuk nilai tambah pada masing-masing produk seperti harga jual sumbangan input lain dan harga bahan baku.

Berdasarkan kriteria pengujian Hubeis dalam Fitriyani, (2023) nilai tambah pada agroindustri kopi S’hati termasuk kategori rendah, karena rasio nilai tambah < 15%. Dari ketiga produk kopi S’hati nilai

tambah paling rendah adalah Kopi Campuran karena dari kualitas bahan baku yang kurang baik, sehingga mengubah aroma dan cita rasa kopi tersebut.

### **Analisis Pendapatan**

#### **Biaya Total**

Agroindustri Kopi S'hati mengeluarkan Biaya Total Tetap Rp 20.343 dan Biaya Variabel Total Rp. 1.472.976 sehingga biaya total yang dikeluarkan Agroindustri Kopi S'hati adalah sebanyak Rp 1.493.319 dalam satu kali produksi.

#### **Penerimaan**

Terdapat beberapa jenis dan ukuran produk kopi yang dijual Agroindustri Kopi S'hati, diketahui bahwa penerimaan yang didapatkan dari penjualan produk Kopi S'hati yaitu Rp 2.388.000 per satu kali produksi.

#### **Pendapatan**

Agroindustri Kopi S'hati sebesar Rp. 894.681 per satu kali, produksi jumlah pendapatan sangat tergantung pada jumlah penerimaan dan besarnya biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi.

#### **Analisis R/C**

Analisis R/C Agroindustri Kopi S'hati sebesar 1,60, artinya setiap biaya produksi sebesar Rp 1,00 menghasilkan penerimaan sebesar Rp 1,60, dengan

keuntungan sebesar 0,60. Dengan demikian, Agroindustri Kopi S'hati layak dan menguntungkan, sesuai dengan teori Soekartawi dalam Kilmanun (2020), bahwa jika  $R/C > 1$ , usaha layak dikembangkan.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **Kesimpulan**

1. Agroindustri Kopi S'hati memiliki keragaan yang melibatkan pengadaan bahan baku, pengolahan, dan pemasaran. Meskipun menghadapi tantangan pasokan fluktuatif, Pengolahan kopi mulai dari sortasi, pengeringan, pengupasan kulit, *penyangraian*, pendinginan, penggilingan dan pengemasan. Strategi pemasaran Agroindustri Kopi S'hati menggunakan konsep Bauran Pemasaran yang terdiri dari produk, harga, tempat dan promosi.
2. Nilai tambah pada produk kopi Lanang memberikan nilai tambah Rp. 35.480/kg dengan rasio 0,43 persen. Kopi Petik Merah menghasilkan nilai tambah Rp. 7.834 /kg dengan rasio 0,36 persen. Sementara, produk kopi Campuran memberi nilai tambah Rp. 2.470/kg dengan rasio 0,24 persen. Dengan pendapatan Rp. 894.681 per produksi, analisis R/C Agroindustri Kopi S'hati mencapai 160,

menandakan kelangsungan usaha yang layak.

### Saran

1. Agroindustri dapat mencari dan menjalin kerjasama dengan beberapa mitra penyedia bahan baku yang berbeda dapat membantu mengurangi ketergantungan pada satu sumber bahan baku. Hal ini dapat meminimalkan risiko jika salah satu penyedia mengalami keterbatasan pasokan.
2. Agroindustri kopi S'hati dapat meningkatkan nilai tambah produk, terutama kopi campuran dengan nilai tambah paling rendah, dengan menerapkan inovasi seperti kopi jahe dan kopi pandan. Inovasi ini dapat memberikan aroma dan cita rasa unik yang menarik bagi konsumen.

### DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). Teknologi Pengolahan Kopi Terkini. Deepublish.
- Akbar, T. R., Lestari, D. A. H., & Nugraha, A. (2020). Analisis bauran pemasaran, risiko, dan kinerja keuangan agroindustri kopi bubuk cap obor mas lampung, di Kecamatan Kotabumi Kota, Kabupaten Lampung Utara. *JIIA (Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis)*, 8(1), 77-84.
- Anwar, L. F. (2020). Rancang Bangun Alat *Roasting* Kopi Berbasis *Mikrokontroler* Di Kedai Kopi *The Joe* Majalengka (Doctoral dissertation, Universitas Komputer Indonesia).
- Apandi, A., Noor, T. I., & Hakim, D. L. (2019). Analisis Saluran Pemasaran Biji Kopi Robusta (Suatu Kasus di Desa Purwaraja Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 6(3), 604-614.
- Aprilia, R. M., Noor, T. I., & Setia, B. (2021). Keragaan Agroindustri Sale Pisang Gulung. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(1), 116-126.
- Aziz, S., Isyanto, A. Y., Sudrajat, M. N. Y., & Puspitasari, A. (2021). Analisis Perwilayahan Komoditas Kopi Robusta Di Kabupaten Ciamis Commodity Area Analysis Of Robusta Coffe In Ciamis Regency. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis. Januari*, 7(1), 639-646.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Statistik Kopi Indonesia 2019. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Ernawati, A. (2021). Tinjauan Kasus COVID-19 Berdasarkan Jenis Kelamin, Golongan Usia, dan Kepadatan Penduduk di Kabupaten Pati. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan dan IPTEK*, 17(2), 131-146.
- Fitriani, E. (2021). Evaluasi Kesesuaian Lahan Di Kecamatan Rajadesa Kabupaten Ciamis Untuk Tanaman Kopi Robusta (*Coffea canephora L.*) (Doctoral dissertation, Universitas Siliwangi).
- Fitriyani, N. (2023). Keragaan Agroindustri Kerupuk Ikan Di Kecamatan Kota Agung Pusat Kabupaten Tanggamus.
- Grace, H. A. (2017). Inventarisasi Organoleptik, Kandungan Kafein, Dan Asam Klorogenat Pada Kopi Bubuk Robusta (*Coffea canephora L.*) Di Kabupaten Tanggamus.
- Kilmanun, J. C., & Ndaru, R. K. (2020). Analisis Pendapatan Usahatani Sayuran Hidroponik di Malang

Jawa Timur. *Jurnal Pertanian  
Agros*, 22(2), 180-185.

Safitri, F. N. (2023). Analisis Harga Pokok  
Produksi, Nilai Tambah Dan  
Keuntungan Agroindustri Pie Pisang  
(Studi Kasus Pada Adeella Cake's  
Kota Bandar Lampung).