

**ANALISIS NILAI TAMBAH KOPI SRIKANDI
(Studi Kasus Desa Kersaratu Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran)**

**ANALYSIS OF THE ADDED VALUE OF SRIKANDI COFFEE
(Case Study in Kersaratu Village, Sidamulih District, Pangandaran Regency)**

DARTI INA^{1*}, TRISNA INSAN NOOR², BUDI SETIA¹

¹Fakultas Pertanian, Universitas Galuh Ciamis

²Fakultas Pertanian, Universitas Padjajaran

*E-mail: dartiina151@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini untuk mengetahui: 1) Biaya, penerimaan dan pendapatan dari produk greenbean, kopi bubuk dan masker kopi. 2) Nilai tambah dari produksi greenbean, kopi bubuk dan masker kopi. Penelitian ini menggunakan studi kasus di Desa Kersaratu Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran. Responden dalam penelitian ini adalah pemilik Kopi Srikandi yaitu Ibu Anih. Data yang digunakan data primer dan data sekunder. Analisis data yang digunakan adalah Metode Hayami. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: 1) Biaya produksi greenbean sebesar Rp. 352.672, biaya produksi kopi bubuk sebesar Rp. 1.217.382, dan biaya produksi masker kopi sebesar Rp. 991.795. Adapun penerimaan greenbean sebesar Rp. 480.000, penerimaan kopi bubuk sebesar Rp. 1.440.000, dan penerimaan masker kopi Rp. 1.500.000. Sedangkan untuk pendapatan greenbean sebesar Rp. 127.328; kopi bubuk sebesar Rp. 222.618; masker kopi sebesar Rp. 508.205. 2) Nilai tambah yang diperoleh pada kopi srikandi dari produk greenbean sebesar Rp. 22.733, kopi bubuk sebesar Rp. 32.262; masker kopi sebesar Rp. 111.641. Maka diperoleh 1) Kepada pemilik kopi srikandi agar dapat membuat kemasan sacet sekali seduh untuk kopi bubuk dan, kemasan sacet sekali pakai untuk masker kopi agar konsumen tertarik untuk membeli. 2) Kepada pemilik usaha kopi srikandi agar dapat ditingkatkan lagi pemasarannya dan pertahankan kualitas pada bahan baku produk tersebut.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Penerimaan, Pendapatan

ABSTRACT

This research is to find out: 1) Cost, revenue and income of greenbean products, ground coffee and coffee masks. 2) Added value from the production of greenbean, ground coffee and coffee masks. This research uses a case study in Kersaratu Village, Sidamulih District, Pangandaran Regency. Respondents in this study were the owner of Kopi Srikandi, namely Mrs. Anih. The data used are primary data and secondary data. Analysis of the data used is the Hayami Method. The results of this study indicate that: 1) Greenbean production costs are Rp. 352,672, the production cost of ground coffee is Rp. 1,217,382, and the production cost of coffee masks is Rp. 991,795. The greenbean receipts amounted to Rp. 480,000, receipt of ground coffee Rp. 1,440,000, and the receipt of a coffee mask of Rp. 1,500,000. As for the greenbean income of Rp. 127,328; ground coffee Rp. 222,618; coffee mask Rp. 508,205. 2) The added value obtained in Srikandi coffee from greenbean products is Rp. 22,733, ground coffee Rp. 32,262; coffee mask Rp. 111,641. Then obtained 1) To the owner of the heroine coffee, so that they can make once-brewed sachet packaging for ground coffee and, disposable sachet packaging for coffee masks so that consumers are interested in buying. 2) To the owner of the Srikandi coffee business, so that the marketing can be improved and maintain the quality of the raw materials for the product. Then obtained 1) To the owner of the heroine coffee, so that they can make once-brewed sachet packaging for ground coffee and, disposable sachet packaging for coffee masks so that consumers are interested in buying. 2) To the owner of the Srikandi coffee business, so that the marketing can be improved and maintain the quality of the raw materials for the product. Then obtained 1) To the owner of the heroine coffee, so that they can make once-brewed sachet packaging for ground coffee and, disposable sachet packaging for coffee masks so that consumers are interested

in buying. 2) To the owner of the Srikandi coffee business, so that the marketing can be improved and maintain the quality of the raw materials for the product.

Keywords: *Value Added, Revenue, Income*

PENDAHULUAN

Indonesia ialah negeri yang dilewati garis khatulistiwa menggunakan masa serta cuaca relative normal serta tanah yang produktif sehingga berpeluang besar buat jadi negeri pemasukan kopi ternama pada dunia. Indonesia jua terdiri dari atas pulau-pulau, yang menciptakan produk kopi kaya rasa serta aroma. Intraksi hawa, tipe tanah, jenis kopi, serta tata cara mengolah kopi Indonesia sangat menarik pada dunia.

Komoditi pertanian biasanya dihasilkan selaku bahan mentah dan mudah hancur, maka perlu langsung disantap maupun diolah lebih dulu. Proses pembuatan bisa tingkatan wujud komoditas pertanian. Kesiapan pembeli membayar biaya produk agroindustri pada harga yang relative besar yakni untuk menghasilkan output agroindustri. Komoditas pertanian ini dibutuhkan biaya pengolahan salah satu konsep yang kerap digunakan buat mengulas pengolahan komoditas pertanian ialah nilai tambah. Nilai tambah yakni akumulasi nilai yang ada pada sesuatu produk sehabis hadapi pembuatan lebih lanjut menciptakan nilai lebih besar daripada saat sebelum diolah

Usaha agroindustri kopi srikandi tercantum kedalam agroindustri minuman dengan bahan baku utama kopi robusta. Usaha ini ialah usaha yang banyak dicoba warga serta sudah tumbuh semenjak lama di kabupaten Pangandaran.

METODE PENELITIAN

Riset ini memakai metode studi kasus di Desa Kersaratu Kecamatan Sidamulih Kabupaten Pangandaran, Menurut Sugiyono (2016) studi kasus yaitu dimana peneliti melakukan penelitian secara mendalam disuatu tempat.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Dimana data primer adalah data yang langsung didapatkan dari sumber utama melalui wawancara, kuesioner dan dokumentasi. Sedangkan data sekunder yaitu data yang digunakan hanya sebagai pendukung seperti jurnal, sugiono (2016).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Greenbean

a) Analisis Biaya dan Pendapatan Greenbean

Biaya tetap produksi greenbean sekali proses produksi sebesar Rp. 42.672. Biaya variabel sebesar Rp. 310.000 yang harus dikeluarkan sekali proses. Maka biaya total produksi *greenbean* satu kali produksi

sebesar Rp. 352.672. Penerimaan ialah volume produksi dikalikan harga produksi, yaitu 4,8 kg kali Rp. 100.000 menghasilkan sebesar Rp. 480.000. Pendapatan ialah total penerimaan Rp.

480.000 dikurangi Rp. 352.672 sehingga menghasilkan pendapatan produksi kopi greenbean yaitu sebesar Rp. 127.328.

b) Analisis Nilai Tambah Produksi Kopi Greenbean

Tabel 12 Produksi Kopi Greenbean Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Simbol	Perhitungan
Output, Input Dan Harga			
1	Output (Kg/proses)	1	4,8kg
2	Bahan Baku yang digunakan (Kg/proses)	2	10 kg
3	Tenaga Kerja (HOK/Hari)	3	2 HOK
4	Faktor Konversi	$4 = 1/2$	0,48
5	Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3/2$	0,2
6	Harga Output (Rp/Kg)	6	100.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Hari)	7	50.000
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	19.000/kg
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	6.267
10	Nilai Output	$10 = 4 \times 6$	48.000
11	a.Nilai Tambah	$11a = 10 - 9 - 8$	22.733
	b.Rasio Nilai Tambah %	$11b = 11a / 10 \times 100\%$	47,36%
12	a.Pendapatann Tenaga Kerja	$12a = 5 \times 7$	10.000
	b.Bagian Tenaga Kerja %	$12b = 12a / 11a \times 100\%$	43,98%
13	a.Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	12.733
	b.Tingkat Keuntungan %	$13b = 13a / 11a \times 100\%$	56,01%
14	Margin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$	29.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja %	$14a = 12a / 14 \times 100\%$	34,48%
	b. Sumbangan input lain %	$14b = 9 / 14 \times 100\%$	21,61%
	c. Keuntungan %	$14c = 13a / 14 \times 100\%$	43,90%

2. Kopi Bubuk

a) Analisis Biaya dan Pendapatan Kopi Bubuk

Biaya tetap produksi kopi bubuk sekali produksi sebesar Rp. 16.382. Biaya variabel sebesar Rp. 1.201.000. Biaya total yaitu penjumlahann biaya tetap dan biaya

variabel. Maka didapat sebesar Rp. 1.217.382. Penerimaan merupakan jumlah volume produksi dikali harga produksi, didapat sebesar Rp. 1.440.000. Pendapatan yang didapat dari selisih antara total penerimaan dengan total biaya produksi. Artinya total penerimaan Rp. 1.440.000

dikurangi Rp. 1.217.382 sehingga menghasilkan pendapatan produksi kopi bubuk yaitu sebesar Rp. 222.618.

b) Analisis Nilai Tambah Produksi Kopi Bubuk

Tabel 14 Produksi Kopi Bubuk Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai Simbol	Perhitungan
Output, Input Dan Harga			
1.	Output (Kg/proses)	1	8 kg
2.	Bahan Baku yang digunakan (Kg/proses)	2	10 kg
3.	Tenaga Kerja (HOK/Hari)	3	2 HOK
4.	Faktor Konversi	$4 = 1/2$	0,8
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3/2$	0,2
6.	Harga Output (Rp/Kg)	6	180.000
7.	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Hari)	7	50.000
Pendapatan dan Keuntungan			
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	100.000/kg
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	9	11.738
10.	Nilai Output	$10 = 4 \times 6$	144.000
11.	a. Nilai Tambah	$11a = 10 - 9 - 8$	32.262
	b. Rasio Nilai Tambah %	$11b = 11a/10 \times 100\%$	22,40%
12.	a. Pendapatan Tenaga Kerja	$12a = 5 \times 7$	10.000
	b. Bagian Tenaga Kerja %	$12b = 12a/11a \times 100\%$	30,99%
13.	a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	22.262
	b. Tingkat Keuntungan %	$13b = 13a / 11a \times 100\%$	69,00%
14.	Margin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$	44.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja %	$14a = 12a/14 \times 100\%$	22,40%
	b. Sumbangan input lain %	$14b = 9/14 \times 100\%$	26,67%
	c. Keuntungan %	$14c = 13a / 14 \times 100\%$	50,59%

3. Masker Kopi

a) Analisis Biaya dan Pendapatan Masker Kopi

Biaya tetap produksi masker kopi sekali produksi sebesar Rp. 1.795. Biaya variabel yaitu sebesar Rp. 990.000 yang wajib dikeluarkan. Biaya total sebesar Rp. 991.795. Penerimaan merupakan volume

produksi dikali harga produk, maka didapat penerimaan sebesar Rp. 1.500.000. Pendapatan yang didapat 1.500.000. Artinya total penerimaan Rp. 1.500.000 dikurangi Rp. 991.795 sehingga menghasilkan pendapatan produksi masker kopi yaitu sebesar Rp. 508.205.

b) Analisis Nilai Tambah Produksi Masker Kopi

Tabel 16 Produksi Masker Kopi Menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Nilai Simbol	Perhitungan
Output, Input Dan Harga			
1	Output (Kg/proses)	1	4 kg
2	Bahan Baku yang digunakan (Kg/proses)	2	5 kg
3	Tenaga Kerja (HOK/Hari)	3	1 HOK
4	Faktor Konversi	$4 = 1/2$	0,8
5	Koefisien Tenaga Kerja	$5 = 3/2$	0,2
6	Harga Output (Rp/Kg)	6	375.000
7	Upah Rata-Rata Tenaga Kerja (Rp/Hari)	7	50.000
Pendapatan dan Keuntungan			
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8	180.000/kg
9	Sumbangan Input Lain(Rp/Kg)	9	8.359
10	Nilai Output	$10 = 4 \times 6$	300.000
11	a. Nilai Tambah	$11a = 10 - 9 - 8$	111.641
	b. Rasio Nilai Tambah %	$11b = 11a / 10 \times 100\%$	37,21%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja	$12a = 5 \times 7$	10.000
	b. Bagian Tenaga Kerja %	$12b = 12a / 11a \times 100\%$	8,9%
13	a. Keuntungan	$13a = 11a - 12a$	101.641
	b. Tingkat Keuntungan %	$13b = 13a / 11a \times 100\%$	91,04%
14	Margin (Rp/Kg)	$14 = 10 - 8$	120.000
	a. Pendapatan Tenaga Kerja %	$14a = 12a / 14 \times 100\%$	8,9%
	b. Sumbangan input lain %	$14b = 9 / 14 \times 100\%$	6,9%
	c. Keuntungan %	$14c = 13a / 14 \times 100\%$	84,70%

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Maka dapat ditarik ulasan pembahasan sebagai berikut:

1) a). Dalam biaya produksi *greenbean* sekali produksi Rp 352.672, penerimaan *greenbean* Rp. 480.000, dan pada jumlah pendapatan yang diterima Rp. 127.328.

b). Dalam biaya produksi kopi bubuk sekali produksi Rp 1.217.382, penerimaan kopi bubuk Rp. 1.440.000, dan pada jumlah pendapatan yang diterima Rp. 222.618.

c). Dalam biaya produksi masker kopi sekali produksi Rp. 991.795, penerimaan masker kopi Rp. 1.500.000, dan pada

jumlah pendapatan yang diterima Rp. 508.205.

2) a). Nilai tambah yang diperoleh pada kopi srikandi dari produk *greenbean* sebesar Rp. 22.733 sekali proses produksi. Anggaran tersebut menunjukkan nilai tambah dari hasil pengolahan satu kg bahan baku biji kopi. Rasio nilai tambah dari pengolahan satu kilogram bahan baku biji kopi adalah 47,36 persen, artinya nilai produk per kilogram sama dengan % dari nilai tambah tersebut.

b). Nilai tambah yang didapatkan pada kopi srikandi kopi bubuk sebesar Rp. 32.262 sekali proses produksi. Anggaran tersebut menunjukkan nilai tambah dari pengolahan satu kg bahan baku *greenbean*. Rasio nilai tambah dari pengolahan satu kilogram bahan baku *greenbean* adalah 22,40 persen, artinya nilai produk per kilogram sama dengan % dari nilai tambah tersebut.

c). Nilai tambah yang didapatkan pada kopi srikandi dari produk masker kopi sebesar Rp. 111.641 sekali produksi. Nilai tersebut menunjukkan nilai tambah dari hasil pengolahan 1 kg bahan baku kopi

bubuk. Rasio nilai tambah dari pengolahan 1 kg bahan baku kopi bubuk adalah 37,21 persen, nilai produk per kilogram sama dengan persen dari nilai tambah tersebut.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah diamati maka penulis mengemukakan sebagai berikut:

- 1) Kepada pemilik kopi srikandi agar dapat membuat kemasan sacet sekali seduh untuk kopi bubuk dan, kemasan sacet sekali pakai untuk masker kopi agar konsumen tertarik untuk membeli.
- 2) Kepada pemilik usaha kopi srikandi agar dapat ditingkatkan lagi pemasarannya dan pertahankan kualitas pada bahan baku produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Hayami, Eta Al. 1987. *Agricultural Marketing and Processing On Upland Java, A Prespective From Sinda Village. Coarse Brains Pulses Roots and Tuber Center (CGPRTC)*. Bogor. 75 Hal.
- Sugiyono, 2016. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet