

Analisis Kelayakan Finansial Usaha *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada

Financial Feasibility Analysis of Coffee Defect Robusta Business at CV Kopi Citarasa Persada

Davina Azalia Erson, Pawana Nur Indah*, Dita Atasa

Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Jl. Rungkut Madya No. 1, Kec.
Gunung Anyar, Kota Surabaya
*Email: pawana_ni@upnjatim.ac.id
(Diterima 14-05-2024; Disetujui 21-06-2024)

ABSTRAK

CV Kopi Citarasa Persada ialah salah satu agroindustri kopi yang mengolah biji kopi yang rusak atau cacat (*coffee defect*) menjadi bubuk kopi. *Coffee defect* terkenal dengan kualitasnya yang tergolong rendah, hal tersebut menjadikan tantangan baru dalam industri kopi. Meskipun demikian, CV Kopi Citarasa Persada tetap mengolah *coffee defect* dengan tetap menjaga kualitas rasa yang dapat diterima dengan baik oleh para konsumennya. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui estimasi biaya, penerimaan, dan pendapatan, serta untuk mengetahui kelayakan finansial dari CV Kopi Citarasa Persada terhadap produk *coffee defect* robusta yang mereka miliki. Sampel dipilih secara sengaja yang mana dilakukan kepada delapan informan yang dipilih berdasarkan kriteria tertentu dan sesuai dengan tujuan penelitian. Hasil penelitian yang telah dilaksanakan dalam sekali proses produksi yaitu biaya total yang telah dikeluarkan untuk *coffee defect* robusta sebesar Rp851.833, dengan jumlah total penerimaan Rp1.000.000 serta pendapatan yang dihasilkan sebesar Rp148.167. Diperoleh nilai BEP produksi sebesar 34 pcs dan BEP harga sebesar Rp21.296, nilai dari R/C ratio yaitu 1,17 dan nilai dari B/C Ratio yaitu 0,17. Sehingga hal ini dapat disimpulkan bahwa usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada layak dari segi penerimaan, namun tidak layak dari segi pendapatan.

Keywords: biaya, kelayakan finansial, *coffee defect*, CV Kopi Citarasa Persada

ABSTRACT

CV Kopi Citarasa Persada is on of the coffee agro-industries that processes damaged or defective coffee beans into coffee powder. Coffee defect is famous for its low quality, which makes it a new challenge in the coffee industry. Even so, CV Kopi Citarasa Persada continues to process coffee defects while maintaining the quality of taste that can be well received by its consumers. The purpose of this study is to determine the estimated costs, revenue, and income, as well as to determine the financial feasibility of CV Kopi Citarasa Persada on their coffee defect robusta products. The sample was purposively selected from eight informants who were selected based on certain criteria and in accordance with the research objectives. The result of the research that have been carried out in one production process are the total costs incurred for coffee defect robusta amounting to IDR 851.833, with total revenue of IDR 1.000.000, and revenue generated of IDR 148.167. Obtained a BEP production value of 34 pcs and a BEP price of IDR 21.296, the value of the R/C ratio is 1,17 and the value of the B/C ratio is 0,17. So it can be concluded that the coffee defect robusta business at CV Kopi Citarasa Persada is feasible in terms of revenue, but not feasible in terms of income.

Keywords: cost, financial feasibility, *coffee defect*, CV Kopi Citarasa Persada

PENDAHULUAN

Tanaman kopi menjadi salah satu tanaman perkebunan yang apabila diolah bisa meningkatkan nilai tambah. Kegiatan mengolah buah kopi kering menjadi kopi bubuk akan meningkatkan nilai dari produk tersebut. Dibandingkan dengan kopi yang tidak diolah, produk yang diolah akan memiliki kualitas yang lebih unggul yang mana dapat menciptakan harga baru jauh lebih tinggi dan keuntungan yang tentunya lebih banyak (Ramawati, 2019).

Potensi agroindustri kopi sangat menjanjikan untuk dikembangkan karena mampu mempunyai banyak peluang baik di pasar domestik maupun di pasar internasional. Munculnya agroindustri

dapat memberikan peluang bagi semua produsen untuk menciptakan produk-produk pertanian jauh lebih menarik bagi para pelanggan (Herdiyandi *et al.*, 2016). Namun, agroindustri kopi saat ini dihadapkan dengan sejumlah permasalahan yang rumit, diantaranya kontinuitas yang tidak mencukupi dan kualitas pasokan bahan baku kopi yang kurang terjamin, teknik budidaya pertanian tanaman kopi yang masih dapat dikatakan sangat sederhana, kurangnya sarana dan prasarana agroindustri yang tersedia, sistem pemasaran kopi yang tidak termonitor dengan baik, serta rendahnya kualitas sumber daya manusia yang ada (Syabena *et al.*, 2023).

Hasil dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) oleh BPS, menunjukkan dimana sebagian besar kopi yang dikonsumsi yaitu berupa kopi bubuk. Selama periode tahun 2018-2022, pada tingkat rumah tangga konsumsi dari kopi bubuk menunjukkan kecenderungan meningkat sebesar 2,40% per tahun. Tingkat konsumsi yang tinggi ini berdampak pada agroindustri kopi di Indonesia (Pradana & Pramudana, 2022). Hal tersebut mengeluarkan fenomena meningkatnya jumlah usaha kopi di Indonesia. Pada tahun 2023, peningkatan konsumsi kopi mencapai 379.655 ton. Dengan demikian, produsen kopi perlu memberikan perlakuan khusus di tingkat hulu agar pasar bisa memberikan penilaian yang optimal terhadap ekonomi daerah (Rizkiawan *et al.*, 2023).

Daerah Kabupaten Pasuruan di Kecamatan Tukur terdapat salah satu usaha kopi bernama CV Kopi Citarasa Persada yang membuat olahan *coffee defect* robusta (biji kopi robusta yang cacat) menjadi bubuk kopi. *Coffee defect* merupakan kopi yang tidak memenuhi standar kualitas kopi yang ditetapkan. Menurut Edy (2018) kopi jenis ini biasanya memiliki cita rasa yang menurun, seperti sepat, rasa rumput dan asam yang berlebihan. Akibatnya, konsumen kurang tertarik dengan kopi jenis ini. Saat jenis olahan kopi baru ini muncul, produsen kopi harus memastikan kualitas bubuk kopi yang sesuai dengan permintaan konsumen. Mengembangkan suatu usaha dalam keadaan pasar yang kompetitif memerlukan analisa kelayakan untuk membuat suatu keputusan yang tentunya akan lebih efisien dan selalu tepat sasaran. Dengan mengetahui indikator kelayakan dalam suatu usaha maka akan dapat memperkecil kemungkinan adanya risiko kegagalan pada masa mendatang dan merencanakan tindakan yang tepat untuk meningkatkan atau mengurangi kegiatan usaha yang memungkinkan kelangsungan dari usaha yang dijalankan (Adnyana, 2020).

Berbeda dengan studi pustaka yang ada, justru keadaan lapang *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada membuktikan bahwa *coffee defect* robusta merupakan salah satu bubuk kopi yang banyak diminati. Namun, terdapat keterbatasan pengolahan *coffee defect* yaitu minimnya ketersediaan biji kopi robusta yang cacat. *Coffee defect* yang dihasilkan oleh CV Kopi Citarasa Persada kurang lebih 10-20% dari biji kopi yang dipanen. Berdasarkan dengan kondisi tersebut, maka peneliti ingin melakukan suatu penelitian terkait kelayakan secara finansial usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada dengan tujuan: (1) mengetahui biaya, pendapatan, dan penerimaan usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada, dan (2) mengetahui kelayakan finansial usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di CV Kopi Citarasa Persada. Penentuan lokasi penelitian ini diambil dengan menggunakan metode *purposive* (sengaja) karena CV Kopi Citarasa Persada ialah salah satu agroindustri kopi yang mengolah *coffee defect* (biji kopi yang rusak atau cacat) menjadi bubuk kopi. Sampel pada penelitian ini menggunakan 8 informan dengan penetapan menggunakan metode *purposive sampling* atau dipilih secara sengaja untuk mendapatkan informan yang memiliki kriteria khusus yang relevan dengan tujuan penelitian. Informan pada penelitian ini bersumber dari CEO, wakil direktur, karyawan produksi, *marketing*, dan keuangan di CV Kopi Citarasa Persada.

Data penelitian terdiri atas data primer yang diperoleh melalui wawancara, kuesioner, serta observasi. Selanjutnya yaitu dilakukan literasi studi pustaka untuk mendapatkan data sekunder. Penelitian ini menggunakan analisis data kuantitatif dengan perhitungan dan olahan data berupa angka yang dihasilkan berdasarkan hasil dari kuesioner. Berikut kriteria analisis kelayakan finansial untuk mencapai tujuan penelitian:

1. Analisis Biaya

$$TC = FC + VC$$

Dimana:

$$TC = \text{biaya total (Rp)}$$

FC = biaya tetap (Rp)

VC = biaya variabel (Rp)

2. Analisis Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Dimana:

TR = total penerimaan (Rp)

P = harga jual per unit (Rp)

Q = jumlah produksi (pcs)

3. Analisis Pendapatan

$$\pi = TR - TC$$

Dimana:

π = total pendapatan (Rp)

TR = total penerimaan (Rp)

TC = biaya total (Rp)

4. BEP Produksi

$$\text{BEP Produksi} = \frac{TC}{P}$$

Dimana:

TC = biaya total (Rp)

P = harga jual dari produk (Rp)

5. BEP Harga

$$\text{BEP Harga} = \frac{TC}{Q}$$

Dimana:

TC = biaya total (Rp)

Q = total produksi (pcs)

6. R/C Ratio

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

Dengan kriteria:

R/C > 1 : usaha tersebut dikatakan layak untuk dijalankan

R/C < 1 : usaha tersebut tidak layak dijalankan

R/C = 1 : usaha tersebut sedang berada pada titik impas

7. B/C Ratio

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Pendapatan (B)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

Dengan kriteria:

B/C > 1 : usaha dikatakan layak dijalankan

B/C < 1 : usaha dikatakan tidak layak dijalankan

B/C = 1 : usaha dikatakan sedang berada pada titik impas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya

Biaya produksi yang dikeluarkan untuk pengolahan *coffee defect* robusta terdiri atas dua macam, diantaranya ialah biaya tetap (FC) dan biaya variabel (VC). Besarnya dari biaya produksi pada pengolahan *coffee defect* robusta diuraikan sebagai berikut:

- Biaya Tetap (FC)

Biaya tetap ialah biaya yang besarnya tidak bergantung dengan jumlah produk yang telah diproduksi (Mirah *et al.*, 2022). Pada CV Kopi Citarasa Persada biaya tetap diperoleh dari perhitungan biaya penyusutan beberapa peralatan produksi hingga biaya pajak lahan. Tabel 1 menunjukkan perhitungan biaya tetap yang diperlukan oleh CV Kopi Citarasada untuk satu kali proses produksi *coffee defect* robusta:

Tabel 1. Biaya Tetap Pengolahan *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada

Uraian	Total Harga (Rp)
Penyusutan Peralatan	1.195.979
Pajak Bumi Bangunan (PBB)	750.000
Total Biaya Tetap (Rp/Tahun)	1.945.979
Total Biaya Tetap (Rp/Bulan)	162.165
Total Biaya Tetap (Rp/Produksi)	32.433

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Biaya penyusutan peralatan yang digunakan untuk memproduksi *coffee defect* robusta yaitu sebesar Rp1.195.979/tahun. Peralatan yang digunakan yaitu meliputi bak besar, pulper, terpal, huller, *blower*, *roaster*, *grinder*, *tampah*, timbangan, dan *sealer*. Biaya Pajak Bumi Bangunan (PBB) untuk memproduksi *coffee defect* robusta yaitu sebesar Rp750.000/tahun. Sehingga total biaya tetap per tahun untuk memproduksi *coffee defect* robusta sebesar Rp1.945.979 dan total biaya tetap perproduksi sebesar Rp32.433.

- Biaya Variabel (VC)

Biaya yang bergantung dengan volume produksi dan dapat berubah dalam jangka waktu singkat akibat perubahan dalam volume produk yang diproduksi (Fadila *et al.*, 2023). Pada CV Kopi Citarasa Persada biaya variabel diperoleh dengan perhitungan biaya bahan baku yaitu biji kopi, biaya token listrik, biaya penggunaan air, LPG 3 kg, plastik kemasan, stiker kemasan, biaya transportasi, serta upah dari para tenaga kerja. Tabel 2 menunjukkan perhitungan biaya variabel yang diperlukan oleh CV Kopi Citarasada untuk satu kali proses produksi *coffee defect* robusta:

Tabel 2. Biaya Variabel Pengolahan *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada

Uraian	Jumlah Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Bahan Baku	12 kg	50.000	600.000
Biaya Listrik			30.000
Biaya Air			5.000
LPG 3kg	1 biji	3.400	3.400
Plastik Kemasan	40 biji	50	2.000
Stiker Kemasan	40 biji	100	4.000
Biaya Transportasi	1	25.000	25.000
Upah Tenaga Kerja	3 orang	50.000	150.000
Total Biaya Variabel (Rp/Produksi)			819.400

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Biaya bahan baku merupakan biaya terbesar dalam biaya variabel pengolahan *coffee defect* robusta. Untuk satu kali proses produksi, diperlukan 12 kg bahan baku dengan harga Rp50.000/kg. Sehingga total dari biaya bahan baku sebesar Rp600.000 tiap produksi. Hal tersebut dikarenakan biji kopi merupakan bahan baku utama yang diperlukan untuk proses pengolahan bubuk *coffee defect* robusta. Upah tenaga kerja menempati posisi kedua dengan jumlah pengeluaran yang paling banyak. Jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk satu kali proses pengolahan bubuk *coffee defect* robusta yaitu sebanyak 3 orang. Upah tiap orang diberikan dengan rata yaitu Rp50.000 sehingga pengeluaran untuk upah tenaga kerja sebesar Rp150.000 tiap produksi.

Biaya listrik yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bubuk *coffee defect* robusta sebesar Rp30.000. Listrik digunakan untuk kebutuhan penerangan (lampu) dan alat-alat produksi yang menggunakan bantuan energi listrik seperti *sealer*. Biaya air yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bubuk *coffee defect* robusta sebesar Rp5.000. Air digunakan untuk kebutuhan pengairan seperti mencuci peralatan setelah selesai digunakan untuk kegiatan proses produksi. Biaya LPG yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bubuk *coffee defect* robusta yaitu

Rp3.400. LPG 3 kg ini biasanya habis digunakan pada produksi kopi kelima, sehingga harga LPG 3 kg sebesar Rp17.000 dibagi dengan 5 kali produksi. LPG digunakan untuk kebutuhan bahan bakar gas seperti pemanas mesin yang digunakan untuk memasak biji kopi. Selain itu, ada biaya transportasi sebesar Rp25.000 untuk memenuhi kebutuhan produksi seperti pembelian bahan dan proses penjualan kepada konsumen.

Kemasan yang digunakan untuk pengemasan bubuk *coffee defect* berupa plastik berukuran 250 gram. Kemasan plastik yang dibutuhkan untuk satu kali proses produksi yaitu 40 biji sesuai dengan hasil produksi. Biaya plastik kemasan sebesar Rp50/biji sehingga pengeluaran untuk plastik kemasan sebesar Rp2.000 tiap produksi. Selain itu, terdapat biaya pengeluaran stiker kemasan untuk tanda pengenal produk yaitu sebesar Rp4.000 dengan jumlah 40 stiker sesuai dengan hasil produksi. Sehingga total biaya variabel untuk memproduksi *coffee defect* robusta sebesar Rp819.400/produksi.

- Biaya Total (TC)

Biaya total ialah seluruh biaya yang telah dikeluarkan produsen untuk memproduksi *coffee defect* robusta. Total biaya yang dikeluarkan CV Kopi Citarasa Persada dihitung dengan menjumlahkan hasil dari perhitungan biaya tetap dan biaya variabel. Tabel 3 menunjukkan perhitungan biaya total yang diperlukan oleh CV Kopi Citarasada untuk satu kali proses produksi *coffee defect* robusta:

Tabel 3. Biaya Total Pengolahan *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada

Uraian	Jumlah Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Biaya Tetap:			
Penyusutan Peralatan			1.195.979
Pajak Bumi Bangunan (PBB)			750.000
Total Biaya Tetap (Rp/Tahun)			1.945.979
Total Biaya Tetap (Rp/Bulan)			162.165
Total Biaya Tetap (Rp/Produksi)			32.433
Biaya Variabel:			
Bahan Baku	12 kg	50.000	600.000
Biaya Listrik			30.000
Biaya Air			5.000
LPG 3kg	1 biji	3.400	3.400
Plastik Kemasan	40 biji	50	2.000
Stiker Kemasan	40 biji	100	4.000
Biaya Transportasi	1	25.000	25.000
Upah Tenaga Kerja	3 orang	50.000	150.000
Total Biaya Variabel (Rp/Produksi)			819.400
Total Biaya (Rp/Produksi)			851.833

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Berdasarkan tabel di atas, hasil perhitungan menunjukkan bahwa CV Kopi Citarasa Persada mengeluarkan total biaya sebesar Rp851.833 untuk satu kali proses produksi *coffee defect* robusta.

Analisis Penerimaan

Penerimaan ialah jumlah pemasukan yang diperoleh produsen dari hasil produksi sebelum dikurangi biaya-biaya terkait selama kegiatan proses produksi (Fatmawati *et al.*, 2021). Penerimaan pada pengolahan *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada dihitung dengan mengalikan harga jual produk per unit terhadap jumlah total produk yang dapat dihasilkan. Besarnya penerimaan pada pengolahan *coffee defect* robusta diuraikan sebagai berikut:

Tabel 4. Rata-rata Penerimaan Pengolahan *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada

Uraian	Nilai (Rp/Produksi)
Harga Jual (Rp)	25.000
Produksi (pcs)	40
Total Penerimaan (Rp/Produksi)	1.000.000

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Perhitungan Total Penerimaan diuraikan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

$$TR = Rp25.000 \times 40$$

$$TR = Rp1.000.000$$

Berdasarkan tabel dan perhitungan di atas dapat dijelaskan bahwa rata-rata penerimaan pengolahan *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada sebesar Rp1.000.000 dalam satu kali produksi yang didapatkan dari penjualan bubuk *coffee defect*.

Analisis Pendapatan

Pendapatan merupakan penerimaan bersih produsen dari hasil produksi (Noviansah *et al.*, 2019). Pendapatan pada pengolahan *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada berasal dari selisih total penerimaan dengan total biaya produksi yang dikeluarkan pada pengolahan *coffee defect* robusta. Besarnya penerimaan pada pengolahan *coffee defect* robusta diuraikan sebagai berikut:

Tabel 5. Rata-rata Pendapatan Pengolahan *Coffee Defect* Robusta di CV Kopi Citarasa Persada

Uraian	Nilai (Rp/Produksi)
Total Penerimaan (TR)	1.000.000
Total Biaya Produksi (TC)	851.833
Total Pendapatan (π)	148.167

Sumber: Data Primer Diolah (2024)

Perhitungan Total Pendapatan diuraikan sebagai berikut:

$$\pi = TR - TC$$

$$\pi = Rp1.000.000 - Rp851.833$$

$$\pi = Rp148.167$$

Berdasarkan tabel dan perhitungan di atas dapat dijelaskan bahwa rata-rata pendapatan pengolahan *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada sebesar Rp148.167 dalam satu kali produksi yang didapatkan dari penjualan bubuk *coffee defect*. Hal tersebut dapat dikatakan bahwa pengolahan *coffee defect* robusta untung karena total penerimaan mencukupi untuk menutupi total biaya yang dikeluarkan.

Analisis Kelayakan Finansial

- BEP Produksi

BEP produksi digunakan untuk menentukan jumlah minimal produk yang diproduksi dan dijual agar usaha yang dijalankan terhindar dari kerugian, namun juga belum mendapatkan keuntungan. BEP produksi berasal dari pembagian antara total biaya dengan harga jual (Sari *et al.*, 2019). Berikut merupakan perhitungan dari analisis BEP produksi:

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{TC}{P}$$

$$BEP \text{ Produksi} = \frac{851.833}{25.000}$$

$$BEP \text{ Produksi} = 34 \text{ pcs}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, menunjukkan bahwa CV Kopi Citarasa Persada tidak mendapatkan keuntungan maupun kerugian ketika berhasil memproduksi 34 pcs bubuk *coffee defect* robusta. Untuk mencapai profitabilitas, maka CV Kopi Citarasa Persada harus memproduksi lebih dari 34 bungkus bubuk *coffee defect* robusta. Rata-rata produksi bubuk *coffee defect* robusta oleh CV Kopi Citarasa Persada dalam satu kali produksi yaitu 40 pcs. Hal tersebut menunjukkan bahwa hasil produksi lebih besar dari jumlah produksi impas dari nilai BEP produksi, oleh karena itu CV Kopi Citarasa Persada mendapatkan keuntungan dalam memproduksi bubuk *coffee defect* robusta.

- BEP Harga

BEP harga digunakan untuk menentukan harga minimal per unit yang harus ditentukan agar usaha mencapai titik impas antara pendapatan dan biaya. BEP harga berasal dari pembagian antara total biaya dengan total produksi (Sari *et al.*, 2019). Berikut merupakan perhitungan dari analisis BEP harga:

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{TC}}{\text{Q}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{851.833}{40}$$

$$\text{BEP Harga} = \text{Rp}21.296$$

Berdasarkan perhitungan di atas, menunjukkan bahwa titik BEP harga untuk produk *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada yaitu sebesar Rp21.296. Untuk mencapai profitabilitas, maka CV Kopi Citarasa Persada harus menjual dengan harga di atas Rp21.296/pcs. Harga jual yang ditetapkan CV Kopi Citarasa Persada yaitu Rp25.000/pcs. Hal tersebut menunjukkan bahwa harga jual lebih besar dari jumlah harga impas dari nilai BEP harga, oleh karena itu CV Kopi Citarasa Persada mendapatkan keuntungan dalam memproduksi bubuk *coffee defect* robusta.

- Revenue Cost Ratio

R/C Ratio digunakan untuk menentukan tingkat kelayakan finansial dari sisi penerimaan. R/C Ratio dihitung dengan membandingkan total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan (Mamondol, 2016). Berikut merupakan perhitungan dari R/C Ratio:

$$\text{R/C Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan (TR)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

$$\text{R/C Ratio} = \frac{1.000.000}{851.833}$$

$$\text{R/C Ratio} = 1,17$$

Dalam menilai kelayakan finansial dari segi penerimaan, kriteria yang digunakan adalah perhitungan R/C Ratio. Perhitungan yang dikatakan layak yaitu ketika R/C Ratio > 1. Hasil perhitungan R/C Ratio usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada diperoleh nilai 1,17. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada layak untuk dijalankan. Artinya setiap Rp1 biaya yang dikeluarkan pada usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada maka menghasilkan penerimaan sebesar Rp1,17.

- Benefit Cost Ratio

B/C Ratio digunakan untuk menentukan tingkat kelayakan finansial dari sisi pendapatan atau keuntungan. B/C Ratio dihitung dengan membandingkan total pendapatan dengan total biaya yang dikeluarkan (Nugroho *et al.*, 2023). Berikut merupakan perhitungan dari B/C Ratio:

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Pendapatan (B)}}{\text{Total Biaya (TC)}}$$

$$\text{B/C Ratio} = \frac{148.167}{851.833}$$

$$\text{B/C Ratio} = 0,17$$

Dalam menilai kelayakan finansial dari segi pendapatan, kriteria yang digunakan adalah perhitungan B/C Ratio. Perhitungan yang dikatakan layak yaitu ketika B/C Ratio > 1. Hasil perhitungan B/C Ratio usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada diperoleh nilai 0,17. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada tidak layak untuk dijalankan. CV Kopi Citarasa Persada tidak menerima manfaat yang sebanding dengan biaya yang dikeluarkan sehingga terdapat potensi kerugian bagi perusahaan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data yang dilakukan pada penelitian ini terhadap usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada, dapat dibuat kesimpulan bahwasannya:

1. Biaya total yang telah dikeluarkan CV Kopi Citarasa Persada untuk satu kali proses produksi *coffee defect* robusta ialah sebesar Rp851.833. Total penerimaan yang dapat dihasilkan sebesar Rp1.000.000, dan hasil pendapatan senilai Rp148.167.
2. Analisis kelayakan usaha *coffee defect* robusta di CV Kopi Citarasa Persada yang dihitung memperoleh nilai BEP produksi sebesar 34 pcs dan BEP harga sebesar Rp21.296, nilai dari perhitungan R/C Ratio sebesar 1,17 dan nilai dari B/C Ratio diketahui sebesar 0,17. Sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha *coffee defect robusta* di CV Kopi Citarasa Persada layak dari segi penerimaan, namun tidak layak dari segi pendapatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyana, I. M. (2020). *Studi Kelayakan Bisnis* (Melati, Ed.). Lembaga Penerbitan Universitas Nasional (LPU-UNAS).
- Edy, S. (2018). *Kopi, Salah Satu Produk Unggulan Desa Terbaik*. CV Graha Printama Selaras.
- Fadila, D., Ummasyroh, Herawati, Y., & Amiros, F. (2023). Break Event Point Analysis as Finance Strategy at Coffee Roastery. *Prosiding Semnas First, 1*, 81–87.
- Fatmawati, E. W., Agustin, F., & Pratama, W. A. (2021). Kelayakan Usahatani Hidroponik Pakcoy yang Dibudidayakan di Rumah Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Agribest, 5*(2), 72–77. <https://doi.org/10.32528/agribest.v5i2.4279>
- Herdiyandi, Rusman, Y., & Yusuf, M. N. (2016). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Tepung Tapioka di Desa Negara Tengah Kecamatan Cineam Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh, 2*(2), 81–86.
- Mamondol, M. R. (2016). Analisis Kelayakan Ekonomi Usahatani Padi Sawah di Kecamatan Pamona Puselemba. *Jurnal Envira, 1*(2), 1–9.
- Mirah, V., Maweikere, A. J. M., & Benu, O. L. S. (2022). Analisis Keuntungan Usaha Industri Rumah Tangga Kopi Robusta Bubuk Biji Merah di Desa Liberia Timur Kecamatan Modayag Kabupaten Bolaag Mangondow Timur. *AGRIRUD, 3*(4), 459–468.
- Noviansah, Mohd. R., Fauzi, T., & Arida, A. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk di Kota Banda Aceh (Studi Kasus pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah, 4*(4), 71–80. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Nugroho, A., Gumelar, A. P., & Awaliyah, F. (2023). Analisis Kelayakan Usahatani Kopi Arabika di Desa Sudalarang. *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan, 3*(2), 84–93. <https://doi.org/10.32627>
- Pradana, I. G. N. O. Y., & Pramudana, K. A. S. (2022). Peran Kepuasan Pelanggan Memediasi Pengaruh Perceived Value Terhadap Loyalitas Pelanggan pada Konsumen Warung Kopi Bhineka. *E-Jurnal Manajemen, 11*(1), 82–101. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2022.v11.i01.p05>
- Ramawati, R. (2019). *Analisis Agribisnis Kopi Robusta di Kecamatan Tutur Kabupaten Pasuruan*. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
- Rizkiawan, M. F., Tjahaja, I., & Laily, D. W. (2023). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kopi Green Beans dan Kopi Bubuk di Begawan Ringgit. *Jurnal MeA (Media Agribisnis), 8*(1), 1–13. <https://doi.org/10.33087/mea.v8i1.144>
- Sari, R. A., Awami, S. N., & Widiyani, A. (2019). Analisis Usaha Pengolahan Kopi Robusta di Kecamatan Gembong Kabupaten Pati. *Jurnal MEDIAGRO, 15*(2), 97–111.
- Syabena, M. F., Yonariza, & Nofialdi. (2023). Strategi Pengembangan Usaha Agroindustri Kopi Bubuk di Nagari Koto Tuo Kecamatan Sungai Tarab Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Agri Sains, 7*(2), 163–174. <http://ojs.umb-bungo.ac.id/index.php/JAS/index>