

NILAI TAMBAH KOPI ARABIKA DI KABUPATEN TANA TORAJA
ADDED VALUE OF ARABICA COFFEE IN TANA TORAJA REGENCY

Igods Gabryaldo^{*}, Rahim Darma, Mahyuddin

Program Studi S2 Agribisnis, Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin
Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia
^{*}Email: igodsgabrialdo@gmail.com
(Diterima 15-06-2022; Disetujui 21-07-2022)

ABSTRAK

Berbagai upaya dilakukan oleh industri pengolahan kopi dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika. Penelitian ini bertujuan menganalisis aktivitas pada industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika dan menganalisis nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Mengkendek yang merupakan wilayah Kabupaten Tana Toraja. Sampel dalam penelitian ini terdiri atas industri pengolahan kopi, yaitu Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee. Pengumpulan data menggunakan metode survei dan data dianalisis menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Teori yang digunakan dalam analisis data antara lain; (1) metode Porter untuk menganalisis setiap aktivitas pada industri pengolahan kopi, (2) metode Hayami untuk menghitung nilai tambah kopi arabika. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa aktivitas yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja adalah aktivitas pemasaran dan penjualan melalui hubungan kerjasama serta aktivitas operasi melalui inovasi proses pengolahan. Besarnya nilai tambah kopi arabika yang diperoleh UUO Agribisnis Toraja adalah Rp5.907,00 per kg kopi beras dan Gandangbatu Coffee memperoleh nilai tambah sebesar Rp25.729,00 per kg kopi sangrai atau bubuk. Nilai tambah yang diperoleh berbeda nyata pada pengolahan kopi arabika dengan metode kering dan metode basah dengan menggunakan bahan baku berupa kopi gelondong.

Kata Kunci : Metode Hayami, Metode Porter, Aktivitas nilai

ABSTRACT

Various efforts have been made by the coffee processing industry to increase the added value of arabica coffee. The research was aimed to analyze the activity in the coffee processing industry which plays a major role in increasing the added value of arabica coffee and calculating the added value of arabica coffee in Tana Toraja Regency. This research was conducted in Mengkendek District, which is an area of Tana Toraja Regency. The sample in this study consisted of the coffee processing industry, namely the Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja and Gandangbatu Coffee. Data collection uses survey methods and data is analyzed using qualitative and quantitative approaches. Theories used in data analysis include; (1) Porter method to analyze every activity in the coffee processing industry, (2) Hayami method to calculate the added value of arabica coffee. The results of this study conclude that activities that play a major role in increasing the added value of arabica coffee in Tana Toraja Regency are marketing and sales activities through cooperative relationships and operating activities through processing innovations. The added value of arabica coffee obtained by UUO Agribisnis Toraja is IDR 5,907/kg of green coffee beans and Gandangbatu Coffee gets an added value of IDR 25,729/kg of roasted or ground coffee. The added value obtained was significantly different in the processing of arabica coffee with the dry method and the wet method using the raw material in the form of cherry coffee.

Keywords : Hayami method, Porter method, Value activities

PENDAHULUAN

Kopi merupakan salah satu komoditas andalan sektor perkebunan Indonesia yang memiliki peranan penting bagi perekonomian Indonesia, baik sebagai sumber pendapatan bagi petani kopi, sumber devisa negara, penghasil bahan baku industri, penyedia lapangan kerja melalui kegiatan pengolahan, pemasaran dan perdagangan. Selain itu, kopi merupakan produk perkebunan yang mempunyai peluang pasar, baik di dalam negeri maupun di luar negeri (Chandra et al, 2013). Sebagian besar kopi Indonesia di ekspor dalam bentuk kopi beras, yaitu jenis kopi arabika WIB (*West Indische Bereiding*) atau kopi yang diolah dengan metode basah dan kopi robusta OIB (*Ost Indische Bereiding*) atau kopi yang diolah dengan metode kering (Statistik Kopi Indonesia, 2019).

Banyak penelitian yang mengatakan bahwa kopi yang diolah dengan metode kering memiliki citarasa yang tidak lebih baik daripada pengolahan kopi dengan metode basah (Murthy dan Naidu, 2011; Subaedi, 2013; Gabriel et al, 2013; dsb), sehingga kopi arabika yang diketahui memiliki harga yang lebih tinggi daripada kopi robusta, umumnya diolah dengan metode basah (*International Coffee Organisation*,

2019). Namun, saat ini pengolahan kopi arabika dengan metode kering sedang populer dilakukan di Indonesia (Mulyara et al, 2021). Salah satu daerah penghasil kopi di Indonesia yang juga mulai melakukan pengolahan kopi arabika dengan metode kering adalah Kabupaten Tana Toraja.

Dalam upaya meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja, sebagian besar industri pengolahan kopi melakukan kegiatan pemasaran melalui ekspor. Namun, berdasarkan data perdagangan kopi arabika pada bursa ICO *composite indicator* tahun 2019, harga kopi arabika rata-rata hanya sebesar 100.52 US\$/lb atau sekitar Rp30.000,00/kg (*International Coffee Organisation*, 2019). Sementara harga kopi arabika di pasar lokal pada tahun yang sama, rata-rata sebesar Rp60.000,00/kg (Badan Pengawas Perdagangan Berjangka Komoditi Indonesia, 2019).

Sebagian kecil industri pengolahan kopi juga berupaya meningkatkan nilai tambah kopi arabika melalui inovasi pada proses pengolahan kopi dengan menggunakan bahan baku kopi gelondong untuk melakukan pengolahan kopi dengan metode kering. Namun, proses pengolahan kopi yang dilakukan

dengan metode kering, membutuhkan waktu produksi yang lebih panjang pada proses pengeringannya sehingga dapat memperbesar biaya produksi. Selain itu, menurut Mulyara (2021) pengolahan kopi dengan metode kering memiliki tantangan bagi pengolah kopi, diantaranya intensitas cahaya matahari yang rendah saat proses pengeringan, kelembaban udara yang tinggi di malam hari dan keterbatasan sarana pengeringan sehingga membuat proses pengolahan kering tidak lebih baik daripada pengolahan kopi metode basah.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis aktivitas pada industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika dan menganalisis nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada tahun 2020 di Kecamatan Mengkendek yang merupakan wilayah Kabupaten Tana Toraja. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut terdapat industri pengolahan kopi yang melakukan pemasaran dan penjualan kopi arabika melalui kegiatan ekspor dan pemasaran dalam negeri serta

melakukan pengolahan kopi arabika dengan metode basah dan metode kering.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh industri pengolahan kopi yang melakukan pengolahan kopi arabika di Kecamatan Mengkendek. Pengambilan sampel pada industri pengolahan kopi menggunakan teknik sampel jenuh. Teknik sampel jenuh dipilih karena di daerah tersebut hanya terdapat dua industri pengolahan kopi arabika yaitu Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee, sehingga kedua industri pengolahan kopi tersebut menjadi sampel dalam penelitian ini.

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode survei melalui wawancara dan observasi kepada tenaga kerja pada industri pengolahan kopi arabika. Pengumpulan data juga dilakukan melalui literatur-literatur pada instansi atau lembaga yang relevan dengan tujuan penelitian ini. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif terdiri atas seluruh jenis aktivitas pada industri pengolahan kopi arabika serta literatur-literatur yang berbentuk uraian. Data kuantitatif terdiri atas seluruh biaya aktivitas dan nilai penjualan pada industri pengolahan kopi

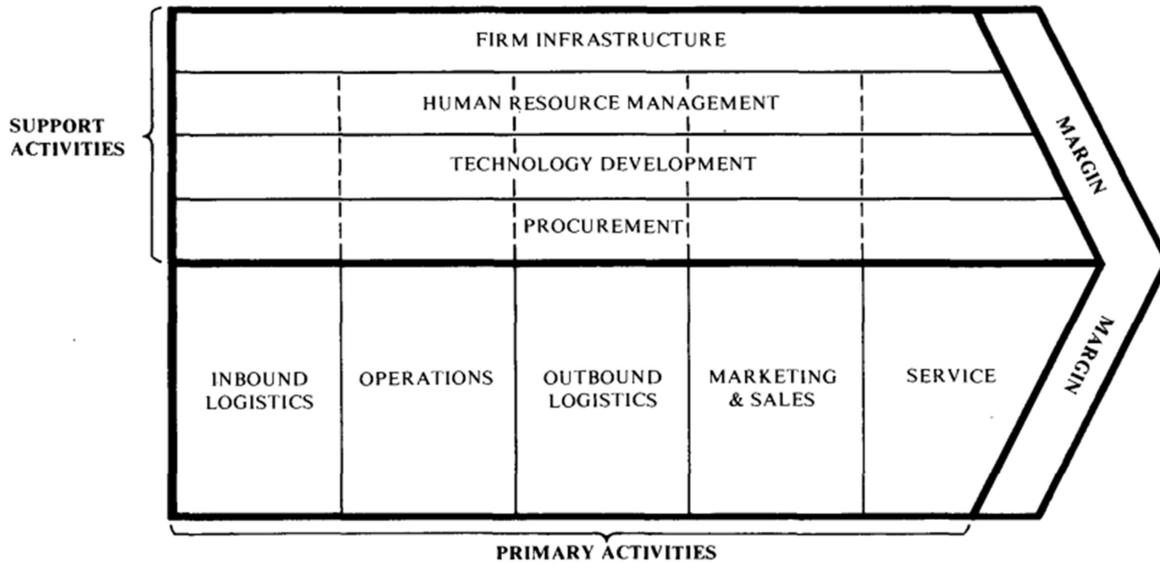
serta literatur-literatur yang bersifat kuantitatif.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk menguraikan dan menganalisis aktivitas-aktivitas pada industri pengolahan kopi arabika dan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis setiap biaya aktivitas dan margin pada industri pengolahan kopi serta menganalisis nilai tambah kopi arabika pada industri pengolahan kopi arabika.

Adapun teori analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Porter dan metode Hayami. Metode Porter digunakan untuk menganalisis aktivitas-aktivitas dalam industri pengolahan kopi yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk mendeskripsikan setiap aktivitas pada industri pengolahan kopi dan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis biaya dalam setiap aktivitas dan margin.

Tahapan dalam analisis aktivitas nilai menggunakan metode Porter antara lain :

- Tahap pertama, yaitu menggunakan pendekatan kualitatif dengan mengelompokkan aktivitas-aktivitas dalam dua kategori. Kategori pertama adalah aktivitas primer, yaitu aktivitas yang berkaitan dengan penciptaan fisik produk, penjualan dan distribusinya ke para pembeli, dan layanan setelah penjualan. Aktivitas ini terdiri atas *inbound logistics, operations, outbound logistics, marketing and sales, service*. Kategori kedua adalah aktivitas pendukung, yaitu aktivitas yang menyediakan dukungan yang diperlukan bagi berlangsungnya aktivitas primer. Aktivitas ini terdiri atas *procurement, technology development, human resource management, firm infrastructure*
- Tahap kedua, yaitu menggunakan pendekatan kuantitatif dengan mengidentifikasi biaya dalam setiap aktivitas
- Tahap ketiga, yaitu mengembangkan keunggulan kompetitif pada perusahaan.



Gambar 1. Aktivitas nilai Porter

Sumber : Porter, 1998. *Competitive Advantage*

Adapun Metode Hayami digunakan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang didapatkan dari olahan produk kopi arabika dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Definisi nilai tambah dalam proses pengolahan adalah selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha

pengolahan. Perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami dibedakan atas tiga kelompok variabel. Kelompok variabel pertama terdiri atas : output, input dan harga, kelompok variabel kedua yaitu penerimaan dan keuntungan dan kelompok variabel ketiga yaitu dari balas jasa pemilik faktor-faktor produksi. Dasar perhitungan dan analisis nilai tambah per kg adalah hasil standar harga yang digunakan untuk bahan baku dan produksi ditingkat industri pengolahan. Nilai tambah juga menjelaskan mengenai imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen (Hayami et al, 1987).

Tabel 1. Prosedur perhitungan nilai tambah metode Hayami

No	Variabel	Rumus
I	Output, Input dan Harga	
1.	Output (Kg)	(1)
2.	Input (Kg)	(2)
3.	Tenaga Kerja (HKP)	(3)
4.	Faktor Konversi	(1)/(2)
5.	Koefisien Tenaga Kerja (HKP/Kg)	(3)/(2)
6.	Harga Output (Rp)	(6)
7.	Upah Tenaga Kerja (Rp/HKP)	(7)
II	Penerimaan dan Keuntungan	
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	(8)
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	(9)
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11a.	Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) – (9) – (8)
11b.	Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12a.	Pendapatan Tenaga Kerja Rp/Kg)	(12a) = (5) x (7)
12b.	Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13a.	Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = 11a – 12a
13b.	Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a/11a) x 100%
III	Balas Jasa Pemilik Kantor Produksi	
14.	Marjin (Rp/Kg)	(14) = (10) – (8)
14 a.	Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14a) = (12a/14) x 100%
14 b.	Sumbangan Input Lain (%)	(14b) = (9/14) x 100%
14 c.	Keuntungan Pengusaha (%)	(14c) = (13a/14) x 100%

Sumber : Hayami et al, 1987. *Agricultural Marketing and Processing in Up Land Java.*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja

Unit Usaha Otonom Agribisnis Toraja atau disingkat UUO Agribisnis Toraja adalah perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan dan pemasaran kopi arabika melalui kegiatan ekspor dan menghasilkan produk berupa kopi beras. UUO Agribisnis Toraja bekerjasama dengan sejumlah kelompok tani dalam pengadaan bahan baku kopi arabika. Kelompok tani tersebut berasal dari Kabupaten Tana Toraja, Toraja Utara, Enrekang dan Mamasa. Kegiatan pengolahan kopi arabika pada UUO Agribisnis Toraja berlokasi di Kelurahan

Rante Kalua, Kecamatan Mengkendek, Kabupaten Tana Toraja

UUO Agribisnis Toraja resmi berdiri pada tanggal 1 Mei 1999. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 33 tahun 1998 tentang modal penyertaan kepada koperasi, dan Memorandum of Understanding (MOU) antara PT. CBI, KUD SANE dan KJUB PUSPETA LUWU tanggal 1 April 1999, telah menyetujui kerja sama untuk membentuk UUO (Unit Usaha Otonom). Unit usaha tersebut terpisah dari kegiatan masing-masing pihak dan disebut dengan UUO Agribisnis Toraja dengan legal operasionalnya adalah KJUB Puspeta

Luwu. Modal saham UUU Agribisnis berasal dari PT. CBI, KUD Sane dan KJUB Puspeta Luwu.

Gambaran Umum Gandangbatu Coffee

Gandangbatu Coffee adalah perusahaan perorangan yang bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran kopi arabika melalui kegiatan pemasaran di dalam negeri. Produk yang dihasilkan adalah kopi beras dan kopi sangrai atau kopi bubuk. Bahan baku yang digunakan Gandangbatu Coffee dalam aktivitas produksinya adalah kopi gelondong. Kopi gelondong tersebut didapatkan dari sejumlah petani dalam wilayah kabupaten Tana Toraja. Kegiatan produksi Gandangbatu Coffee dilakukan di dua lokasi, yaitu : lokasi pertama terletak di Kelurahan Rante Kalua, Kecamatan Mengkendek, Kabupaten Tana Toraja dan lokasi kedua terletak di kota Makassar. Kegiatan produksi yang dilakukan di Kabupaten Tana Toraja adalah pengolahan kopi beras sedangkan kegiatan produksi yang dilakukan di kota Makassar adalah pengolahan kopi sangrai atau kopi bubuk yang sekaligus dijadikan sebagai lokasi pemasaran dan penjualan produknya.

Aktivitas-Aktivitas pada Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja

Dalam melakukan kegiatan produksinya, UUO Agribisnis Toraja menggunakan kopi Hs (*horn skin*) basah sebagai bahan baku untuk pengolahan kopi arabika. Total jumlah pembelian kopi Hs basah pada UUO Agribisnis Toraja tahun 2020 adalah sebanyak 2.297.448 kg dimana pembelian terbanyak berasal dari wilayah Kabupaten Tana Toraja yaitu sebanyak 975.835 kg. Seluruh kopi Hs basah tersebut diolah dengan metode basah proses *semi wash*. Proses *semi wash* adalah pengolahan kopi melalui proses pengupasan kulit buah dan fermentasi serta melalui proses pengupasan kulit tanduk pada saat kopi Hs masih memiliki kadar air yang tinggi, yaitu sekitar 40%. Proses produksi dilakukan sampai menghasilkan kopi beras dengan kadar air 12% yang digolongkan ke dalam dua mutu yaitu, kopi beras *grade 1* dan kopi beras *defect*. Kopi beras *Grade 1* adalah kopi beras yang tidak memiliki cacat fisik dan bebas dari cacat citarasa dan kopi beras *defect* adalah kopi beras yang memiliki cacat fisik dan cacat citarasa. Jumlah produksi kopi beras UUO Agribisnis Toraja tahun 2020 adalah sebanyak 1.130.574 kg yang terdiri atas

1.067.123 kg kopi beras *grade 1* dan 63.451 kg kopi beras *defect*.

Sebelum melakukan kegiatan ekspor kopi beras arabika, UUU Agribisnis Toraja mengurus dokumen ekspor yang terdiri atas *packing list*, *invoice*, *certificate of confirmity*, *fumigation certificate*, *gas clearance certificate*, *Certificate of Origin* (COO) dan *Certificate of International Coffee Organization* (ICO). Proses pengiriman dilakukan dengan sistem *free on board* (FOB) melalui Pelabuhan Makassar sebagai titik pengiriman. Total jumlah realisasi ekspor kopi beras pada UUU Agribisnis Toraja tahun 2020 adalah sebanyak 1.055.400 kg yang terdiri atas 1.053.600 kg kopi beras *grade 1* dan 18.000 kg kopi beras *defect*.

UUU Agribisnis Toraja telah menjalin kerjasama dengan salah satu perusahaan di luar negeri, yaitu Starbucks Coffee dalam penyediaan bahan baku kopi beras arabika dan telah mendapat sertifikat *C.A.F.E Practices*. *C.A.F.E Practices* merupakan skema sertifikasi yang hanya digunakan oleh Starbucks Coffee untuk menjadi pedoman bagi supplier kopi beras. Tujuan utama dari skema sertifikasi ini adalah menciptakan suatu sistem perdagangan kopi yang berkelanjutan, dengan cara meningkatkan

kualitas produk, menciptakan transparansi transaksi jual beli agar tidak ada pihak yang dirugikan, adanya tanggung jawab sosial yang terkait dalam satu rantai produksi, serta terciptanya kegiatan produksi hingga konsumsi yang ramah lingkungan. Berdasarkan informasi dari Manager Administrasi Keuangan dan Personalia UUU Agribisnis Toraja, aktivitas pemasaran kopi beras dilakukan oleh manager dan general manager UUU Agribisnis Toraja yang merupakan tenaga kerja PT. CBI di Klaten, Jawa Tengah melalui bentuk kontrak kerjasama dagang dengan sistem *purchase order* (PO) kepada pembeli.

Kegiatan promosi yang dilakukan UUU Agribisnis Toraja yaitu menawarkan kopi beras kepada pembeli melalui email dimana dalam promosi tersebut menjelaskan mengenai informasi kopi beras yang ditawarkan. UUU Agribisnis kemudian menunggu tanggapan dari pembeli terhadap surat penawaran yang telah dikirim sebelumnya. Apabila pembeli berminat terhadap barang yang ditawarkan didalam surat penawaran maka kemudian kedua pihak melakukan negoisasi. Pembeli mengirimkan email balasan kepada UUU Agribisnis Toraja berisi mengenai persetujuan atas barang yang ditawarkan

oleh UUU Agribisnis Toraja. Negosiasi tersebut meliputi tentang kopi beras yang akan dibeli, kualitas dan kuantitas kopi beras, harga kopi beras, syarat penyerahan kopi beras, waktu pengiriman, dan syarat pembayaran. Berdasarkan hasil negosiasi yang telah disepakati sebelumnya maka kemudian pembeli menerbitkan PO atau disebut juga pesanan pembelian. PO tersebut diterbitkan oleh pembeli sebagai bukti tertulis untuk membeli barang sesuai dengan syarat-syarat yang telah disepakati oleh kedua pihak. Sedangkan bagi UUU Agribisnis Toraja, PO dijadikan pedoman sebagai dasar acuan untuk memproduksi kopi beras sesuai dengan pesanan pembeli. PO yang dikirim oleh pembeli dipelajari oleh UUU Agribisnis Toraja dan apabila sesuai dengan hasil negosiasi sebelumnya maka UUU Agribisnis Toraja menanggapi PO tersebut yaitu dengan menerima dan menyetujui PO tersebut lalu mengirim *invoice* kepada pembeli. *Invoice* memuat informasi tentang : jenis kopi, tujuan pengiriman, tempat pengapalan, deskripsi kopi, ukuran kemasan kopi dan harga.

Adapun harga jual rata-rata kopi beras *grade* 1 dan kopi beras *defect* pada UUU Agribisnis Toraja tahun 2020 adalah sebesar 5,4 US\$ dan 1,5 US\$ dengan total nilai penjualan sebesar 5.810.862 US\$. Selain aktivitas utama, UUU Agribisnis Toraja juga melakukan aktivitas pendukung dalam kegiatan produksinya, yaitu dengan melakukan pembelian kopi Hs basah dari wilayah Kabupaten Tana Toraja, Toraja Utara, Enrekang dan Mamasa. Total nilai pembelian kopi Hs basah pada UUU Agribisnis Toraja tahun 2020 adalah sebesar Rp55.707.279.470,00 dengan harga beli rata-rata sebesar Rp24.224,00 per kg. UUU Agribisnis Toraja juga memiliki peralatan produksi serta infrastruktur yang memadai dalam melakukan kegiatan produksinya. Adapun jumlah tenaga kerja tetap pada UUU Agribisnis Toraja berjumlah 21 orang dan tenaga kerja harian berjumlah 90-100 orang yang diberikan upah sesuai standar upah minimum kabupaten Tana Toraja.

Firm Infrastructure Penyusunan anggaran biaya infrastruktur perusahaan, administrasi umum dan pajak-pajak serta biaya lainnya (air, listrik, dll) Biaya : Rp4.846.386.000,00				
Human Resources Management Perekrutan, pelatihan dan pengupahan tenaga kerja tetap Biaya : Rp2.934.926.856,00				
Technology Development Penggunaan teknologi pada proses produksi Biaya : Rp0				
Procurement Pembelian bahan baku dan bahan penolong Biaya : Rp56.314.029.470,00				
Inbound Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Pemilihan bahan baku dan sumber pasokan • Biaya : Rp1.920.000,00 	Operations <ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan kopi beras dengan metode basah proses <i>semi wash</i> • Uji citarasa • Biaya : Rp2.463.228.533,00 	Outbound Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Penyimpanan dan pengemasan kopi beras • <i>stock opname</i> • Pengurusan dokumen persyaratan ekspor • Pengiriman kopi beras ke pelabuhan Makassar • Biaya Rp8.818.833.800,00 	Marketing and Sales <ul style="list-style-type: none"> • Hubungan kerjasama dengan Starbucks Coffee • Sistem pemasaran dengan <i>Purchase Order (PO)</i> • Biaya Rp12.000.000,00 	Service <ul style="list-style-type: none"> • Pelayanan terhadap jaminan kualitas produk dan kunjungan mitra bisnis • Biaya Rp96.000.000,00

Marjin : 6,7%

Gambar 2. Jenis aktivitas, biaya aktivitas dan presentase marjin pada UO Agribisnis Toraja

Hubungan kerjasama yang berkelanjutan antara UO Agribisnis Toraja dengan Starbucks Coffee telah memengaruhi seluruh aktivitas-aktivitas dalam proses produksi kopi beras arabika pada UO Agribisnis Toraja sehingga menciptakan keunggulan biaya bagi UO Agribisnis Toraja. Melalui hubungan kerjasama tersebut UO Agribisnis Toraja mampu memproduksi kopi beras yang jumlahnya hampir sepertiga dari hasil produksi perkebunan kopi arabika rakyat di Kabupaten Tana Toraja pada tahun 2020 yaitu sebanyak 3.366.860 kg (Dinas Pertanian dan Perkebunan Kabupaten Tana Toraja, 2020). Dengan harga jual kopi beras

arabika yang lebih tinggi dari harga rata-rata kopi arabika pada bursa ICO *composite indicator*, UO Agribisnis Toraja juga dapat membeli kopi Hs basah dengan harga yang tinggi. Hal itu menandakan bahwa hubungan kerjasama antara UO Agribisnis Toraja dengan Starbucks Coffee berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.

Hasil penelitian ini memperkuat hasil penelitian Marsh et al (2007) tentang profitabilitas industri kopi toraja yang dalam penelitiannya menyatakan bahwa kopi toraja adalah salah satu kopi termahal di dunia.

Aktivitas-Aktivitas pada Gandangbatu Coffee

Proses produksi kopi arabika pada Gandangbatu Coffee menggunakan bahan baku berupa kopi gelondong. Total jumlah pembelian kopi gelondong oleh Gandangbatu Coffee pada tahun 2020 adalah sebanyak 18.400 kg dengan harga beli rata-rata sebesar Rp11.600,00 per kg. Kopi gelondong tersebut diolah dengan metode basah proses *full wash* dan metode kering yang dilakukan dengan dua proses, yaitu proses natural dan natural *carbonic maceration* (CM). Proses *full wash* adalah pengolahan kopi yang melalui proses pengupasan kulit buah dan fermentasi serta melalui pengupasan kulit tanduk pada saat kopi Hs sudah kering, atau memiliki kadar air sebesar 12%. Proses natural adalah pengolahan kopi secara kering tanpa menggunakan air dan proses natural CM adalah pengolahan kopi secara kering yang melalui proses fermentasi dengan menggunakan karbondioksida *food grade*. Pada proses *full wash*, nilai rendemen kopi gelondong menjadi kopi Hs basah adalah sebesar 33% dan nilai rendemen kopi Hs basah menjadi kopi beras adalah sebesar 49%. Pada proses natural dan natural CM, nilai rendemen

kopi gelondong menjadi kopi beras adalah sebesar 16%.

Dalam proses produksi kopi arabika, Gandangbatu Coffee menghasilkan kopi beras yang digolongkan ke dalam dua mutu yaitu mutu A dan mutu B. Mutu A adalah kopi beras yang tidak memiliki cacat fisik dan bebas dari cacat citarasa dan Mutu B adalah kopi beras yang memiliki cacat fisik dan cacat citarasa. Hasil produksi kopi beras pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 adalah sebanyak 3.122 kg yang terdiri atas kopi beras mutu A sebanyak 2400 kg dan kopi beras mutu B sebanyak 722 kg. Hasil produksi kopi beras mutu A terdiri atas proses *full wash*, natural dan natural CM secara berurutan sebanyak 453, 1.135 dan 812 kg dengan harga jual berturut-turut sebesar Rp125.000,00, Rp180.000,00 dan Rp200.000,00. Hasil produksi kopi beras mutu B juga terdiri atas proses *full wash*, natural dan natural CM secara berurutan sebanyak 137, 341 dan 244 kg dengan harga jual per kg berturut-turut sebesar Rp30.000,00, Rp45.000,00 dan Rp50.000,00.

Kopi beras tersebut dikemas menggunakan karung goni yang dilapisi plastik hermetik kemudian di bawa ke toko fisik Gandangbatu Coffee yang

berlokasi di kota Makassar. Dalam proses pemasaran dan penjualan, kopi beras tersebut di kemas kembali menggunakan kemasan plastik vakum dengan berbagai ukuran yang disesuaikan dengan pesanan pembeli. Sebagian kecil kopi beras pada Gandangbatu Coffee diolah menjadi kopi sangrai atau kopi bubuk dengan menggunakan mesin *roaster* dan mesin *grinder*. Total hasil produksi kopi sangrai atau kopi bubuk pada Gandangbatu Coffee tahun 2020 adalah sebanyak 483 kg kopi mutu A dan 592 kg kopi mutu B. Hasil produksi kopi sangrai mutu A terdiri atas proses *full wash*, natural dan natural CM secara berurutan sebanyak 168, 189 dan 126 kg dengan harga jual per kg berturut-turut sebesar Rp280.000,00; Rp400.000,00 dan Rp440.000,00. Hasil produksi kopi sangrai atau kopi bubuk mutu B terdiri atas proses *full wash*, natural dan natural CM secara berurutan sebanyak 112, 280, dan 200 kg dengan harga jual per kg berturut-turut sebesar Rp120.000,00, Rp180.000,00 dan Rp190.000,00. Adapun nilai rendemen dari kopi beras

menjadi kopi sangrai atau kopi bubuk adalah sebesar 82%.

Aktivitas pemasaran dan penjualan produk pada Gandangbatu Coffee dilakukan di toko fisik dan melalui aplikasi *e-commerce* sehingga Gandangbatu Coffee dapat melihat tingkat kepuasan pelanggan terhadap kualitas produknya ataupun kualitas pelayanannya pada aplikasi tersebut.

Berdasarkan analisis aktivitas, aktivitas pada Gandangbatu Coffee yang berpengaruh besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika adalah aktivitas operasi melalui inovasi pengolahan kopi beras. Aktivitas tersebut telah menciptakan keunggulan diferensiasi bagi Gandangbatu Coffee. Dengan demikian proses pengolahan tersebut juga memengaruhi seluruh aktivitas yang lain pada Gandangbatu Coffee, sehingga mampu meningkatkan harga kopi arabika pada petani kopi serta meningkatkan harga jual kopi arabika, baik itu produk kopi beras maupun kopi sangrai atau kopi bubuk yang tentunya juga dapat menambah nilai kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja.

Firm Infrastructure Penyusunan anggaran biaya pada infrastruktur perusahaan, administrasi umum, pajak dan biaya lainnya (gas, air, listrik, internet) Biaya : Rp51.332.500,00				
Human Resources Management Pemberian tunjangan hari raya kepada tenaga kerja Biaya : Rp2.400.000,00				
Technology Development Penerapan teknologi pada proses produksi Biaya : Rp0				
Procurement Pembelian bahan baku dan bahan penolong Biaya : Rp249.107.500,00				
Inbound Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Pemilihan bahan baku • Penerapan standar kualitas bahan baku • Biaya Rp27.370.000,00 	Operation <ul style="list-style-type: none"> • Pengolahan kopi beras dengan metode basah dan metode kering • uji citarasa • Pengemasan kopi beras (penyimpanan) • <i>stock opname</i> • Pengiriman ke toko fisik • Pengolahan kopi sangrai • Biaya : Rp67.772.000,00 	Outbond Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Pengemasan kopi beras (penjualan/pengiriman) • Pembubukan dan penyegelan kemasan pada produk kopi sangrai/bubuk • Biaya : Rp4.356.000,00 	Marketing and Sales <ul style="list-style-type: none"> • Pemasaran dan penjualan kopi beras dan kopi sangrai/bubuk melalui toko fisik dan e-commerce • Biaya : Rp52.200.000,00 	Service <ul style="list-style-type: none"> • Pelayanan langsung di toko fisik dan pelayanan melalui e-commerce • Biaya : Rp2.500.000,00

Margin : 21,34%

Gambar 3. Aktivitas, biaya aktivitas dan presentase margin pada Gandangbatu Coffee

Nilai Tambah Kopi Arabika pada UUU Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee

Nilai tambah kopi arabika pada UUU Agribisnis Toraja dihitung dari pengolahan kopi Hs basah menjadi kopi beras dan nilai tambah kopi arabika pada Gandangbatu Coffee dihitung dari pengolahan kopi gelondong menjadi kopi sangrai atau kopi bubuk dengan asumsi bahwa semua produk pada Gandangbatu Coffee terjual dalam bentuk produk kopi sangrai atau kopi bubuk.

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah kopi beras arabika pada UUU Agribisnis Toraja dan nilai tambah kopi sangrai atau kopi bubuk arabika pada Gandangbatu Coffee maka diketahui bahwa nilai tambah kopi arabika yang diperoleh pada pengolahan kopi gelondong menjadi kopi sangrai atau kopi bubuk pada Gandangbatu Coffee yang melakukan kegiatan pemasaran dalam negeri lebih besar daripada nilai tambah kopi arabika pada pengolahan kopi Hs basah menjadi kopi beras pada UUU Agribisnis Toraja yang melakukan

kegiatan pemasaran melalui ekspor. Faktor utama yang menyebabkan perbedaan nilai tambah pada kedua industri pengolahan tersebut adalah

perbedaan harga jual, dimana kopi sangrai atau kopi bubuk memiliki harga jual yang jauh lebih tinggi dibandingkan kopi beras.

Tabel 2. Perhitungan nilai tambah kopi arabika pada Unit Usaha Otonom (UUO) Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee dengan menggunakan metode Hayami

No	Variabel	Nilai	
		UUO Agribisnis Toraja	Gandangbatu Coffee
I. Output, Input dan Harga			
1	Output (Kg/Tahun)	1.130.574	2.560
2	Input bahan baku (Kg/Tahun)	2.297.448	18.740
3	Tenaga kerja (HOK)	240	117
4	Faktor Konversi	0,49	0,137
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	0,00010	0,00624
6	Harga output (Rp)	75.916	341.388
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	20.427.278	584.816
II. Penerimaan dan Keuntungan			
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	24.224	11.600
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	7.227	9.305
10	Nilai Output (Rp/kg)	37.358	46.636
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	5.907	25.729
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	15,81	55,17
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	2.134	3.651
	b. Bagian Tenaga kerja (%)	36,12	14,19
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	3.773	22.078
	b. Tingkat keuntungan (%)	10,10	47,34
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi			
14	Marjin (Rp/Kg)	13.134	35.036
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	16,25	10,42
	b. Sumbangan Input Lain (%)	55,02	26,56
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	28,73	63,01

Nilai tambah kopi beras arabika pada masing-masing proses pengolahan yang dilakukan oleh UUO Agribisnis Toraja dan Gandangbatu Coffee juga dihitung, dimana dalam perhitungan nilai tambah tersebut atribut biaya pada variabel sumbangan input lain dibatasi

dengan hanya menggunakan biaya transportasi dan biaya bahan penolong.

Berdasarkan hasil perhitungan nilai tambah kopi arabika pada masing-masing proses pengolahan maka diketahui bahwa nilai tambah yang diperoleh pada pengolahan kopi arabika dengan metode kering, yaitu proses natural dan natural

CM tidak berbeda nyata dengan nilai tambah yang diperoleh pada pengolahan kopi arabika metode basah proses *semi wash*. Hal tersebut disebabkan karena harga bahan baku pada proses *semi wash*, yaitu kopi Hs basah lebih rendah daripada harga bahan baku yang digunakan pada proses natural dan natural CM yaitu kopi gelondong, meskipun harga output kopi arabika pada proses natural dan natural CM lebih tinggi daripada harga output kopi arabika pada proses *semi wash*. Perbedaan harga bahan baku dapat diketahui dengan menggunakan nilai rendemen, dimana nilai rendemen kopi gelondong menjadi kopi Hs basah adalah sebesar 33%. Artinya, 1kg kopi gelondong akan menghasilkan 0,33 kg kopi Hs basah sehingga harga kopi gelondong sebesar Rp11.600,00 per kg sama dengan harga kopi Hs basah sebesar Rp38.280,00 per kg. Sementara pada perhitungan nilai tambah kopi arabika proses *semi wash*, harga kopi Hs basah hanya sebesar Rp24.224,00 per kg. Perbedaan nyata terdapat pada pengolahan kopi metode basah proses *full wash* yang mendapatkan nilai tambah terendah dalam penelitian ini. Hal ini disebabkan karena harga output kopi arabika pada proses *full wash* jauh lebih rendah daripada harga output

kopi arabika pada proses natural dan natural CM. Harga output kopi arabika proses *full wash* juga lebih tinggi daripada proses *semi wash* namun, karena pengolahan kopi arabika proses *full wash* menggunakan bahan baku berupa kopi gelondong maka nilai tambah yang didapatkan lebih rendah daripada proses *semi wash* yang menggunakan bahan baku berupa kopi Hs basah.

Hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian Sembiring et al (2015) tentang nilai tambah proses pengolahan kopi arabika secara basah (*West indischee bereding*) dan kering (*Ost indischee bereding*) di Kecamatan Kintamani, Bangli yang menyimpulkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan kopi dengan metode basah lebih besar daripada nilai tambah pada proses pengolahan dengan metode kering. Perbedaan hasil penelitian disebabkan karena pengolahan kopi dengan metode kering di Kecamatan Kintamani dilakukan pada kopi gelondong yang belum matang sehingga menghasilkan mutu yang rendah, akibatnya harga jual kopi arabika yang diolah dengan metode kering di daerah tersebut lebih rendah dari harga kopi yang diolah dengan metode basah. Sedangkan dalam penelitian ini harga kopi arabika yang

diolah dengan metode kering memiliki harga jual yang tinggi.

Tabel 3. Perhitungan nilai tambah kopi arabika pada setiap proses pengolahan kopi arabika dengan metode Hayami. Bahan baku yang digunakan pada proses *semi wash* adalah kopi Hs basah dan bahan baku yang digunakan pada proses *full wash*, natural dan natural CM adalah kopi gelondong

No	Variabel	Nilai			
		<i>Semi Wash</i>	<i>Full Wash</i>	Natural	Natural CM
I. Output, Input dan Harga					
1	Output (Kg/Tahun)	1.130.574	590	1.476	1.056
2	Input bahan baku (Kg/Tahun)	2.297.448	3.546	8.864	6.340
3	Tenaga kerja (HOK)	167	33	94	67
4	Faktor Konversi	0,4921	0,166	0,167	0,167
5	Koefisien Tenaga Kerja	0,00007	0,00931	0,01061	0,01056
6	Harga output (Rp)	75.916	102.941	148.811	165.341
7	Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	14.348.783	177.848	203.117	203.851
II. Penerimaan dan Keuntungan					
8	Harga bahan baku (Rp/kg)	24.224	11.600	11.600	11.600
9	Sumbangan input lain (Rp/kg)	518	989	990	1.109
10	Nilai Output (Rp/kg)	37.358	17.128	24.779	27.539
11	a. Nilai Tambah (Rp/kg)	12.616	4.538	12.190	14.830
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	33,77	26,50	49,19	53,85
12	a. Pendapatan tenaga kerja (Rp/kg)	1.043	1.655	2.155	2.153
	b. Bagian Tenaga kerja (%)	8,27	36,47	17,68	14,52
13	a. Keuntungan (Rp/kg)	11.573	2.883	10.035	12.677
	b. Tingkat keuntungan (%)	30,98	16,83	40,50	46,03
III. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi					
14	Margin (Rp/Kg)	13.134	5.528	13.179	15.939
	a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	7,94	29,94	16,35	13,51
	b. Sumbangan Input Lain (%)	3,94	17,90	7,51	6,96
	c. Keuntungan Pengusaha (%)	88,12	52,16	76,14	79,54

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan keunggulan biaya pada UOU Agribisnis Toraja, aktivitas yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja adalah aktivitas pemasaran dan penjualan melalui hubungan kerjasama dan berdasarkan keunggulan

diferensial pada Gandangbatu Coffee, aktivitas yang berperan besar dalam meningkatkan nilai tambah kopi arabika adalah aktivitas operasi melalui inovasi proses pengolahan. Besarnya nilai tambah kopi arabika yang diperoleh UOU Agribisnis Toraja adalah Rp5.907,00 per kg kopi beras dan Gandangbatu Coffee memperoleh nilai tambah sebesar

Rp25.729,00 per kg kopi sangrai atau bubuk. Nilai tambah yang diperoleh berbeda nyata pada pengolahan kopi arabika dengan metode kering dan metode basah dengan menggunakan bahan baku yang sama, yaitu kopi gelondong, namun nilai tambah yang diperoleh tidak berbeda nyata pada pengolahan kopi dengan metode kering yang menggunakan bahan baku kopi gelondong dan pengolahan kopi metode basah yang menggunakan bahan baku berupa kopi Hs basah.

Saran

UUO Agribisnis Toraja sebaiknya terus menjaga hubungan kerjasama dengan Starbucks Coffee agar kopi arabika di Kabupaten Tana Toraja tetap memiliki harga yang tinggi. Gandangbatu Coffee juga sebaiknya terus melakukan inovasi proses pengolahan yang dapat mempertahankan dan menciptakan keunggulan diferensiasi sehingga dapat lebih meningkatkan harga kopi arabika di kabupaten Tana Toraja. Hasil penelitian ini juga dapat dijadikan referensi untuk menetapkan satuan terendah harga jual produk kopi arabika.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Perdagangan Berjangka Komoditi (2019). Sistem informasi harga komoditi.
http://infoparga.bappebti.go.id/harga_komoditi_petani
- Badan Pusat Statistik (2019). Statistik Kopi Indonesia 2019.
- Chandra, D., Ismono, H., & Kasymir, E. (2013). Prospek Perdagangan Kopi Robusta Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 1(1), 110–115. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jiia.v1i1.126>
- Gabriel, F., Es, P. F., Quelmo, S. de N., Marcelo, R. M., S, & ra, E. de S. (2013). Quality of coffee produced in the Southwest region of Bahia, Brazil subjected to different forms of processing and drying. *African Journal of Agricultural Research*, 8(20), 2334–2339. doi: <https://doi.org/10.5897/ajar2013.7038>
- Hayami, Y., Kawagoe, T., Morooka, Y., & Siregar, M. (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village*. CGPRT Centre, (8), 80
- Internasional Coffee Organization (2019). ICO Indicator Prices. https://www.ico.org/coffee_prices.asp
- Marsh, T., Neilson, J., Shearer, D. (2007). Securing the profitability of the Toraja coffee industry ACIAR 's participation in the Australia – Indonesian Partnership. Computer.
- Mulyara, B., & Rahmadian, Y. (2021). Non-volatile compounds of unwashed Gayo Arabica coffee (*Coffea arabica*) with anaerobic fermentation process. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 828). IOP Publishing Ltd. doi:

- <https://doi.org/10.1088/1755-1315/828/1/012022>
- Murthy, P.S and Naidu M.M (2011). Improvement of robusta coffee fermentation with microbial enzyme. *European Journal of Applied Sciences* 3(4); 130-139.
- Porter, M. E. (1985). Technology and Competitive Advantage. *Journal of Business Strategy*. doi: <https://doi.org/10.1108/eb039075>
- Sembiring, N., Ketut Satriawan, I., Mahatma Tuningrat, I. A. (2015). Nilai tambah proses pengolahan kopi arabika secara basah (*wet indischee bereding*) dan kering (*ost indischee bereding*) di kecamatan Kintamani, Bangli. Vol. 3. 61–72.
- Subedi, R.N. (2013). Comparative analysis of dry and wet processing of coffee with respect to quality and cost in Kavre Discript, Nepal: A case of Panchkhal village, *Internasional Research Journal of applied and basic Sciences*, 2(5), 181-183.