

## **Analisis Value Added Kopi Robusta Pada Umkm Kopi Mukidi Di Kabupaten Temanggung**

**Inayya Putri Pidata<sup>1\*</sup>, Minar Ferichani<sup>2</sup>, Umi Barokah<sup>3</sup>**

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta

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

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan berapa nilai tambah, profitabilitas, efisiensi dan keuntungan yang didapatkan dari usaha mengolah kopi robusta menjadi kopi bubuk robusta oleh UMKM Kopi Mukidi di Kabupaten Temanggung. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposive (sengaja) di UMKM Kopi Mukidi. Metode pengumpulan data terdiri dari data primer dan data sekunder. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara secara langsung dengan responden, observasi dan pencatatan data dari dinas terkait. Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis biaya, analisis penerimaan, analisis keuntungan, analisis efisiensi, analisis profitabilitas dan analisis nilai tambah metode Hayami. Berdasarkan hasil penelitian pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk pada UMKM Kopi Mukidi mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 38.766 tiap kg dengan rasio nilai tambah sebesar 40,39%. Keuntungan yang didapatkan oleh UMKM Kopi Mukidi pada bulan Maret 2021 adalah sebesar Rp 2.647.478,-. Nilai profitabilitas yang dihasilkan oleh UMKM Kopi Mukidi adalah 52,81% dan efisiensi usaha UMKM Kopi Mukidi pada bulan Maret 2021 adalah 1,53.

Kata Kunci : Analisis Nilai Tambah, Analisis Keuntungan, Metode Hayami, Kopi Robusta

### **ABSTRACT**

*This study aims to determine how much added value, profitability, efficiency and profit obtained from the business of processing robusta coffee into robusta coffee powder by Kopi Mukidi SME in Temanggung Regency. This research was conducted using descriptive method. The research location was chosen purposively, in SME Kopi Mukidi. Data collected included primary data and secondary data. Techniques of data collection is done by direct interviews with respondents, observation and recording data from relevant agencies. The data analysis method used is the method of cost analysis, revenue analysis, profit analysis, profitability analysis, efficiency analysis and value added Hayami method analysis. Based on the research results Kopi Mukidi SME is able to produce added value of IDR 38,766 per kg with a value added ratio of 40.39%. The profit earned by Kopi Mukidi SME in March 2021 is IDR 2,647,478,-. The profitability value generated by Kopi Mukidi SME is 52.81% and the business efficiency of Kopi Mukidi SME in March 2021 is 1.53.*

*Keyword : Hayami Method, Profit Analysis, Robusta Coffee, Value Added Analysis*

## Pendahuluan

Indonesia merupakan negara agraris beriklim tropis yang memiliki wilayah yang kaya akan sumber daya alam. Wilayah Indonesia banyak terdiri dari lahan pertanian yang subur. Hal ini menyebabkan Indonesia memiliki peluang yang tinggi dalam mengembangkan hasil pertaniannya. Subsektor pertanian di Indonesia terdiri dari subsektor tanaman pangan, subsektor perkebunan, subsektor kehutanan, subsektor peternakan dan subsektor perikanan. Salah satu subsektor pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah subsektor perkebunan. Kopi merupakan salah satu tanaman andalan dalam sektor perkebunan Indonesia. Produksi kopi di Indonesia mengalami penyebaran di berbagai provinsi. Salah satunya adalah provinsi Jawa Tengah. Kabupaten Temanggung merupakan salah satu Kabupaten di Jawa Tengah dengan produksi kopi tertinggi. Ada dua jenis kopi yang dibudidayakan di Kabupaten Temanggung yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Kedua kopi ini memiliki perbedaan yaitu cita rasa dari kopi dan lokasi tanam (Briandet *et al.*, 1996).

Produksi kopi yang tinggi di Kabupaten Temanggung menyebabkan banyak bermunculan industri kecil/UMKM pengolahan kopi bubuk. Kopi Mukidi merupakan UMKM yang melakukan usaha mengolah biji kopi robusta menjadi bubuk kopi robusta siap seduh dengan merk dagang produk Kopi Mukidi. Usaha pengolahan kopi robusta sudah dijalankan sejak tahun 2001. Tidak hanya menjual produknya di Kabupaten Temanggung saja, tetapi

sudah banyak menjual produknya di pasar pulau Jawa. Value added merupakan suatu hal yang penting untuk meningkatkan pertumbuhan UMKM, *value added* tidak hanya dapat meningkatkan nilai jual bagi produk tetapi dapat juga meningkatkan pertumbuhan permintaan produksi. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar nilai tambah, keuntungan, profitabilitas dan efisiensi usaha yang dihasilkan oleh UMKM Kopi Mukidi dengan mengolah kopi robusta menjadi biji kopi robusta.

## Metode Penelitian

Metode dasar yang digunakan pada penelitian ini adalah metode dasar deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu pengambilan sampel dengan cara sengaja karena alasan tertentu yang disesuaikan dengan tujuan penelitian (Sirangimbun dan Effendi, 1995). Lokasi yang dipilih untuk penelitian adalah UMKM Kopi Mukidi yang memiliki produk kopi bubuk robusta dengan merk Kopi Mukidi. Pemilihan tempat tersebut memiliki pertimbangan Kabupaten Temanggung sebagai penghasil kopi robusta tertinggi di Provinsi Jawa Tengah. UMKM Kopi Mukidi dipilih sebagai tempat penelitian karena merupakan salah satu UMKM pengolahan kopi robusta di Kabupaten Temanggung, yang telah melakukan kerja sama dengan beberapa *coffee shop* yang terletak di Kota Magelang dan Kota Yogyakarta serta produknya telah merambah ke pasar Pulau Jawa. Data

yang diperoleh adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui observasi dan wawancara secara langsung menggunakan kuisisioner yang telah dipersiapkan sebelumnya. Wawancara dilakukan dengan pemilik UMKM Kopi Mukidi. Data sekunder diperoleh melalui pencatatan data yang diperoleh dari studi pustaka literatur, berbagai lembaga atau instansi instansi yang menunjang penelitian. Semua data yang diperoleh digunakan untuk menghitung biaya produksi, penerimaan, keuntungan profitabilitas, efisien dan nilai tambah yang dirumuskan sebagai berikut :

1. Biaya produksi :  $TC = TFC + TVC$

Dimana :

TC : Total biaya produksi;

TFC : Total biaya tetap produksi

TVC : Total biaya variable produksi

2. Penerimaan

$$TR = \{(P1 \times Q1) + (P2 \times Q2) + (P3 \times Q3) + (P4 \times Q4)\}$$

Dimana :

TR : Total penerimaan

P1 : Harga tiap satuan kopi bubuk robusta ukuran 100 gram

P2 : Harga tiap satuan kopi bubuk robusta ukuran 250 gram;

P3 : Harga tiap satuan kopi bubuk robusta ukuran 500 gram

P4 : Harga tiap satuan kopi bubuk robusta ukuran 1 kilogram

Q1 : Jumlah kopi bubuk robusta ukuran 100 gram terjual

Q2 : Jumlah kopi bubuk robusta ukuran 250 gram terjual

Q3 : Jumlah kopi bubuk robusta ukuran 500 gram terjual

Q4 : Jumlah kopi bubuk robusta per 1 kg terjual

3. Keuntungan :  $\pi = TR - TC$

Dimana :

$\pi$  : Profit atau keuntungan

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya.

4. Profitabilitas =  $\frac{\pi}{TC} \times 100\%$

Dimana :

$\pi$  : Profit

TC : Total biaya produksi

Menurut Downey dan Ericson (1992) dalam Cahyahati *et al* (2019).

Kriteria yang digunakan dalam pengambilan keputusan adalah sebagai berikut :

a. Profitabilitas  $> 0$ , maka usaha yang dijalankan menguntungkan.

b. Profitabilitas  $\leq 0$ , maka usaha yang dijalankan tidak menguntungkan.

5. Efisiensi =  $\frac{TR}{TC}$

Dimana :

TR : Total penerimaan

TC : Total biaya

Menurut Soekartawi (1991) dalam Rosmiati (2018) kriteria yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a.  $TR/TC > 1$ , maka usaha efisien.

b.  $TR/TC = 1$ , maka usaha mencapai titik impas.

c.  $TR/TC < 1$ , maka usaha tidak efisien

6. Nilai tambah dianalisis menggunakan analisis nilai tambah dengan metode Hayami yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah dengan Metode Hayami

No	Variabel	Notasi
<b>I. Output, Input Dan Harga</b>		
1.	Output (Kg/Produksi)	A
2.	Bahan Baku (Kg/Produksi)	B
3.	Tenaga Kerja (HOK/Produksi)	C
4.	Faktor Konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$
6.	Harga Output (Rp/Kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H
<b>II. Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)</b>		
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$
11.	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - I - H$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L \% = (K/J) \times 100\%$
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/HOK)	$M = E \times G$
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$N \% = (M/K) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan (Rp)	$O = K - M$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P \% = (O/K) \times 100\%$
<b>III. Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi</b>		
14.	Margin (Rp/Kg)	$Q = J - H$
	a. Keuntungan (%)	$R = O/Q \times 100\%$
	b. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$S = M/Q \times 100\%$
	c. Input Lain (%)	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber : Hayami *et al* (1987)

### Hasil Dan Pembahasan

#### Gambaran Umum UMKM Kopi Mukidi

##### 1. Profil UMKM Kopi Mukidi

UMKM Kopi Mukidi merupakan salah satu UMKM yang ada di Kabupaten Temanggung. Proses produksi Kopi Mukidi dilakukan di rumah Bapak Mukidi yang terletak di Dusun Jambon, Desa Gandurejo, Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. UMKM Kopi Mukidi memiliki produk kopi robusta dengan berbagai ukuran yaitu ukuran 1 kg, ukuran 500 g, ukuran 250 g dan ukuran 100 g. Produk dari UMKM Kopi Mukidi telah memiliki sertifikat halal, BPOM

dan sertifikat PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Kopi Mukidi lahir pada tahun 2001, dimana pada saat itu pemilik Kopi Mukidi sangat menyukai berbagi pengalaman dengan petani tentang lingkungan dan pertanian. Tahun 2011, Bapak Mukidi mulai menerapkan gagasan petani mandiri dengan mendirikan UMKM yang usahanya melakukan pengolahan produk pertanian berupa kopi, usaha itu kemudian diberi nama Kopi Mukidi. Pemilihan kopi sebagai bahan baku industri memiliki

alasan yang cukup kuat yaitu Bapak Mukidi berharap dengan adanya UMKM ini dapat meningkatkan produksi petani kopi sekitar. UMKM Kopi Mukidi memiliki 3 orang tenaga kerja yang tiap tenaga kerja digaji Rp 50.000/HOK.

## 2. Aset Kegiatan Produksi

Proses produksi Kopi Mukidi telah menggunakan bantuan mesin. Kopi Mukidi sendiri telah memiliki berbagai alat produksi untuk menunjang proses produksinya, diantaranya adalah mesin *huller* digunakan untuk mengupas kopi yang sudah dikeringkan sebelumnya sekaligus memisahkan antara biji kopi bersih dengan kulit tanduknya. Mesin *roasting* digunakan untuk meyangrai biji kopi dan mesin pembubuk yang digunakan untuk mengubah biji kopi yang telah disangrai menjadi bentuk tepung/bubuk kopi.

Bahan baku yang digunakan oleh UMKM Kopi Mukidi merupakan kopi robusta asli Temanggung. Kopi robusta Temanggung dipilih karena memiliki cita rasa yang berbeda yaitu cita rasa asam dan sedikit *spicy* serta terdapat sedikit rasa coklat. Kopi robusta yang diproduksi oleh UMKM Kopi Mukidi adalah kurang lebih sekitar 50 kg. Bahan baku kopi robusta didapatkan dari petani kopi yang berasal dari perkebunan di daerah Jumo dan perkebunan di lereng Gunung Sumbing, Kabupaten Temanggung tanpa melalui pengepul. Harga bahan baku biji kopi robusta sebesar Rp 35.000/ kg.

## 3. Proses Produksi Kopi Bubuk Robusta

- a. Pengupasan kulit kopi bertujuan untuk memisahkan kulit tanduk dan kulit ari dari biji kopi.

pengupasan kulit kopi dilakukan dengan mesin *huller*.

- b. Penyortiran biji kopi dilakukan untuk membedakan biji kopi berdasarkan ukuran dari kopi dan tingkat kematangan biji kopi. Penyortiran biji kopi biasanya dilakukan dengan metode pengayakan.
- c. *Roasting* biji kopi bertujuan untuk mengeluarkan air dari dalam biji kopi, sehingga biji kopi bisa mengembang dan mengering. Dari proses ini aroma dari kopi pun akan keluar. Proses ini dilakukan menggunakan mesin *roasting*.
- d. *Resting* bertujuan untuk untuk memberi jeda agar karbonoksida yang terdapat pada kopi akibat proses *roasting* keluar sepenuhnya. Pendinginan kopi dilakukan dalam jangka waktu 1-3 hari. Selama proses pendinginan kopi harus disimpan di dalam tempat yang kedap udara, hindari juga kelembapan karena kelembapan bisa menyebabkan rasa kopi asam.
- e. Pembubukan kopi robusta dilakukan setelah proses *resting* dirasa sudah cukup waktu. Biji kopi yang telah di *roasting* dihaluskan dengan mesin pembubuk (*grinder*), mesin ini digunakan untuk menghaluskan biji kopi sangrai menjadi bentuk bubuk/tepung.
- f. Setelah biji kopi berubah menjadi kopi bubuk, kopi bubuk tidak boleh langsung dikemas. Kopi bubuk perlu didiamkan dalam waktu 24 jam terlebih dahulu.
- g. *Resting* pasca pembubukan berfungsi agar kopi bubuk yang dihasilkan dapat menetralkan suhu dan membuang kemasan bubuk kopi

mengelembung. Sehingga lbih aman dikonsumsi.

- h. Proses pengemasan dilakukan dengan memasukkan kopi bubuk yang telah didiamkan terlebih dahulu. Kopi

dikemas dengan berbagai ukuran yaitu 100 gram, 250 gram, 500 gram dan 1 kg.

### Analisis Biaya Kopi Bubuk Robusta

#### 1. Analisis Biaya Tetap

Tabel 2. Analisis Biaya Tetap Bubuk Robusta pada Bulan Maret 2021.

No	Komponen biaya tetap	Total Biaya (Rp)
1	Biaya penyusutan alat produksi	358.314
2	Biaya pajak bumi dan bangunan	5.208
	<b>Total</b>	<b>363.522</b>

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa total biaya tetap pada bulan Maret 2021 sebesar Rp 363.522, Biaya penyusutan alat produksi merupakan komponen biaya tetap yang

paling besar pengeluarannya yaitu sebesar Rp 358.314. Sedangkan pajak bumi dan bangunan yang harus dibayarkan tiap bulan oleh UMKM Kopi Mukidi adalah sebesar Rp 5.208,-.

#### 2. Analisis Biaya Variabel

No	Komponen Biaya	Satuan	Jumlah	Harga satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
1.	Biaya bahan baku	Kg	67,5	35.000	2.363.200
2.	Biaya bahan bakar produksi				
	a. Gas elpiji 3 kg	Unit	3	22.000	66.000
	b. Bensin	Liter	5	8.500	51.000
3.	Biaya tenaga kerja	HOK	23	50.000	1.150.000
4.	Biaya kemasan				
	a. <i>Standing pouch almunium foil</i> 100 g	Unit	180	1.000	180.000
	b. <i>Standing pouch almunium foil</i> 250 g	Unit	64	3.000	192.000
	c. <i>Standing pouch almunium foil</i> 500 g	Unit	24	4.500	108.000
	d. <i>Standing pouch almunium foil</i> 1 kg	Unit	8	5.500	44.000
	e. Label sticker besar	Unit	96	600	57.600
	f. Label sticker kecil	Unit	180	340	61.200
5.	Biaya transportasi dan promosi				
	a. Facebook <i>ads</i>				150.000
	b. Website				42.000
	c. Bensin	Liter	4	8.500	34.000
6.	Biaya listrik dan air				150.000
	<b>Total Biaya Variabel</b>				<b>4.649.000</b>

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan Tabel 3, Dapat diketahui bahwa total biaya variabel yang dikeluarkan dalam satu bulan produksi rata-rata adalah Rp 4.649.000,-

### 3. Analisis Biaya Total

Tabel 4. Analisis Biaya Total Kopi Bubuk Robusta pada bulan Maret 2021

No	Komponen biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya tetap	363.522
2.	Biaya variabel	4.649.000
<b>Total</b>		<b>5.012.522</b>

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan tabel 4, diketahui bahwa total pengeluaran untuk biaya produksi kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Mukidi adalah sebesar Rp 5.012.522,-.

bubuk robusta adalah biaya bahan baku sebesar Rp 2.363.000. Sedangkan pengeluaran terendah adalah biaya bahan bakar produksi dengan pengeluaran sebesar Rp 117.000, biaya

Pada UMKM Kopi Mukidi diketahui bahwa biaya variabel dikeluarkan adalah sebesar Rp 4.649.000,- sedangkan biaya tetap yang dikeluarkan hanya sebesar Rp 363.52

### Analisis Penerimaan Kopi Bubuk Robusta

Tabel 5. Penerimaan Kopi Bubuk Robusta UMKM Kopi Mukidi pada Bulan Maret 2021

No	Produk	Jumlah (unit)	Harga satuan (Rp)	Penerimaan (Rp)
1.	Kopi bubuk robusta ukuran 100 gram	180	15.000	2.700.000
2.	Kopi bubuk robusta ukuran 250 gram	64	40.000	2.560.000
3.	Kopi bubuk robusta ukuran 500 gram	24	60.000	1.440.000
4.	Kopi bubuk robusta ukuran 1 kg	8	120.000	960.000
<b>Total Penerimaan</b>				<b>7.660.000</b>

Sumber : Analisis data primer, 2021.

Tabel 5 menunjukkan bahwa penerimaan yang diterima oleh UMKM Kopi Mukidi pada bulan Maret 2021 adalah sebesar Rp 7.660.000,-. Besarnya nilai penjualan tiap produk dapat menunjukkan variasi ukuran produk manakah yang memberikan penerimaan tertinggi. Kopi bubuk robusta ukuran 100 gram dapat menyumbang nilai penerimaan tertinggi dikarenakan kopi

robusta bubuk dengan ukuran 100 gram merupakan ukuran yang banyak diminati pembeli karena ukurannya yang kecil sehingga lebih praktis dan ekonomis. Selain itu pembeli baru yang ingin menyoba pasti lebih memilih ukuran 100 gram terlebih dahulu. Sedangkan untuk ukuran 1 kg menyumbang penerimaan paling rendah dikarenakan ukuran ini kurang diminati pembeli karena

ukurannya yang besar, tetapi UMKM Kopi Mukidi tetap menyediakan ukuran ini karena pelanggan setia yang tinggal di luar kota biasanya lebih memilih untuk membeli ukuran kopi bubuk 1 kg.

#### **Analisis Keuntungan dan Profitabilitas Kopi Bubuk Robusta**

Keuntungan merupakan hasil pengurangan dari penerimaan dengan

Tabel 6. Keuntungan dan Profitabilitas UMKM Kopi Mukidi pada bulan Maret 2021

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	7.660.000
2.	Total Biaya	5.012.522
<b>Keuntungan</b>		<b>2.647.478</b>
<b>Profitabilitas (%)</b>		<b>52,81%</b>

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan Tabel 6, dapat diketahui bahwa keuntungan yang diperoleh pada bulan Maret 2021 oleh UMKM Kopi Mukidi adalah sebesar Rp 2.647.478,-. Besarnya keuntungan dipengaruhi oleh jumlah produk yang terjual, harga produk dan biaya yang dikeluarkan. Sehingga keuntungan tiap produksi akan berbeda-beda, hal tersebut dikarenakan kapasitas produksi tiap bulan

#### **Analisis Efisiensi Usaha**

Tabel 7. Efisiensi UMKM Kopi Mukidi pada Bulan Maret 2021.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1.	Total Penerimaan	7.660.000
2.	Total Biaya	5.012.522
<b>Efisiensi (R/C)</b>		<b>1,53</b>

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan Tabel 7, diketahui bahwa besar efisiensi usaha UMKM Kopi Mukidi pada maret 2021 adalah 1,53. Hal tersebut menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan

biaya total proses produksi. Untuk mengetahui apakah UMKM Kopi Mukidi sudah mengalami keuntungan atau mengalami kerugian maka perlu dilakukan analisis profitabilitas. Data profitabilitas dapat diketahui berdasarkan table berikut.

yang tidak tetap tergantung pasokan bahan baku dari petani kopi. Nilai profitabilitas yang dihasilkan oleh UMKM Kopi Mukidi adalah 52,81%, yang artinya setiap Rp 100,- penjualan maka akan menghasilkan keuntungan sebesar Rp 52,81,-. Sehingga UMKM Kopi Mukidi dianggap telah menguntungkan karena memiliki profitabilitas  $> 0$ .

karena nilai R/C yang dihasilkan  $> 1$ . Sehingga berdasarkan kriteria tersebut, UMKM Kopi Mukidi layak untuk dijalankan karena nilai efisiensi yang dihasilkan adalah 1,53. Angka tersebut menunjukkan bahwa bila



UMKM Kopi Mukidi mengeluarkan biaya sebesar Rp 1 maka UMKM Kopi Mukidi dapat menghasilkan penerimaan 1,53 dari biaya yang dikeluarkan.

**Analisis Nilai Tambah Kopi Bubuk Robusta**

UMKM Kopi Mukidi melakukan proses produksi secara bertahap dengan membagi total keseluruhan bahan baku menjadi empat kali produksi yang dilaksanakan tiap minggu pada tiap bulannya.

Tabel 8. Perhitungan nilai tambah dan simulasi nilai tambah tiap produksi pada Bulan Maret 2021

No	Variabel	Notasi	Nilai Tambah	Simulasi Nilai Tambah
<b>I. Output, Input Dan Harga</b>				
1.	Output (Kg/Produksi)	A	13,5	13,5
2.	Bahan Baku (Kg/Produksi)	B	16,88	16,88
3.	Tenaga Kerja (HOK/Produksi)	C	5,25	5,25
4.	Faktor Konversi	$D = A/B$	0,8	0,8
5.	Koefisien Tenaga Kerja	$E = C/B$	0,311	0,31
6.	Harga Output (Rp/Kg)	F	120.000	122.000
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G	50.000	50.000
8.	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H	35.000	35.000
<b>II. Pendapatan dan Keuntungan (Rp/Kg)</b>				
9.	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	I	22.205,63	25.902,13
10.	Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	95.971,56	97.571,09
11.	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - I - H$	38.765,93	36.668,96
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$L \% = (K/J) \times 100\%$	40,39	37,58
12.	a. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/HOK)	$M = E \times G$	15.550,95	15.550,95
	b. Bagian Tenaga Kerja (%)	$N \% = (M/K) \times 100\%$	40,11	42,41
13.	a. Keuntungan (Rp)	$O = K - M$	23.214,99	21.118,01
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$P \% = (O/K) \times 100\%$	59,89	57,59
<b>III. Balas Jasa Terhadap Faktor Produksi</b>				
14.	Margin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	60.971,56	62.571,09
	a. Keuntungan (%)	$R = O/Q \times 100\%$	38,08	33,75
	b. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$S = M/Q \times 100\%$	25,51	24,85
	c. Input Lain (%)	$T = I/Q \times 100\%$	36,42	41,40

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan Tabel 8, diketahui bahwa untuk menghasilkan 13,5 kg kopi bubuk robusta dibutuhkan biji kopi

robusta sebesar 16,88 kg. Harga biji kopi robusta tiap kg adalah Rp 35.000, sedangkan harga jual kopi bubuk robusta

tiap kg adalah Rp 120.000. Pada simulasi nilai tambah harga jual ditingkatkan menjadi Rp 122.000,-

Dari perhitungan nilai tambah pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Mukidi didapatkan nilai faktor konversi sebesar 0,8 yang artinya setiap satu kilogram biji kopi yang diolah menjadi kopi bubuk akan menghasilkan 0,8 kg kopi bubuk robusta. Tenaga kerja merupakan sejumlah orang yang melakukan kegiatan produksi guna menghasilkan suatu produk.

Tenaga kerja yang dihitung adalah tenaga kerja yang berperan langsung dalam proses pengolahan. Untuk mengolah biji kopi robusta menjadi kopi bubuk diperlukan 3 orang tenaga kerja dengan rata-rata jam kerja tiap harinya adalah 4-8 jam per hari. Jumlah hari orang kerja (HOK) kopi bubuk robusta adalah 5,25 HOK tiap produksinya.

Tabel 9. Sumbangan Input lain tiap Produksi Kopi Robusta pada Bulan Maret 2021 dan Simulasi Nilai Tambah

No	Komponen Biaya	Nilai Tambah		Simulasi Nilai Tambah	
		Jumlah biaya (Rp)	Persentase (%)	Jumlah biaya (Rp)	Persentase (%)
1.	Biaya bahan bakar produksi	29.250	7,80	29.250	6,69
2.	Biaya kemasan	160.700	42,87	223.100	51,02
3.	Biaya listrik dan air	37.500	10,00	37.500	8,56
4.	Biaya transportasi dan promosi	56.500	15,07	56.500	12,92
5.	Biaya penyusutan	89.576	23,90	89.576	20,48
6.	Biaya pajak bumi dan bangunan	1.302	0,34	1.302	0,28
Total biaya sumbangan <i>input</i> lain (Rp)		374.828	100,0	437.288	100,00
<b>Total biaya sumbangan <i>input</i> lain (Rp/kg)</b>		<b>25.902,13</b>		<b>22.205,63</b>	

Sumber : Analisis data primer, 2021

Berdasarkan Tabel 9, sumbangan input lain terdiri dari biaya bahan pendukung, biaya kemasan produk, biaya listrik dan air, biaya transportasi dan promosi serta biaya

Koefisien tenaga kerja dihitung berdasarkan hasil pembagian antara tenaga kerja dengan bahan baku yang digunakan untuk melakukan produksi. Sehingga apabila bahan baku yang digunakan semakin banyak maka nilai koefisien tenaga kerja yang dihasilkan akan semakin kecil.

Nilai koefisien tenaga kerja dari UMKM Kopi Mukidi adalah 0,31. Jadi dimana setiap 1 kg biji kopi yang diolah membutuhkan 0,31 jam/ HOK. Sumbangan input merupakan salah satu komponen yang digunakan untuk menganalisis hasil nilai tambah dari suatu pengolahan bahan baku. Sumbangan bahan baku terdiri dari semua biaya kecuali biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Perhitungan sumbangan input lain pada produksi kopi bubuk robusta dapat diketahui pada Tabel 9 berikut.

penyusutan alat produksi. Total sumbangan *input* lain kopi bubuk robusta tiap produksi pada bulan Maret 2021 adalah Rp 374.828,- yang kemudian hasil tersebut dibagi dengan

jumlah bahan baku sekali produksi yaitu sebesar 16,88 kg. sehingga didapatkan hasil perhitungan sumbangan *input* lain sekali produksi adalah Rp 22.205,63/ kg. Sehingga dapat diartikan bahwa tiap kg bahan baku kopi biji robusta, sumbangan *input* lain yang dikeluarkan adalah Rp 22.205,63,-.

Sedangkan pada simulasi nilai tambah sumbangan *input* lain kopi bubuk robusta tiap produksi pada bulan Maret 2021 adalah Rp 437.288,- yang kemudian hasil tersebut dibagi dengan jumlah bahan baku sekali produksi yaitu sebesar 16,88 kg. sehingga didapatkan hasil perhitungan sumbangan *input* lain sekali produksi adalah Rp 25.902/ kg. Apabila total sumbangan input lain pada simulasi ini dibandingkan total sumbangan input lain yang sebenarnya yaitu Rp 22.205,-. Maka total sumbangan input lain yang dihasilkan lebih tinggi, hal tersebut dikarenakan upgrade kemasan yang diharapkan dapat menambah prosentase nilai tambah.

Nilai *output* yang dihasilkan pada produksi ini adalah sebesar Rp 95.972,- yang artinya tiap 1 kg kopi bubuk, maka akan menghasilkan Rp 95.972,- dari hasil penjualan kopi bubuk tersebut. Nilai *output* sama dengan penerimaan kotor pengusaha untuk setiap 1 kg bahan baku yang digunakan. Sedangkan pada simulasi nilai tambah dengan *upgrade* kemasan nilai output yang dihasilkan adalah Rp 97.571,- nilai *output* pada simulasi lebih tinggi dikarenakan harga jual produk yang lebih tinggi dibandingkan dengan analisis sebenarnya.

Nilai tambah yang dihasilkan adalah Rp 38.766,- tiap kg. Ini berarti bahwa pengolahan 1 kg biji kopi robusta menjadi kopi bubuk robusta akan

menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 38.766,-. Rasio nilai tambah dapat didapatkan dengan pembagian antara nilai tambah dengan nilai output kemudian dikalikan 100%. Rasio nilai tambah kopi bubuk robusta pada UMKM Kopi Mukidi adalah 40,39%. Setelah menganalisis nilai tambah serta diketahui rasio nilai tambah dari pengolahan kopi bubuk robusta.

Menurut Menurut Hubeis (1997) dalam Ngamel (2012) dapat dilakukan pengujian nilai tambah dengan kriteria nilai tambah sebagai berikut:

- a. Jika rasio nilai tambah  $< 15\%$ , berarti nilai tambah rendah.
- b. Jika rasio nilai tambah  $15\%-40\%$ , berarti nilai tambah tergolong sedang.
- c. Jika rasio nilai tambah  $> 40\%$ , berarti nilai tambah tergolong tinggi.

Berdasarkan kriteria diatas, dapat diketahui bahwa nilai tambah yang dihasilkan tergolong tinggi karena memiliki nilai tambah sebesar Rp 38.766,- dengan rasio nilai tambah sebesar 40,39%. Tingginya nilai tambah yang dihasilkan dikarenakan penggunaan teknologi yang baik serta perlakuan yang baik pada produk.

Imbalan tenaga kerja dari pengolahan biji kopi robusta menjadi bubuk kopi robusta adalah Rp 15.551,- tiap kg dengan upah yang diberikan adalah Rp 50.000,- tiap HOK. Hal ini berarti tiap pengolahan kopi biji robusta menjadi kopi bubuk robusta akan menghasilkan imbalan tenaga kerja sebesar Rp 15.551,-. Bagian tenaga kerja diperoleh dari imbalan tenaga kerja dibagi dengan nilai tambah dikalikan 100%. Pada produksi ini bagian tenaga kerja yang diperoleh adalah 40,11%.

Dari hasil tenaga kerja tersebut dapat diartikan bahwa 40,11% dari nilai tambah sebesar Rp 38.766,- merupakan imbalan yang akan diterima oleh tenaga kerja sebesar Rp 15.551,- tiap kg biji kopi robusta yang diolah menjadi kopi bubuk robusta.

Keuntungan yang diperoleh adalah Rp 23.215,- per kg. Semakin besar nilai tambah yang dihasilkan maka akan berdampak baik pada keuntungan yang akan didapatkan. Tingkat keuntungan 59,89% yang diperoleh berarti bahwa sebesar 59,89% dari nilai tambah kopi bubuk robusta merupakan keuntungan dari pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk robusta.

Balas jasa dari faktor produksi dapat dihitung dengan mengetahui berapa besar tiap faktor menyumbang pendapatan. Pada produksi kopi bubuk robusta didapatkan margin sebesar Rp 60.972. Margin ini akan distribusikan menjadi keuntungan, pendapatan tenaga kerja dan input lain. Distribusi margin disesuaikan dengan hasil persentase yang telah didapatkan dari perhitungan balas jasa terhadap faktor produksi. Keuntungan mendapatkan balas jasa sebesar 38,08% dari Rp 60.972,-. Untuk pendapatan tenaga kerja mendapatkan balas jasa sebesar 25,51% dari Rp 60.972,-. Sedangkan input lain mendapatkan balas jasa sebesar 36,42 dari Rp 60.972,- balas jasa terbesar teradapat pada keuntungan.

Simulasi perhitungan nilai tambah dilakukan dengan meningkatkan harga jual produk melalui *upgrade* kemasan, maka dapat dilakukan perhitungan dengan melakukan simulasi analisis nilai tambah pada pesaing bisnis yang harga *outputnya* lebih tinggi. Berdasarkan perhitungan simulasi nilai

tambah tiap produksi dengan *upgrade* kemasan pada Bulan Maret 2021. Nilai tambah yang dihasilkan tergolong lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan analisis nilai tambah tiap produksi Bulan Maret 2021. Pada analisis nilai tambah, rasio nilai tambah yang dihasilkan sudah tergolong tinggi yaitu Rp 38.766 tiap kg dengan rasio nilai tambah sebesar 40,39%, sedangkan untuk analisis simulasi dengan *upgrade* kemasan rasio nilai tambah yang dihasilkan tergolong sedang yaitu Rp 36.669,- tiap kg dengan rasio nilai sebesar 37,58% . Dari perhitungan dapat diketahui pula bahwa keuntungan yang didapatkan pada perhitungan simulasi analisis nilai tambah dengan *upgrade* kemasan lebih rendah yaitu dengan keuntungan Rp 12.118,- dan tingkat keuntungan 57,59%. Dibandingkan dengan analisis nilai tambah yang menghasilkan keuntungan sebesar Rp 23.215,- dan tingkat keuntungan 59,89%.

#### **Kendala yang Dihadapi UMKM Kopi Mukidi**

Kendala yang dihadapi oleh UMKM Kopi Mukidi adalah pada saat proses *roasting*. Hal tersebut dikarenakan bahan bakar yang digunakan untuk proses *roasting* merupakan gas elpiji yang sering kosong stocknya. Hal tersebut mengakibatkan UMKM Kopi Mukidi kesulitan untuk melakukan proses produksi karena bahan bakar yang tidak mencukupi. Selain itu, pemadaman listrik tanpa pemberitahuan seringkali menghambat proses produksi dikarenakan dalam menjalankan produksinya diperlukan bantuan mesin yang menggunakan sumber daya listrik. Apabila sering

terjadi pemadaman listrik maka akan menghambat tahap pembubukan kopi.

Kendala lain yang dihadapi adalah banyaknya pesaing kedai kopi yang bermunculan di Temanggung. Hal ini menyebabkan UMKM Kopi Mukidi mengalami penurunan pendapatan karena persaingan kopi bubuk yang ketat di Temanggung. Selain kendala tersebut, kendala lain yang dihadapi UMKM Kopi Mukidi adalah belum adanya pembukuan usah secara rinci. Sehingga menyebabkan pemilik usaha tidak mengetahui secara pasti berapa biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi berjalan tiap bulanya. Hal tersebut dikarenakan pemilik sudah menganggap usaha ini menguntungkan karena dapat memenuhi kebutuhan sehari-hari sehingga pembukuan yang rinci dianggap tidak perlu.

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa Pengolahan biji kopi robusta menjadi kopi bubuk pada UMKM Kopi Mukidi mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 38.766 tiap kg dengan rasio nilai tambah sebesar 40,39% yang termasuk dalam kriteria nilai tambah yang tergolong tinggi. Apabila dilakukan simulasi perhitungan nilai tambah dengan *upgrade* kemasan untuk meningkatkan harga *output* maka nilai tambah yang dihasilkan Rp 36.669,- tiap kg dengan rasio nilai sebesar 37,58% yang termasuk dalam kriteria nilai tambah yang tergolong sedang.

Saran yang dapat diberikan peneliti terhadap pemilik UMKM Kopi Mukidi yaitu sebaiknya UMKM Kopi

Mukidi dapat melakukan perbaikan variasi cita rasa kopi dan juga kemasan produk, untuk dapat meningkatkan prosentase nilai tambah serta perlu melakukan maksimalisasi keuntungan dengan melakukan minimalisasi biaya produksi agar dapat menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi.

### Daftar Pustaka

- Briandet, R., E Katherine K., Reginald H. W. (1996). Discrimination of Arabic and Robusta in Instant Coffee by Fourier Transform Infrared Spectroscopy and Chemometrics. *Journal Agric Food Chem.* Vol 44(1): 170-174
- Cahyahati, S D., Ktut M., Zainal A. (2019). Profitabilitas Dan Nilai Tambah Agroindustri Olahan Ikan Lele Di Kecamatan Metro Selatan Kota Metro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis.* Vol 7 (4) : 451-457.
- Dewi, N L M I M., Budiasa I W., Dewi I A L. (2015). Analisis Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Tani Manik Sedana Kabupaten Bangli. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata.* Vol 4 (2): 97-106.
- Hayami, Y., Toshihiko K., Yoshinori M., Masdjidin S. (1987). Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village. Bogor: CGPRT Centre.
- Ngamel, A K. (2012). Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut dan Nilai Tambah Tepung Karaginan di Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Utara. *Jurnal Sains Terapan Edisi II.* Vol 2 (1) : 68-83.

- Putri, M N A., R Kunto A., Isti K. (2019). Analisis Usaha Dan Pemasaran Gula Semut Di Desa Hargotirto, Kecamatan Kokap, Kabupaten Kulon Progo. *Jurnal SEPA*. Vol 16 (1) : 74-84.
- Richard, A B. (1992). *Ekonomi Mikro*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Rosmiati, M., Rijanti R M., Angga D. (2018). Efisiensi Usaha Dan Nilai Tambah Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Modified Cassava Flour (Mocaf) Pada Kelompok Wanita Tani Medal Asri, Desa Sukawangi Kecamatan Pamulihan Kabupaten Sumedan. *Jurnal Sosioteknologi*. Vol 17 (1) :14-20.
- Saleh, Y. (2014). Analisis Pendapatan Usaha Pengerajin Gula Aren di Desa Tulo'a Kecamatan Bulango Utara Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Prespektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*. Vol 1 (4) : 220-224.