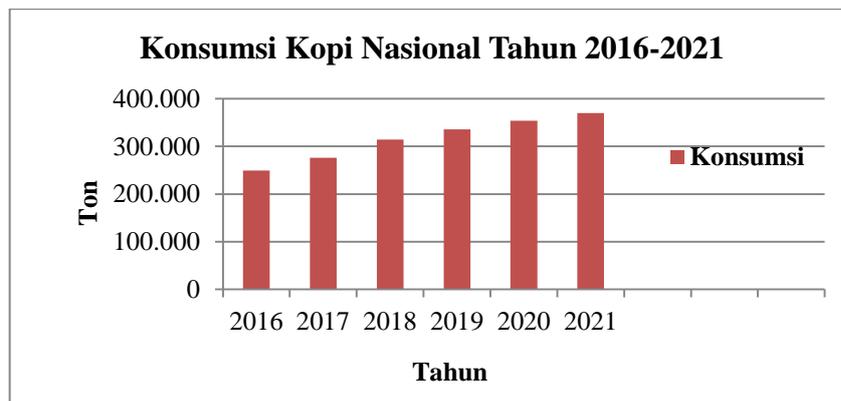


# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kopi menjadi salah satu komoditas ekspor unggulan subsektor perkebunan yang mempunyai peranan penting bagi perekonomian sebagai penghasil devisa negara (Analianasari et al., 2022). Kontribusinya bagi perekonomian tercermin pada kinerja perdagangan serta peningkatan nilai tambahnya. Kopi sebagai produk ekspor, memiliki potensi pada peluang pasar baik didalam maupun luar negeri. Kontribusi yang di berikan berupa penghasil devisa dan pendapatan negara, menciptakan lapangan kerja, sumber pendapatan petani, pendorong pertumbuhan pada sektor agribisnis dan agroindustri, pengembangan wilayah, serta pelestarian lingkungan (Direktoral Jenderal Perkebunan, 2019).

Tanaman kopi (*Coffea spp*) merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan di Indonesia karena mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasaran dunia. Kopi merupakan minuman yang populer oleh banyak orang yang dikonsumsi sebagai minuman yang menyegarkan (Analianasari et al., 2022). Data konsumsi kopi di Nasional dapat dilihat pada Gambar 1.

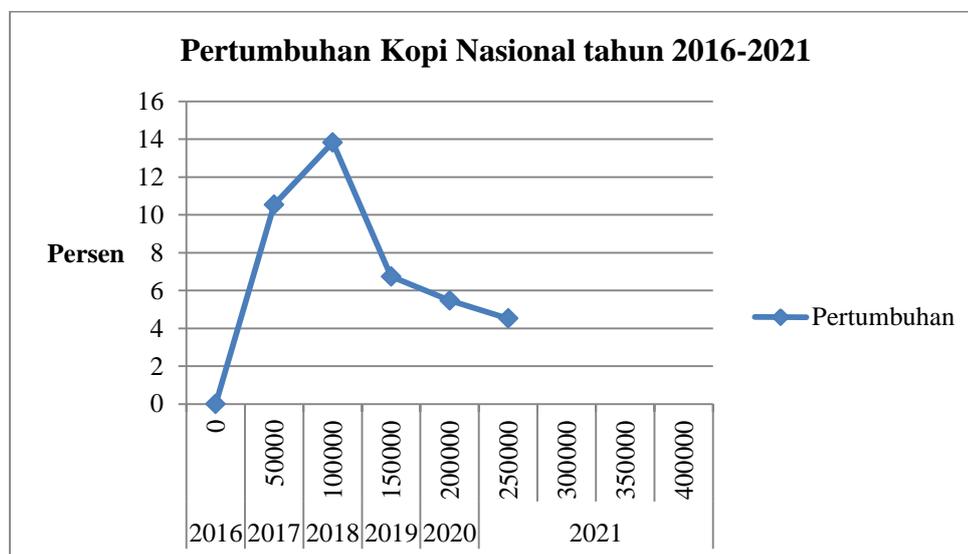


Sumber: Kementerian Pertanian 2018

Gambar 1. Data Konsumsi Kopi Nasional tahun 2016-2021

Gambar 1 Menunjukkan bahwa berdasarkan data dan sistem informasi sistem Kementerian Pertanian tahun 2018 konsumsi terendah pada tahun 2016 yaitu 249.281 ton sedangkan konsumsi kopi tertinggi pada tahun 2021 yaitu

mencapai 369.886 ton. Data pertumbuhan konsumsi kopi Nasional tahun 2016-2021 dapat di lihat pada Gambar 2.



Sumber : Kementerian Pertanian 2018

Gambar 2. Data Pertumbuhan Kopi Nasional tahun 2016-2021

Gambar 2 menunjukkan berdasarkan data pusat statistika kementerian pertanian 2018 pertumbuhan konsumsi kopi nasional tahun 2016-2021 yakni mencapai 4,52 persen. Pertumbuhan konsumsi kopi tertinggi terjadi pada tahun 2018 yakni mencapai 13,83 persen. Konsumsi kopi sepanjang periode 2016-2021 diprediksi tumbuh rata-rata 8,22 persen. Pada tahun 2021, pasokan kopi di prediksi mencapai 795 ribu ton dengan konsumsi 370 ton.

Target pemasaran biji kopi di dalam negeri cukup besar dan akan menyerap pemasaran biji kopi adalah industri pengolahan kopi. Pengolahan biji kopi menjadi produk olahan adalah salah satu cara yang digunakan untuk meningkatkan nilai jual kopi. Proses pengolahan produksi yang baik membutuhkan efisiensi pemrosesan yang tepat untuk mencapai tujuan. (Kementerian Perindustrian, 2017).

Berikut *brand/merk* kopi lokal yang terkenal sampai mancanegara dapat dilihat pada Tabel 1.

No	<i>Brand/Merk</i>
1	Dua <i>Coffee</i>
2	<i>Coffee Toffee</i>
3	Tanamera <i>Coffee</i>
4	Kopi Janji Jiwa
5	Djournal <i>Coffee</i>
6	Kopi Banjar Patroman
7	<i>Otten Coffee</i>
8	Kopi Minang
9	Kopi Kenangan
10	Kapal Api

Sumber: Dwi Yohanes, 2020

Tabel 1. *Brand/merk* kopi lokal yang terkenal sampai mancanegara

Kopi menjadi salah satu komoditas yang menjadi sasaran pokok sub agenda prioritas agroindustri yaitu peningkatan produksi komoditas andalan. Sasaran strategis tersebut bertujuan untuk meningkatkan komoditas perkebunan bernilai tambah dan berorientasi dalam mewujudkan daya saing sub sektor perkebunan (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015).

Fokus pemerintah saat ini adalah meningkatkan produksi kopi dalam negeri melalui penyediaan bibit berkualitas tinggi, pemupukan tepat waktu, manajemen air dan program peremajaan untuk mengganti tanaman kopi yang sudah tua maupun tanaman kopi yang sudah tidak lagi menghasilkan biji kopi. Perkebunan kopi diproduksi oleh dua pihak yang berperan penting dalam pengusahaannya yakni perkebunan perusahaan (negara dan swasta) dan perkebunan kopi rakyat. Hampir sebagian besar produksi kopi di Indonesia dihasilkan oleh perkebunan rakyat. Salah satu Provinsi di Indonesia sebagai sentra perkebunan kopi rakyat adalah Provinsi Lampung Barat. Jenis kopi yang banyak dihasilkan di Provinsi Lampung Barat adalah kopi robusta (Dinas Perkebunan Provinsi Lampung).

Tanaman kopi salah satu komoditas hasil perkebunan yang dapat diolah lebih lanjut guna meningkatkan nilai tambah. Proses pengolahan kopi yang diawali dari produk kopi gelondong basah yang baru dipanen hingga mencapai produk tahap akhir berupa kopi bubuk. Upaya peningkatan produksi pengolahan kopi dapat dilakukan melalui peningkatan produktivitas pengolahan kopi didukung oleh peningkatan faktor-faktor produksi. Faktor-faktor produksi dalam pengolahan kopi ialah bahan baku atau input utama, modal dalam pengolahan

kopi yang digunakan, dan penggunaan teknologi alat mesin pengolahan (Manurung, 2018).

Berdasarkan Badan Pusat Statistika tahun (2019) Produksi kopi di Provinsi Lampung mencapai 52.572 ton/ha. Produktivitas yang tinggi pada komoditas kopi menjadikan komoditas tersebut melimpah pada saat musim panen raya dan harga menjadi murah (Analianasari et al., 2020). Biji kopi saat ini mengalami fluktuasi harga (Umam Fahrul, 2016). Salah satu upaya yang perlu untuk dilakukan dalam rangka meningkatkan pendapatan industri rumah tangga pengolah kopi adalah dengan cara meningkatkan nilai tambah komoditas melalui pengolahan lebih lanjut (agroindustri). Agroindustri perlu dikembangkan karena memberikan khususnya industri pengolahan produk pertanian yang berlokasi di pedesaan, dengan berdasar pada sumberdaya yang ada, yaitu meningkatkan lapangan pekerjaan di pedesaan, meningkatkan nilai tambah produk, dan meningkatkan pendapatan (Fitriani et al., 2017). Sekaligus untuk mengatasi permasalahan pengangguran dan kemiskinan di pedesaan, mengurangi tingkat pengangguran, meningkatkan pertumbuhan perekonomian di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat (Daud Faizal, 2015).

Oleh karena itu, penelitian lebih lanjut mengenai analisis nilai tambah pengolahan kopi untuk meningkatkan sumber pendapatan, penyerapan tenaga kerja pedesaan, pengurangan pengangguran dan kemiskinan, serta meningkatkan pertumbuhan ekonomi di Kecamatan Way Tenong Lampung Barat.

## **1.2 Tujuan**

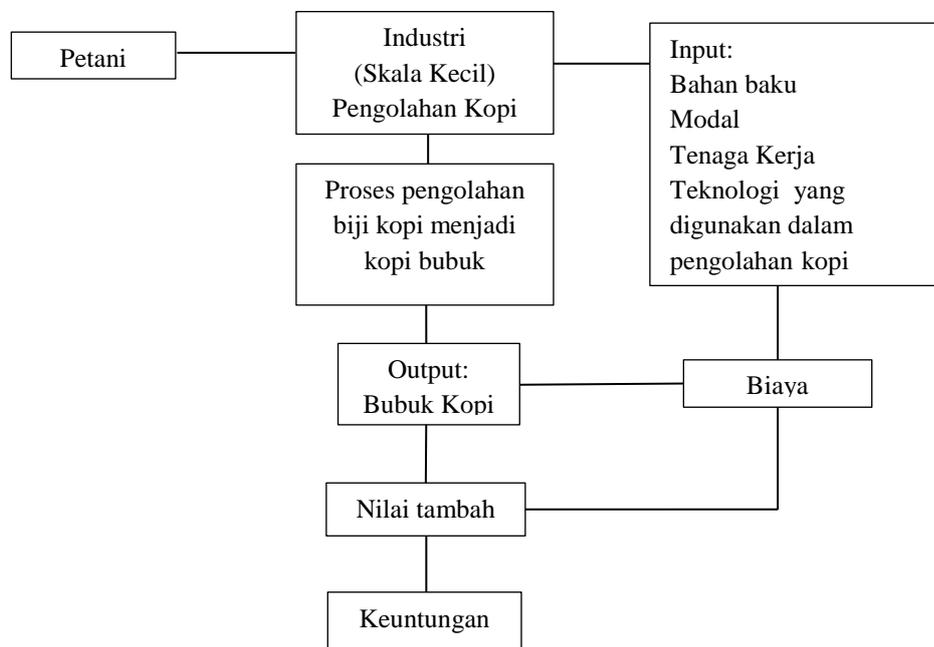
Tujuan dari Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Pengolahan Biji Kopi Menjadi Kopi Bubuk di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat yaitu:

1. Menguraikan proses produksi pengolahan kopi bubuk.
2. Menganalisis biaya dan pendapatan usaha pengolahan kopi bubuk.
3. Menganalisis nilai tambah usaha pengolahan kopi bubuk.

### 1.3 Kerangka Pemikiran

Industri pengolahan kopi dalam produksi menggunakan berbagai input produksi diantaranya modal, tenaga kerja, bahan baku, teknologi, dan faktor pendukung lainnya (Manurung, 2018). Proses produksi pada industri pengolahan kopi di Kecamatan Way Tenong tentu diperlukan penyediaan bahan baku yang tepat untuk berlangsungnya industri. Ketersediaan bahan baku industri pengolahan kopi yaitu biji kopi yang diperoleh dari petani lokal. Biji kopi setelah diolah dengan berbagai proses akan menghasilkan output berupa kopi bubuk yang kemudian dipasarkan ke tangan konsumen (Daud Faizal, 2015).

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang ada, maka disusun alur pemikiran terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi pengolahan kopi ialah bahan baku, modal, tenaga kerja, teknologi, dan faktor pendukung lainnya. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan kopi di Kecamatan Way Tenong Lampung Barat. Secara ringkas kerangka pemikiran penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kerangka Pemikiran Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Menjadi Kopi Bubuk.

#### **1.4 Kontribusi**

Kontribusi pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan hasil penelitian ini dapat berguna sebagai tambahan informasi bagi peneliti dan mengetahui nilai tambah pengolahan kopi di Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat.
2. Diharapkan bagi peneliti ini dapat berguna sebagai tambahan dan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pengolahan kopi menjadi kopi bubuk.
3. Diharapkan hasil penelitian ini dapat berguna bagi peneliti lain sebagai referensi melakukan penelitian sejenis.

## II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Industri Pengolahan Hasil Pertanian

Usaha industri atau industri rumah tangga adalah usaha yang tidak terbentuk badan hukum dan dilaksanakan oleh seorang atau beberapa orang anggota rumah tangga yang mempunyai tenaga kerja sebanyak 3 orang atau kurang dengan kegiatan mengubah bahan dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi atau dari yang kurang nilainya menjadi yang lebih tinggi nilainya dengan tujuan untuk dijual atau ditukar dengan barang lain dan ada satu orang anggota keluarga yang menanggung resiko (Detri, 2021).

Menurut undang-undang No 5 tahun 1984 tentang perindustrian, industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi atau barang jadi menjadi barang-barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancangan dan perekayasaan industri. Pengertian industri adalah semua perusahaan yang mempunyai kegiatan tertentu dalam mengubah secara mekanik atau kimia bahan baku organik sehingga menjadi hasil baru. Industri dapat digolongkan berdasarkan jumlah tenaga kerja, jumlah investasi dan jenis komoditi yang dihasilkan berdasarkan jumlah tenaga kerja, industri dapat dikategorikan menjadi empat kelompok (BPS, 2013).

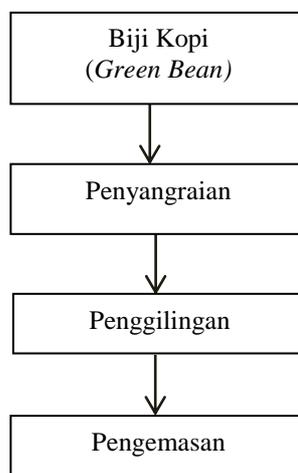
- a. Industri besar adalah perusahaan yang mempunyai tenaga kerja sebanyak 100 orang atau lebih.
- b. Industri sedang atau menengah adalah perusahaan dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 20-99 orang.
- c. Industri kecil dan rumah tangga adalah perusahaan dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 1-19 orang.

### 2.2 Proses Produksi Kopi Bubuk

Proses produksi merupakan kegiatan yang mentransformasikan antara masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*) yang mencakup aktivitas atau kegiatan yang menghasilkan barang atau jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau menunjang usaha untuk menghasilkan produk tersebut yang

berupa barang atau jasa (Kadek, 2019). Pada penelitian ini proses produksi yang dimaksud adalah proses pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk.

Alur pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk dapat dilihat pada Gambar 4.



Sumber : Edowai & Tahoba, 2018

Gambar 4. Alur pengolahan biji kopi hingga menjadi kopi bubuk.

Proses pengolahan kopi pasca panen terdiri dari beberapa tahapan proses yaitu sebagai berikut:

1. Bahan Baku (Biji Kopi)

Bahan baku atau biji kopi yang digunakan dalam pengolahan yakni diperoleh dari petani pengumpul.

2. Penyangraian (*Roasting*)

Penyangraian (*Roasting*) merupakan proses penyangraian biji kopi yang tergantung pada waktu dan suhu yang ditandai dengan perubahan kimiawi yang signifikan. Terjadi kehilangan berat kering terkait erat dengan suhu penyangraian. Berdasarkan suhu penyangraian yang digunakan kopi sangrai dibedakan menjadi tiga tingkatan yaitu *light roast* suhu yang digunakan 190°C sampai 195°C, *medium roast* suhu yang digunakan 200°C sampai 205°C dan *dark roast* suhu yang digunakan suhu diatas 205°C (Edowai & Tahoba, 2018).

### 3. Penggilingan (Pembubukan)

Setelah proses sangrai (*Roasting*), Biji kopi kemudian didinginkan. Beberapa cara dalam pendinginan dapat dilakukan antara lain pemberian kipas ataupun menaruhnya di bidang datar. Setelah dingin biji kopi sangrai dapat di giling menggunakan mesin penggiling. Tujuan penggilingan adalah untuk mengecilkan ukuran biji kopi, pengecilan ukuran dilakukan untuk memudahkan dalam mengonsumsi kopi. Bubuk kopi yang sudah halus memiliki senyawa pembentuk cita rasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan (Edowai & Tahoba, 2018).

Partikel bubuk kopi terdapat banyak ukuran, umumnya terbagi menjadi tiga yaitu kasar (*coarse*), sedang (*medium*) dan halus (*fine*). Pada pengaplikasiannya, ukuran *fine* (halus) digunakan untuk proses ekstraksi cepat dan ukuran yang lebih kasar digunakan untuk ekstraksi yang lebih lama. Teknik penyeduhan secara tubruk menggunakan teknik ekstraksi secara lama, oleh sebab itu ukuran *fine* (halus) tidak cocok untuk seduhan tubruk (Ramadhan & Maligan, 2018) .

## 2.3 Faktor-Faktor Yang Melatar Belakangi Pengolahan Kopi Bubuk

Faktor dalam produksi pengolahan kopi bubuk dalam suatu kegiatan industri selalu melibatkan faktor-faktor produksi pengolahan kopi bubuk (*input*) untuk menghasilkan suatu produk (*output*). Produksi pengolahan kopi dalam pengusahaannya selalu menggunakan input untuk menghasilkan output, dimana input merupakan segala sesuatu yang diikutsertakan dalam proses produksi pengolahan kopi bubuk seperti penggunaan bahan baku, harga, dan persediaan modal. Oleh karena itu, perkembangan usaha industri pengolahan kopi atau tingkat dari suatu produksi tidak terlepas dari perkembangan faktor-faktor tersebut. (Manurung, 2018).

### 1. Bahan Baku

Bahan baku adalah persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan sampai pada tahap akhir barang jadi atau produk akhir dari perusahaan . Seluruh perusahaan yang memproduksi untuk menghasilkan satu atau beberapa macam produk tentu akan selalu memerlukan bahan baku

untuk pelaksanaan proses produksinya. Bahan baku merupakan input yang sangat penting dalam berbagai kegiatan produksi. Kekurangan bahan baku yang tersedia dapat berakibat terhentinya proses produksi karena habisnya bahan baku untuk diproses. Akan tetapi terlalu besarnya bahan baku dapat mengakibatkan tingginya persediaan dalam perusahaan yang dapat menyebabkan berbagai risiko maupun tingginya biaya yang dikeluarkan perusahaan terhadap persediaan bahan baku tersebut (Kementrian Perindustrian Republik Indonesia, 2017).

## **2. Modal**

Modal merupakan faktor produksi yang mempunyai pengaruh kuat dalam mendapatkan produktivitas atau output, secara makro modal adalah pendorong besar guna meningkatkan investasi baik secara langsung dalam sarana produksi maupun dalam proses produksi, sehingga mampu mendorong kenaikan produktivitas dan output. Menurut Meij, modal merupakan sebagai kolektivitas dari barang-barang modal, barang modal dapat diartikan sebagai semua barang yang ada dalam rumah tangga perusahaan dalam fungsi produktivitasnya untuk membentuk pendapatan (Pratiwi, 2018).

## **3. Tenaga Kerja**

Tenaga kerja merupakan penduduk dalam usia kerja yang siap dalam melakukan pekerjaan, antara lain mereka yang sudah bekerja, mereka yang sedang mencari pekerjaan, mereka yang bersekolah dan mereka yang mengurus rumah tangga. Jadi dapat disimpulkan bahwa tenaga kerja merupakan semua orang yang bersedia dan sanggup bekerja (Zenda & Suparno, 2017).

## **4. Teknologi**

Teknologi adalah pengembangan dari aplikasi dari alat, mesin, dan proses yang menolong manusia menyelesaikan masalahnya. Dalam arti sempit teknologi ialah berbagai macam hal dan kemampuan yang digunakan dalam pembentukan, penyimpanan dan penyebaran informasi. Teknologi dikembangkan untuk menjadikan lebih baik, efisien, dan mudah dalam proses pengolahan.

Hal ini bertujuan untuk mempermudah pekerjaan pada sumber daya manusia yang terlibat dalam sector pertanian maupun industri , terutama mereka yang terjun langsung kelapangan. Jadi, pengertian teknologi adalah teknik yang menggunakan peralatan canggih untuk mempermudah berlangsungnya proses produksi. Dengan adanya teknik modern menggunakan kemajuan teknologi, diharapkan untuk mempermudah pekerjaan mengolah pada berbagai sektor baik dari segi kualitas maupun biaya, tentu saja untuk menerapkan teknik yang berlandaskan teknologi terutama kepada para petani, tenaga ahli yang turun langsung mengelola lahan mereka menggunakan bantuan teknologi agar memperoleh hasil maksimal (Safii, 2011).

Teknologi yang digunakan dalam pengolahan biji kopi menjadi kopi bubuk ialah mesin roasting kopi. Roasting dikenal dengan istilah proses penyangraian biji kopi yang tergantung pada waktu dan suhu yang telah di tentukan dan ditandai dengan adanya perubahan kimiawi yang signifikan (Safii, 2011). Mesin sangrai (*roasting*) kapasitas 1 kg dapat dilihat pada Gambar 5..



Sumber : Kementerian Perindustrian, 2017

Gambar 5. Teknologi Mesin Roasting

#### **2.4 Konsep Biaya Produksi**

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan manufaktur atau pengrobanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan rupiah (Dunia& Abdullah, 2012). Biaya produksi dapat di klasifikasikan menjadi tiga elemen yaitu sebagai berikut:

1. Biaya bahan langsung (*direct material cost*)

Biaya bahan langsung (*direct material cost*) adalah biaya perolehan dari seluruh bahan langsung yang menjadibagian integral yang membentuk barang jadi (*finished good*).

2. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labour cost*)

Biaya tenaga kerja langsung (*direct labour cost*) adalah upah dari semua tenaga kerja langsung yang secara fisik baik dengan menggunakan tangan maupun mesin yang ikut dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk atau barang jadi.

3. Biaya overhead pabrik (*factory overhead*)

Biaya overhead pabrik (*factory overhead*) adalah semua biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk selain dari bahan langsung dan tenaga kerja langsung.

## 2.5. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai meliputi, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik. Pengertian harga pokok produksi merupakan harga pokok barang yang diproduksi meliputi semua bahan langsung yang dipakai, upah langsung dan biaya produksi tidak langsung (Mulyadi, 1999).

Harga pokok produksi merupakan semua biaya yang dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan yang mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik. Biaya-biaya yang tidak berhubungan dengan unit yang masuk dalam penentuan harga pokok produksi merupakan biaya non produksi (Mulyadi, 1999).

## 2.6 Beban (*expense*)

Beban (*expense*) merupakan biaya (*cost*) yang telah memberikan suatu manfaat dan termasuk penurunan dalam aset atau kenaikan dalam liabilitas sehubungan dengan penyerahan barang dan jasa guna memperoleh pendapatan,

serta pengeluaran-pengeluaran yang hanya memberi manfaat untuk tahun buku yang berjalan (Dunia & Abdulah, 2012).

## 2.7. Penerimaan dan Keuntungan

Penerimaan adalah semua hasil yang didapatkan dari hasil penjualan dari hasil produk yang diproduksi. Penerimaan merupakan suatu kegiatan usaha yang melalui perhitungan perkalian harga jual produk dengan jumlah produk yang diproduksi oleh produsen. Pendapatan bersih adalah selisih antara pendapatan usaha dan pengeluaran total usaha. Pendapatan bersih usaha mengukur imbalan yang diperoleh pengusaha dari faktor-faktor produksi kerja, pengelolaan dan modal milik sendiri atau pinjaman yang diinvestasikan dalam usaha. Pendapatan kotor usaha adalah ukuran hasil perolehan total sumber daya yang digunakan dalam usaha, sedangkan yang dimaksud dengan pengeluaran total usaha adalah nilai semua masukan yang habis dipakai atau dikeluarkan dalam proses produksi, tetapi tidak termasuk tenaga kerja keluarga pengusaha (Hidayat & Halim, 2013). Secara sistematis, konsep penerimaan dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*)

P = Harga atau *Price*

Q = Kuantitas (*Quantity*)

Keuntungan atau laba pengusaha merupakan penghasilan bersih yang diterima oleh pengusaha sesudah dikurangi dengan biaya-biaya produksi atau dengan arti lain, laba pengusaha adalah selisih antara penerimaan dengan biaya selisih antara penghasilan kotor dan biaya produksi yang dikeluarkan. Laba ekonomis dari barang yang dijual adalah selisih antara penerimaan yang diterima produsen dari hasil penjualan. Jika biaya lebih besar dari pada penerimaan berarti labanya negatif, dalam hal ini disebut dengan rugi begitupun sebaliknya, jika penerimaan yang diterima lebih besar dari total biaya yang dikeluarkan maka dikatakan labanya positif atau untung (Hidayat & Halim, 2013).

Laba operasi bersih atau margin operasi merupakan jumlah yang tersisa apabila beban operasi dikurangkan dari margin kotor. Faktor-faktor yang mempengaruhinya sama dengan faktor-faktor yang mempengaruhi margin kotor ditambah dengan faktor-faktor yang mempengaruhi beban usaha. Sedangkan laba bersih sebelum pajak atau pendapatan bersih merupakan jumlah yang tersisa setelah semua pendapatan atau beban non operasi diperhitungkan. Pendapatan non operasi meliputi semua pendapatan yang di peroleh dari sumber-sumber lain, seperti bunga atau deviden yang didapat dari penanaman modal diluar (Laroibafih, 2018).

## **2.8 Nilai Tambah**

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan, ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Nilai tambah dapat dilihat dari dua aspek yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Besarnya nilai tambah diperoleh karena adanya proses pengolahan yang didapat dari pengurangan biaya bahan baku dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan (Hayami, et al,1987).

Konsep nilai tambah sangat tergantung dari permintaan yang ada dan seringkali mengalami perubahan sesuai dengan nilai-nilai dalam suatu produk yang diinginkan oleh konsumen, pendapatan dan lingkungan banyak menjadi faktor yang merubah preferensi konsumen akan suatu produk. Sumber-sumber nilai tambah adalah manfaat faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya alam, dan manajemen. Faktor-faktor yang mendorong terciptanya nilai tambah yaitu:

1. Kualitas artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai atau lebih dari ekpestasi yang diharapkan oleh konsumen.
2. Fungsi artinya produk dan jasa yang dihasilkan sesuai dengan fungsi yang diminta dari masing masing pelaku
3. Bentuk artinya produk yang dihasilkan sesuai dengan bentuk yang diinginkan konsumen.
4. Tempat artinya produk yang dihasilkan sesuai dengan tempat
5. Waktu artinya produk yang dihasilkan sesuai dengan waktu

6. Kemudahan artinya dimana produk yang dihasilkan mudah dijangkau oleh konsumen.

Adapun untuk menganalisis besarnya nilai tambah dan keuntungan maka digunakan rumus pada Tabel 2. sebagai berikut:

Tabel 2. Perhitungan analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami

No	Variabel	Hasil	Satuan
<b>I Output, Input dan harga</b>			
1	Output/produk total	A	Kg/bulan
2	Input Bahan Baku	B	Kg/bulan
3	Input Tenaga Kerja	C	Orang/Proses
4	Faktor Konversi	$D = A / B$	-
5	Koefesien Tenaga Kerja	$E = C / B$	Hok/kg
6	Harga Output	F	Rp/kg
7	Upah rata-rata tenaga kerja	G	Rp/hok
<b>II Penerimaan dan keuntungan</b>			
8	Harga Input Bahan Baku	H	Rp/kg
9	Sumbangan Input Lain	I	Rp/kg
10	Nilai Output	$J = D \times F$	Rp/kg
11	a). Nilai tambah	$K = J - H - I$	Rp/kg
	b). Rasio nilai tambah	$L = (K / J) \times 100\%$	%
12	a). Imbalan tenaga kerja	$M = E \times G$	Rp/kg
	b). Pangsa tenaga kerja	$N = M / K \times 100\%$	%
13	a). Keuntungan	$O = K - M$	Rp/kg
	b). Tingkat Keuntungan	$P = O / K \times 100\%$	%
<b>III Balas jasa untuk faktor produksi</b>			
14	Marjin	$Q = J - H$	Rp/kg
	a). Pendapatan tenaga kerja	$R = M / Q \times 100\%$	%
	b). Sumbangan Input Lain	$S = I / Q \times 100\%$	%
	c). Keuntungan Pemilik	$T = O / Q \times 100\%$	%

Sumber: Hayami et,al, 1987

Analisis nilai tambah melalui Metode Hayami dapat menghasilkan beberapa informasi penting, diantaranya berupa:

- Perkiraan nilai tambah dalam rupiah,
- Rasio nilai tambah terhadap nilai produk jadi dalam persen,
- Imbalan jasa tenaga kerja dalam rupiah,
- Bagian tenagakerja dalam persen,
- Keuntungan yang diterima pengusaha dalam rupiah,

- f) Tingkat keuntungan pengusaha dalam persen.

## 2.9 Penelitian Terdahulu

Pada penelitian terdahulu para peneliti telah melakukan beberapa penelitian tentang analisis nilai tambah sehingga akan sangat membantu dalam mencermati masalah yang akan diteliti dengan berbagai pendekatan spesifik rujukan selain itu juga memberikan perbedaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu yang telah dilakukan berikut ini beberapa hasil penelitian yang relevan yang dilakukan para peneliti:

Tabel 3. Penelitian Terdahulu

No	Nama Penulis	Judul Penelitian	Metode Analisis	Kesimpulan
1	Puryantoro (2021)	Analisis Pengolahan Nilai Tambah Kopi Arabika di Kelompok Tani Sejahtera di Kabupaten Situbondo	Metode Hayami	Pengembangan agroindustri kopi bubuk arabika fullwash dan natural memiliki prospek yang sangat baik bagi kelompok tani sejahtera karena tingginya nilai tambah yang diperoleh dari usaha ini yang mencapai 40,48%. Selain itu temuan penelitian ini adalah sangat tingginya keuntungan petani dari hasil pengolahan kopi arabika menjadi kopi bubuk arabika jenis fullwash hingga 94,07% dan natural mencapai 92,6% dibandingkan agroindustri kopi arabika lainnya.
2	Supratman, M., Noor, T., Yusuf, N (2020)	Analisis Nilai Tambah Agroindustri Pengolahan Kopi Robusta	Studi Kasus dengan mengambil kasus di industri penawang	Besarnya biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin agroindustri pengolahan kopi robusta Penawang Coffee di Desa Segalaherang adalah Rp 9.478.138,63 dan besarnya penerimaan yang diperoleh adalah Rp 12.600.000 dengan demikian, pendapatan yang diperoleh dari usaha tersebut adalah Rp 3.121.861,37 per satu kali produksi. Nilai tambah yang didapat dari pengolahan kopi robusta Penawang Coffee di Desa Segalaherang adalah Rp 59,648 /kg bahan baku.
3	Oktariza, M., Nusril., Sukiyono, K (2020)	Nilai Tambah dan Strategi Pemasaran Kopi Bubuk Aroma	Metode Hayami dan Analytical Hierarchy Process (AHP)	Analisis nilai tambah bubuk kopi aroma, dengan menggunakan analisis nilai tambah hayami dapat diambil kebijakan bahwa biji kopi akan memiliki nilai jual yang lebih tinggi setelah diolah menjadi kopi bubuk dari pada di jual dalam bentuk biji perkilonya. Capaian peningkatan nilai tambah yang diperoleh pada proses ini untuk kemasan biasa adalah sebesar Rp 8.065 dengan rasio nilai tambah 26,52% sedangkan nilai tambah untuk plastik aluminium foil sebesar Rp 0.035 dengan rasio nilai tambah sebesar 27,50%.

Sumber: Data diolah,2022

Tabel 3

Lanjutan

4	Dalimuthe, Windy Putri Wulandari (2019)	Analisis Pengolahan Nilai Tambah Kopi Arabika	Metode Hayami	Berdasarkan penelitian maka dapat diambil kesimpulan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kopi biji arabika menjadi kopi bubuk arabika pada koperasi kopi mandailing jaya tergolong tinggi yaitu sebesar Rp 230.844/Kg dengan rasio nilai tambah 82,44%.
5	Rahmawati, R., Soedarto, T., Nurhadi,E (2019)	Pengolahan Kopi dan Analisis Nilai Tambah Kopi Robusta di KecamatanT utur Kabupaten Pasuruan	Metode Hayami	Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Kecamatan Tukur. Maka dapat disimpulkan sebagai berikut bahwa pengolahan kopi yang dilakukan petani kopi di Kecamatan Tukur dimulai pada tingkatan a) pembersihan b) pembersihan dan grading c) pembersihan. Gradingmenjadi Ose d) pembersihan. Grading dan kopi Ose menjadi kopi bubuk. Dan rata-rata nilai tambah yang dilakukan oleh petani kopi pada tingkatan pembersihan Rp 311/Kg dengan rasio nilai tambah 5,1%, rata-rata nilai tambah pembersihan dan grading Rp 1.033/Kg dengan rasio nilai tambah 15,05%, rata-rata nilai tambah kopi Ose Rp 4.016/Kg dengan rasio nilai tambah 40,78% dan rata-rata nilai tambah kopi bubuk Rp 18.725/Kg dengan rasio nilai tambah 52,50%.
6	Fitriani, Novilya (2018)	Analisis Nilai Tambah Proses Pengolahan Kopi Bubuk di Perusahaan Daerah Perkebunan Kahyangan Jember	Metode Hayami	Besar nilai tambah pada varian pengemasan produk kopi bubuk memiliki nilai yang berbeda-beda. Nilai tambah yang didapat pada produk kemasan 150 gram adalah Rp 13.989 dengan rasio nilai tambah 33,82% sedangkan kemasan 7 gram adalah Rp 50.422 dengan rasio nilai tambah 55.82% dan untuk kemasan curah nilai tambah yang diperoleh adalah Rp 2482 dengan rasio nilai tambah 8,57%. Nilai tambah tertinggi terdapat pada produk kopi kemasan 7 gram. Akan tetapi varian produk yang paling di produksi ini
7	Reswita (2016)	Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Robusta di Kabupaten Lebong (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi)	Analisis Kuantitatif	Pendapatan usaha pengolahan beras kopi menjadi kopi bubuk pada usaha kopi Cap Padi sebesar Rp 4.266.080,18 dalam satu kali produksi. Nilai tambah yang dihasilkan usaha pengolahan beras kopi menjadi kopi bubuk sebesar Rp 10.346,67/Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 32,08% dalam satu kali proses produksi.

Sumber: Data diolah, 2022

Tabel 3

Lanjutan

8	Priantara, I., Mulyani, S., Satriawan, I (2016)	Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika Kintamaniba ngli	Metode Hayami	Kegiatan yang dilakukan Unit Pengolahan Hasil (UPH) yang berada dikawasan Kintamani dalam proses produksi pengolahan kopi gelodnong merah menjadi kopi Hs, telah menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 9.918/kg, proses pengolahan kopi Hs menjadi kopi Ose menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 40.749/kg dan untuk pengolahan kopi Ose menjadi kopi bubuk memperoleh nilai tambah sebesar Rp 118.057/kg. Nilai tambah yang diperoleh tergolong pada rasio nilai tambah tinggi diatas (40%).
9	Dewi, N., Budiasa, I., Dewi, I (2015)	Analisis Finansial dan Nilai Tambah Pengolahan Kopi Arabika di Koperasi Tani Manik Sedana di Kabupaten Bangli	Metode Hayami dan Analisis Finansial	Berdasarkan penelitian dan hasil yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa proses produksi kopi bubuk memberikan nilai tambah lebih tinggi dari kopi HS. Berdasarkan dari uji kelayakan finansial usaha pengolahan kopi arabika ini layak untuk dijalankan dengan suku bunga 6% dapat dilihat dari NPV sebesar 2,00. Apabila diuji kepekaannya usaha ini sensitiv terhadap harga jual kopi HS dan kopi bubuk yang menurun.
10	Daud, Faizal (2015)	Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kopi Bubuk Organik di Desa Gunung Terang Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat	Analisis Finansial dengan berdasarkan krtiteria nilai Net B/C	Berdasarkan peneliian maka dapat diambil kesimpulan: Besarnya nilai tambah agroindustri pengolahan kopi bubuk organik di Desa Gunung Terang Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat adalah sebesar Rp 27.459 /Kg. Hal ini menunjukkan bahwa setiap penjualan 1 Kg bubuk kopi organik maka akan memberikan nilai tambah sebesar 27.459 . Agroindustri kopi bubuk organik di Desa Gunung Terang Kecamatan Way Tenong Kabupaten Lampung Barat layak (Feasible). Secara finansial layak untuk dikembangkan diketahui dari perhitungan NPV yaitu sebesar Rp 631.745.317, nilai IRR adalah sebesar 31,17% dan nial Net B/C sebesar 3,64.

Sumber: Data diolah, 2022