

**ANALISIS PENDAPATAN USAHA BIJI KOPI ROASTING
DI CIRCLE CONCORDIA COFFEE (C3)
KOTA MEDAN KECAMATAN MEDAN SELAYANG**

S K R I P S I

Oleh:

M AGISAL PRATAMA

NPM: 2004300103

Program Studi : Agribisnis



UMSU

Unggul | Cerdas | Terpercaya

**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA UTARA
MEDAN**

2025

ANALISIS PENDAPATAN USAHA BIJI KOPI ROASTING
DI CIRCLE CONCORDIA COFFEE (C3)
KOTA MEDAN KECAMATAN MEDAN SELAYANG

SKRIPSI

Oleh :

M AGISAL PRATAMA
2004300103
AGRIBISNIS

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Strata 1 (S1) pada
Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing



Reyza Suwanto S.P., M.P.

Disetujui Oleh:
Dosen Pembimbing



Assoc. Prof. Dr. Dauli Afawar Tarigan, S.P., M.Si.

Tanggal lulus : 11 Februari 2025

PERNYATAAN

Dengan ini saya:

Nama : M Agisal Pratama

NPM : 2004300103

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi dengan Judul “Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting Di Circle Concordia Coffee (C3) Kota Medan Kecamatan Medan Selayang” adalah berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari saya sendiri. Jika terdapat karya orang lain, saya akan mencantumkan sumber yang jelas. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiarisme), maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh. Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, April 2025

Yang Menyatakan

METERAI
TEMPEL
71AMX086616476
M Agisal Pratama

RINGKASAN

M AGISAL PRATAMA (2004300103) dengan judul skripsi “**Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting Di Circle Concordia Coffee (C3) Kota Medan Kecamatan Medan Selayang**” yang dibimbing oleh bapak Reyza Suwanto S.P.,M.P. selaku pembimbing skripsi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendapatan dan kelayakan usaha biji kopi roasting di Circle Concordia Coffee (C3) Kota Medan, Kecamatan Medan Selayang. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif deskriptif dengan studi kasus. Data didapatkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, serta dianalisis menggunakan metode analisis pendapatan dan kelayakan usaha dengan pendekatan R/C Ratio dan B/C Ratio.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan bersih Circle Concordia Coffee dalam satu bulan yaitu Rp. 66.881.097, dengan total penerimaan rata-rata sebesar Rp. 125.900.7899 dan total biaya produksi rata-rata sebesar Rp. 59.019.692. Analisis kelayakan usaha menunjukkan bahwa nilai R/C Ratio sebesar 2,1 yang berarti bahwa setiap Rp 1 biaya produksi menghasilkan penerimaan sebesar Rp 2,1. Menandakan usaha ini layak dijalankan. Selain itu, nilai B/C Ratio sebesar 1,1 menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan dengan setiap Rp 1 biaya menghasilkan keuntungan bersih Rp 1,1. Sehingga didapatkan bahwa usaha biji kopi roasting di Circle Concordia Coffee layak untuk dijalankan serta menguntungkan.

SUMMARY

M AGISAL PRATAMA (2004300103) with the thesis title “**Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting Di Circle Concordia Coffee (C3) Kota Medan Kecamatan Medan Selayang**” which was guided by Mr. Reyza Suwanto S.P., M.P. as thesis supervisor.

This study aims to analyze the income and business feasibility of roasting coffee beans at Circle Concordia Coffee (C3) Medan City, Kecamatan Medan Selayang. The method used in this research is a descriptive quantitative approach with a case study. Data were obtained through interviews, observations, and documentation, and analyzed using the income analysis method and business feasibility with the R/C Ratio and B/C Ratio approaches.

The results showed that the average net income of Circle Concordia Coffee in one month was Rp. 66,881,097, with an average total revenue of Rp. 125,900,7899 and an average total production cost of Rp. 59,019,692. The business feasibility analysis shows that the R / C Ratio value is 2.1, which means that every Rp. 1 production cost generates revenue of Rp. 2.1. Signaling this business is feasible. In addition, the B/C Ratio value of 1.1 indicates that this business is profitable with every Rp 1 cost generating a net profit of Rp 1.1. So it is found that the roasting coffee bean business at Circle Concordia Coffee is feasible and profitable.

RIWAYAT HIDUP

M Agisal Pratama, Lahir pada 17 Agustus 2002 di Bandar Khalipah, Kabupaten deli Serdang, Kecamatan Percut Sei tuan. Putra kedua dari bapak Beni Utama dan Retni Syafrianti.

Jenjang Pendidikan yang pernah ditempuh adalah sebagai berikut:

1. Pada tahun 2014, telah menyelesaikan Pendidikan Sekolah Dasar di SD Mis Aisyiyah Bandar Khalipah.
2. Pada tahun 2017, telah menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Muhammadiyah 01 Medan.
3. Pada tahun 2020, telah menyelesaikan Pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Negeri 11 Medan.
4. Pada tahun 2020, melanjutkan Pendidikan Strata 1 (S1) Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah *Subhanahu wa ta'ala* atas rahmat dan segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis telah menyelesaikan skripsi dengan judul **“Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting di Circle Concordia Coffee (C3) Kota Medan Kecamatan Medan Selayang”**.

Selama penulisan skripsi ini, penulis mendapatkan sumbangan pikiran, bimbingan, dukungan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Assoc. Prof. Dr. Dafni Mawar Tarigan, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
2. Ibu Assoc. Prof. Dr. Ir Wan Arfiani Barus, M.P., selaku Wakil Dekan I Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
3. Bapak Akbar Habib, S.P., M.P., selaku Wakil Dekan III Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
4. Ibu Mailina Harahap, S.P., M.Si dan Ibu Juita Rahmadani Manik, S.P., M.Si selaku Ketua dan Sekretaris Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
5. Bapak Reyza Suwanto, S.P., M.P., selaku Pembimbing Skripsi penulis yang telah memberikan arahan dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.

6. Seluruh Dosen dan Staff Biro Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara yang telah banyak memberikan ilmu pengetahuan dan telah membantu segala registrasi dalam penyelesaian skripsi.
7. Kepada Orang Tua penulis Bapak Beni Utama, Bsc dan Ibu Retni Syafrianti, S.E yang telah memberikan Doa, Semangat serta dukungan berupa moral dan material kepada penulis.
8. Kepada Abang penulis Muhammad Faris Anhar S.H dan Adik penulis Mira Septiana yang telah memberikan Dukungan, Doa serta Arahan kepada penulis
9. Kepada sahabat penulis A'liyya Putri S.Pd yang telah membantu dan memotivasi penulis
10. Kepada Teman-Teman Agribisnis 3 angkatan 2020 yang telah berproses bersama sama untuk mendapatkan gelar S1 nya
11. Kepada Circle Concordia Coffee yang telah bersedia untuk menjadi tempat penelitian penulis

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Penulis juga mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk skripsi ini menjadi lebih baik.

Medan, 1 Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah	6
Tujuan Penelitian.....	6
Kegunaan Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Landasan Teori	7
Tanaman Kopi.....	7
Pengolahan Biji Kopi.....	8
Konsep Biaya dan Penerimaan	9
Konsep Pendapatan.....	10
Konsep Kelayakan Usaha	12
Penelitian Terdahulu.....	12
Kerangka Pemikiran	13
METODE PENELITIAN	15
Metode Penelitian.....	15
Metode Penentuan Lokasi Penelitian	15
Metode Penarikan Sampel.....	15
Metode Pengumpulan Data	16
Metode Analisis Data	16
Definisi dan Batasan Operasional	19
Definisi.....	19
Batasan Operasional	20
DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN.....	21
Sejarah dan Perkembangan Circle Concordia Coffee	21
Visi dan Misi Circle Concordia Coffee	22
Karakteristik Responden Circle Concordia Coffee	22

HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Analisi biaya.....	24
Biaya Produksi	24
Analisis Penerimaan Usaha Biji Kopi Roasting	25
Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting	25
Analisis Kelayakan Usaha Biji Kopi Roasting.....	26
R/C Ratio	26
B/C <i>Ratio</i>	27
KESIMPULAN DAN SARAN	29
Kesimpulan.....	29
Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
Tabel 1.	Jumlah Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2020 – 2022	2
Tabel 2.	Jumlah Produksi Kopi di Sumatera tahun 2019 – 2021	3
Tabel 3.	Rata-Rata Biaya Usaha Biji Kopi Roasting Circle Concordia Coffee	24
Tabel 4.	Rata-Rata Penerimaan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee Per-Bulan	25
Tabel 5.	Rata-Rata Pendapatan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee Per-Bulan	26
Tabel 6.	Kelayakan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee dengan R/C <i>Ratio</i>	27
Tabel 7.	Kelayakan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee dengan B/C <i>Ratio</i>	27

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
Gambar 1.	Skema Kerangka Pemikiran	14
Gambar 2.	Logo Usaha Circle Concordia Coffee	22

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul	Halaman
Lampiran 1.	Data Responden.....	32
Lampiran 2.	Penyusutan Alat.....	32
Lampiran 3.	Penjualan Circle Concordia Coffee Tahun 2019-2024.....	33
Lampiran 4.	Rata-Rata Total Biaya Produksi Circle Concordia Coffee dalam satu bulan.....	33
Lampiran 5.	Rata-Rata Biaya Variabel.....	34
Lampiran 6.	Rata-Rata Penerimaan	38
Lampiran 7.	Rata-Rata Pendapatan.....	42
Lampiran 8.	Dokumentasi.....	46

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia merupakan negara penghasil bahan pangan yang besar (negara agraris) dengan hasil pertaniannya yang terkenal. Hal ini dipengaruhi dengan letak geografis Indonesia, sehingga memperoleh paparan sinar matahari yang cukup dan tingkat curah yang tinggi. Dengan adanya tanah yang subur, maka mudah menanam berbagai jenis tanaman pertanian, yang salah satunya ialah kopi. Kopi (*Coffea sp*) memiliki 2 varian yang banyak dikenal oleh umum yaitu arabika dan robusta. Kopi dapat dijadikan sebagai minuman yang berasal dari ekstrak biji dari tanaman kopi. Pohon kopi bisa tumbuh dengan ketinggian 600 - 2000mdpl, dengan iklim yang panas dan air yang tidak terlalu banyak. Serta, tanaman kopi tidak mudah terkena hama dan penyakit.

Kualitas kopi di Indonesia telah mendapatkan pengakuan di tingkat global dengan beragam varietas dan karakteristik rasa yang menarik bagi para pecinta kopi. Indonesia merupakan termasuk negara penghasil kopi terbesar didunia dengan berbagai daerah seperti Aceh, Sumatera, Jawa, Sulawesi dan Papua menghasilkan biji kopi yang memiliki ciri khas masing masing. (Alief Muhammad et al., 2023). Sekarang, Indonesia merupakan termasuk Negara penghasil kopi terbesar ke- 3 didunia. Dalam 5 tahun terakhir produksi cenderung meningkat, berdasarkan laporan statistik Indonesia pada tahun 2023. Produksi kopi dari tahun 2020 hingga 2022 mengalami perununan. Pada tahun 2020 produksi kopi sebesar 762,38 ribu ton naik menjadi 786,19 ribu ton pada tahun 2021 atau meningkat sebesar 3,12 persen. Tahun 2022 produksi kopi turun menjadi 774,96 ribu ton atau turun sebesar 1,43 persen (Badan Pusat Statistik, 2023).

Tabel 1. Jumlah Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2020 – 2022

No.	Tahun	Jumlah Produksi (ton)
1.	2020	762,38
2.	2021	786,19
3.	2022	774,96

Sumber : Badan Pusat Statistik, 2023

Indonesia termasuk produsen kopi terbesar di dunian, tentunya menghadapi tantangan untuk meningkatkan kualitas kopi sesuai standar dan meminimalisir faktor-faktor yang mempengaruhi penurunan produksi. Ini bertujuan, agar kopi Indonesia bisa bersaing dengan negara produsen kopi lain untuk mengimbangi konsumsi kopi global yang semakin bertambah setiap tahunnya, karena gaya hidup masyarakat berubah. (Muhlis et al., 2023).

Perkembangan kopi telah banyak berubah, bukan hanya sebagai komoditas, tetapi juga menjadi dari bagian gaya hidup. Di Indonesia, jumlah konsumsi kopi yang meningkat, pola hidup masyarakat yang suka berkumpul menjadi factor utama, sehingga Budaya minum kopi saat ini sudah sangat meningkat terutama di Provinsi Sumatera Utara. Dahulu, masyarakat lebih cenderung minum kopi di kedai kopi yang didominasi oleh masyarakat yang berumur, namun saat ini generasi muda juga telah menyukai minum kopi di coffee shop atau cafe.

Kopi juga menjadi sarana gaya hidup dan komunikasi antar sesama di masyarakat. Selain itu, kopi juga telah mendorong perubahan gaya hidup dari masyarakat yang mengkonsumsi kopi dalam kesehariannya, Perubahan gaya hidup dan preferensi konsumen telah mengarah pada peningkatan konsumsi kopi di banyak negara termasuk Indonesia. Industri kopi termasuk dengan industri yang terus mengalami perkembangan dengan konsumen yang semakin sadar akan

kualitas kopi. Para konsumen mulai memperhatikan asal usul, kualitas serta proses kopi tersebut. Jenis kopi sumatera menjadi kopi yang suka dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia ataupun luar Indonesia. Beberapa memiliki potensi untuk mengembangkan budidaya kopi ialah Kabupaten Dairi, Tapanuli Utara, Tobasa dan Humbahas serta Kabupaten lainnya (Lovink,dkk 2013).

Tabel 2. Jumlah Produksi Kopi di Sumatera tahun 2019 – 2021

PRODUKSI					
NO	KABUPATEN	2019	2020	2021	JENIS KOPI
1	Tapanuli Utara	15.213.00	15.220.00	16.036.00	Arabika
2	Simalungun	10.324.00	10.523.00	11.235.00	Arabika
3	Humbahas	9.677.00	9.683.00	9.690.00	Arabika
4	Dairi	9.612.00	9.613.00	9.620.00	Arabika
5	Toba	4.187.00	4.403.00	6.018.00	Arabika
6	Samosir	4.157.00	4.163.00	4.172.00	Arabika

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2022

Biji kopi tidak dapat langsung dikonsumsi begitu saja, melainkan harus dilakukan proses pemanggangan terlebih dahulu yang dikenal sebagai *roasting*. *Roasting* merupakan pemanggangan biji kopi dengan sebuah alat yang dihasilkan untuk mengolah biji mentah menjadi biji kopi *roast bean* atau biji kopi yang sudah matang.(Septiyanto, 2022).

Biji kopi harus melalui sejumlah proses sebelum dapat menghasilkan cita rasa yang unik. Terdapat 3 golongan *roasting* yaitu *Light roast*, *Medium roast*, *Dark roast*.

Light roast ialah tingkatan roasting yang menghasilkan rasa asam dengan suhu yang digunakan 193-199°C, Light roast adalah fase terendah dalam roasting dengan ciri biji berwarna coklat terang, tidak terdapat minyak cenderung kering. Medium roast ialah tahap kedua pada roasting dengan suhu yang digunakan 204°C memiliki ciri biji coklat lebih gelap, aroma lebih terasa dan rasa keasaman nya lebih balance. Dark roast ialah tahap akhir dalam roasting yang artinya tingkatan paling matang dalam meroasting biji kopi, dark roast menggunakan suhu 213-221°C menghasilkan biji yang bewarna gelap dan mengeluarkan minyak pada permukaan nya menghasilkan rasa yang cenderung pahit (Arumsari et al., 2021).

Proses roasting tidak hanya berpengaruh pada cita rasa dan aroma dari sebuah kopi, tetapi berdampak langsung juga pada biaya produksi dan margin keuntungannya, keuntungan setiap tahap dalam rantai pasokan bergantung pada berbagai faktor mulai dari kualitas biji kopi, efisiensi metode pengolahan serta strategi yang digunakan. Kota Medan merupakan pusat bisnis di Sumatera Utara memiliki potensi yang besar dalam pasar kopi kerana pertumbuhan industri kafe dan kedai kopi yang saat ini sedang ramai di kota medan sehingga semakin tinggi permintaan terhadap kopi. Saat ini kopi menjadi budaya sehari hari mulai dari kalangan remaja hingga dewasa dan menjadi gaya hidup kalangan muda untuk menikmati kopi setiap harinya.

Perkembangan roastery yang ada di medan saat ini menunjukan tren positif. Yang dimana setiap tempat roasting memiliki ciri khas dan kelebihan masing masing dan bertujuan untuk mengembangkan industri yang sama. Beberapa tahun terakhir dengan adanya tren minum kopi dikalangan masyarakat terutama anak

muda dan banyaknya muncul kafe atau kedai kopi sehingga banyak pengusaha lokal yang melihat peluang bisnis roasting kopi ini menjanjikan untuk memenuhi kebutuhan pasar kopi salah satunya di kota Medan terdapat Circle Concordia Coffee (C3). Circle Concordia Coffee (C3) termasuk pelaku dalam industri kopi lokal yang berfokus pada roasting kopi yang telah berdiri sejak 2018 di Kota Medan yang berada di Jalan Sembada III No.19 Medan Selayang yang dikenal dengan kualitas dan inovasinya dari proses produksi kopi salah satunya dari proses peroastingan biji kopi yang mempengaruhi pendapatan usaha tersebut.

Saat ini dalam satu bulan Circle Concordia coffee melakukan proses roasting 20 kali dan dapat memproduksi biji kopi roasting tiap bulannya 800 – 850 kg yang dimana perharinya bisa memproduksi 40 – 45 kg biji kopi yang diroasting. Sehingga dalam satu tahun Circle Concordia Coffee dapat memproduksi 9.600 kg biji kopi roasting yang dapat dipasarkan kepada konsumen.

Berdasarkan penjelasan diatas , maka perlu adanya analisis pendapatan usaha biji kopi roasting di Circle Concordia Coffee (C3) yang akan memberikan wawasan yang berharga tentang kinerja dan dinamika industri secara keseluruhan, maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian yang berjudul “Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting di Circle Concordia Coffee (C3) Kota Medan Kecamatan Medan Selayang”.

Rumusan Masalah

1. Berapa pendapatan yang diperoleh Circle Concordia Coffee (C3) dalam usaha roasting kopi?
2. Apakah Usaha Biji Kopi Roasting di Circle Concordia Coffee layak untuk diusahakan?

Tujuan Penelitian

1. Mengetahui besarnya pendapatan Circle Concordia Coffee (C3) dalam menjalankan usaha roasting biji kopi.
2. Mengetahui usaha biji kopi roasting Circle Concordia Coffee layak atau tidak diusahakan

Kegunaan Penelitian

1. Sebagai persyaratan pertama untuk menyelesaikan studi di Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara dan sebagai sarana untuk memperluas pengalaman dan wawasan.
2. Sebagai bahan evaluasi atau referensi dan informasi bagi pelaku usaha biji kopi roasting Circle Concordia Coffee
3. Sebagai sumber informasi bagi penelitian selanjutnya.

TINJAUAN PUSTAKA

Landasan Teori

Tanaman Kopi

Tanaman kopi adalah tanaman perkebunan yang telah lama di budidayakan dan mempunyai angka ekonomis yang terus meningkat. Tanaman kopi memerlukan waktu tiga tahun dari awal tumbuhnya kecambah hingga menjadi buah kopi. Buah kopi terdiri dari kulit buah (*epicarip*), daging buah (*mesocarp*) dan kulit tanduk (*endocarp*). Buah yang dihasilkan akan matang 7-12 bulan dan terbungkus kulit tanduk (*parchment skin*). Audry (dalam Putra, 2022).

Kopi berasal dari tanaman kopi yang tergolong familia Rubiaceae. Varietas buah kopi beragam, tetapi yang utama dibudidayakan diberbagai Negara hanya kopi Arabika, Robusta, Liberika dan Excelsa yang awalnya ditanam di Afrika. Tanaman kopi ditanam pada lapisan tanah yang dalam (gembur) dan memiliki kandungan organik. Curah hujan yang dibutuhkan sekitar 2000-3000 mm tiap tahun. Kopi termasuk tanaman tropis yang dapat tumbuh diberbagai tempat kecuali tempat yang terlalu tinggi dengan temperature dingin yang ekstrim atau daerah terdegradasi (Purba, 2019).

Di Indonesia terdapat dua varian yang dikembangkan yaitu Arabika dan Robusta. Kopi arabika merupakan kopi tradisional yang biasanya di konsumsi, arabika dapat tumbuh dengan rasa pahit dan asam. kopi robusta memiliki kafein lebih tinggi dibanding dengan arabika. Arabika di Indonesia umumnya ditanam di Aceh, Sumatera Utara, Sulawesi Utara, Bali, dan Nusa Tenggara Timur (Purba, 2019). Sumatera Utara mempunyai lahan kopi yang cukup besar, yaitu 60.000

hektar. Tidak hanya itu, Sumatera Utara mempunyai lahan kering yang luas untuk kopi dengan jenis arabika. Daerah yang berpotensi memiliki lahan kering salah satunya Kabupaten Simalungin yang mempunyai luas 90.000 hektar serta memiliki iklim yang sesuai (Lardi et al., 2023).

Pengolahan Biji Kopi

Biji kopi tidak dapat langsung dikonsumsi begitu saja, melainkan harus dilakukan Proses pemanggangan atau sangrai biji kopi yang mentah terlebih dahulu yang dikenal sebagai roasting. Roasting merupakan pemanggangan biji kopi dengan sebuah alat yang dihasilkan untuk mengolah biji mentah menjadi biji kopi yang matang (Septiyanto, 2022). Roasting bertujuan untuk mengeluarkan air yang ada di dalam kopi, mengeringkan dan mengembangkan bijinya. Roasting menciptakan kopi yang berasal dari biji kopi mentah menjadi biji matang sesuai dengan yang diinginkan. Ada tahapan dalam pengolahan biji kopi untuk menghasilkan cita rasa yang baik.

Dalam roasting ada 3 golongan yaitu light roast merupakan proses awal dalam proses roasting yang dimana pada tahap ini tingkat asam yang cukup tinggi, memiliki warna coklat terang dan cenderung kering. Kemudian ada medium roast merupakan fase kedua dalam roasting yang memiliki aroma yang kuat dengan keasaman yang balance dan memiliki warna coklat yang lebih gelap. Terakhir dark roast yang dimana biji yang dihasilkan berwarna gelap dan mengeluarkan minyak pada permukaannya dan menghasilkan rasa pahit yang tebal. Maka dark roast merupakan tingkatan akhir dalam proses pengolahan biji kopi jika lebih maka akan mengurangi rasa pada saat dikonsumsi (Arumsari et al., 2021).

Konsep Biaya dan Penerimaan

Biaya merupakan pengeluaran perusahaan berupa nilai yang dikorbankan untuk mendapatkan produk atau jasa yang memiliki kegunaan sampai masa yang akan datang dengan masa manfaat lebih dari satu tahun. Biaya muncul sebagai kategori asset lancar oleh perusahaan sehingga disajikan dalam laporan keuangan. Pada perusahaan manufaktur biaya ialah melakukan aktivitas mengubah bahan baku menjadi produk yang siap jual melalui proses produksi dengan bantuan tenaga kerja serta peralatan yang mendukung produksi, tujuan dari pengklasifikasian biaya berdasarkan pada produk yaitu untuk menentukan harga jual produk, mengukur margin laba serta mengendalikan biaya agar sesuai dengan anggaran (Styaningrum, 2016).

Ada dua definisi biaya yaitu biaya pada akuntansi keuangan dan biaya pada akuntansi manajemen. Biaya akuntansi keuangan ialah cara untuk menghasilkan barang dan jasa, sedangkan Biaya akuntansi manajemen ialah kas yang ditanggung untuk mendapatkan beberapa input untuk digunakan menghasilkan suatu produk. Biaya merupakan faktor penting pada proses produksi barang dan jasa, setiap biaya yang digunakan pada proses produksi akan berpengaruh terhadap harga tetap suatu produk (Dadan R et al, 2020).

Suatu produk yang dihasilkan akan dipasarkan dan dijual kepada konsumen, penerimaan ialah hasil penjualan dari suatu produk. Total penerimaan akan naik jika penjualan produk meningkat, harga tidak berubah atau sebaliknya produk terjual tetap tetapi harga meningkat dan bahkan kedua nya sama sama naik baik penjualan produk dan harga produk (Damanik & Sasongko, 2019).

Penerimaan merupakan alur masuk pada suatu penyelesaian kewajiban yang berasal dari barang atau pemberi jasa. konsep penerimaan ada dua sudut pandang yaitu penerimaan yang berpusat pada arus masuk (inflow) aktiva sebagai input dari kegiatan operasi perusahaan, kemudian penerimaan yang fokus perhatian kepada penciptaan barang dan jasa serta penyaluran konsumen atau produsen lainnya (Syahlevy, 2018).

Konsep Pendapatan

Aktivitas perekonomian yang berada pada sektor manapun, ketika menentukan tingkat produksi akan melihat tingkat pendapatan yang didapatkan pada suatu produksi. Adanya efisiensi biaya produksi akan menghasilkan keuntungan yg maksimum, karena menjadi tujuan utama dalam berusaha (Ginting, 2019).

Pendapatan adalah perolehan hasil dari kegiatan yang dilakukan oleh Perusahaan. Contohnya penerimaan hasil dari penjualan meliputi pendapatan usaha. Penghasilan yang diperoleh dalam jual beli pada distribusi barang, jasa atau kegiatan bisnis lain disebut dengan jual beli yang secara tepat berhubungan pada proses dalam menghasilkan penghasil untuk memperoleh keuntungan pemilik usaha (Lesly, 2020).

Pada bisnis yang berlangsung, pendapatan usaha merupakan total uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya. Pendapatan usaha, pada usaha bisnis merupakan sejumlah uang yang masuk pada perusahaan dari kegiatannya. Maka, demikian hasil kerja suatu usaha merupakan pendapatan usaha yang terlaksana pada ajang waktu yang telah ditentukan. Pada dasarnya pendapat

terbagi dua yaitu pendapatan bersih dan kotor. Dapat dikatakan pendapan bersih ialah pendapatan yang berasal dari hasil kurang dari seluruh biaya yang ditanggung operasional usaha, sedangkan pendapatan yang berasal dari hasil kurang dengan harga pokok penjualan dapat dikatakan pendapatan kotor. Dalam mengukur keberhasilan usaha, mengidentifikasi komponen utama pendapatan serta mengevaluasi potensi agar dapat ditingkatkan dapat menggunakan analisis pendapatan. Bastian (dalam Putra, 2022).

Berdasarkan (Ginting, 2019) pendapatan petani meningkat dapat ditentukan dari:

- a. Banyak produksi yang didapatkan oleh pengusaha pertanian
- b. Harga jual produk
- c. Biaya produksi usaha pertanian.

Pada dasarnya pendapatan dapat dihitung dengan,

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

π : Keuntungan Usaha

TR : Penerimaan Total (*total revenue*)

TC : Total Biaya (*total cost*)

Pendapatan pengusaha kopi bergantung dengan harga jual dan biaya yang digunakan untuk memproduksinya, Dengan biaya produksi yang kecil dan tingginya harga jual maka akan mendapatkan pendapatan yang besar.

Konsep Kelayakan Usaha

Studi kelayakan bisnis adalah studi yang digunakan untuk mengetahui manfaat yang diperoleh pada pelaksanaan suatu aktivitas usaha atau proyek. Sedangkan kegiatan yang bertujuan untuk mengevaluasi, analisis, dan menilai layak tidaknya suatu usaha bisnis disebut dengan studi kelayakan (Kurniati et al., 2015).

Rasio antara jumlah benefit atau total cost yang berdasarkan modal pengeluaran disebut dengan analisis kelayakan. Perhitungan R/C bertujuan untuk menghitung berapa manfaat yang diperoleh oleh usaha di setiap satu rupiah yang dikeluarkan (Rahmadhani et al., 2023).

$$\frac{R}{C} \text{ Ratio} = \frac{\text{Total Penerimaan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

Kriteria :

Nilai R/C >1, artinya layak diusahakan

Nilai R/C <1, artinya tidak layak diusahakan

Nilai R/C=1, artinya usaha impas

Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dilakukan oleh Mohd Rizki, T.Fauzi, dan Agustina pada tahun (2019). Penelitian ini berjudul analisis pendapatan usaha dalam pengolahan kopi bubuk di solong kopi banda aceh. Mendapatkan hasil bahwa Usaha kopi bubuk Solong Kopi di Kota Banda Aceh menguntungkan. Terlihat dari perolehan R/C ratio sebesar 1,59 yaitu > 1 dengan pendapatan yang didapat pengusaha pada waktu penelitian sebesar Rp. 86.051.250/bulan.

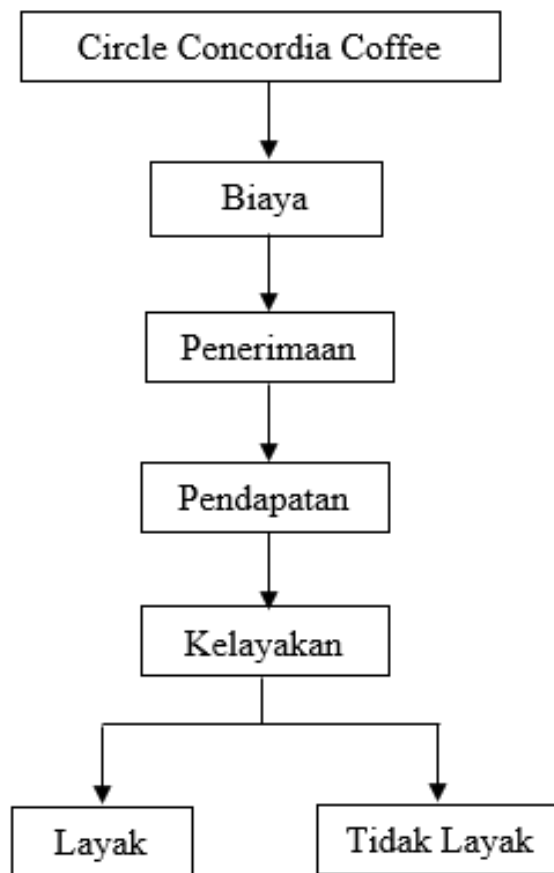
Penelitian yang dilakukan oleh Lalu Yendri Kotma Chandra, Baiq Inggar Linggarweni, Sari Novida (2023). Penelitian ini berjudul Analisis Pendapatan

Usaha Kopi Bubuk Arabika di Desa Sajang Kabupaten Lombok Timur. Pendapatan para pengolah kopi bubuk Arabika di desa tersebut tergolong cukup tinggi. Rata-rata jumlah kopi yang diolah pertahun dapat mencapai 716 kg *green bean* dengan penghasilan sekitar 572,80 kg kopi bubuk.

Rata-rata biaya yang digunakan dalam usaha kopi bubuk arabika di Desa Sajang Kabupaten Lombok Timur sebesar Rp. 74.795.318,-per tahun. Sementara itu, rata-rata pendapatan bersih usaha kopi bubuk di wilayah tersebut sebesar Rp.68.404.682,-pertahun. Usaha kopi bubuk arabika ini menunjukkan efisiensi dan kelayakan usaha.

Kerangka Pemikiran

penelitian ini menghubungkan antara komponen-komponen utama yang memengaruhi pendapatan dan kelayakan usaha roasting kopi di Circle Concordia Coffee. Skema ini dimulai dari analisis biaya yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel sebagai input utama pada proses produksi. Biaya tersebut kemudian memengaruhi penerimaan usaha, yang dihitung sesuai volume produksi dan harga jual per kilogram biji kopi. Pendapatan yang didapatkan berdasarkan selisih antara total penerimaan dan total biaya, yang menjadi indikator kinerja usaha lalu mengetahui kelayakan usaha.



Gambar 1 : Skema Kerangka Pemikiran

Keterangan:

→ : Menunjukkan Hubungan

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Penelitian kuantitatif deskriptif berfokus pada pengumpulan data numerik dan informasi kuantitatif untuk menggambarkan fenomena tertentu secara rinci. Dalam penelitian bertujuan untuk mengukur pendapatan usaha, dan kelayakan usaha dari aspek finansial. Metode studi kasus (*case study*) merupakan studi yang diharapkan dapat menjadikan suatu kasus kompleks dan berkembang di ilmu social (Ridlo, 2023).

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Pada penelitian ini, Lokasi penelitian ditentukan dengan sengaja atau *purposive*. Penelitian dilaksanakan di Circle Concordia Coffee, Jalan Sembada III No.19, Kel. Layang, Kec. Medan Selayang, Kota Medan, Sumatera Utara 20131. Circle Concordia Coffee merupakan salah satu tempat usaha biji kopi di Medan yang fokus untuk menciptakan biji roasting yang berkualitas melalui biji kopi yang dihasilkan dari petani kopi, sehingga biji kopi terus terjaga kualitasnya.

Metode Penarikan Sampel

Penentuan sampel yang digunakan pada penelitian ini ialah *non probability* sampling, yang berarti tidak memberikan kesempatan yang sama kepada setiap anggota atau populasi untuk dipilih sebagai anggota sampel sehingga populasi pada penelitian ini yaitu pemilik usaha di Circle Concordia Coffee dengan teknik sampling *Purposive Sampling* atau sampel yang dipilih secara khusus sesuai dengan tujuan penelitian.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder. Data primer didapatkan secara langsung oleh responden di Circle Concordia Coffee dengan wawancara langsung dibuat sesuai tujuan penelitian. Observasi dan dokumentasi digunakan pada penelitian ini guna memberikan informasi sesuai dengan tujuan penelitian. Sedangkan, data sekunder adalah data yang berasal dari pihak yang terkait.

Metode Analisis Data

Analisis pendapatan dan analisis kelayakan digunakan pada metode analisis data dengan tujuan untuk melihat pendapatan dan kelayakan usaha biji kopi roasting di Circle Concordia Coffee. Pendapatan ialah pengurangan antara Total Penerimaan (TR) dengan Total Biaya (TC) yang digunakan pada kegiatan usaha selama satu periode. Analisis kelayakan atau R/C Ratio digunakan untuk mengetahui manfaat yang diperoleh oleh usaha untuk setiap satu rupiah yang dikeluarkan dalam usaha (Rahmadhani et al., 2023).

Adapun rumus yang digunakan pada analisis data ialah sebagai berikut :

1. Total Biaya (TC)

$$\mathbf{TC = FC + VC}$$

Yaitu :

TC = Total cost (biaya total)

FC = Fixed cost (biaya tetap)

VC = Variable cost (biaya variable)

2. Total Penerimaan

$$\mathbf{TR = P.Q}$$

Yaitu :

TR = Total revenue (Total Penerimaan)

P = Price (Harga jual per unit)

Q = Quantity (jumlah produk)

3. Pendapatan

$$\mathbf{I = TR - TC}$$

Yaitu :

I = Income/pendapatan usahatani

TR = Total revenue (Total Penerimaan)

TC = Total cost (biaya total)

4. Kelayakan usahatani

Untuk menghitung nilai kelayakan usahatani atau perbandingan antara penerimaan dengan biaya total adalah:

$$\frac{\mathbf{R}}{\mathbf{C}} \mathbf{Ratio} = \frac{\mathbf{TR}}{\mathbf{TC}}$$

Dimana :

R/C = Return Cost Ratio

TR = Penerimaan usahatani (Rp)

TC = Biaya total usahatani (Rp)

Kriteria :

$R/C > 1$, usahatani layak diusahakan

$R/C < 1$, usahatani tidak layak diusahakan

$R/C = 1$, usahatani dikatakan impas

5. Analisis Kelayakan B/C (benefit cost ratio)

B/C (benefit cost ratio) merupakan rasio dari pendapatan dengan total biaya produksi. Nilai B/C digunakan untuk mengetahui apakah suatu usaha tersebut menguntungkan atau tidak.

$$B/C = \frac{I}{TC}$$

Dimana :

I = Pendapatan

TC = Total Biaya

Kriteria :

- Jika $B/C > 1$ maka usaha roasting menguntungkan
- Jika $B/C = 1$ maka usaha roasting dititik impas
- Jika $B/C < 1$ maka usaha roasting tidak menguntungkan/rugi

Definisi dan Batasan Operasional

Agar terhindar dari kesalahpahaman, maka disusun penjelasan mengenai definisi batasan operasional, dengan tujuan untuk mengetahui setiap istilah yang digunakan pada penelitian ini:

Definisi

1. Tanaman kopi adalah tanaman perkebunan yang telah lama dibudidayakan dan mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.
2. Biji kopi harus melalui sejumlah proses sebelum dapat menghasilkan cita rasa yang unik.
3. Roasting merupakan pemanggangan biji kopi dengan sebuah alat yang dihasilkan untuk mengolah biji mentah menjadi biji kopi yang sudah matang.
4. Biaya tetap merupakan total biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam menghasilkan produk jadi yang nilainya tetap
5. Biaya variabel adalah perubahan nilai total biaya yang dikarenakan adanya perubahan pada tingkat volume produksi yang dihasilkan atau kegiatan dalam proses produksi yang dilakukan perusahaan.
6. Penerimaan merupakan jumlah yang diterima perusahaan dari hasil penjualan suatu produk usaha
7. Pendapatan usaha merupakan jumlah uang yang diterima oleh perusahaan dari aktivitasnya.
8. kelayakan usaha adalah penilaian terhadap apakah suatu usaha atau proyek dapat dilaksanakan dengan tingkat keberhasilan yang diharapkan dan apakah menguntungkan secara finansial.

9. Circle Concordia Coffee (C3) merupakan salah satu pelaku dalam industri kopi lokal yang dikenal dengan kualitas dan inovasinya dari proses produksi kopi salah satunya dari proses peroastingan biji kopi yang mempengaruhi pendapatan usaha tersebut.

Batasan Operasional

1. Circle Concordia Coffee tempat penelitian yang berada di Jalan Sembada III No.19, Layang, Medan Selayang, Kota Medan, Sumatera Utara 20131.
2. Responden penelitian adalah pemilik usaha untuk mendapatkan informasi terkait usaha dengan tujuan penelitian.
3. Komoditi penelitian penjualan biji kopi roasting
4. Penelitian dilakukan pada tahun 2024.

DESKRIPSI UMUM DAERAH PENELITIAN

Sejarah dan Perkembangan Circle Concordia Coffee

Circle Concordia Coffee merupakan industri kopi yang telah berbentuk badan usaha CV yang beroperasi untuk jual beli *roasted beans* di kota Medan yang beralamat di Jalan Sembada III No.19 Medan Selayang, Medan, Sumatera Utara 20131. Tempat ini memiliki jam operasional untuk penjualan dimulai dari jam 13.30 hingga 23.00 WIB. Roasting biji kopi dimulai jam 20.00 hingga selesai. Circle Concordia Coffee memiliki dua owner yaitu Nico Fransisco Silalahi yang berumur 34 tahun yang berasal dari Toba, dan Fandy Vasta Filo Sembiring yang juga selaku Roaster berumur 29 tahun berasal dari Karo.

Circle Concordia Coffee mengawali usaha roasting pada tahun 2018 sampai akhirnya pada tahun 2019 pelaku usaha mencoba untuk membuka tempat roasting mereka sendiri hingga saat ini. Pada mulanya usaha dimulai hanya meroasting biji di tempat lain lalu dipasarkan ke beberapa coffee shop ataupun konsumen pribadi, seiring berjalannya waktu mereka mampu untuk membeli alat berupa mesin roasting yang hingga saat ini masih digunakan untuk beroperasi. Pemasaran biji kopi Circle Concordia dilakukan dengan aktif mengikuti event – event kopi dan melakukan promosi melalui sosial media instagram. Circle Concordia memiliki prestasi yang dimana usaha ini merupakan 1 dari 500 UMKM terbaik yang masuk dalam “UMKM EXPO (RT) BRILIANPRENEUR 2021”.

Saat ini Circle Concordia Coffee mendapatkan bahan baku Green Beans dari petani sendiri yang berasal dari desa Lintong Nihuta, Sumbul, Lumban Julu, Manik Saribu, Rumamis, Siberteng, Lereng Kaba, Jumaraja. Biji yang didapatkan untuk

kebutuhan Circle Concordia Coffee lebih dominan didapatkan di desa yang berada di kabupaten karo. Circle Concordia Coffee siap untuk memberikan edukasi kepada konsumen atau coffee shop agar biji kopi dapat menghasilkan rasa yang terbaik adapun yang dilakukan dengan melakukan penyuluhan terhadap barista ataupun owner coffee shop nya langsung.

Visi dan Misi Circle Concordia Coffee

Visi Circle Concordia Coffee adalah Menjadi pelopor dalam menciptakan keadilan, dan berorientasi pada keberlanjutan sosial serta lingkungan, dengan komitmen untuk mendukung petani lokal dan menghadirkan kopi berkualitas tinggi yang membawa kebahagiaan bagi semua orang.

Misi Circle Concordia Coffee adalah menciptakan gerakan kolektif dengan semua bagian dari lingkaran untuk membangun dan menghadirkan kopi yang unggul dan berkualitas



Gambar 2. Logo Circle Concordia Coffee

Karakteristik Responden Circle Concordia Coffee

Karakteristik responden adalah keseluruhan kriteria yang akan berpengaruh pada kehidupan seseorang dengan cara yang lebih baik dan sesuai harapan, yang dapat mempengaruhi wawasan, cara berpikir, dan tindakannya , jenis kelamin, umur, pendidikan dan pekerjaan merupakan karakteristik dalam social ekonomi. Pada penelitian ini responden nya ialah owner Circle Concordia Coffee sekaligus roaster yang dimana berjumlah dua orang responden yang saling bekerja sama dalam mengembangkan usaha roasting tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisi Biaya

Analisis biaya bertujuan untuk memperoleh total usaha roasting yang mencakup biaya tetap dan biaya variable serta untuk mengelompokkan biaya menurut fungsi pokok dan volume dalam suatu kegiatan usaha. Seluruh biaya yang ada dikelompokkan kedalam biaya tetap dan biaya variabel dengan rincian sebagai berikut :

Biaya Produksi

Perhitungan biaya terlampir pada table berikut ini :

Tabel 3. Rata-Rata Biaya Usaha Biji Kopi Roasting Circle Concordia Coffee Per-bulan

No	Biaya	Uraian	Jumlah(Rp)
1	Biaya Tetap	Rumah Sewa	1.250.000
		Listrik	200.000
		Mesin Roasting 1kg	125.000
		Mesin Roasting 3kg	375.000
		Timbangan	1.416
		Sealer	1.416
		Tabung Gas 3 kg	4,000
		Palet Plastik	3.333
		Rak	15.000
		Meja	2.833
		Bangku	4.000
		Box 130 Liter	6.878
		Toples 25 Liter	5.833
		Toples 5 Liter	1.500
2	Biaya Variabel	Bahan Baku	54.356.347
		Bahan Bakar	314.240
		Kemasan	2.352.900
Total Biaya			Rp 59.019.692

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 3 diatas menunjukan bahwa rata-rata total biaya produksi yang dikeluarkan oleh Circle Concordia Coffee satu bulan sebesar Rp 59.019.692. Biaya

yang paling besar digunakan adalah biaya bahan baku dengan besaran Rp 54.356.347 hal ini dikarenakan bahan baku merupakan hal pokok dalam usaha ini.

Analisis Penerimaan Usaha Biji Kopi Roasting

Penerimaan usaha biji kopi roasting diperoleh dari banyaknya produksi yang diperoleh lalu dikalikan dengan harga jual. Penerimaan usaha roasting ini dapat terlihat dalam tabel 4:

Tabel 4. Rata-Rata Penerimaan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee Per-Bulan

No	Uraian	Per bulan
1	Produksi (Kg)	653,583
2	Harga (Rp)	192.632
Penerimaan (Rp)		Rp 125.900.789

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 4 diatas menunjukkan bahwa rata rata jumlah penerimaan Circle Concordia Coffee pada satu bulan sebesar Rp 125.900.789 Penjualan usaha Roasting Circle Concordia Coffee rata-rata sebesar 653,583 kg Per Bulan dengan harga jual rata-rata Rp 192.632 per Kg.

Analisis Pendapatan Usaha Biji Kopi Roasting

Pendapatan yang diterima oleh Circle Concordia Coffee merupakan hasil hitung dari selisih antara penerimaan dengan biaya total. Pendapatan diketahui dari total penerimaan dikurang dengan total biaya dengan menggunakan rumus $\pi = Total Revenue - Total Cost$. Pendapatan usaha roasting ini dapat terlihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Rata-Rata Pendapatan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee Per-Bulan

No	Uraian	Per Bulan
1	Penerimaan (Rp)	125.900.789
2	Total Biaya (Rp)	59.019.692
Pendapatan		Rp 66.881.097

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Tabel 5 menunjukan bahwa rata-rata pendapatan yang diterima oleh Circle Concordia Coffee dalam satu bulan sebesar Rp 66.881.097, dengan total penerimaan sebesar Rp 125.900.789 dan total biaya ialah Rp 59.019.692

Dari uraian diatas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pendapatan dari usaha roasting ini layak untuk diusahakan berlandasan aspek keuntungan serta usaha ini menguntungkan. Yang dimana pendapatan usaha pengolahan biji kopi roasting bergantung dengan harga jual dan biaya yang digunakan untuk mengelola biji kopi, semakin meningkat harga jual produk dan semakin kecil biaya produksi maka semakin meningkat pendapatannya.

Analisis Kelayakan Usaha Biji Kopi Roasting

Analisis kelayakan bertujuan untuk mengetahui kelayakan usaha yang dilakukan dengan rumus sebagai berikut :

R/C Ratio

Revenue Cost Rasio (R/C) ialah rasio antara total penerimaan yang diperoleh dengan total biaya yang dikeluarkan. Suatu usaha dikatakan layak apabila R/C lebih daripada satu. Jika R/C lebih kecil daripada satu, maka usaha dinyatakan rugi atau tidak layak. Dan apabila R/C sama dengan satu maka usaha dikatakan impah atau seimbang. Perhitungan R/C dapat dilihat di bawah ini

Tabel 6. Kelayakan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee dengan R/C Ratio

keterangan	Nilai
Penerimaan (Rp/Bulan)	125.900.789
Total Biaya (Rp/Bulan)	59.019.692
R/C Ratio	2,1

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Analisis kelayakan usaha roasting yang sesuai dengan R/C Ratio di peroleh penerimaan sebesar Rp 125.900.789 dan total biaya sebesar Rp 59.007.168. Nilai R/C Ratio sebesar 2,1, hal ini sesuai bahwa setiap penambahan biaya sebesar Rp 1 maka penerimaan akan bertambah sebesar 2,1. yang dimana menunjukan nilai Ratio 2,1 yaitu lebih besar dari 1. Maka secara ekonomi usaha roasting Circle Concordia Coffee layak untuk diusahakan.

B/C Ratio

Benefit Cost Ratio merupakan rasio antara total keuntungan yang didapat dengan total biaya yang digunakan. Suatu usaha dikatakan layak, jika nilai B/C >1. Dan apabila B/C =1, maka usaha dikatakan seimbang atau impas. Perhitungan B/C dapat dilihat di bawah ini

Tabel 7. Kelayakan Usaha Roasting Circle Concordia Coffee dengan B/C Ratio

keterangan	Nilai
Pendapatan (Rp/Bulan)	66.881.097
Total Biaya (Rp/Bulan)	59.019.692
B/C Ratio	1,1

Sumber: Data Primer Diolah, 2025

Menurut hasil perhitungan diperoleh bahwa nilai B/C adalah 1,1 berarti nilai B/C tersebut nilai manfaat yang didapat dalam usaha ini adalah sebesar 1,1 dari nilai biaya yang dikeluarkan. Karena nilai B/C lebih daripada satu maka usaha roasting Circle Concordia Coffee memiliki keuntungan dan layak untuk

diusahakan. Ini mengakibatkan, karena tingkat keuntungan yang diperoleh oleh Circle Concordia Coffee lebih besar daripada biaya produksi yang dikeluarkan. Nilai B/C yang diperoleh dari usaha roasting ini sebesar 1,1 dengan asumsi setiap modal yang di keluarkan oleh Circle Concordia Coffee sebesar 1 Rupiah, maka akan mendapatkan keuntungan bersih sebesar 1,1 Rupiah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian yang diperoleh antara lain yaitu :

1. Rata-rata pendapatan bersih yang diperoleh Circle Concordia Coffee dalam menjalankan usaha roasting biji kopi adalah sebesar Rp. 66.881.097 per bulan. Pendapatan ini dihitung dari selisih total penerimaan rata-rata sebesar Rp. 125.900.789 dengan total biaya rata-rata sebesar Rp. 59.019.789, Hal ini menunjukkan bahwa usaha ini menghasilkan keuntungan yang signifikan selama periode penelitian.
2. Analisis kelayakan usaha berdasarkan: R/C Ratio menghasilkan nilai sebesar 2,1. Ini berarti bahwa untuk setiap Rp1 yang dikeluarkan dalam biaya produksi, usaha ini menghasilkan Rp 2,1 dalam penerimaan. Nilai R/C Ratio yang lebih besar dari 1 menunjukkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan. B/C Ratio menghasilkan nilai sebesar 1,1 yang menunjukkan bahwa usaha ini menguntungkan dengan setiap Rp 1 biaya menghasilkan Rp1,1 keuntungan bersih.

Saran

1. Circle Concordia Coffee dapat memperluas konsumen dengan meningkatkan pemasaran secara online sehingga dapat meningkatkan penjualan dan menjaga hubungan dengan konsumen serta terus meningkatkan kualitas untuk menarik konsumen baru.

DAFTAR PUSTAKA

- alief Muhammad, Dani Hari Tunggal Prasetyo, Hartawan Abdillah, Mas Ahmad Baihaqi, Hermanto, & Ahmad Iskandar Rahmansyah. (2023). Teknologi Artisan Coffee Roasting Pada Pengusaha Café Probolinggo Dalam Upaya Menghasilkan Kopi Lokal Berkualitas. *Tekiba : Jurnal Teknologi Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 1–9. <https://doi.org/10.36526/Tekiba.V3i2.3069>
- Arumsari, G. A., Surya, R., Irmasuryani, S., & Sapitri, W. (2021). Analisis Proses Roasting Pada Kopi. *Jurnal Beta Kimia*, 1(2), 98–101. <http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jbkhalaman%7c98>
- Chandra, L. Y. K., Linggarweni, B. I., & Novida, S. (2023). Analisis Pendapatan Usaha Kopi Bubuk Arabika Di Desa Sajang Kecamatan Sembalun Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 3(2), 148–155. <https://doi.org/10.56145/Jurnalekonomidanbisnis.V3i2.71>
- Damanik, I., & Sasongko, G. (2019). Pengantar Ilmu Ekonomi (Mikro Ekonomi & Makro Ekonomi) Edisi Ke-3. *Salemba Empat*, 75–86. https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/17272/20/Book_Konta_Damanik_Gatot_Sasongko_Peng_Ilmu_Ekonomi_Eko_Mikro_Bab_7.pdf
- Ginting, S. (2019). *Analisis Pendapatan Usahatani Kopi Arabika Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. 7–37.
- Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., Reviewer, S., & Wahab, Z. (2015). *Buku Ajar Analisis Kelayakan Usaha*. Umsida Press.
- Lardi, S., Pembangunan, U., Budi, P., Hakim, T., Pembangunan, U., & Budi, P. (2023). *Buku Agribisnis Budidaya Kopi* (Issue November 2022).
- Lesly, N. (2020). *Terhadap Laba Bersih Pada Perusahaan Konstruksi Di Bursa Efek Indonesia*. (6) Univer.
- Lovink Angel Dwi Karina, & Etna Nur Afri Yuyetta. (2013). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Komoditi Kopi Di Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Agribisnis*, 2(2), 183–201.
- Muhlis, A., & -, S. (2023). Analisis Daya Saing Kopi Indonesia Di Pasar Internasional. *Agribios*, 21(1), 25. <https://doi.org/10.36841/Agribios.V21i1.2807>
- Noviansah, M. R., Fauzi, T., & Arida, A. (2019). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Di Kota Banda Aceh (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kopi). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(4), 139–148.
- Purba, G. (2019). *Analisis Pendapatan Petani Kopi Arabika Di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan*. 59.

- Pusat, B., & Statistik. (2023). *Statistik Kopi Indonesia 2022*. 7(November 2023). <https://www.bps.go.id>
- Putra, Rezky Ari. (2022). *Analisis Pendapatan Usaha Produk Kopi Sebelum Dan Saat Pandemi Covid-19*. 19. %09
- Rahmadhani, I., Asih, D. N., & Nurmedika, N. (2023). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Kopi Jahe Pada Industri Ukm Sal-Han Di Kota Palu. *Jurnal Pembangunan Agribisnis (Journal Of Agribusiness Development)*, 2(3), 311–320. <https://doi.org/10.22487/jpa.v2i3.1973>
- Ridlo, U. (2023). Metode Penelitian Studi Kasus: Teori Dan Praktik. In *Unjkt.ac.id*. <https://notes.its.ac.id/Tonydwisusanto/2020/08/30/Metode-Penelitian-Studi-Kasus-Case-Study/>
- Septiyanto, E. S. (2022). *Perencanaan Pengendalian Alat Roasting Biji Kopi Kapasitas Satu Kilogram*.
- Styaningrum, F. (2016). Akuntansi Biaya: Teori Dan Praktik Pada Perusahaan Manufaktur. *Unipma Press Universitas PGRI Madiun*, 1–23.
- Syahlevy, D. (2018). Analisis Pengaruh Penerimaan Total Dan Biayaoperasional Terhadap Laba Usaha Karet Diperseroan Terbatas Perkebunan Nusantara Iii(Persero). *Tesis*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Responden

No	Sampel	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Tingkat Pendidikan	Pekerjaan
1	Nico Fransisco Silalahi	Laki-laki	34	S1	Wiraswasta
2	Fandy Vasta Filo Sembiring	Laki-laki	29	S1	Wiraswasta
Jumlah			63		
rataan			31,5		

Lampiran 2. Penyusutan Alat

Nama Alat	unit	Harga/unit (Rp)	Total Nilai	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan Alat (Tahun/Rp)	Penyusutan Alat (Bulan/Rp)
Mesin Roasting 1 kg	1	15.000.000	15.000.000	10	1.500.000	125.000
Mesin Roasting 3 kg	1	45.000.000	45.000.000	10	4.500.000	375.000
Timbangan	1	170.000	170.000	10	17.000	1.416
Sealer	1	85.000	85.000	5	17.000	1.416
Tabung Gas 3kg	4	120.000	480.000	10	48.000	4.000
Palet Plastik	4	100.000	400.000	10	40.000	3.333
Rak	3	600.000	1.800.000	10	180.000	15.000
Meja	2	170.000	340.000	10	34.000	2,833
Bangku	3	80.000	240.000	5	48.000	4.000
Box 130 Liter	3	55.000	165.000	2	82.500	6.874
Toples 25 Liter	7	20.000	140.000	2	70.000	5.833
Toples 5 Liter	4	9.000	36.000	2	18.000	1.500
Total		61.409.000	63.856.000	86	6.554.500	543.375

Lampiran 3. Penjualan Circle Concordia Coffee Tahun 2020-2024

Tahun	Bulan/Kg											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2020	530	535	540	540	540	565	550	560	570	600	550	465
2021	475	460	475	495	490	505	510	510	520	530	535	565
2022	555	570	570	595	585	600	610	620	645	645	650	675
2023	680	695	710	725	720	740	770	790	775	770	800	815
2024	840	830	825	840	810	820	840	845	850	890	930	970

Lampiran 4. Rata-Rata Total Biaya Produksi Circle Concordia Coffee dalam satu bulan

Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Tetap	
Rumah Sewa	1.250.000
Listrik	200.000
Mesin Roasting 1 kg	125.000
Mesin Roasting 3 kg	375.000
Sealer	1.416
Tabung Gas 3 kg	4.000
Timbangan	1.416
Palet Plastik	3.333
Rak	15.000
Meja	2.833
Bangku	4.000
Box 130 Liter	6.874
Toples 25 Liter	5.833
Toples 5 Liter	1.500
Total Biaya Tetap	1.996.205
Biaya Variabel	
Bahan Baku	54.356.347
Bahan Bakar	314.240
Kemasan	2.353.900
Total Biaya Variabel	Rp 57.023.487
Total Biaya	Rp 59.019.692

Lampiran 5. Rata-Rata Biaya Variabel

Tahun	Bulan	Biaya Variabel						
		Bahan Baku/kg	Total	Bahan Bakar	Jumlah	Total	Biaya Kemasan	Total
2020	Januari	Rp70.000	Rp37.100.000	Rp18.000	13	Rp234.000	Rp3.000	Rp1.590.000
	Februari	Rp70.000	Rp37.450.000	Rp18.000	13	Rp234.000	Rp3.000	Rp1.605.000
	Maret	Rp70.000	Rp37.800.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.620.000
	April	Rp70.000	Rp37.800.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.620.000
	Mei	Rp70.000	Rp37.800.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.620.000
	Juni	Rp70.000	Rp39.550.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.695.000
	Juli	Rp70.000	Rp38.500.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.650.000
	Agustus	Rp70.000	Rp39.200.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.680.000
	September	Rp70.000	Rp39.900.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.710.000
	Oktober	Rp70.000	Rp42.000.000	Rp18.000	15	Rp270.000	Rp3.000	Rp1.800.000
	November	Rp70.000	Rp38.500.000	Rp18.000	14	Rp252.000	Rp3.000	Rp1.650.000
	Desember	Rp70.000	Rp32.550.000	Rp18.000	12	Rp216.000	Rp3.000	Rp1.395.000
2021	Januari	Rp70.000	Rp33.250.000	Rp19.000	12	Rp228.000	Rp3.000	Rp1.425.000
	Februari	Rp70.000	Rp32.200.000	Rp19.000	12	Rp228.000	Rp3.000	Rp1.380.000
	Maret	Rp70.000	Rp33.250.000	Rp19.000	12	Rp228.000	Rp3.000	Rp1.425.000
	April	Rp70.000	Rp34.650.000	Rp19.000	12	Rp228.000	Rp3.000	Rp1.485.000
	Mei	Rp70.000	Rp34.300.000	Rp19.000	12	Rp228.000	Rp3.000	Rp1.470.000

	Juni	Rp70.000	Rp35.350.000	Rp19.000	12	Rp228.000	Rp3.000	Rp1.515.000
	Juli	Rp70.000	Rp35.700.000	Rp19.000	13	Rp247.000	Rp3.000	Rp1.530.000
	Agustus	Rp70.000	Rp35.700.000	Rp19.000	13	Rp247.000	Rp3.000	Rp1.530.000
	September	Rp70.000	Rp36.400.000	Rp19.000	13	Rp247.000	Rp3.000	Rp1.560.000
	Oktober	Rp70.000	Rp37.100.000	Rp19.000	13	Rp247.000	Rp3.000	Rp1.590.000
	November	Rp70.000	Rp37.450.000	Rp19.000	13	Rp247.000	Rp3.000	Rp1.605.000
	Desember	Rp70.000	Rp39.550.000	Rp19.000	14	Rp266.000	Rp3.000	Rp1.695.000
2022	Januari	Rp70.000	Rp38.850.000	Rp19.000	14	Rp266.000	Rp4.000	Rp2.220.000
	Februari	Rp70.000	Rp39.900.000	Rp19.000	14	Rp266.000	Rp4.000	Rp2.280.000
	Maret	Rp70.000	Rp39.900.000	Rp19.000	14	Rp266.000	Rp4.000	Rp2.280.000
	April	Rp70.000	Rp41.650.000	Rp19.000	15	Rp285.000	Rp4.000	Rp2.380.000
	Mei	Rp70.000	Rp40.950.000	Rp19.000	15	Rp285.000	Rp4.000	Rp2.340.000
	Juni	Rp70.000	Rp42.000.000	Rp19.000	15	Rp285.000	Rp4.000	Rp2.400.000
	Juli	Rp70.000	Rp42.700.000	Rp19.000	15	Rp285.000	Rp4.000	Rp2.440.000
	Agustus	Rp70.000	Rp43.400.000	Rp19.000	16	Rp304.000	Rp4.000	Rp2.480.000
	September	Rp80.000	Rp51.600.000	Rp19.000	16	Rp304.000	Rp4.000	Rp2.580.000
	Oktober	Rp80.000	Rp51.600.000	Rp19.000	16	Rp304.000	Rp4.000	Rp2.580.000
	November	Rp80.000	Rp52.000.000	Rp19.000	16	Rp304.000	Rp4.000	Rp2.600.000
	Desember	Rp80.000	Rp54.000.000	Rp19.000	17	Rp323.000	Rp4.000	Rp2.700.000
2023	Januari	Rp80.000	Rp54.400.000	Rp20.000	17	Rp340.000	Rp4.000	Rp2.720.000

2024	Februari	Rp80.000	Rp55.600.000	Rp20.000	17	Rp340.000	Rp4.000	Rp2.780.000
	Maret	Rp80.000	Rp56.800.000	Rp20.000	18	Rp360.000	Rp4.000	Rp2.840.000
	April	Rp80.000	Rp58.000.000	Rp20.000	18	Rp360.000	Rp4.000	Rp2.900.000
	Mei	Rp80.000	Rp57.600.000	Rp20.000	18	Rp360.000	Rp4.000	Rp2.880.000
	Juni	Rp80.000	Rp59.200.000	Rp20.000	19	Rp380.000	Rp4.000	Rp2.960.000
	Juli	Rp80.000	Rp61.600.000	Rp20.000	19	Rp380.000	Rp4.000	Rp3.080.000
	Agustus	Rp110.000	Rp86.900.000	Rp20.000	20	Rp400.000	Rp4.000	Rp3.160.000
	September	Rp110.000	Rp85.250.000	Rp20.000	19	Rp380.000	Rp4.000	Rp3.100.000
	Oktober	Rp110.000	Rp84.700.000	Rp20.000	19	Rp380.000	Rp4.000	Rp3.080.000
	November	Rp110.000	Rp88.000.000	Rp20.000	20	Rp400.000	Rp4.000	Rp3.200.000
	Desember	Rp110.000	Rp89.650.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.260.000
	Januari	Rp110.000	Rp92.400.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.360.000
	Februari	Rp110.000	Rp91.300.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.320.000
	Maret	Rp110.000	Rp90.750.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.300.000
	April	Rp110.000	Rp92.400.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.360.000
	Mei	Rp110.000	Rp89.100.000	Rp20.000	20	Rp400.000	Rp4.000	Rp3.240.000
	Juni	Rp110.000	Rp90.200.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.280.000
	Juli	Rp110.000	Rp92.400.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.360.000
	Agustus	Rp110.000	Rp92.950.000	Rp20.000	21	Rp420.000	Rp4.000	Rp3.380.000
	September	Rp110.000	Rp93.500.000	Rp20.000	22	Rp440.000	Rp4.000	Rp3.400.000

Oktober	Rp110.000	Rp97.900.000	Rp20.000	22	Rp440.000	Rp4.000	Rp3.560.000
November	Rp110.000	Rp102.300.000	Rp20.000	23	Rp460.000	Rp4.000	Rp3.720.000
Desember	Rp110.000	Rp106.700.000	Rp20.000	24	Rp480.000	Rp4.000	Rp3.880.000
Total	Rp4.990.000	Rp3.391.200.000	Rp1.152.000	982	Rp18.976.000	Rp216.000	Rp144.245.000
Rata-Rata	Rp83.167	Rp54.356.347	Rp19.200	16	Rp314.240	Rp3.600	Rp2.352.900

Lampiran 6. Rata-Rata Total Penerimaan

Nomor	Tahun	Bulan	Harga Jual	Banyak KG	Penerimaan
1	2020	Januari	Rp180.000	530	Rp95.400.000
		Februari	Rp180.000	535	Rp96.300.000
		Maret	Rp180.000	540	Rp97.200.000
		April	Rp180.000	540	Rp97.200.000
		Mei	Rp180.000	540	Rp97.200.000
		Juni	Rp180.000	565	Rp101.700.000
		Juli	Rp180.000	550	Rp99.000.000
		Agustus	Rp180.000	560	Rp100.800.000
		September	Rp180.000	570	Rp102.600.000
		Oktober	Rp180.000	600	Rp108.000.000
		November	Rp180.000	550	Rp99.000.000
		Desember	Rp180.000	465	Rp83.700.000
2	2021	Januari	Rp180.000	475	Rp85.500.000
		Februari	Rp180.000	460	Rp82.800.000
		Maret	Rp180.000	475	Rp85.500.000
		April	Rp180.000	495	Rp89.100.000
		Mei	Rp180.000	490	Rp88.200.000

3	2022	Juni	Rp180.000	505	Rp90.900.000
		Juli	Rp180.000	510	Rp91.800.000
		Agustus	Rp180.000	510	Rp91.800.000
		September	Rp180.000	520	Rp93.600.000
		Oktober	Rp180.000	530	Rp95.400.000
		November	Rp180.000	535	Rp96.300.000
		Desember	Rp180.000	565	Rp101.700.000
		Januari	Rp190.000	555	Rp105.450.000
		Februari	Rp190.000	570	Rp108.300.000
		Maret	Rp190.000	570	Rp108.300.000
		April	Rp190.000	595	Rp113.050.000
		Mei	Rp190.000	585	Rp111.150.000
		Juni	Rp190.000	600	Rp114.000.000
		Juli	Rp190.000	610	Rp115.900.000
		Agustus	Rp190.000	620	Rp117.800.000
		September	Rp190.000	645	Rp122.550.000
		Oktober	Rp190.000	645	Rp122.550.000
		November	Rp190.000	650	Rp123.500.000
		Desember	Rp190.000	675	Rp128.250.000

4	2023	Januari	Rp200.000	680	Rp136.000.000
		Februari	Rp200.000	695	Rp139.000.000
		Maret	Rp200.000	710	Rp142.000.000
		April	Rp200.000	725	Rp145.000.000
		Mei	Rp200.000	720	Rp144.000.000
		Juni	Rp200.000	740	Rp148.000.000
		Juli	Rp200.000	770	Rp154.000.000
		Agustus	Rp200.000	790	Rp158.000.000
		September	Rp200.000	775	Rp155.000.000
		Oktober	Rp200.000	770	Rp154.000.000
		November	Rp200.000	800	Rp160.000.000
		Desember	Rp200.000	815	Rp163.000.000
5	2024	Januari	Rp220.000	840	Rp184.800.000
		Februari	Rp220.000	830	Rp182.600.000
		Maret	Rp220.000	825	Rp181.500.000
		April	Rp220.000	840	Rp184.800.000
		Mei	Rp220.000	810	Rp178.200.000
		Juni	Rp220.000	820	Rp180.400.000
		Juli	Rp220.000	840	Rp184.800.000
		Agustus	Rp220.000	845	Rp185.900.000

September	Rp220.000	850	Rp187.000.000
Oktober	Rp220.000	890	Rp195.800.000
November	Rp220.000	930	Rp204.600.000
Desember	Rp220.000	970	Rp213.400.000
Total	Rp10.980.000	39215	Rp7.109.500.000
Rata-Rata	Rp192.632	653,583	Rp125.900.789

Lampiran 7. Rata-Rata Total Pendapatan

Nomor	Tahun	Bulan	Total Biaya	Penerimaan	Pendapatan
1	2020	Januari	Rp40.920.205	Rp95.400.000	Rp54.479.795
		Februari	Rp41.285.205	Rp96.300.000	Rp55.014.795
		Maret	Rp41.668.205	Rp97.200.000	Rp55.531.795
		April	Rp41.668.205	Rp97.200.000	Rp55.531.795
		Mei	Rp41.668.205	Rp97.200.000	Rp55.531.795
		Juni	Rp43.493.205	Rp101.700.000	Rp58.206.795
		Juli	Rp42.398.205	Rp99.000.000	Rp56.601.795
		Agustus	Rp43.128.205	Rp100.800.000	Rp57.671.795
		September	Rp43.858.205	Rp102.600.000	Rp58.741.795
		Oktober	Rp46.066.205	Rp108.000.000	Rp61.933.795
		November	Rp42.398.205	Rp99.000.000	Rp56.601.795
		Desember	Rp36.157.205	Rp83.700.000	Rp47.542.795
2	2021	Januari	Rp36.899.205	Rp85.500.000	Rp48.600.795
		Februari	Rp35.804.205	Rp82.800.000	Rp46.995.795
		Maret	Rp36.899.205	Rp85.500.000	Rp48.600.795
		April	Rp38.359.205	Rp89.100.000	Rp50.740.795

3	2022	Mei	Rp37.994.205	Rp88.200.000	Rp50.205.795
		Juni	Rp39.089.205	Rp90.900.000	Rp51.810.795
		Juli	Rp39.473.205	Rp91.800.000	Rp52.326.795
		Agustus	Rp39.473.205	Rp91.800.000	Rp52.326.795
		September	Rp40.203.205	Rp93.600.000	Rp53.396.795
		Oktober	Rp40.933.205	Rp95.400.000	Rp54.466.795
		November	Rp41.298.205	Rp96.300.000	Rp55.001.795
		Desember	Rp43.507.205	Rp101.700.000	Rp58.192.795
		Januari	Rp43.332.205	Rp105.450.000	Rp62.117.795
		Februari	Rp44.442.205	Rp108.300.000	Rp63.857.795
		Maret	Rp44.442.205	Rp108.300.000	Rp63.857.795
		April	Rp46.311.205	Rp113.050.000	Rp66.738.795
		Mei	Rp45.571.205	Rp111.150.000	Rp65.578.795
		Juni	Rp46.681.205	Rp114.000.000	Rp67.318.795
		Juli	Rp47.421.205	Rp115.900.000	Rp68.478.795
		Agustus	Rp48.180.205	Rp117.800.000	Rp69.619.795
		September	Rp56.480.205	Rp122.550.000	Rp66.069.795
		Oktober	Rp56.480.205	Rp122.550.000	Rp66.069.795
		November	Rp56.900.205	Rp123.500.000	Rp66.599.795
		Desember	Rp59.019.205	Rp128.250.000	Rp69.230.795

4	2023	Januari	Rp59.456.205	Rp136.000.000	Rp76.543.795
		Februari	Rp60.716.205	Rp139.000.000	Rp78.283.795
		Maret	Rp61.996.205	Rp142.000.000	Rp80.003.795
		April	Rp63.256.205	Rp145.000.000	Rp81.743.795
		Mei	Rp62.836.205	Rp144.000.000	Rp81.163.795
		Juni	Rp64.536.205	Rp148.000.000	Rp83.463.795
		Juli	Rp67.056.205	Rp154.000.000	Rp86.943.795
		Agustus	Rp92.456.205	Rp158.000.000	Rp65.543.795
		September	Rp90.726.205	Rp155.000.000	Rp64.273.795
		Oktober	Rp90.156.205	Rp154.000.000	Rp63.843.795
		November	Rp93.596.205	Rp160.000.000	Rp66.403.795
		Desember	Rp95.326.205	Rp163.000.000	Rp67.673.795
5	2024	Januari	Rp98.176.205	Rp184.800.000	Rp86.623.795
		Februari	Rp97.036.205	Rp182.600.000	Rp85.563.795
		Maret	Rp96.466.205	Rp181.500.000	Rp85.033.795
		April	Rp98.176.205	Rp184.800.000	Rp86.623.795
		Mei	Rp94.736.205	Rp178.200.000	Rp83.463.795
		Juni	Rp95.896.205	Rp180.400.000	Rp84.503.795
		Juli	Rp98.176.205	Rp184.800.000	Rp86.623.795
		Agustus	Rp98.746.205	Rp185.900.000	Rp87.153.795

September	Rp99.336.205	Rp187.000.000	Rp87.663.795
Oktober	Rp103.896.205	Rp195.800.000	Rp91.903.795
November	Rp108.476.205	Rp204.600.000	Rp96.123.795
Desember	Rp113.056.205	Rp213.400.000	Rp100.343.795
Total	Rp3.674.193.300	Rp7.109.500.000	Rp3.760.735.315
Rata-Rata	Rp59.019.692	Rp125.900.789	Rp66.881.097

Lampiran 8. Dokumentasi

